



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ
Campus Aracati

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM GASTRONOMIA

Aracati, 2025



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ
Campus Aracati

PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTRO DA EDUCAÇÃO
Camilo Sobreira de Santana

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
Ariosto Antunes Culau

REITOR
José Wally Mendonça Menezes

PRÓ-REITORA DE ENSINO
Cristiane Borges Braga

PRÓ-REITORA DE PESQUISA E INOVAÇÃO
Joélia Marques de Carvalho

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO
Ana Cláudia Uchôa Araújo

PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS
Marcel Ribeiro Mendonça

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO
Reuber Saraiva de Santiago



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ
*Campus Aracati***

DIRETOR – GERAL DO *CAMPUS* ARACATI
Mário Wedney Lima Moreira

**CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E
PLANEJAMENTO**
Marcos Tadeu Barbosa Moreira

CHEFE DE DEPARTAMENTO DE ENSINO
Davidson Moura Lopes da Silva

COORDENADORA TÉCNICO-PEDAGÓGICO
Soraya Viana do Nascimento

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
PORTARIA Nº7895/GAB-ARA/DG-ARA/ARACATI, DE 20 DE OUTUBRO DE 2023**

Valdiane Rodrigues Canuto
Eveline Porto Sales Aguiar
Ícaro Coriolano Honório
Davidson Moura Lopes Silva
Emly Lima Araújo
Charles Vasconcelos Vale
Ana Cristina de Lima E Souza Oliveira
Juarina Ana da Silveira Souza
Nazia Holanda Torres

Sumário

1 – DADOS DO CURSO	6
2 - APRESENTAÇÃO.....	8
3 – CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	9
3.1 – Histórico do IFCE campus Aracati.....	10
4 – JUSTIFICATIVA PARA CRIAÇÃO DO CURSO.....	11
5 – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	14
5.1 – Normativas Nacionais Específica.....	14
5.2 – Normativas Institucionais	16
6 – OBJETIVOS DO CURSO	17
6.1 – Objetivo Geral	17
6.2 – Objetivos Específicos	17
7 – FORMAS DE INGRESSO	19
8 – ÁREAS DE ATUAÇÃO	21
9 – PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL	21
10 – METODOLOGIA	21
10.1 – Projeto de Vida	28
11 – ESTRUTURA CURRICULAR	30
12 – FLUXOGRAMA CURRICULAR	36
13 – AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	38
14 - PRÁTICA PROFISSIONAL	40
15 – PROJETO INTEGRADOR	42
15.1 – Temáticas do Projeto Integrador	43
16 – ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO	47

17 – CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	49
18 – EMISSÃO DE DIPLOMAS.....	51
19 – AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	51
20 – ATUAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO.....	53
21 – POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO.....	54
22 – APOIO AO DISCENTE.....	56
23 – CORPO DOCENTE	63
24 – CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO.....	66
25 – INFRAESTRUTURA	67
26 – REFERÊNCIAS	76
27 – ANEXOS	79

1. DADOS DO CURSO

Identificação da Instituição de Ensino

Nome: Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará, <i>campus</i> Aracati		
CNPJ: 10.744.098/0021-99		
Endereço: Rodovia CE 040, KM 137,1; CEP: 62800-000		
Cidade: Aracati	UF: CE	Fone: (88) 3303-1200
E-mail: gabinete.aracati@ifce.edu.br	www.ifce.edu.br/aracati	

• Informações Gerais do Curso

Denominação do Curso	Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Gastronomia
Titulação conferida	Técnico de Nível Médio em Gastronomia
Nível	Médio
Forma de Articulação com o Ensino Médio	Integrado
Modalidade	Presencial
Duração	03 anos
Periodicidade	Anual
Formas de Ingresso	Processo seletivo/exame de seleção, transferência ou diplomado
Número de vagas anuais	30 (trinta)
Turno de funcionamento	Diurno (integral).
Ano e semestre do início do	2026.1

Funcionamento	
Carga horária de disciplinas obrigatórias	3.280 horas
Prática Profissional	40 horas
Carga horária total do curso	3.280 horas
Carga horária de disciplinas optativas	80h
Sistema de carga horária	01 Crédito = 20 horas (relógio)
Duração hora-aula	60 minutos

2. APRESENTAÇÃO

Este documento trata-se do Projeto Pedagógico do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Gastronomia, na modalidade presencial do Campus Aracati, a ser ofertado a partir do semestre 2026.1. O curso está inserido no eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, constante no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) (BRASIL, 2022). Este projeto define as diretrizes pedagógicas para a organização e o funcionamento do referido curso.

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

Além disso, busca-se, a partir desta proposta, contribuir, através da inserção de profissionais capacitados, para atender a crescente demanda no setor de restauração do Litoral Leste do Ceará.

Este trabalho traduz as concepções da base legal da Educação Nacional Brasileira explicitadas na LDB nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, nos princípios norteadores da modalidade da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e nas normativas nacionais e institucionais para os cursos técnicos de nível médio, ratificados no Projeto Pedagógico Institucional, que zelam pela formação integral do ser humano e com a prática social transformadora; ampliação e aprofundamento de conhecimentos científicos e tecnológicos contemporâneos; articulação entre a teoria com a prática para o domínio da técnica em nível intelectual e qualificação para a gestão e o mundo do trabalho.

Sua construção é resultante de um trabalho conjunto, desenvolvido em várias etapas, envolvendo a Coordenação do curso, Departamento de Ensino, Coordenação Técnica Pedagógica, Colegiado e equipe de docentes do curso, cujas contribuições foram devidamente discutidas, registradas e aqui organizadas, em consonância com o Manual de Normatização de Projetos Pedagógicos dos Cursos do IFCE, o Documento norteador para a construção dos projetos pedagógicos dos cursos técnicos do IFCE integrados ao Ensino Médio, bem como as normativas nacionais e institucionais para os cursos técnicos de nível médio. Nele serão apresentados os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta do curso. Inicialmente, são apresentados os tópicos Contextualização da Instituição e a Justificativa para a criação do curso, no qual é feito um breve histórico do IFCE e do campus Aracati, além de discorrer sobre os fundamentos legais que embasam a proposta, seguidos dos

objetivos do curso, as formas de ingresso, as áreas de atuação e o perfil esperado do futuro profissional. No desenvolvimento do texto são detalhados os pressupostos didático-pedagógicos estruturantes da proposta do curso, começando pela descrição da metodologia que será utilizada no processo de desenvolvimento e aprendizagem. Na Estrutura Curricular, são elencados componentes curriculares que compõem a matriz curricular. As disciplinas estão distribuídas de modo a permitir que os alunos desenvolvam habilidades e competências para seu desenvolvimento pessoal, social e científico.

São descritos também aspectos referentes à avaliação da aprendizagem, concebida como um processo contínuo, sistêmico e cumulativo, considerando os mais variados instrumentos, de acordo com o Regulamento de Organização Didática – ROD. Em seguida, são explicitados a prática profissional, o estágio (não obrigatório), representando importantes ferramentas de contextualização dos saberes aprendidos. São ainda elencadas as estratégias para avaliação do curso, bem como de apoio ao discente, que visam a melhoria do processo de ensino/aprendizagem, bem como a permanência e êxito dos mesmos, destacando-se a política de assistência estudantil do IFCE.

No tópico da Infraestrutura são descritas as instalações e espaços disponibilizados pelo campus para as diversas atividades inerentes ao dia-a-dia do curso técnico, tais como laboratórios, salas de aula, biblioteca, dentre outros. Por fim, são detalhados o Programa de Unidade Didática (PUD) das disciplinas que formam a matriz curricular do curso, para que os alunos possam ter um panorama geral do que vai ser estudado no decorrer do curso.

Com essa proposta, esse curso se compromete a promover formação humana integral por meio de uma proposta de educação profissional e tecnológica que articule ciência, trabalho, tecnologia e cultura, visando à formação do profissional cidadão crítico-reflexivo, competente, técnico e eticamente comprometido com as transformações da realidade na perspectiva da igualdade e da justiça social.

3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

A história do IFCE se inicia em 1909, como Escola de Aprendizizes e Artífices, ofertando ensino profissional primário. Em 1937, passa a ser Liceu Industrial de Fortaleza, e em 1942, Escola Industrial de Fortaleza, ofertando educação profissional em nível equivalente ao ensino secundário. Em 1968, a Escola Industrial foi transformada em Escola Técnica Federal do Ceará, tornando-se autarquia com autonomia didática e de gestão. Sob a perspectiva de ampliação da oferta de ensino superior, em 1999, a instituição passou a ser Centro Federal de Educação

Tecnológica do Ceará (CEFET-CE).

Com a finalidade de ampliar e democratizar o acesso ao ensino profissional no país, na década de 2000, o Governo Federal através do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, iniciado em 2005, iniciou investimento significativo na construção de unidades federais de ensino profissional e na contratação de pessoal (corpo docente e técnico administrativo). Nesse contexto, para ampliar a capacidade de diversificação na oferta de cursos e estruturar a instituição para essa nova perspectiva, em 29 de dezembro de 2008, por meio da Lei Nº 11.892, o CEFET-CE muda de institucionalidade, juntamente com a maioria dos CEFETs e todas as escolas agrotécnicas do país, passando a ser Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia.

Os institutos federais representam uma nova concepção da educação tecnológica no Brasil e traduzem o compromisso do governo federal com os jovens e adultos. Esta nova rede de ensino tem um modelo institucional com autonomia administrativa e financeira, tendo como tripé de atuação: ensino, pesquisa e extensão, objetivando estimular o desenvolvimento de soluções técnicas, tecnológicas e comprometida com o desenvolvimento social e regional de forma a atender a comunidade e suas necessidades.

Em conformidade a sua missão, que tem como objetivo uma formação integral do cidadão com sua total inserção social, política, cultural e ética, o IFCE, com uma estrutura pluricurricular e multicampi, oferta educação profissional que abrange os níveis básico e superior nas modalidades, presencial e à distância, observando o disposto na Lei no 9.394/96 e nos demais referenciais que tratam da educação profissional e tecnológica. Atualmente o IFCE, único instituto federal presente no estado do Ceará, possui 35 unidades de ensino distribuídas pelo estado, sendo uma destas unidades no município de Aracati.

3.1 - Histórico do IFCE *campus* Aracati

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Aracati oferece cursos de nível básico, técnico e tecnológico, além de licenciatura e bacharelado, contando com atividades acadêmicas de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Ele foi inaugurado em fevereiro de 2010 como campus avançado de Fortaleza, funcionando inicialmente no Centro Vocacional Tecnológico CVT, com a oferta dos cursos de: Agenciamento de Viagens, Aquicultura e Informática. Foi nessa primeira sede que conseguiu, em sete anos de atividade, passar dos 80 alunos inicialmente matriculados, para mais de mil estudantes, oriundos de Aracati e municípios circunvizinhos, como: Icapuí, Itaiçaba, Fortim, Beberibe, Jaguaruana, Palhano, Russas. Desde então, o campus vem avançando e trabalhando para promover uma educação de qualidade para a comunidade local.

Em Agosto de 2016, foi entregue a nova sede do campus, situada à Rodovia CE – 040, visando ampliar a oferta de atendimento de cursos de níveis técnico, superior e pós-graduação, as ações de ensino, pesquisa e extensão à comunidade aracatiense e municípios circunvizinhos. O funcionamento de todas as atividades de ensino, pesquisa e extensão nessa nova sede, só se deu em novembro de 2017. Vale lembrar, que na antiga sede, ainda acontecem parte das aulas práticas do curso técnico em Aquicultura.

O campus Aracati é uma instituição comprometida com o desenvolvimento social e regional de forma a atender a comunidade e suas necessidades, contemplando assim os seguintes Eixos Tecnológicos: Produção Industrial, Hospitalidade e Lazer, Recursos Naturais, Tecnologia da Informação e Comunicação e Formação de Professores. Dessa forma, atualmente, o campus oferece uma maior diversidade de cursos em diferentes níveis de ensino. Entre as opções estão os técnicos subsequentes em Aquicultura, Eventos, Guia de Turismo e Informática; três cursos técnicos integrados ao ensino médio, Petroquímica, Informática e Aquicultura; e ainda quatro cursos superiores: Bacharelado em Ciência da Computação, Engenharia de Aquicultura, Licenciatura em Química, Tecnologia em Hotelaria, além de uma especialização em Ensino de Línguas e Linguagens e com isso proporcionar ao Aracati e cidades circunvizinhas as mais diversas atividades de ensino, pesquisa e extensão nos diversos eixos.

Ao longo desses anos, o campus Aracati vem contribuindo para formação de profissionais qualificados e capazes de atuar no mercado de trabalho, disseminar o conhecimento nas comunidades externas e para promover a inclusão social na comunidade local e regional.

4. JUSTIFICATIVA PARA CRIAÇÃO DO CURSO

A criação do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Gastronomia no IFCE campus Aracati é uma proposta inovadora e atraente, não apenas para o litoral leste, mas em toda a Rede Federal, pois não há, até a presente data, a oferta de matrículas na rede pública do curso pleiteado.

O campus Aracati está localizado em região estratégica no estado, que por si só já justificaria qualquer ação de educação em áreas relacionadas às áreas de alojamentos (meios de hospedagem) e restauração (bares, restaurantes e similares).

A região de planejamento do Litoral Leste caracteriza-se como uma faixa litorânea que abrange seis municípios cearenses: Aracati, Beberibe, Fortim, Icapuí, Itaiçaba e Jaguaruana, todos com reconhecido destaque na atividade turística estadual (IPCE, 2015;

SEPLAG, 2018). A agropecuária é também uma atividade relevante na região, especialmente nos municípios de Aracati e Icapuí, concentrando considerável quantidade de vínculos formais que se sobressaem em níveis regional e estadual.

No censo de 2010, o Litoral Leste apresentava uma densidade demográfica de 41,28 habitantes/km², tendo o município de Aracati com o maior valor (56,32 habitantes/km²), seguido de Fortim e Icapuí. Em relação à estrutura etária, a maior parte da população (35%) aparece com idade entre 30 e 59 anos. A faixa etária compreendida entre 15 e 29 anos aparece logo em seguida, correspondendo a 28%.

Vale destacar que os municípios de Aracati e Jaguaruana apresentavam a maior porcentagem de pessoas com idade entre 15 e 29 anos (29%), seguidos de Fortim, Icapuí e Itaiçaba (28%). Isso demonstra, portanto, um contingente populacional mais expressivo de jovens e adultos na macrorregião do Litoral Leste durante o ano analisado.

Em relação à escolarização, conforme os dados censo demográfico brasileiro (Censo 2010), o percentual de alunos matriculados dos 6 a 14 anos é de 98,5% no município de Aracati, 98,2% em Beberibe, 97,5% em Fortim, 96,8% em Icapuí, 99,8% em Itaiçaba e 98,4% em Jaguaruana, representando um alto nível de escolarização na região de planejamento Litoral Leste. Isto significa que mais de 95% da população entre 6 a 14 anos estava frequentando o ensino fundamental em 2010, conforme esperado para a população nesta faixa etária.

Outro dado importante é sobre o número de empregados cadastrados no Litoral Leste que em 2022 foi de 34.856 e os municípios com maior número de empregados foram Aracati (2.623), Cascavel (1.176), e Beberibe (1.074).

A economia conta com sua base na agricultura (no cultivo do caju, do coco-da-baía, da cana-de-açúcar, da mandioca, do milho e do feijão), na agropecuária (bovino, suíno, avícola e carcinicultura - criação de camarões em cativeiro). O comércio do sal e a extração mineral de argila são outras importantes fontes de renda do município.

A cidade conta com indústrias dos mais diversificados ramos: perfumaria, produtos de limpeza, produtos minerais não metálicos, de madeira, produtos alimentícios, vestuário, calçados, tecidos, couros e peles, bebidas e extração mineral, e é claro, o turismo como a principal fonte de economia do município, entre outros.

Em um levantamento feito pela Secretaria de Turismo do Ceará, em 2019 a região do litoral leste contava com mais de 14.497 leitos. Aracati tem o maior número de hotéis da região, seguido de Beberibe. Isso mostra que região em estudo é bem servida por meios de hospedagem e, apesar de nem todos os municípios apresentarem unidades habitacionais em numero expressivo, a região é objeto de intensos investimentos da iniciativa privada no segmento de

hotelaria e gastronomia.

Assim, na região do Litoral Leste, especificamente em Aracati e os municípios em seu entorno (Beberibe, Fortim, Icapuí, Itaiçaba e Jaguaruana), existe uma variedade de estabelecimentos turísticos compostos por hotéis, restaurantes, bares e similares que se esforçam para atender a demanda local e turística.

O número de restaurantes, bares e similares em Aracati registrou no ano de 2022 um total de 266 estabelecimentos, enquanto Beberibe contou com 157, Fortim 43, Icapuí 63, Itaiçaba 12 e Jaguaruana com 29, ficando evidente que os visitantes e moradores locais têm uma variedade de opções para desfrutar de comidas, bebidas, petiscos e momentos de convívio social.

A presença de um grande número de estabelecimentos de alimentação na região revela a diversidade e a riqueza da oferta gastronômica no Litoral Leste do Ceará. Essa região é conhecida por sua culinária local, que combina sabores tradicionais com influências regionais e internacionais.

Tais informações estão em consonância com o previsto no Estudo de Potencialidade do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer do IFCE campus Aracati, elaborado por comissão instituída pela Portaria Nº 5668/GAB-ARA/DG-ARA/ARACATI, de 28 de julho de 2023. Nesse estudo buscou-se verificar a oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do IFCE e, neste caso particular, relacionado ao campus Aracati.

É importante mencionar que no Litoral Leste se situam destinos turísticos consolidados como as praias de Canoa Quebrada (Aracati) e Morro Branco (Beberibe). Vale destacar que Canoa Quebrada é reconhecida pelo ministério do turismo como um dos cinco destinos indutores do turismo no Ceará, sendo capaz de gerar fluxo e irradiar para os municípios circunvizinhos, transformando-os em atrativos complementares.

Os atrativos turísticos do Litoral Leste se baseiam prioritariamente no binômio sol e praia, porém, nos últimos anos tem-se mostrado um forte potencial para outros produtos, como por exemplo, a gastronomia regional e local. No caso específico dessa região, identificam-se potencialidades gastronômicas com destaque para os festivais tais como, o Festival da Lagosta na praia de Icapuí, Festival de Gastronomia e Cultura de Aracati e o Festival de Pontal de Maceió em Fortim, fortalecendo assim, os diferenciais mercadológicos já existentes tais como: o artesanato, as festas populares e os centros históricos como o do Aracati.

Ante o exposto, justifica-se a importância da implantação do curso Técnico Integrado ao Ensino médio em Gastronomia no IFCE campus Aracati, refletindo a demanda crescente por profissionais especializados nesse setor, ao mesmo tempo em que a gastronomia desempenha um papel cada vez mais relevante na economia e na cultura local. Portanto, a abertura deste curso é uma resposta concreta a essa demanda, preparando os estudantes para atender às necessidades do mercado e contribuir para o desenvolvimento da região.

5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O projeto pedagógico do curso Técnico Integrado ao ensino médio em Gastronomia foi elaborado em consonância as normativas legais em âmbito nacional e institucional que regulamentam os cursos técnicos de nível médio, a saber:

5.1 - Normativas Nacionais Específicas

- Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB);
- Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria o Instituto Federal do Ceará 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 e tecnológica
- Lei 10639, de 09 de janeiro de 2003 e lei 11645, de 10 de março de 2008: Estabelecem a obrigatoriedade de inclusão no currículo oficial da rede de ensino as temáticas de “História e Cultura Afro-Brasileira” e “História e Cultura Afro- Brasileira e Indígena”;
- Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999: Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências;
- Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera a Lei nº 10.880, de 9 de junho de 2004, a nº 11.273, de 6 de fevereiro de 2006 e a nº 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Dispõe sobre o tratamento transversal e integral que deve ser dado à temática de educação alimentar e nutricional, permeando todo o currículo.
- Lei nº 10.793, de 1º de dezembro de 2003. Alterando a redação do art. 26, § 3º, e do art. 92 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, trata da Educação Física, integrada à proposta pedagógica da instituição de ensino, prevendo os casos em que sua prática seja facultativa ao estudante
- Lei nº 11.684, de 2 de junho de 2008. Altera o art. 36 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir a Filosofia

e a Sociologia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio.

- Lei Nº 11.769, de 18 de agosto de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação, para dispor sobre a obrigatoriedade do ensino da música na educação básica.
- Lei Nº 13.006, de 26 de junho de 2014. Acrescenta § 8º ao art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para obrigar a exibição de filmes de produção nacional nas escolas de educação básica.
- Lei Nº 10.741, de 1º de outubro de 2003. Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências. Trata do processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria.
- Lei Nº 9.503, de 23 de setembro de 1997. Institui o Código de Trânsito Brasileiro.
- Lei Nº 13.010, de 26 de junho de 2014. Altera a Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), para estabelecer o direito da criança e do adolescente de serem educados e cuidados sem o uso de castigos físicos ou de tratamento cruel ou degradante, e altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.
- Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002: Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências;
- Decreto nº 5154, de 23 de julho de 2004: Regulamenta o § 2º do art.36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências;
- 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/CEB nº 04/99: Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico;
- 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.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012: Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- Resolução CNE/CP nº2, de 15 de junho de 2012: Institui diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;
- 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;
- Resolução nº 1, de 5 de dezembro de 2014. Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
- Resolução CNE/CEB nº1 de 21 de janeiro de 2004: Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos;
- Parecer nº 024/2003. Responde a consulta sobre recuperação de conteúdo, sob a forma de Progressão Parcial ou Dependência, sem que se exija obrigatoriedade de frequência;
- Parecer CNE/CEB nº 11/2008: Proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos

Técnicos de Nível Médio;

- Classificação Brasileira de Ocupações (CBO);
- 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;
- Lei nº 14.945, de 31 de julho de 2024, que regulamenta a reformulação do ensino médio.
- 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”.
- Lei nº 14.164, de 10 de junho de 2021. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir conteúdo sobre a prevenção da violência contra a mulher nos currículos da educação básica, e institui a Semana Escolar de Combate à Violência contra a Mulher.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 05 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.
- 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.

5.2 - Normativas Institucionais

- Plano de Desenvolvimento Institucional do IFCE (PDI);
- Projeto Político Pedagógico Institucional (PPI);
- Regulamento da Organização Didática do IFCE (ROD);
- Resolução CONSUP nº 100, de 27 de setembro de 2017 - Aprova o Regulamento pra Criação, Suspensão de Oferta de Novas Turmas, reabertura e Extinção de Cursos do IFCE;
- Resolução CONSUP nº 35, de junho de 2014 que institui o Regulamento do Conselho de Classe nos cursos técnicos integrados ao ensino médio;
- Resolução CONSUP nº 071, de 31 de julho de 2017 - Aprova o Regimento Interno dos Núcleos de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas no Instituto Federal do Ceará.
- Resolução CONSUP / IFCE Nº 143, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2023 - Aprova, na forma do anexo, o regulamento que trata do funcionamento e das atribuições dos Núcleos de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas - NAPNES e revoga a Resolução nº 050 de 14 de dezembro de 2015 e a Resolução nº 64 de 28 de maio de 2018;
- Resolução CONSUP nº 39, de 22 de agosto de 2016 - Resolução vigente que regulamenta a carga horária docente;
- Resolução CONSUP nº 39, de 22 de agosto de 2016 - Resolução vigente que determina a organização e o funcionamento do Colegiado de curso e dá outras providências;
- Diretrizes Indutoras para oferta de Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio na Rede de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (CONIF).
- Documento Norteador para Construção dos Projetos Pedagógicos dos Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio (IFCE, 2015);
- Tabela de Perfil Docente.

6. OBJETIVOS DO CURSO

6.1 Objetivo Geral

Formar Técnicos em Gastronomia qualificados para o mundo do trabalho no âmbito do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, que sejam indivíduos conscientes de seu papel social no exercício da cidadania, capazes de desenvolver atividades nos diversos segmentos da área, em atividades voltadas às diferentes culturas alimentares.

6.2 Objetivos Específicos

- **Contribuir para melhorar o perfil socioeconômico da região através da formação de profissionais técnicos qualificados na área de gastronomia:**
 - Formar profissionais que sejam catalisadores do desenvolvimento regional, através da criação de novos negócios, geração de empregos e melhoria da qualidade dos serviços gastronômicos oferecidos na região.
- **Qualificar profissionais técnicos em gastronomia para desempenhar atividades de média gerência em empresas do segmento de alimentação:**
 - Desenvolver competências gerenciais, como planejamento, liderança e controle, permitindo que os egressos assumam posições de liderança intermediária em restaurantes, hotéis e outras empresas do setor alimentício.
- **Conhecer e executar as técnicas culinárias básicas nas mais diversas tendências da gastronomia:**
 - Proporcionar um conhecimento abrangente das técnicas culinárias fundamentais, incluindo corte, cocção, preparação e apresentação de pratos, em alinhamento com as tendências modernas e tradicionais da gastronomia.
- **Reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal, ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos:**
 - Ensinar os alunos a seguir rigorosamente os protocolos de higiene e segurança alimentar, garantindo um ambiente de trabalho seguro e a produção de alimentos saudáveis e seguros para o consumo.
- **Proporcionar conhecimentos específicos relacionados à culinária regional brasileira, a fim de valorizar os aspectos socioculturais pertencentes a nossa cultura:**

- Valorizar e preservar a cultura gastronômica brasileira, através do ensino das receitas tradicionais e técnicas culinárias regionais, promovendo a diversidade cultural e a identidade local.

- **Estimular, por meio de situações de aprendizagens, atitudes empreendedoras, sustentáveis e colaborativas nos alunos:**

- Fomentar uma mentalidade empreendedora e sustentável, incentivando os alunos a desenvolver projetos inovadores e colaborar em equipe, visando a sustentabilidade econômica, ambiental e social.

- **Possibilitar aos egressos a inserção no mundo do trabalho promovendo uma formação técnica de qualidade e coerente com os arranjos produtivos locais:**

- Oferecer uma formação técnica de excelência, alinhada com as demandas e oportunidades do mercado local, facilitando a inserção dos egressos no mercado de trabalho e sua progressão profissional.

- **Formar profissionais com iniciativa, pró-atividade e trabalho em equipe, de modo que contribuam com a melhor organização e funcionamento dos ambientes de trabalho a que se dedicarem e do setor de restauração em geral, a partir do correto entendimento e análise de suas questões operacionais e administrativas:**

- Desenvolver habilidades de iniciativa, pró-atividade e trabalho em equipe, capacitando os alunos a contribuir efetivamente para a organização e eficiência operacional dos ambientes de trabalho, e a resolver problemas administrativos com competência.

- **Formar cidadãos conscientes dos padrões éticos de conduta que serão deles esperados no âmbito de sua prática profissional:**

- Promover uma educação ética e moral, preparando os alunos para agir com integridade, respeito e responsabilidade no exercício de suas funções profissionais.

Competências e Habilidades

- **Competências Técnicas:**

Execução de técnicas culinárias básicas e avançadas.

Gestão de segurança e higiene alimentar.

Conhecimento de culinária regional brasileira.

- **Competências Gerenciais:**

Planejamento e liderança em ambientes de média gerência.

Gestão de operações e administração no setor alimentício.

- **Competências Empreendedoras e Sustentáveis:**

Desenvolvimento de projetos inovadores e sustentáveis.

Colaboração e trabalho em equipe.

- **Competências Éticas e Culturais:**

Ação ética e responsável no ambiente de trabalho.

Valorização e promoção da cultura gastronômica brasileira.

7. FORMAS DE INGRESSO

1. Natureza e especificidades do curso técnico integrado em Gastronomia

O curso técnico integrado ao ensino médio em Gastronomia do IFCE é estruturado de forma que o aluno curse, simultaneamente, a formação geral do ensino médio e a formação técnica profissional em Gastronomia.

Características principais:

- Duração média de 3 anos.
- Regime presencial, com carga horária elevada, abrangendo componentes da base nacional comum (BNCC) e da parte técnica específica.
- Formação de jovens com idade típica de 14 a 17 anos.
- Ênfase em aulas práticas em cozinhas pedagógicas e laboratórios específicos.

Dessa forma, qualquer forma alternativa de ingresso precisa levar em consideração a etapa da educação básica em que o estudante se encontra, e a organização curricular própria do curso integrado, que é distinta da modalidade subsequente.

2. Transferência Interna

Conforme o ROD do IFCE:

A transferência interna é permitida para discentes regularmente matriculados em outros cursos do próprio IFCE, podendo ocorrer:

- Entre campi distintos.
- Entre cursos distintos, desde que da mesma modalidade (no caso, integrado ao ensino médio).

Aspectos práticos e limitações:

Possibilidades:

- Estudantes de outro curso técnico integrado (como Hospedagem, Eventos, Alimentos, etc.) podem solicitar transferência para Gastronomia, respeitando a etapa do ensino médio em que estão inseridos.
- A transferência é mais viável quando realizada no primeiro ou segundo ano, pois a compatibilidade de componentes curriculares diminui à medida que o curso avança.

Limitações:

- A natureza do curso integrado impede transferência de estudantes que já concluíram o ensino médio.
- O ingresso depende da existência de vagas remanescentes e da análise da compatibilidade curricular, especialmente das disciplinas da formação geral (Português, Matemática, Biologia etc.).
- As disciplinas técnicas de Gastronomia (como Habilidades Básicas de Cozinha, Higiene e Segurança dos Alimentos, Panificação, etc.) são bastante específicas e raramente têm equivalência com outras áreas.

3. Ingresso como diplomado

Conforme o ROD do IFCE:

A modalidade de ingresso como diplomado permite que pessoas que já tenham diploma de curso técnico ou superior ingressem em um novo curso técnico para obter uma nova formação profissional.

Incompatibilidade com o curso técnico integrado:

- Essa modalidade não é aplicável ao curso técnico integrado ao ensino médio, pois este é voltado a estudantes que ainda não concluíram o ensino médio.
- O curso integrado envolve formação básica (ensino médio) e profissional simultaneamente, sendo inviável para quem já concluiu o ensino médio — como é o caso de qualquer diplomado.

Alternativa viável:

- Para candidatos diplomados interessados em Gastronomia, o caminho adequado seria o curso técnico subsequente em Gastronomia (oferecido em alguns campi do IFCE), destinado a quem já concluiu o ensino médio.

Assim sendo, a estrutura curricular do curso técnico integrado em Gastronomia é cuidadosamente planejada para garantir a formação completa - geral e técnica - do estudante. Além disso, a transferência interna deve observar:

- ✓ Compatibilidade entre as formações gerais do ensino médio.
- ✓ Capacidade de o estudante adaptar-se à carga horária ampliada.
- ✓ Avaliação das disciplinas técnicas já cursadas, com possível reaproveitamento limitado.

8. ÁREAS DE ATUAÇÃO

Segundo o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT (BRASIL, 2020) as normas associadas ao exercício profissional estão amparadas na Lei nº 5.524/1968. Decreto nº 90.922/1985. NR nº. 31 de 2005, do Ministério do Trabalho e Emprego – MTE, que estabelece os preceitos a serem observados na organização e no ambiente de trabalho. Desta forma, o técnico em Gastronomia pode atuar em:

- Restaurantes
- Lanchonetes
- Bares
- Eventos
- Catering
- Cozinha industrial
- Meios de hospedagem
- Cruzeiros marítimos e embarcações turísticas
- Demais estabelecimentos que ofereçam refeições

9. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

O egresso do curso técnico em gastronomia será um profissional tecnicamente qualificado, com habilidades gerenciais e operacionais, capaz de atuar de forma ética e sustentável. Este profissional estará preparado para assumir posições de liderança intermediária, desenvolver novos negócios e contribuir para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região, com uma forte compreensão das práticas e técnicas culinárias, bem como dos protocolos de segurança e higiene.

10. METODOLOGIA

Metodologia de ensino é o conjunto de técnicas, estratégias, procedimentos e recursos utilizados pelos professores para facilitar o processo de aprendizagem dos alunos. Desse modo, tem como objetivo orientar a maneira como o conteúdo é apresentado, organizado e avaliado, buscando tornar o aprendizado mais efetivo, envolvente e significativo, envolvendo o aluno para que este participe desse processo mediante a experimentação, a pesquisa em grupo, o estímulo a dúvida e o desenvolvimento do raciocínio, entre outros procedimentos. Sendo assim,

quando se aplica diferentes métodos de ensino e aprendizagem, o resultado tende a ser eficiente e eficaz.

Em consonância com o previsto no Projeto Político Pedagógico Institucional do IFCE, esta proposta pedagógica de curso técnico integrado objetiva formar cidadãos capacitados para atuar como profissionais técnicos de nível médio a partir de uma sólida formação básica em articulação com o trabalho, a ciência, a cultura e a tecnologia. Portanto, a metodologia pede uma proposta da integração da formação básica com a formação profissional, o Currículo Integrado contempla todas as formas de conhecimento produzidas socialmente, articulando as diferentes linguagens e ciências, tendo a interdisciplinaridade como princípio pedagógico.

Tal proposta pedagógica está estruturada numa matriz curricular integrada, constituída por uma base de conhecimentos científicos, tecnológicos e humanísticos, visando constituir um processo de ensino em que a estrutura da educação básica esteja em consonância com o ensino profissionalizante, com a pesquisa e com a extensão.

Dessa forma, o processo de desenvolvimento da aprendizagem deverá assegurar os princípios estabelecidos para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, conforme exposto no artigo 6º da Resolução Nº 6, de 20 de setembro de 2012, o qual orienta que a prática pedagógica deve propiciar:

- a.** indissociabilidade entre educação e prática social, considerando-se a historicidade dos conhecimentos e dos sujeitos da aprendizagem;
- b.** indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem;
- c.** interdisciplinaridade assegurada no currículo e na prática pedagógica, visando à superação da fragmentação de conhecimentos e de segmentação da organização curricular;
- d.** flexibilidade e interdisciplinaridade na utilização de estratégias educacionais favoráveis à compreensão de significados e à integração entre a teoria e vivência da prática profissional, envolvendo as múltiplas dimensões do eixo tecnológico do curso e das ciências e tecnologias a ele vinculadas;
- e.** articulação com o desenvolvimento socioeconômico-ambiental dos territórios onde os cursos ocorrem, devendo observar os arranjos socioprodutivos e suas demandas locais, tanto no meio urbano quanto no campo;

f. reconhecimento dos sujeitos e suas diversidades, considerando, entre outras, as pessoas com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades, as pessoas em regime de acolhimento ou internação e em regime de privação de liberdade;

g. identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso, que contemplem conhecimentos, competências e saberes profissionais requeridos pela natureza do trabalho, pelo desenvolvimento tecnológico e pelas demandas sociais, econômicas e ambientais.

Para tanto, os componentes curriculares devem ser elaborados levando em conta esses princípios. O desenvolvimento da metodologia educacional deve prever a articulação entre as bases de formação geral, técnica e o desenvolvimento do raciocínio na aplicação e na busca de soluções tecnológicas, visando contribuir com a formação integral do indivíduo para uma atuação transformadora da realidade.

A proposta metodológica do curso leva em consideração os alunos como pessoas ativas do processo de aprendizagem, por isso os professores são estimulados, sempre que possível utilizarem metodologias ativas de ensino e aprendizagem e a buscarem contínuo processo de formação em serviço, oferecido pelo setor pedagógico do *campus* Aracati, dentre outros, a fim de se manterem didaticamente atualizados e em consonância com a realidade dinâmica e mutável da ciência e dos processos de formação de pessoas ativas e críticas diante de um mundo mediado por tecnologias de comunicação digital que requer dos egressos, decisões rápidas e assertivas nos múltiplos espaços de trabalho.

Assim sendo, estarão inseridas nos Planos de Ensino e de Aula das unidades curriculares do curso, as seguintes estratégias diversificadas de ensino:

- Aulas expositivas dialogadas, com ênfase na participação dos discentes;
- Uso de instrumentos para avaliar conhecimentos prévios dos discentes, especialmente nos primeiros dias de aulas;
- Uso de metodologias de aprendizagem ativa e de tecnologias digitais inovadoras. O uso dessas tecnologias tem transformado a educação, tornando-a mais acessível, personalizada e engajadora. Alguns dos principais impactos incluem:
- **Acessibilidade:** A aprendizagem a distância permite que alunos de diferentes localidades acessem educação de qualidade.

- **Personalização:** A IA (Inteligência Artificial) e a análise de dados ajudam a criar experiências de aprendizagem adaptadas às necessidades individuais dos alunos.
 - **Engajamento:** Ferramentas interativas e baseadas em jogos tornam o aprendizado mais atraente e motivador.
 - **Colaboração:** As plataformas online facilitam a colaboração entre alunos, promovendo habilidades de trabalho em equipe.
-
- Aulas com utilização de recursos audiovisuais, como vídeos e/ou documentários com posterior debate/discussões sobre os temas abordados;
 - Provas, trabalhos, aulas práticas, simulação com a realidade;
 - Formação de grupos de estudo que envolvam a pesquisa, a extensão e a elaboração de projetos diversos e produção textuais orientados pelo docente, com o intuito de fortalecer a criticidade e a desenvoltura escrita;
 - Participação em fóruns, oficinas, minicursos e outros eventos institucionais e externos;
 - Estudos de caso com o intuito de provocar debates e discussões;
 - Aplicação de exercícios com a finalidade de fixação de conteúdos abordados, com o devido *feedback* dos mesmos;
 - Seminários com os devidos critérios de avaliação (postura do apresentador, domínio do conteúdo abordado, estética dos slides, dentre outros);
 - Visitas técnicas em locais como: fábrica de alimentos, meios de hospedagem, restaurantes, bares e similares.
 - As aulas práticas e de laboratório, essenciais para o aluno desse curso, devem ser planejadas, considerando os diferentes níveis de profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos, tipo de atividade, objetivos, competências e habilidades específicas. Essas aulas poderão ser: conhecimento e manuseio de equipamentos e utensílios da cozinha, conhecimento de técnicas de corte de carnes, aves e legumes, produção de alimentos e degustação, entre outros.

Importante mencionar que o acesso e a utilização do Laboratório de Alimentos e Bebidas estão regulamentados no manual de normas de utilização desse espaço. Essas normas tratam também da organização, higiene e segurança, constantes nesses ambientes do Campus e estão de acordo com as normativas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Os componentes curriculares nos quais haverá um maior número de aulas práticas, especialmente no Laboratório de Alimentos e Bebidas são: Habilidades básicas de Cozinha;

Cozinhas Regionais Brasileiras; Noções Básicas de Panificação; Práticas Socioambientais e de Governança em Corporações; Higiene e Segurança Alimentar; Noções de Nutrição e Introdução à Análise Sensorial dos Alimentos. É importante mencionar que os insumos necessários para as aulas práticas estão descritos no ANEXO II deste documento.

Quando a aquisição do Laboratório de Sala e Bar for realizada, as disciplinas ministradas nele serão: Serviço de Sala e Bar; Introdução à Administração Gastronômica; Planejamento de Cardápio; Planejamento e Organização de Eventos, além de favorecer a interdisciplinaridade com práticas conjunta com as disciplinas, como por exemplo, Espanhol Aplicado à Gastronomia; Inglês, Empreendedorismo, dentre outras.

- Atividades interdisciplinares. Por exemplo: numa prática do componente curricular Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos podem ser envolvidas disciplinas como Inglês, Espanhol, Planejamento de Cardápios, Serviço de Sala e Bar, Habilidades e Técnicas Culinárias: cozinha quente e fria, etc.

Importante mencionar que a metodologia do curso técnico integrado ao ensino médio em Gastronomia se estrutura com base em uma organização do trabalho pedagógico interdisciplinar e transversal, que está presente em todos os eixos da formação do jovem. O tratamento interdisciplinar de conhecimentos e práticas é caracterizado pela abordagem integrada de campos dos conhecimentos afins, possibilitando o diálogo entre eles.

Compreende-se nessa perspectiva, o caráter global do fenômeno em estudo, rompendo-se a visão fragmentada e esgotada.

Historicamente, o ensino de nível médio é marcado pela dualidade estrutural e pela fragmentação curricular. A proposta da formação integrada na educação profissional técnica de nível médio busca superar essa histórica separação entre formação intelectual e formação profissional, entre teoria e prática, entre o trabalho manual e o trabalho intelectual. Um dos pontos de partida é a interdisciplinaridade, que favorece a integração curricular e tenta sobrepor a fragmentação imposta pela divisão disciplinar. Diversas experiências mostram que é possível construir a integração e a interdisciplinaridade na educação brasileira.

Com esse intuito, uma das estratégias metodológicas utilizadas é o projeto integrador. Moura (2007) aponta os projetos integradores como alternativas para promover a interdisciplinaridade, a articulação e o inter-relacionamento dos conhecimentos de diversas disciplinas. Para o autor, esses projetos devem colaborar para a construção da autonomia intelectual dos alunos por meio da pesquisa e para o desenvolvimento de atitudes de cidadania, solidariedade e responsabilidade social. O autor discute que os projetos integradores devem

estar articulados e contextualizados com as realidades locais e regionais, otimizando o uso das tecnologias com responsabilidade social. Em secção específica, será descrito o desenvolvimento de Projetos Integradores neste curso.

Além disso, os conteúdos pertinentes à educação em direitos humanos, educação das relações étnico-raciais, políticas de educação ambiental e história e cultura afro-brasileira, africana e indígena são contemplados em sua magnitude de forma articulada e interdisciplinar. A forma de abordagem das temáticas deve levar em consideração alguns aspectos, a saber: incentivo a pesquisas envolvendo as temáticas; desenvolvimento de projetos de extensão; organização de eventos, palestras, simpósios, etc; criação de fóruns de discussão; visitas técnicas; dentre outros. Na Tabela X está descrito temas e os respectivos componentes curriculares responsáveis pela abordagem dos mesmos:

Tabela 1: Temas transversais e respectivas Unidades Curriculares

Tema	Disciplina
Educação alimentar e nutricional (Lei nº 11.947/2009, que trata da inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional).	Higiene e Segurança Alimentar; Práticas Socioambientais e de Governança em Corporações Noções de Nutrição.
Processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria (Lei nº 10.741/2003, que dispõe sobre o Estatuto do Idoso);	Ética e Relações Interpessoais; Sociologia; Filosofia.
Educação ambiental (Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental);	Práticas Socioambientais e de Governança em Corporações; Sociologia; Geografia; Biologia.
Educação para o trânsito (Lei nº 9.503/97, que institui o Código de Trânsito Brasileiro);	Ética e Relações Interpessoais; Filosofia; Sociologia.
Educação em direitos humanos (Resolução CNE/CP nº 1/2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos);	Sociologia; Filosofia.

Conteúdos relativos aos direitos humanos e à prevenção de todas as formas de violência, especialmente contra a criança, o adolescente e a mulher, observadas as diretrizes da legislação correspondente e a produção e distribuição de material didático adequado a cada nível de ensino (incluído na LDB/96 pela Lei nº 14.164, de 2021);	Sociologia; Filosofia.
Conteúdos relativos aos direitos da criança e do adolescente (Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990, que dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente;	Sociologia; Filosofia.
Educação digital - Lei nº 14.180, de 1º de julho de 2021, que institui a Política de Inovação Educação Conectada e cultura digital, uma das competências gerais da BNCC;	Sociologia.
Diversidade cultural, étnica, linguística e epistêmica, conforme estabelece a Resolução CNE/CP nº 4, de 17 de dezembro de 2018 que institui a Base Nacional Comum Curricular na Etapa do Ensino Médio (BNCC-EM);	Sociologia; Cozinhas Brasileiras; Cozinha das Américas; História da Gastronomia.
Educação Financeira (Decreto Nº 7.397/2010, que institui a nova Estratégia Nacional de Educação Financeira – ENEF e o Fórum Brasileiro de Educação Financeira – FBEF);	Sociologia.
Educação Fiscal (Portaria Conjunta do Ministério da Fazenda e da Educação, Nº 413, de 31/12/2002, que implementa o Programa Nacional de Educação Fiscal – PNEF);	Sociologia.
Educação para o consumo (Lei Nº 13.186/2015, que institui a Política de Educação para o Consumo Sustentável);	Sociologia; Filosofia; Geografia.

Fonte: Elaborado pela comissão.

Tendo em vista os aspectos observados, as orientações metodológicas do curso técnico integrado ao ensino médio em gastronomia, pautam-se pelo princípio da aprendizagem com

autonomia e pela metodologia de desenvolvimento de competências, estas entendidas como ação/fazer profissional observável, potencialmente criativo, que articula conhecimentos, habilidades e atitudes/valores, bem como permite desenvolvimento contínuo. As competências que compõem a organização curricular do curso foram definidas com base no perfil profissional de conclusão, considerando a área de atuação e os processos de trabalho deste profissional. Para o desenvolvimento das competências, foi configurado um percurso metodológico que privilegia a prática pedagógica contextualizada, colocando o aluno diante de situações de aprendizagem que possibilitam o exercício contínuo da mobilização e articulação dos saberes necessários para a ação e solução de questões inerentes à natureza da ocupação.

10.1 Projeto de vida

O projeto de vida é uma competência obrigatória e que será abordada e desenvolvida em todas as escolas, a partir da vigência do novo ensino médio. Visto que o ensino médio é a ponte que conecta a educação básica ao ingresso na universidade e no mercado de trabalho, a intenção é otimizar esta travessia. Segundo a Base Nacional Comum Curricular (BNCC, 2018), documento responsável por regulamentar as aprendizagens essenciais a serem trabalhadas nas escolas brasileiras públicas e particulares de Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio, o Projeto de Vida traz a possibilidade de arquitetar e planejar o que está por vir. Idealizar a própria vida e ter consciência da responsabilidade de cada um em sua atuação social, descobrindo-se a si mesmo, aos outros e o meio em que vive (BNCC, 2018).

O Projeto de Vida é uma estratégia essencial na concepção da formação integral e será abordada na disciplina de Sociologia. Com o Projeto de Vida, o estudante não deve apenas despertar sobre os seus sonhos, suas ambições, aquilo que deseja para a sua vida, onde almeja chegar e qual pessoa pretende ser, mas também a agir sobre tudo isso, ou seja, identificar as etapas a serem atravessadas, pensar nos mecanismos necessários para superá-las. É uma tarefa que exige paciência, pois é feita de forma gradativa, a qual parte do autoconhecimento, levando a outro ponto: onde se quer chegar? Usando os sonhos realizados, como referência para se situar e estudar se as decisões já tomadas foram satisfatórias (SANTOS, 2021).

De modo geral, um dos principais focos do Projeto de Vida é a projeção para o mundo do trabalho, entretanto, é importante que esse projeto se contextualize no mundo do trabalho, mas também que saibamos que trabalho é exatamente essa capacidade de projetar e idealizar, transformando a natureza, diferente de emprego, atividade remunerada, típica da sociedade

industrial, de onde se extrai que a pessoa é produtiva durante certo período da vida e improdutivo, quando criança ou quando idosa (MANDELLI; SOARES; LISBOA, 2011). Os estudantes devem conseguir refletir sobre seus desejos e objetivos, aprendendo a se organizar, estabelecer metas, planejar e perseguir com determinação, esforço, autoconfiança e persistência seus projetos presentes e futuros. Inclui a compreensão do mundo do trabalho e seus impactos na sociedade, bem como das novas tendências e profissões.

O projeto de vida na escola deve ser abordado em três dimensões diferentes. Ao trazer essas três áreas, permite-se um desenvolvimento mais holístico de um projeto de vida pelo jovem, evitando que ele deixe de lado aspectos essenciais para o seu conhecimento e planejamento de futuro. A saber:

a) Pessoal: na dimensão pessoal, o principal ponto a ser trabalhado é o autoconhecimento. O intuito é fazer com que os jovens se reconheçam como sujeitos. Entre os aspectos desenvolvidos estão:

1. A construção de identidade e valores;
2. O reconhecimento da própria origem;
3. A forma de lidar com os sentimentos.

É nessa dimensão em que se identificam os interesses, habilidades e vontades. O autoconhecimento favorece ainda a autoaceitação e o fortalecimento da autoestima, armas importantíssimas para o desenvolvimento pessoal.

b) Social: na dimensão social os jovens devem refletir sobre as relações interpessoais. Não só com o seu entorno mais próximo — familiares e colegas de escola — mas também da relação com o mundo, e o impacto que essas relações provocam. Para desenvolver essa área no projeto de vida na escola, as atividades em grupo e o desenvolvimento de um senso de responsabilidade para com o bem comum são essenciais. Deve-se abordar a atuação dos indivíduos na sociedade para a solução de problemas coletivos, desde a escola até o planeta. É a dimensão responsável, também, pelo desenvolvimento de empatia e ética, por exemplo.

c) Profissional: a dimensão profissional é a primeira pensada ao se falar de projeto de vida na escola. Nela, trabalha-se a inserção e permanência do jovem no mundo profissional, e a atuação produtiva deles no futuro. Para essa área também é importante

o autoconhecimento para a identificação e desenvolvimento de habilidades, competências e conhecimentos formais. Adequando-se ao século XXI, e à constante transformação do trabalho, é preciso abordar temas como a criatividade, uso da tecnologia e empreendedorismo, entre outros.

11. ESTRUTURA CURRICULAR

As competências que compõem a organização curricular do curso foram definidas com base no perfil profissional de conclusão, considerando a área de atuação e os processos de trabalho deste profissional. Para o desenvolvimento das competências, foi configurado um percurso metodológico que privilegia a prática pedagógica contextualizada, colocando o aluno diante de situações de aprendizagem que possibilitam o exercício contínuo da mobilização e articulação dos saberes necessários para a ação e solução de questões inerentes à natureza da ocupação.

O planejamento das disciplinas aconteceu de forma que o primeiro e o segundo semestres apresentem conteúdos basicamente teóricos, tendo um pouco de prática na disciplina de Noções de Higiene e Segurança Alimentar, as quais irão proporcionar o embasamento necessário para o restante do curso, e foram formatadas contemplando os princípios da interdisciplinaridade, obedecendo ao que determina a Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012), as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012), as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana (Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004) e as Leis 10.639/03 e 11.645/08, que estabelecem a obrigatoriedade do ensino das temáticas de "História e Cultura Afro-Brasileira" e "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena".

Ante o exposto, em relação ao ensino sobre questões étnico-raciais, história e cultura afro-brasileira, indígena e africana serão contempladas nas disciplinas de História, História da Gastronomia e Cozinhas Regionais Brasileiras. A temática envolvendo estudos sobre Educação Ambiental será abordada na disciplina de Práticas Socioambientais e de Governança em Corporações. Já os temas relacionados aos direitos humanos serão desenvolvidos nas disciplinas de Sociologia e Ética Profissional e Relações Interpessoais, além da participação em eventos promovidos pelo IFCE campus Aracati e outras instituições que abordem essa temática.

Na elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Técnico Integrado ao Ensino Médio em Gastronomia, os temas transversais têm papel essencial para garantir uma formação ética, cidadã e crítica, conforme as diretrizes da Base Nacional Comum Curricular (BNCC), da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) e da própria política educacional do IFCE. Em relação à diversidade de gênero e de sexualidade, bem como a diversidade cultural étnica, linguística e epistêmica serão abordados como mostrado a seguir:

1. Diversidade de Gênero e de Sexualidade

A diversidade de gênero e de sexualidade será incorporada ao longo do curso como parte da formação integral dos estudantes, em consonância com a promoção dos direitos humanos, da equidade e do respeito às diferenças, conforme orientações da BNCC, da Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012 e da Política de Assistência Estudantil do IFCE.

Estratégias de abordagem:

- Disciplinas da Base Comum: Componentes como Sociologia, Filosofia, História e Língua Portuguesa abordarão criticamente os marcadores sociais da diferença, como gênero, sexualidade, raça e classe, articulando essas questões com as práticas sociais e os discursos contemporâneos.
- Projetos interdisciplinares e rodas de diálogo: A coordenação do curso e os docentes promoverão ações como debates, oficinas e seminários temáticos (ex: “Gastronomia e Identidade de Gênero nos espaços de trabalho”).
- Educação em direitos humanos: As ações educativas serão orientadas pelo respeito à diversidade, ao combate a todas as formas de violência e discriminação, especialmente em ambientes historicamente marcados por desigualdade de gênero, como o setor gastronômico e alimentício.
- Uso de material didático inclusivo e linguagem não sexista: O curso estimulará o uso de recursos pedagógicos e as práticas discursivas que representem diferentes identidades de gênero e orientações sexuais.

Essas ações visam formar estudantes conscientes, empáticos e preparados para atuar em ambientes profissionais diversos e inclusivos, reconhecendo as desigualdades estruturais e contribuindo para sua superação.

2. Diversidade Cultural, Étnica, Linguística e Epistêmica

A diversidade cultural, ética, linguística e epistêmica também será contemplada neste Projeto, em consonância com a promoção dos direitos humanos, da equidade e do respeito às diferenças, conforme as orientações da BNCC, as Leis n.10.639/03 e 11. 645/08, a Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012 e a Política de Assistência Estudantil do IFCE.

O curso técnico em Gastronomia reconhece a diversidade cultural como um valor estruturante para a formação dos estudantes, especialmente em um campo como a alimentação, que está profundamente vinculado à identidade, à memória e à herança cultural dos povos. O campus Aracati, através do Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas – NEABI (Item 22 deste projeto), realiza ações durante todo o ano letivo, tais como Semana da Consciência Negra, Dia dos Povos Indígenas, Mostras culturais e outros eventos institucionais que articulem as vivências escolares com a valorização da diversidade étnico-racial.

- Sempre que possível, são feitas parcerias com comunidades locais, quilombolas, indígenas e outras, promovendo vivências, oficinas e intercâmbios de saberes.

Abaixo está apresentada a forma de inserção desta temática nos componentes curriculares:

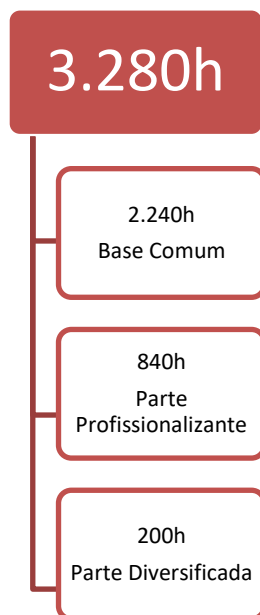
- História e Geografia: Trabalharão com enfoques decoloniais, abordando a formação histórica do Brasil a partir da contribuição de povos indígenas, africanos e migrantes, além da valorização das epistemologias Sul Global.
- Língua Portuguesa e Artes: Exploração de expressões culturais e linguísticas de diferentes comunidades brasileiras, com ênfase nas línguas indígenas, africanas e variações regionais. Incentivo à leitura de autores(as) negros(as), indígenas e LGBTQIAPN+.
- Biologia e Química: Discussão sobre saberes tradicionais e populares no uso de plantas, fermentações e alimentos — reconhecendo e respeitando os conhecimentos ancestrais na relação com a ciência contemporânea.
- Disciplinas técnicas de Gastronomia: As práticas culinárias incluirão a valorização de ingredientes, técnicas e preparações típicas de diferentes etnias e regiões do Brasil, reconhecendo a pluralidade cultural da culinária nacional e sua relação com identidades locais, especialmente na disciplina de Cozinhas Regionais Brasileiras.

A inclusão da diversidade cultural, linguística e epistêmica reforça o compromisso com uma formação não apenas técnica, mas ética, crítica e socialmente comprometida com a superação do racismo estrutural e das desigualdades sociais no Brasil.

O Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Gastronomia terá duração de em três (03) anos e funcionará no turno diurno. Tendo a hora-aula duração de 60 minutos (ROD, 2015), sendo quatro horas-aulas diárias para cada turma, de segunda a sexta-feira, e até dois dias da semana com aulas no contra turno, além dos sábados letivos, quando necessário, estabelecidos de acordo com o calendário escolar anual do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – IFCE, campus Aracati.

O curso possui uma carga horária obrigatória total de 3.280 horas, sendo 2.240 horas destinadas ao núcleo comum, 200 horas de parte diversificada (obrigatória) e 840 horas atribuídas à formação profissional específica em gastronomia (atendendo a exigência posta pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, de acordo com a Resolução CNE/CEB nº 01/2014) incluindo as 40 horas de prática profissional, conforme descrito na matriz curricular. A Figura 1 mostra a distribuição das 3.280 horas que compõem o curso Técnico Integrado em Gastronomia, divididas nos três núcleos.

Figura 1- Distribuição das cargas horárias nos três núcleos do Curso Técnico em Gastronomia



A carga horária mínima necessária para obtenção do título de técnico em gastronomia será de 3.280 horas, em consonância com o previsto na Resolução CNE/CP nº 1, de 05 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação

Profissional e Tecnológica (DCNGEPT) e na Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020, que aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNTC).

O curso compreende o eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, conforme previsto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. O curso contempla 03 (três) anos letivos e cada ano letivo terá no mínimo, 200 dias letivos e a hora-aula será de 60 minutos. A organização curricular está dividida em três partes fundamentais:

- **Base Nacional Comum Curricular (BNCC)** que integra os componentes curriculares nas seguintes áreas de conhecimento: Linguagens, Códigos e suas Tecnologias, Matemática e suas Tecnologias, Ciências da Natureza e suas Tecnologias e Ciências Humanas e suas Tecnologias;
- **Parte Diversificada** que, em harmonia com a base nacional comum curricular, contempla as características regionais e locais da sociedade, da cultura, da economia e dos educandos;
- **Parte Profissionalizante** que compreende os fundamentos científicos, sociais, organizacionais, econômicos, políticos, culturais, ambientais, estéticos e éticos que alicerçam as tecnologias e a contextualização do curso no sistema de produção social.

A organização curricular está evidenciada nos Programas de Unidade Didática (Anexo 1). Na elaboração destes, buscou-se priorizar a interdisciplinaridade, a contextualização e a integração entre teoria e prática, sendo assim, o professor, ao fazer a escolha da metodologia a ser utilizada em suas aulas, analisa a temática a ser discutida, os objetivos da unidade, o conteúdo a ser proposto aos alunos. Dessa forma, cada docente desenvolve a disciplina de acordo com os objetivos previamente traçados no Programa de Unidade Didática (PUD). A organização e a seleção da metodologia que direciona o trabalho dos docentes levam em consideração o contexto próprio da aula, tais como, introdução de conteúdo, aprofundamento da matéria ou mesmo a consolidação do que foi visto pelos alunos. Na Tabela 1 estão expostas as cargas horárias anuais e as divisões destas nos três núcleos de conhecimento em que as disciplinas estão divididas.

Tabela 1- Divisão das cargas horárias nos três núcleos do Curso Técnico em Gastronomia

Tabela 1- Divisão das cargas horárias nos três núcleos do Curso Técnico em Gastronomia	1º ANO	2º ANO	3ºANO
Carga horária por ano	1.080h	1.080h	1.120h
	*Prática Profissional = 40h		
Carga horária Formação Profissional	320	240	280
Parte Diversificada	80	40	80
Carga horária Base Comum	720	760	760

Fonte: elaborada pela comissão, 2025. *carga horária distribuída ao longo dos 3 anos na forma de Projeto Integrador indissociado das disciplinas do Núcleo Formação Profissional.

A distribuição das disciplinas por semestre está apresentada a seguir no Quadro 1,

bem como nos Programas de Unidade Didática – PUDs no anexo I desse documento:

Matriz Curricular

Quadro 1 Matriz Curricular

MATRIZ CURRICULAR: CURSO TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM GASTRONOMIA								
	COMPONENTES CURRICULARES	1ºANO	2ºANO	3ºANO	TOTAL DE CARGA HORÁRIA	QUANTIDADE DE AULAS SEMANAIS/ANO		
						1º ANO	2º ANO	3º ANO
FORMAÇÃO GERAL	ÁREA: MATEMÁTICA E SUAS TECNOLOGIAS							
	MATEMÁTICA I, II e III	120	80	120	320	3	2	3
	ÁREA: CIÊNCIAS DA NATUREZA E SUAS TECNOLOGIAS							
	Biologia I, II e III	80	40	80	200	2	1	2
	Química I, II e III	80	80	80	240	2	2	2
	Física I, II e III	80	80	40	200	2	2	1
	ÁREA: LINGUAGENS E SUAS TECNOLOGIAS							
	Educação Física I, II e III	80	80	80	240	2	2	2
	Artes		80		80		2	
	Língua Portuguesa I, II e III	80	80	120	280	2	2	3
	Língua Inglesa I, II e III	40	40	40	120	1	1	1
	ÁREA: CIÊNCIAS HUMANAS E SUAS TECNOLOGIAS							
	Geografia I, II e III	80	40	80	200	2	1	2
	História I, II e III	80	80	40	200	2	2	1
	Filosofia			80	80			2
	Sociologia		80		80		2	
	CARGA HORÁRIA DA BASE COMUM POR ANO	720	760	760				
	CARGA HORÁRIATOTAL DA FORMAÇÃO GERAL				2.240			
PARTE PROFISSIONALIZANTE	Empreendedorismo	40			40	1		
	Informática		40		40		1	
	Ética e Relações Interpessoais	40			40	1		
	Redação			80	80			2
	CARGA HORÁRIA TOTAL DO NÚCLEO DIVERSIFICADO				200			
PARTE PROFISSIONALIZANTE	Práticas Socioambientais e de Governança em Corporações	40			40	1		
	História da Gastronomia	40			40	1		
	Higiene e Segurança dos Alimentos	40			40	1		
	Noções de Nutrição	40			40	1		
	Etiqueta Social e Profissional	40			40	1		
	Introdução à Tecnologia dos Alimentos	40			40	1		
	Saúde e Segurança do Trabalho	40			40	1		
	Hospitalidade, Turismo e Gastronomia		40		40		1	
	Habilidades básicas de Cozinha		80		80		2	

	Planejamento de Cardápio		40		40		1	
	Serviços de Alimentos e Bebidas		40		40		1	
	Cozinha das Américas		40				1	
	Cozinhas Regionais Brasileiras			80	80			2
	Introdução à Análise Sensorial dos Alimentos			40	40			1
	Introdução à Confeitaria e Panificação			80	80			2
	Gastronomia Hospitalar			40	40			1
	Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos			40	40			1
	Prática Profissional		40		40		1	
	TOTAL DE AULAS POR ANO	1.080	1.080	1.120				
TOTAL DE AULAS SEMANAIS						27	27	28
CARGA HORÁRIA TOTAL DA PARTE PROFISSIONALIZANTE					840			
OPTATIVAS	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)							
	Espanhol Aplicado à Gastronomia							
CARGA HORÁRIA TOTAL DE DISCIPLINAS OPTATIVAS					80	#		
RESUMO GERAL DA CARGA HORÁRIA	BASE NACIONAL COMUM CURRICULAR						2.240	
	PARTE DIVERSIFICADA						200	
	PARTE PROFISSIONALIZANTE						840	
	ITINERÁRIO FORMATIVO (PARTE DIVERSIFICADA+PARTE PROFISSIONALIZANTE)						1.040	
	TOTAL DE CARGA HORÁRIA SEM ESTÁGIO						3.280	

Fonte: elaborada pela comissão

*A carga horária da Prática Profissional Supervisionada (PPS) já está contabilizada no Projeto Integrador, efetivada ao longo de todo o curso.

12 FLUXOGRAMA CURRICULAR



***As disciplinas optativas não estão associadas a um ano específico, pois, dependendo dos interesses dos discentes as turmas ofertadas poderão atender a alunos de anos diferentes.**

13. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Em consonância com o Projeto Político Institucional do IFCE, entende-se a avaliação de aprendizagem como o ato de acompanhar a construção do conhecimento do aluno, permitindo intervir, agir e corrigir os percursos do trabalho didático-pedagógico. Isso permite

o docente acompanhar com mais qualidade e afincos os estudantes e a buscar formas de otimizar o processo de ensino-aprendizagem. Desse modo, é importante refletir a avaliação nas dimensões técnicas (o que, quando e como avaliar) e ética (por que, para que, quem se beneficia e que uso se faz da avaliação).

A avaliação norteia todo o trabalho escolar e tem como desígnio seguir o desenvolvimento da aprendizagem dos estudantes nas suas mais diversas dimensões, garantindo o progresso dos seus estudos, de modo a propiciar um diagnóstico do processo de ensino e aprendizagem que possibilite ao docente refletir sua prática e ao estudante desenvolver a autonomia ao longo de sua jornada acadêmica, superando possíveis dificuldades epistêmicas.

No IFCE, a avaliação tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os alcançados em provas finais, em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea a, da LDB Nº. 9.394/96. Visando atender tais exigências, na medida em que cada unidade curricular possui características próprias, as avaliações estarão ligadas a cada componente curricular, a serem definidas pelo professor(a) responsável e devidamente descritas nos Programas de Unidades Didáticas (PUD's), devendo ter suas metodologias explicitadas aos alunos no início de cada período letivo. Nelas, entre outros instrumentos, podem constar: acompanhamento e observação do desempenho e envolvimento na disciplina e atividades propostas (avaliação qualitativa), provas escritas ou orais, trabalhos em sala de aula e/ou em domicílio (para alunos em situação de RED), apresentação de trabalhos, relatórios referentes a trabalhos, visitas técnicas, projetos orientados, experimentações, elaboração de construtos teóricos, seminários, visitas técnicas, entrevistas ou outros instrumentos.

Desse modo, no presente plano do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Gastronomia a avaliação assume as funções diagnóstica, formativa e somativa de forma integrada ao processo ensino e aprendizagem, as quais devem ser utilizadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, avanços e possibilidades dos estudantes.

Em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea a, da LDB No. 9.394/96 e com o Regulamento de Organização Didática - ROD do IFCE, a proposta pedagógica do curso prevê atividades avaliativas que funcionem como instrumentos colaboradores na verificação da aprendizagem, contemplando os seguintes aspectos:

- Adoção de procedimentos de avaliação contínua e cumulativa;
- Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- Inclusão de atividades contextualizadas;
- Manutenção de diálogo permanente com o aluno;
- Definição de conhecimentos significativos;
- Divulgação dos critérios a serem adotados na avaliação;
- Exigência dos mesmos critérios de avaliação para todos os alunos considerando as especificidades dos alunos com necessidades educacionais específicas, para quem devem ser planejadas atividades avaliativas definindo-se formas e critérios de acordo com suas necessidades;
- Divulgação individual dos resultados do processo avaliativo;
- Estratégias cognitivas e metas cognitivas como aspectos a serem considerados na correção;

Importância conferida às aptidões dos alunos, aos seus conhecimentos prévios e ao domínio atual dos conhecimentos que contribuam para a construção do perfil do futuro egresso.

CONSELHO DE CLASSE

Além dos aspectos do processo de avaliação da aprendizagem supramencionados e que, uma vez bem conduzidos, contribuirão, significativamente, na superação da retenção e evasão acadêmica, destaca-se ainda a relevância do Conselho de Classe, cuja finalidade é permitir o acompanhamento sistemático do desempenho dos estudantes, visando um tratamento mais específico da turma e da atuação docente com base nos resultados alcançados e nas discussões acerca das intervenções de superação das dificuldades dos discentes. Outrossim, responsabiliza-se em formular propostas no que tange à ação educativa, promover e ampliar as relações mútuas entre os professores, pais e alunos e incentivar projetos de investigação das dificuldades de aprendizagem e superação destas.

De acordo com o Regulamento do Conselho de Classe (Resolução nº 35/2016), em seu artigo 22:

“II. Para os cursos anuais: no mínimo, cinco reuniões, sendo pelo menos três no primeiro semestre, em que a primeira é realizada até o final do primeiro mês de aula para discutir o diagnóstico sobre o perfil das turmas e adotar providências, caso seja necessário; e a última ou penúltima, realizada após conclusão do período letivo (reunião de caráter deliberativo)”.

Nessa perspectiva, para que as reuniões sejam garantidas, as datas serão previamente definidas e inseridas no calendário letivo.

14. PRÁTICA PROFISSIONAL

A Prática Profissional é um ato educativo que oportuniza a preparação profissional por meio da vivência na área do curso em consonância com os conhecimentos adquiridos. É nele que o estudante poderá explorar seu potencial, desenvolver capacidades e competências importantes para sua formação profissional e aplicar seus conhecimentos na prática.

As práticas profissionais do curso técnico em gastronomia estão em conformidade com a Resolução Nº 11, de 21 de fevereiro de 2022 que Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Em seus artigos 2º e 3º Art. 2º, dizem que a Prática Profissional Supervisionada (PPS) na educação profissional técnica de nível médio tem como finalidade ampliar a compreensão sobre as áreas de atuação do curso, bem como viabilizar a articulação entre a formação do estudante e o mundo do trabalho, possibilitando ao educando se preparar para enfrentar os desafios da profissão e do desenvolvimento da aprendizagem permanente. Menciona ainda que a PPS deve ser relacionada aos seus fundamentos técnicos, científicos e tecnológicos, orientada pelo trabalho como princípio educativo, pela pesquisa como princípio pedagógico, e pela extensão como princípio social.

Nos artigos 7º e 8º do capítulo III da referida Resolução, discorrem sobre as atividades desenvolvidas como prática Profissional Supervisionada:

Art. 7º A PPS compreende diferentes situações de vivência profissional, aprendizagem e trabalho, como experimentos, investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa ou intervenção, visitas técnicas, simulações e observações às quais deverão ser desenvolvidas nos diversos ambientes de aprendizagem, como oficinas, empresas pedagógicas, ateliês ou salas na própria instituição de ensino ou em entidade parceira.

Parágrafo único. As atividades a serem desenvolvidas como PPS serão planejadas e definidas no projeto pedagógico de cada curso, tendo como base a articulação entre os conhecimentos construídos nas disciplinas, o mundo do trabalho e o contexto social.

Art. 8º As atividades de PPS podem ser desenvolvidas combinadas ou não, desde que se opte pela definição de pelo menos uma das registradas a seguir, e que a respectiva carga horária seja discriminada no Projeto Pedagógico do Curso:

I - estágio profissional supervisionado;

II - componente curricular (disciplina), ofertado em um ou mais semestres do curso;

III - parte da carga horária total de componentes curriculares da matriz curricular do curso;

IV - projetos integradores;

V - atividades de ensino, pesquisa e extensão na área do curso;

VI - atividades artístico-culturais na área do curso; e

VII - exercício profissional correlato ao curso.

§1º A opção pela(s) PPS(s) descrita(s) nos incisos I, VI e VII deverão ser combinadas pelo menos uma das outras opções de PPS(s) descrita(s) nos incisos II, III, IV, V.

§2º A opção pela(s) PPS(s) descrita(s) no art. anterior deverá ser coerente com o perfil profissional de conclusão do egresso, considerando as particularidades da forma e modalidade de oferta do curso.

§3º Definida a PPS, o colegiado do curso deverá indicar o(s) professor(es) responsável(is) pela orientação, pelo acompanhamento e pela avaliação dos estudantes em suas atividades.

Baseando-se no princípio da interdisciplinaridade, deve constituir-se em um espaço de complementação, ampliação e aplicação dos conhecimentos (re) construídos durante o curso, tendo em vista a intervenção no mundo do trabalho e na realidade social, e contribuindo, ainda, para a solução de problemas, caso sejam detectados (IFCE, 2018). Sendo, portanto, a prática profissional uma aliada indispensável na formação acadêmica do Técnico em Gastronomia, onde este terá a oportunidade de ampliação dos conhecimentos através de pesquisas, visitas técnicas, etc, inerentes à sua área.

A Prática Profissional no Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Gastronomia é obrigatória, com carga horária de 40 horas, objetivando a integração entre teoria e prática, com base na interdisciplinaridade, e resultando em documentos (em anexo) específicos de registro de cada atividade pelo estudante, sob o acompanhamento e supervisão docente. As atividades de prática profissional serão realizadas por meio do desenvolvimento do Projeto Integrador como descrito na sessão 15 deste PPC.

Para a contabilização das atividades como componentes da PPS as atividades deverão obedecer a alguns critérios:

- Todas as atividades previstas e desenvolvidas no âmbito da prática profissional supervisionada deverão acontecer sob a orientação dos docentes;
- As atividades da PPS deverão ser registradas em instrumento próprio disponibilizado pela Coordenação de Curso para os docentes e estudantes; os registros de atividades em formulários

próprios deverão conter obrigatoriamente o nome do discente e do professor-orientador, e o registro das ações que culminaram na vivência da PPS;

- Só serão validadas as atividades realizadas durante o período de integralização do curso;
- Não serão aceitas atividades realizadas anteriormente ou posteriormente a formação do estudante.

15. PROJETO INTEGRADOR

Como visto, a Prática Profissional Supervisionada conforme a Resolução Nº 11, de 21 de fevereiro de 2022, em seu Art. 17º, pode ser desenvolvida por meio de projetos integradores, sendo estes ofertados como disciplinas ou inseridos na carga horária total de componentes curriculares da matriz curricular do curso. Os projetos integradores consistem em uma metodologia de ensino cujo objetivo é promover a elaboração articulada dos conhecimentos por meio do diálogo entre as diferentes áreas do conhecimento que integram os respectivos períodos letivos e a prática real do mundo do trabalho. Os projetos integradores têm como finalidade o envolvimento de professores e estudantes do curso na busca da interdisciplinaridade, da articulação teoria e prática e da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

O Projeto Integrador é integrante da Prática Profissional, baseada na metodologia de ação-reflexão-ação, que se constitui na proposição de situações desafiadoras a serem cumpridas pelo aluno.

O planejamento e execução do Projeto Integrador propiciam a articulação das competências previstas no perfil profissional de conclusão do curso, pois apresentam ao aluno situações que estimulam o seu desenvolvimento profissional ao ter que decidir, opinar e debater com o grupo a resolução de problemas a partir do tema gerador.

Durante a realização do Projeto Integrador, o aluno pode demonstrar sua atuação profissional pautada pelas marcas formativas do IFCE, uma vez que permite o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora. As principais características do Projeto Integrador (PI) são:

- Articulação das competências do curso, com foco no desenvolvimento do perfil profissional de conclusão.

- Criação de estratégias para a solução de um problema ou de uma fonte geradora de problemas relacionada à prática profissional.
- Desenvolvimento de atividades em grupos realizadas pelos alunos, de maneira autônoma e responsável.
- Geração de novas aprendizagens ao longo do processo.
- Planejamento integrado entre todos os docentes do curso.
- Compromisso dos docentes com o desenvolvimento do Projeto no decorrer das Unidades Curriculares, sob a articulação do docente responsável pela unidade curricular Prática profissional, que tem papel de mediador e facilitador do processo.
- Domínio técnico-científico.
- Atitude empreendedora.
- Visão crítica.
- Atitude sustentável.
- Atitude colaborativa.

15.1 Temática do Projeto Integrador

O tema gerador para o desenvolvimento dos projetos será escolhido no início do início do 2º ano pelo (s) docente (s) responsável pelo componente curricular Prática profissional e será (ão) responsável pela supervisão das atividades desenvolvidas pelos estudantes durante o ano letivo. A escolha do tema deve ser baseada no perfil do profissional egresso do curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Gastronomia. Por sua natureza investigativa e interdisciplinar, de acordo com a temática escolhida para cada projeto, diferentes componentes dos núcleos que compõem a matriz curricular do curso serão acionados para subsidiar o seu desenvolvimento.

Sendo assim, os componentes curriculares envolvidos no desenvolvimento dos projetos, observando-se sempre a busca pela concretização da integração curricular, o desenvolvimento do PI promove a interdisciplinaridade e a inter-relação entre todos os conteúdos curriculares, tanto do ano em que o componente curricular é ofertado (2º ano) como

do 1º ano. Neste sentido, o Projeto Integrador pode envolver direta e indiretamente todos os componentes curriculares ofertados no curso.

A partir do tema gerador, o Projeto Integrador prevê três etapas para sua execução:

1ª Problemática: corresponde ao ponto de partida do projeto. Na definição do tema gerador, deve-se ter em vista uma situação plausível, identificada no campo de atuação profissional e que perpassa as competências do perfil de conclusão do curso. Neste momento, é feito o detalhamento do tema gerador e o levantamento das questões que vão nortear a pesquisa e o desenvolvimento do projeto. As questões devem mobilizar ações que articulem as competências do curso para a resolução do problema. Vale destacar que, caso o curso contemple mais de um componente curricular ao Projeto Integrador (PI), o tema gerador articulará todas as competências relacionadas ao PI.

2ª Desenvolvimento: para o desenvolvimento do Projeto Integrador, é necessário que os alunos organizem e estruturam um plano de trabalho. Esse é o momento em que são elaboradas as estratégias para atingir os objetivos e dar respostas às questões formuladas na etapa de problematização. O plano de trabalho deve ser realizado conjuntamente pelos alunos e prever situações que extrapolem o espaço da sala aula, estimulando a pesquisa em bibliotecas, a visita aos ambientes reais de trabalho, a contribuição de outros docentes e profissionais, além de outras ações para a busca da resolução do problema.

3ª Síntese: momento de organização e avaliação das atividades desenvolvidas e dos resultados obtidos. Nesta etapa, os alunos podem rever suas convicções iniciais à luz das novas aprendizagens, expressar ideias com mais fundamentação teórica e prática, além de gerar produtos de maior complexidade. Ressalta-se que a proposta de solução deve trazer aspectos inovadores, tanto no próprio produto quanto na forma de apresentação.

Propostas e temas geradores:

Proposta 1: Inovação nos processos de produção e serviços de alimentação.

O comportamento das pessoas em relação ao consumo de alimentos vem mudando na medida em que novas formas de armazenamento, conservação e comercialização de preparações são apresentadas. Hoje é possível consumir diferentes pratos simplesmente digitando em um aplicativo. Toda essa inovação proporciona diversificação e comodidade, facilitando o dia a dia de quem tem pouco tempo para se dedicar à elaboração de suas refeições.

Toda inovação é desafiadora e muitas vezes tem os seus processos modificados durante as atividades diárias, a partir de experiências favoráveis ou não. Uma das mudanças percebidas na atualidade foi a necessidade de dar ritmo acelerado à cadeia produtiva de Alimentos e Bebidas, já que o consumo on-line em função de recentes mudanças, teve um aumento exponencial, desafiando a rotina dos estabelecimentos.

Neste cenário de mudanças, que impactam diretamente os processos de elaboração das preparações, há também preocupações no que diz respeito à necessidade de estabelecer um relacionamento com o cliente de transparência em relação à qualidade dos alimentos consumidos por ele, já que aspectos como hospitalidade, segurança dos alimentos e qualidade de serviço e produto são menos percebíveis em uma compra on-line.

Diante dos desafios impostos pela pandemia e os novos processos de compra e consumo que convidam a sociedade a adquirir cada vez mais de forma não presencial, os alunos são estimulados a pensarem em projetos, por exemplo, a partir do tema gerador: inovação, levando em consideração conteúdos abordados em componentes curriculares como Sociologia, Filosofia, Práticas Socioambientais e de Governança em Corporações, Higiene e Segurança dos Alimentos, Planejamento de Cardápio, dentre outros. Os projetos podem trilhar percursos relacionados a marketing, cardápios, tecnologias, processos de produção de alimentos (armazenamento e conservação), entregas, embalagens e parcerias com outros estabelecimentos do território.

Proposta 2: Sustentabilidade e otimização de recursos em negócios de alimentação

Os empreendimentos gastronômicos apresentam distintas formas de operação, tornando a visão sistêmica um diferencial para os profissionais da área que precisam entender o todo a partir de suas partes e o funcionamento de cada uma.

Algumas iniciativas desenhadas para os empreendimentos necessitam fundamentalmente que os seus funcionários tenham um olhar para o todo do negócio, independentemente da função que ocupam, principalmente quando se deseja implantar ações voltadas à sustentabilidade em um negócio de alimentação.

Hoje estabelecimentos gastronômicos se engajam em ações que valorizam a suas identidades, atraindo clientes comprometidos com as causas relacionadas ao meio ambiente. Muitos deles já têm o tema inserido em seu planejamento estratégico e o consideram como prioridade de gestão. Tal iniciativa possibilita a valorização das marcas, gera motivação nos

colaboradores, oportuniza tanto novas oportunidades de negócio, quanto o aumento da competitividade e, acima de tudo, declara o compromisso dos estabelecimentos com o território onde estão inseridos.

Considerando que a sustentabilidade contribui para o crescimento do negócio, melhora a imagem perante o consumidor, aumenta a vantagem competitiva e colabora com o meio ambiente, os alunos são estimulados a pensarem projetos a partir do tema gerador sustentabilidade. Os projetos podem transitar por ações que gerem a diminuição do descarte de alimentos, a redução do uso de recursos, o uso criativo de produtos, a valorização de produtos frescos e nacionais, entre outros.

Para tanto, é necessário que os alunos analisem o modelo de estrutura, as condições das instalações, o cardápio, os processos de compras e recebimento, o armazenamento, a manipulação e o transporte, ou seja, toda a cadeia de produção para que as ações propostas sejam eficazes.

A importância do fortalecimento da produção local e a articulação entre saúde pública e mercado são pontos que devem ser reforçados no processo de análise e reflexão da problemática.

Com a realização de uma das propostas apresentadas, o aluno pode demonstrar sua atuação profissional pautada pelas marcas formativas do IFCE, uma vez que permite o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

Outros temas geradores podem ser definidos com os alunos, desde que constituam uma situação-problema e atendam aos indicadores para avaliação.

Avaliação do Projeto Integrador

Para avaliação da unidade curricular do Projeto Integrador são propostos os seguintes indicadores, cuja função é evidenciar o alcance dos objetivos da unidade curricular:

- Cumpre as atividades previstas no plano de ação, conforme desafio identificado no tema gerador.
- Apresenta resultados ou soluções de acordo com as problemáticas do tema gerador e os objetivos do Projeto Integrador.

16. ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

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

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

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

O estágio tem por objetivo “(...) o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.” (Lei 11.788, Art. 1º, §2), podendo configurar-se como estágio obrigatório ou não obrigatório, conforme explicitado na lei. O estágio não obrigatório para o curso Técnico em Gastronomia poderá ser realizado a partir do segundo 2º ano e não deverá ultrapassar 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais. A duração do estágio na mesma parte concedente não poderá exceder 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário com deficiência física.

O estágio supervisionado para os estudantes do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Gastronomia terá carga horária mínima de 100 horas, podendo este tempo ser estendido conforme acordado entre as partes e não descumprindo o período máximo anteriormente citado. Para os alunos que optem em fazer o estágio não obrigatório, a carga horária contará como a prática profissional obrigatória do curso.

Ainda segundo o Manual do Estagiário no Art.4:

§1º As atividades em estágio supervisionado poderão ser realizadas nas empresas (pessoas jurídicas de direito privado), órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos poderes da União, Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como os escritórios de profissionais liberais de nível superior devidamente registradas em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, desde que seja realizado no período previsto no projeto pedagógico do curso, condicionado ainda à contratação pela parte

concedente de estágio, de seguro contra acidentes pessoais em favor do aluno e designação de supervisor para acompanhamento e orientação das atividades executadas no estágio, além da observância das demais normas aplicáveis à espécie.

§2º As atividades em estágio supervisionado também poderão ser realizadas nos laboratórios, oficinas e no ensino médio da própria instituição, cabendo à Diretoria de Ensino definir as normas, número de vagas de estágio em cada laboratório, bem como os professores orientadores responsáveis pela orientação e supervisão do estágio, devendo ainda fazer constar tal previsão no projeto pedagógico de cada curso.

O IFCE *campus* Aracati, por meio da coordenação do curso, e, especialmente do professor orientador deverão supervisionar e zelar para que os estágios sejam realizados em locais que tenham efetivas condições de proporcionar aos alunos estagiários experiências profissionais pela participação em situações reais de vida e de trabalho no seu meio. Assim sendo, o orientador deverá

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

A supervisão do estágio ficará a cargo da parte concedente, e a orientação ficará a cargo de um professor-orientador da instituição, o qual deverá acompanhar efetivamente o discente, ficando este responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário.

O professor-orientador deverá:

1. Acompanhar o desempenho do estudante no cumprimento de suas responsabilidades enquanto estagiário;
2. Avaliar as instalações do local do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;
3. contribuir com a Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios, indicando empresas e instituições que atuam na área do curso;
4. Observar a compatibilidade do estágio com a proposta pedagógica do curso, a etapa, a modalidade de formação escolar do estudante, o horário e o calendário escolar, orientando e encaminhando o aluno para outro local em caso de descumprimento de suas normas;
5. Solicitar do educando a apresentação, em prazo não superior a 6 (seis) meses, de relatórios e periódicos de atividades, encaminhando-os à Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios.

O supervisor de estágio preencherá o plano de atividades com o estudante e o professor-orientador, também acompanhará as atividades desenvolvidas e enviará o Termo de

Realização e Avaliação do Estágio (Anexo III), após o término deste, para a Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios do campus Aracati.

A avaliação final do Estágio Supervisionado será feita pelo professor-orientador, o qual emitirá parecer, atribuindo conceito satisfatório ou insatisfatório às atividades de estágio realizadas pelo aluno, considerando a avaliação do aluno por parte do supervisor, os relatórios das atividades e o relatório final.

O estudante trabalhador que comprovar exercer funções correspondentes às competências profissionais a serem desenvolvidas, à luz do perfil profissional de conclusão do curso, poderá ter o tempo de trabalho aceito como parte da atividade de estágio supervisionado não obrigatório, mediante análise da coordenação do curso e o cumprimento das atividades avaliativas do estágio, conforme o art. 17 da Resolução do IFCE Nº 028, de 8 de agosto de 2014.

17. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

De acordo com o Regulamento da Organização Didática (2015), o IFCE assegurará aos estudantes ingressantes e veteranos no curso de Técnico em Gastronomia o direito de aproveitamento dos componentes curriculares cursados, mediante análise, desde que sejam obedecidos aos dois critérios a seguir:

1. O componente curricular apresentado deve ter, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular a ser aproveitado;
2. O conteúdo do componente curricular apresentado deve ter, no mínimo, 75% (Setenta e cinco por cento) de compatibilidade com o conteúdo total do componente curricular a ser aproveitado. Vale ressaltar que não haverá aproveitamento de estudos de componentes curriculares para:

- Estágio curricular;
- Componentes curriculares do ensino médio propedêutico, conforme o Parecer CNE/CEB Nº. 39/2004.

Ao discente, também, será permitida a validação de conhecimentos adquiridos em estudos regulares e/ou em experiência profissional, mediante avaliação teórica e/ou prática, feita por uma banca instituída pelo coordenador do curso, composta, no mínimo, de dois

professores. Não poderá ser solicitada validação de conhecimento nos casos previstos no Art.138 do ROD. Para validar os conhecimentos adquiridos em estudos regulares e/ou experiência profissional, a solicitação de validação de conhecimentos deverá ser feita mediante requerimento protocolado e enviado à coordenadoria do curso e o discente deverá:

- Estar regularmente matriculado no IFCE;
- Apresentar declaração, certificado ou diploma - para fins de validação em conhecimentos adquiridos em estudos regulares;
- Apresentar cópia da Carteira de Trabalho (páginas já preenchidas) ou declaração do empregador ou de próprio punho, quando autônomo - para fins de validação de conhecimentos adquiridos em experiências profissionais anteriores.

O requerente poderá estar matriculado ou não no componente curricular para o qual pretende validar conhecimentos adquiridos. O pedido será submetido a avaliação feita por uma comissão avaliadora (indicada pelo gestor máximo) composta por pelo menos dois docentes conforme estabelece o ROD, com a finalidade de verificar que indicadores demonstram a aquisição de competências, mediante critério de avaliação previamente estabelecido e usando técnicas e instrumentos que melhor se adequem ao contexto da área. A nota mínima a ser alcançada pelo estudante na validação deverá ser 6,0 (seis).

Não será permitido ao discente o aproveitamento de componentes curriculares nos quais tenha sido reprovado, nem o aproveitamento de estágio curricular, trabalho de conclusão de curso e atividades complementares, bem como componentes curriculares do ensino médio propedêutico, nos casos de disciplinas de cursos técnicos integrados, conforme o Parecer CNE/CEB Nº. 39/2004.

18. EMISSÃO DE DIPLOMAS

Após a integralização dos componentes curriculares do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio será conferido ao egresso o Diploma de Técnico em Gastronomia.

19. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

A avaliação do projeto pedagógico do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Gastronomia tem como objetivo refletir e redimensionar as ações efetivadas para tomada de

novas decisões a fim de suplantar as limitações constatadas e progredir em novas possibilidades de melhoria para o curso.

Para alcançar este propósito será realizado o rastreamento das ações e das atividades executadas pelos professores, técnicos administrativos e alunos implicados, aspirando atingir os objetivos propostos para o curso, possibilitando a descentralização das decisões.

Desse modo, o acompanhamento e a avaliação precisarão validar as ações de implantação e as modificações e avanços aplicados. A avaliação do projeto pedagógico será feita através de reuniões da Coordenação do Curso, Colegiado, Conselho de Classe, representações estudantis, Departamento de Ensino e nos encontros pedagógicos. No processo de avaliação serão classificados os resultados da Comissão Própria de Avaliação (CPA) e da Avaliação Docente.

Os instrumentos de acompanhamento e avaliação serão aplicados no universo de atuação de todos os agentes envolvidos no processo: sala de aula, estágios, visitas técnicas, seminários, atividades complementares, práticas, nas relações entre docentes, discentes e técnicos. Poderão ser utilizados para a avaliação do projeto do curso diversos instrumentos, como por exemplo: questionários, entrevistas, autoavaliações, apresentações de trabalhos, seminários de avaliação, relatórios etc. Esses resultados serão utilizados para dimensionar a aplicabilidade do projeto fornecendo dados que fundamentem as ações corretivas visando o cumprimento dos objetivos delineados para o curso.

Quanto à constância, essas avaliações podem ser aplicadas de forma sistemática e continuada, com o intervalo de um ano, proporcionando uma reflexão crítica e autocrítica do desempenho do curso e de seus membros. É importante salientar que essas atividades precisam estar devidamente registradas e documentadas para que possa servir de suporte para as avaliações seguintes.

Caso as avaliações realizadas indiquem a necessidade de executar alguma mudança no PPC, visando a melhoria do curso, essas alterações devem seguir os procedimentos do fluxo para alteração dos PPC's. A Resolução CONSUP nº 99, de 27 de setembro de 2017 apresenta todos os passos. Vale ressaltar que a primeira alteração só pode ser realizada após um período de 3 anos, tempo necessário para a formação da primeira turma.

AValiação Docente

A avaliação do desempenho docente é um instrumento para melhoria e verificação da qualidade de ensino. Visa otimizar o aprendizado e o crescimento dos alunos através da avaliação do desempenho produtivo e do crescimento profissional do professor, além de diagnosticar pontos que proporcionem a melhoria da qualidade de ensino e da eficácia dos professores.

Para promover a avaliação docente, o IFCE- Campus Aracati disponibiliza um questionário semestral no sistema Acadêmico, para ser respondido pelos alunos. Esse instrumento abordará todas as disciplinas contemplando perguntas gerais sobre o curso, metodologias aplicadas, ensino aprendizagem e sobre questões institucionais, visando traçar um perfil do andamento do curso e caso haja necessidade, orientar a tomada de medidas corretivas visando melhorar o ensino-aprendizagem.

Os critérios para avaliação docente constantes no questionário estão, abaixo, elencados:

1. Apresenta o planejamento da disciplina?
2. Deixa claro o(s) objetivo(s) da disciplina?
3. Demonstra clareza e objetividade na explicação dos conteúdos da disciplina?
4. Integra os conteúdos trabalhados com o(s) objetivo(s) da disciplina?
5. Costuma apontar relevância e/ou aplicação do conteúdo estudado?
6. Indica fontes de consulta adequadas à proposta da disciplina?
7. Cumpre o programa da disciplina?
8. Utiliza adequadamente os recursos Didáticos disponíveis ao(s) objetivo(s) da disciplina?
9. Proporciona oportunidades de questionamentos e esclarecimentos de dúvidas relevantes?
10. Apresenta previamente os critérios de avaliação aos alunos?
11. Incentiva os alunos ao questionamento dos fundamentos, teorias, conceitos etc ? 1.12 Estabelece uma relação cortês e em nível adequado com os alunos?
12. Destaca os aspectos éticos envolvidos na utilização de determinados conteúdos científicos e técnicos?
13. É pontual quanto aos horários de início e término das aulas?
14. É frequente?
15. Exige pontualidade?
16. Exige frequência?
17. Estimula os alunos a integrar conhecimento com outras disciplinas correlacionadas?
18. Utiliza instrumentos de avaliação adequados ao(s) objetivo(s) da disciplina?
19. Exige nas avaliações de aprendizagem os conteúdos desenvolvidos?

Agrupando, portanto, uma gama de aspectos que proporcionam ao docente uma reflexão sobre o seu desempenho profissional, entendemos que os resultados deste questionário

podem influenciar positivamente na qualidade da ação educativa proporcionando impacto positivo na aprendizagem do aluno. No mesmo questionário ainda é possível apresentar sugestões para a melhoria do desempenho do docente, do curso e da Instituição.

Os resultados das avaliações internas (CPA e Avaliação Docente) serão disponibilizados para comunidade acadêmica nos encontros pedagógicos. No caso da Avaliação Docente, os *feedbacks* são, geralmente, realizados pela Coordenadoria Técnico- Pedagógica, quando julgar necessário, por meio de conversas individuais, conforme demanda por parte dos estudantes, das Coordenações de Curso, da Direção de Ensino e dos próprios professores.

20. ATUAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO

A Coordenação do Curso de Técnico Integrado ao Ensino Médio em Gastronomia do campus Aracati atua de modo a ser facilitadora nas ações acadêmicas relacionadas ao curso e na resolução de possíveis demandas pelos discentes. Para tanto, lança mão de ações sistematizadas que vão desde o atendimento aos discentes à promoção de estratégias para melhoria do processo de aprendizagem.

A atuação direta da Coordenação do Curso pleiteado está de acordo com a Instrução Normativa PROEN/IFCE nº 26, de 16 de setembro de 2024, que dispõe sobre as atribuições das coordenadorias de cursos técnicos e de graduação no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE.

O coordenador ou coordenadora é aquela que exerce, juntamente com a equipe gestora, o diálogo permanente, direto e transparente com estudantes, pais ou responsáveis (quando o discente for menor de 18 anos) e demais servidores sobre as ações que envolvem o curso e tem como finalidade principal planejar, executar e supervisionar os cursos. Suas atribuições são:

- Realizar atendimentos individuais aos estudantes e/ou responsáveis;
- Mediar, com o apoio da Coordenação Técnico-Pedagógica, situações eventuais que possam ocorrer entre professores e estudantes.
- Promover reuniões periódicas com os pais ou responsáveis;
- Acompanhar, junto ao corpo docente, a frequência discente e fazer os devidos encaminhamentos.
- Divulgar, incentivar e planejar, em colaboração com os docentes, ações para o bom desempenho dos estudantes no processo de ensino e aprendizagem e nas avaliações internas e externas.
- Liderar as ações promovidas pela instituição na divulgação do curso junto à comunidade interna e externa.
- Coordenar a atualização do projeto pedagógico do curso, quando necessário;

- Coordenar as atividades desenvolvidas pelos monitores e pelos bolsistas de laboratórios;
- Auxiliar ao setor administrativo em assuntos estratégicos, tais como: levantamento de demandas (infraestrutura, equipamentos, materiais, insumos, etc.), elaboração de planos de trabalho, elaboração dos horários semestrais, levantamento de demandas de perfis de vagas para novos docentes, planejamentos anuais, entre outros;

21. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE tem como missão: “Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.”

Nessa construção acadêmica, o IFCE forma profissionais de excelência, gerando e difundindo conhecimentos, observando os valores éticos, científicos, artísticos e culturais dialogando com ações de pesquisa aplicada, empreendedorismo e cooperativismo além de ações de desenvolvimento científico e tecnológico, tendo como princípio a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

O cenário atual exige transformações no binômio ensinar e aprender, assim o Curso Técnico Integrado em Gastronomia propiciará múltiplas ações que são subvencionadas pelas políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão, presentes no PDI 2024-2028. Nas seções seguintes descreveremos essas ações.

AÇÕES DE ENSINO

Como parte das ações desenvolvidas no curso, que mantém estreita relação com os projetos estratégicos relacionados ao ensino, temos as seguintes:

- a.** Promoção da participação dos estudantes do curso no Programa Institucional de Monitoria, ampliando os espaços de aprendizagem, a melhoria da qualidade do ensino e o desenvolvimento da autonomia e formação integral dos estudantes. A atuação como monitor, bolsista ou voluntário, além de contribuir para um maior envolvimento dos alunos com o IFCE, proporcionará uma melhor formação acadêmica ao discente e estimulará a sua participação no processo educacional e nas atividades relativas ao ensino;
- b.** Promoção da participação dos estudantes em projetos de ensino e extensão relacionados às temáticas de gênero, diversidade e direitos humanos;

- c. Preparação dos estudantes para olimpíadas acadêmicas de nível médio a nível institucional, municipal, estadual e nacional;
- d. Fomento à participação dos estudantes no Programa de Bolsas IFCE Internacional;
- e. Envolvimento e participação dos estudantes nas políticas e projetos institucionais de administração e planejamento, como a Política de Sustentabilidade, Plano de Gestão Ambiental, Plano de Desenvolvimento de Áreas Verdes no IFCE;
- f. Incentivo da cultura empreendedora entre os discentes.
- g. Desenvolvimento de maior sentimento de pertencimento do aluno e menor possibilidade de evasão;

AÇÕES DE EXTENSÃO

As ações de extensão possibilitam a formação profissional do cidadão e se credenciam, crescentemente junto à sociedade, como espaço privilegiado de produção do conhecimento relevante para a superação das desigualdades sociais existentes. O aluno do Curso Técnico Integrado em Gastronomia terá a oportunidade de vivenciar essas experiências através de:

- a. Organização, promoção e participação de eventos de extensão (eventos institucionais, eventos relacionados diretamente ao curso, eventos esportivos, etc.);
- b. Atuação em projetos, programas e cursos de extensão;
- c. Participação das ações e atividades desenvolvidas pelo Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) do campus Aracati;
- d. Envolvimento e participação das ações e atividades desenvolvidas pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) do campus Aracati;
- e. Apoio em atividades e ações que promovam o empreendedorismo, sejam desenvolvidas pela própria instituição ou por instituições parceiras;
- f. Contribuição nas relações socioproductivas e culturais nos contextos locais e regionais.

AÇÕES DE PESQUISA

Como parte das ações desenvolvidas no curso, que mantém estreita relação com os projetos estratégicos relacionados à pesquisa, temos as seguintes:

- a. Ações de promoção da pesquisa entre os estudantes do curso, estimulando a vocação científica e incentivando novos talentos potenciais entre os estudantes.
- b. Ampliação das ações para a criação e certificação de novos grupos de pesquisa na área de

gastronomia, sobretudo na culinária de base tradicional da região cearense;

- c. Investigação das práticas gastronômicas em suas relações com a sustentabilidade e soberania alimentar;
- d. Colaboração no desenvolvimento de novas técnicas e produtos gastronômicos, objetivando o conhecimento dos seus aspectos nutricionais, químicos, funcionais, sensoriais e culturais;
- e. Desenvolvimento de grupos de estudo sobre a contribuição da gastronomia na (re)educação alimentar e nutricional;
- f. Verificação das boas práticas de higiene, técnicas de preparo e preservação dos nutrientes;
- g. Construção de cardápios vegetarianos;

22. APOIO AO DISCENTE

O IFCE campus Aracati promoverá estratégias e ações contínuas de apoio ao corpo discente, com o objetivo constante de aprimorar o processo de ensino e aprendizagem, assim como garantir a permanência e o sucesso dos estudantes na instituição. A seguir, estão descritas algumas dessas iniciativas:

Atendimento Individualizado

Os professores envolvidos que participam do curso estão sujeitos ao regime de dedicação exclusiva, permitindo que, dentro de sua carga horária docente, ofereçam suporte individualizado aos alunos que necessitarem. Nos termos da Regulamentação das Atividades Docentes (RAD), Resolução CONSUP/IFCE nº 101, de 25 de setembro de 2017, cada professor disponibiliza, no mínimo, uma hora-aula e, no máximo, quatro horas semanais para orientação e atendimento aos estudantes. Esses horários são divulgados de maneira ampla e antecipada aos discentes.

Em consonância com a disponibilidade de bolsas, o campus IFCE Aracati planeja organizar grupos de alunos monitores, sob supervisão docente, destinados a prestar auxílio aos estudantes que enfrentem dificuldades de aprendizagem em componentes curriculares específicos do curso. Essa iniciativa visa proporcionar suporte personalizado, fortalecendo a compreensão dos conteúdos e contribuindo para o êxito acadêmico dos discentes.

Assistência Estudantil

O trabalho de Assistência Estudantil é realizado com base na Política de Assistência Estudantil do IFCE (Resolução nº 024 de 22 de junho de 2015), que visa ao atendimento dos objetivos estabelecidos pela Política Nacional de Assistência Estudantil -PNAES (Lei nº 14.914 de 03 de julho de 2024).

O objetivo da Assistência Estudantil reside na criação, desenvolvimento e gestão de programas e projetos que visem contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, agindo, nas situações de retenção e evasão, decorrentes de condição socioeconômica, dificuldades de aprendizagem, problemas de saúde, relações domésticas-familiares, etc.

A Assistência Estudantil do IFCE campus Aracati é desenvolvida de forma interdisciplinar e multiprofissional, através de ações no âmbito da Coordenação de Assuntos Estudantis, em articulação com a Coordenação Técnico-Pedagógica.

A equipe de Assistência Estudantil realiza, no decorrer do ano, atividades de cunho individual e coletivo visando atender a comunidade acadêmica como um todo, de forma a informar, sensibilizar e promover a reflexão sobre temáticas ligadas ao trabalho, educação e cidadania; prevenção em saúde, promoção da saúde mental, educação alimentar e nutricional, entre outras. Esses momentos ocorrem em forma de palestras, reuniões, rodas de conversa, vídeos-debate, grupos, projetos, campanhas e outras ações socioeducativas desenvolvidas pela equipe de Assistência Estudantil, encabeçadas por algum dos serviços, bem como através de parcerias com outros setores do campus e outras instituições. As atividades de cunho coletivo também constituem acompanhamento, mas de forma preventiva e educativa, junto à comunidade, em especial, aos discentes.

Já as atividades de caráter individual, são realizadas mediante demanda espontânea do/a estudante e/ou família, encaminhamento de docentes e outros servidores do IFCE, ou de outros serviços e políticas, gerando o acompanhamento sistemático individualizado do estudante, mediante a necessidade de atuar sobre as vulnerabilidades específicas do indivíduo e sua família. As estratégias de acompanhamento serão definidas pela própria equipe, frente às necessidades apresentadas pelo/a discente.

Levando em consideração o que dispõe o Regulamento de Auxílios Estudantis - RAE (Resolução nº 24, de 01 de março de 2023), o campus Aracati concede auxílios em forma de pecúnia, classificados entre Auxílios ao Estudante em Situação de Vulnerabilidade Social e Auxílios Universais. No âmbito dos Auxílios ao Estudante em Situação de Vulnerabilidade Social, são concedidas as seguintes modalidades: auxílio moradia, auxílio alimentação, auxílio discentes mãe/pais, auxílio inclusão digital, auxílio transporte, auxílio óculos, auxílio didático-

pedagógico, auxílio emergencial, auxílio formação e auxílio permanência acadêmica. Os Auxílios Universais ofertados são: auxílio visita e viagem técnica e auxílio acadêmico. Os auxílios têm por objetivos e finalidades ampliar as condições de permanência e apoio à formação acadêmica dos discentes, visando reduzir os efeitos das desigualdades sociais; contribuir para reduzir a evasão; propiciar a melhoria do desenvolvimento acadêmico e biopsicossocial do discente.

O RAE ainda prevê que os discentes atendidos com auxílios deverão ser acompanhados pelas equipes multiprofissionais da Assistência Estudantil dos campi, ao longo do período letivo, por meio de: atendimentos individuais, visitas domiciliares, reuniões e atividades em grupo; análise do histórico escolar do estudante no IFCE, observando rendimento e frequência escolar e abordagem multidisciplinar.

Atualmente, o campus dispõe de uma equipe multiprofissional de Assistência Estudantil composta por profissionais especializados, visando atender às diversas necessidades dos estudantes. A equipe dispõe de 01 assistente social, 01 enfermeira, 01 técnica em enfermagem, 03 pedagogas, 01 técnica em assuntos educacionais, 01 psicóloga, 01 nutricionista e 02 assistentes de alunos. Abaixo estão descritos os serviços ofertados de acordo com as especificidades profissionais.

Coordenação Técnico-Pedagógica

A Coordenação Técnico-Pedagógica (CTP) é responsável pelo planejamento, acompanhamento e avaliação de ações pedagógicas desenvolvidas no campus com vistas à formulação e reformulação contínua de intervenções pedagógicas que favoreçam o alcance de resultados satisfatórios quanto ao processo ensino - aprendizagem.

As atividades da CTP sempre convergem para o sucesso do desempenho acadêmico dos estudantes. Convém destacar que as atribuições desse setor são inter-relacionadas e Interinfluentes, pois, o modo como são conduzidas afetam de alguma forma as ações dos outros setores da instituição.

Dentre as ações que realiza: orientação educacional; acompanhamento do rendimento escolar dos alunos (paralelamente à assessoria a professores); avaliação e intervenção em caso de problemas de aprendizagem; coordenação e acompanhamento das monitorias voluntárias e atendimento pedagógico.

Coordenação de Assuntos Estudantis

A Coordenação de Assuntos Estudantis (CAE) conta com uma equipe multiprofissional e está responsável:

Serviço Social

Orientação social sobre direitos no âmbito das políticas educacionais e de proteção social; visita domiciliar; entrevista sociais; estudo socioeconômico e emissão de relatório, parecer social e outras manifestações técnicas; escuta qualificada; acolhimento e encaminhamento de demandas para os serviços sócio assistenciais; mobilização, organização social e apoio à constituição das entidades estudantis; gestão, planejamento, monitoramento e avaliação de programas e serviços na área de Serviço Social; realização de ações socioeducativas.

Serviço de Enfermagem

Prevenção, promoção, tratamento e vigilância à saúde, de forma individual e coletiva, colaborando com o processo de ensino- aprendizagem; consulta de enfermagem; orientação sobre questões relacionadas aos cuidados com saúde; atendimento em primeiros socorros; coordenação de atividades educativas referentes à promoção e prevenção em saúde; escuta qualificada e encaminhamento à Rede Municipal de Saúde.

Serviço de Psicologia Escolar

Orientação sobre questões relacionadas aos cuidados em saúde mental; escuta qualificada e avaliação de demandas relacionadas ao sofrimento emocional e a transtornos de aprendizagem, articulando intervenções em equipe e/ou encaminhamentos à rede municipal de saúde ou de assistência psicossocial; participação em intervenções psicopedagógicas (em parceria com o setor técnico-pedagógico); orientação profissional/vocacional.

Assistente de Alunos

Intermedia o processo comunicativo entre alunos e servidores (docentes e técnicos); monitoramento do ensino; identificação de anseios e interesses dos estudantes; orientação dos alunos quanto ao cumprimento das regras da instituição; assistência geral ao discente, esclarecendo dúvidas e encaminhando demandas.

Serviço de Alimentação Escolar

Oferta de refeições (lanche e almoço) nutricionalmente planejada, equilibrada e adequada às necessidades do público atendido, de forma a favorecer a permanência do estudante no espaço educacional, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, para a promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional.

Programa de Monitoria

O IFCE campus Aracati desenvolve também o programa de monitoria, objetivando despertar no estudante o interesse pelo ensino e oportunizar a sua participação na vida acadêmica em situações extracurriculares e que o conduzam à plena formação científica, técnica, cidadã e humanística, prestando apoio ao aprendizado do estudante que apresente maior grau de dificuldade em disciplinas/unidades curriculares e/ou conteúdo. Esse programa constitui-se em atividade optativa dentro dos cursos do IFCE, podendo, quando da sua conclusão, ser pontuada como Atividade Complementar e constar no Histórico Escolar do estudante.

Semana da Integração

O Departamento de Ensino, Coordenação Técnico Pedagógica, Coordenação de Assuntos Estudantis, Coordenadores dos Cursos e outros setores do Campus realizam semestralmente, um evento de integração com os alunos novatos, a fim de sociabilizá-los à vida institucional. Este momento tem por objetivo acolher os alunos, estabelecer estratégias para reduzir a evasão e repetência escolar, bem como estimular a participação ativa dos estudantes nas diversas atividades desenvolvidas pela instituição.

Durante o evento, que tem duração de três dias, os estudantes terão a oportunidade de participar de uma programação abrangente, que inclui diversas atividades, tais como: exposição dos diferentes setores que compõem o campus, apresentações dos servidores, tanto docentes quanto técnicos, exibição de vídeo institucional e outras atividades do campus. Além disso, serão oferecidas palestras e oficinas que abordarão uma variedade de temas, como Sistema Acadêmico, plataforma SISAE, Plano de Estudos e utilização da BVU, entre outros. O programa também contempla atividades artístico-culturais, como apresentações musicais e teatrais, e um momento específico dedicado a cada Eixo, organizado pelo Coordenador de cada curso. O evento ainda incluirá depoimentos de professores e ex-alunos e *tour* pelo *campus*, proporcionando uma experiência abrangente e enriquecedora para os participantes.

NAPNE

Em 2015, foi publicada a resolução 050/2015 que aprovou o regulamento dos Núcleos de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNEs) no IFCE e a portaria 509/GR que instituiu a Comissão Técnica de Acessibilidade do IFCE para realizar diagnóstico sobre a acessibilidade dos campi e número de discentes com deficiência. Em 28 de maio de 2018, foi aprovada a Resolução de nº 64 que traz algumas alterações na resolução 050/2015.

Em 2023, foi publicada a RESOLUÇÃO CONSUP / IFCE Nº 143, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2023, que altera o regulamento dos NAPNEs no IFCE, passando a orientar a constituição e o funcionamento deste importante núcleo na instituição.

Os NAPNEs objetivam criar uma cultura da “educação para convivência”, aceitação da diversidade e, principalmente, buscar contribuir com a inclusão na instituição. É um núcleo permanente que tem por finalidade promover o acesso, a permanência e o êxito educacional do discente com necessidades específicas no IFCE, que tem como princípios norteadores: cultura de inclusão, dignidade da pessoa humana, crença no potencial de superação do ser humano, universalização do acesso à educação e acolhimento à diversidade.

Conforme consta no regulamento, o núcleo deve ser constituído por uma equipe multidisciplinar do campus (pedagogo, assistente social, psicólogo, docentes e técnico-administrativos, dentre outros), bem como discentes e membros da sociedade civil. No campus Aracati, o NAPNE foi implantado em 2018 e atualmente conta com 19 membros formalizados via portaria institucional, dentre servidores, discentes e comunidade externa, destes, três membros fazem parte da Comissão Gestora com disponibilidade de carga-horária para desenvolver as ações, conforme plano de ação já estabelecido.

O NAPNE acompanha atualmente 47 alunos com necessidades específicas de diversos tipos, e conta com uma Servidora Técnico-Administrativa Intérprete –Tradutora e cinco Intérpretes Terceirizados e Bolsistas, que fazem o atendimento aos discentes com necessidades específicas, algo que tem sido apontado como um diferencial na instituição e para a permanência e êxito dos referidos discentes.

Ressalta-se, ainda, que para atuar plenamente e dar passos mais largos no apoio a esses estudantes com necessidades específicas, o NAPNE precisa contar com a colaboração dos docentes, técnico-administrativos e dos demais discentes.

NEABI

Referente à temática da diversidade étnico-racial, desde o ano de 2015 os campi do Instituto Federal do Ceará (IFCE), sob orientação e assessoria da Pró-reitoria de Extensão (PROEXT), vêm realizando ações de estudos e levantamento de dados populacionais para o mapeamento de atividades e grupos ligados a povos afro-brasileiros e indígenas no estado do Ceará, através dos Núcleos de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABIs).

Em 2017, foi publicada a resolução 071/2017 que aprovou o Regulamento dos NEABIs no IFCE que estava voltado para ações afirmativas no que se refere à História e Cultura das populações africanas, afrobrasileiras e indígenas, pautado nas Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008, bem como nas Diretrizes Curriculares que normatizam a inclusão das temáticas nas áreas do ensino, pesquisa e extensão. Em 28 de maio de 2018, foi aprovada a Resolução de nº 65 que traz algumas alterações na resolução 071/2017.

Em 2023, após amplas discussões feitas pelos NEABIs durante os Encontros estaduais e Reuniões de gestores, foi publicada a resolução 103/2023 que atualizou a última versão do regimento. As principais alterações dizem respeito ao registro sistemático das ações do Núcleo por meio de relatórios semestrais.

Os NEABIs têm como missão sistematizar, produzir e difundir conhecimentos, fazeres e saberes que contribuam para a promoção da equidade racial e dos Direitos Humanos, tendo como perspectiva a superação do racismo e de outras formas de discriminações, ampliação e consolidação da cidadania e dos direitos das populações negras e indígenas no Brasil, no Ceará e, em particular, no Instituto Federal do Ceará.

No campus Aracati, o NEABI conta com 11 servidores, 04 discentes e 09 representantes da sociedade civil conforme portaria institucional. Durante o ano letivo, nosso núcleo tem realizado ações rotineiras: Projetos de extensão sobre inserção de conteúdos afrobrasileiros na educação básica e acerca da história das comunidades quilombolas de Aracati, celebração do dia da consciência negra, fórum de estudos para os membros do núcleo, realização de simpósios e assessoria junto aos colegiados de curso para a inclusão de conteúdos sobre Africanidade, Cultura e História Afro-Brasileira e Indígena, inserção prevista pelas Leis Nº 10.639/03 e Nº 11.645/08 que tornam obrigatório o ensino da história e da cultura afro-brasileira e indígena nas escolas da Educação Básica.

Setor de Controle Acadêmico

O Controle Acadêmico é responsável pelo acompanhamento, via sistema acadêmico institucional, de todos os processos da vida acadêmica do discente, como: matrícula, frequência escolar, trancamento de matrícula, conclusões de estágios, alunos concludentes, entre outros aspectos da vida escolar. Seus membros orientam os estudantes a lidar de maneira mais eficaz com os procedimentos legais relacionados à vida acadêmica. Além disso, eles realizam ações dentro de sua esfera de responsabilidade para apoiar a permanência e o êxito dos estudantes.

Colegiado de Curso

O colegiado de curso (Resolução nº 50/2017) é órgão normativo, executivo, consultivo e de planejamento acadêmico de atividades de ensino, pesquisa e extensão, que será constituído para cada um dos Cursos Técnicos e de Graduação do IFCE, para exercer as atribuições e seguir a constituição prevista nesta norma. É constituído pelo coordenador do curso, um (01) pedagogo ou técnico em assuntos educacionais, quatro (04) docentes e respectivos suplentes e dois (02) discentes e respectivos suplentes.

Dentre as atribuições do colegiado, em seu art. 4º, inciso V da referida resolução supramencionada, diz que lhe compete “propor soluções para as questões administrativas e pedagógicas do curso, tais como aquelas que tratam de evasão, reprovação, retenção, entre outras”, sendo assim o colegiado é um fórum importante de discussão e deliberações de apoio ao discente para favorecer sua permanência e êxito estudantil.

23. CORPO DOCENTE

O IFCE campus Aracati possui o corpo docente para o desenvolvimento do Curso Técnico Integrado em Gastronomia, como apresentados no Quadro 02.

Quadro 2- Corpo docente do Curso Técnico Integrado em Gastronomia

DOCENTE	GRADUAÇÃO/ TITULAÇÃO MÁXIMA	REGIME DE TRABALHO	COMPONENTE CURRICULAR
Davidson Moura Lopes Silva	Graduação em Matemática/ Mestrado em Matemática	40/DE	Matemática I, II e III;
Antônio Francisco Canuto do Nascimento Rodrigues	Graduação em Matemática/ Mestrado em Matemática	40/DE	Matemática I, II e III
Emerson Gonzaga dos Santos	Graduação em Letras (Português/Inglês)/ Mestrado em Linguística	40/DE	Inglês I, II e III

Alex Samyr Mesquita Barbosa	Licenciatura em Física/Mestrado em Ensino de Ciências e Matemática	40/DE	Física I, II e III
Rubens Maciel Miranda Pinheiro	Graduação em Física/Doutorado em Engenharia de Processos	40/DE	Física I, II e III
José Roberto de Souza Brito	Graduação em Letras (Português)/ Mestrado em Linguística	40/DE	Português I, II e III; Redação.
Raimundo Rafael de Almeida	Licenciatura em Química/ Doutorado em Química	40/DE	Química I, II e III
Cristiane Sousa da Silva	Graduação em Educação Física/ Doutorado em Educação	40/DE	Educação Física I, II e III;
Valdiane Rodrigues Canuto	Tecnologia em Hotelaria/Mestrado em Políticas Públicas e Gestão da Educação Superior	40/DE	História da Gastronomia; Planejamento de Cardápio; Cozinhas Regionais Brasileiras; Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos;
Denise Silva do Amaral Miranda	Tecnologia em Alimentos/Doutorado em Engenharia Agrícola	40/DE	Noções de Nutrição; Higiene e Segurança dos Alimentos; Introdução à Confeitaria e Panificação.
Otilia Mônica Alves Borges	Graduação em Licenciatura Química e Tecnóloga em Alimentos/Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	40/DE	Introdução à Análise Sensorial dos Alimentos; Práticas Socioambientais e de Governança em Corporações;
Elsine Carneiro Falcão	Graduação em Turismo/Tecnologia em Hotelaria/Mestrado em Meio Ambiente e Desenvolvimento	40/DE	Hospitalidade, Tutismo e Gastronomia;
Ícaro Coriolano Honório	Tecnologia em Hotelaria/Doutorado em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Socioambiental	40/DE	Serviços de Alimentos e Bebidas
Joab Frankley da Silva Dantas	Graduação em Ciências Sociais/ Graduação em Direito/ Especialização em Educação Profissional integrada a Educação de Jovens e Adultos (PROEJA)	40/DE	Ética e Relações Interpessoais; Sociologia; Filosofia.
Wendell Guedes da Silva	Licenciatura em História/Mestrado em História e Culturas	40/DE	História I, II e III

Márcia de Negreiros Viana	Bacharelado em Administração/ Doutorado em Educação	40/DE	Empreendedorismo; Introdução à Administração
Ana Cristina de Lima e Souza Oliveira	Graduação em Geografia/ Mestrado em Geografia	40/DE	Geografia I, II e III
Antônio Hemerson de Sousa Castro	Graduação em Tecnologia em Processos Químicos/ Mestrado em Tecnologia e Gestão Ambiental	40/DE	Química I, II e III
Charles Vasconcelos Vale Professor	Graduação em Artes Visuais/ Mestrado em Comunicação	40/DE	Artes
Áfia Suely Santos da Silva de Almeida	Graduação em Economia Doméstica/ Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	DE	Introdução à Análise Sensorial dos Alimentos; Habilidades Básicas de Cozinha; Etiqueta Profissional e Social;
Emanuel Soares dos Santos	Bacharelado em Engenharia da Pesca/Doutorado em Engenharia Civil-Saneamento Ambiental	40/DE	Saúde e Segurança do Trabalho
Felipe Bastos Nunes	Graduação em Telemática/ Especialização em Docência no Ensino Técnico	40/DE	Informática
Sérvio Quesado Junior	Graduação em Ciências Biológicas/ Mestrado em Bioquímica	40/DE	Biologia I, II e III
Emly Lima Araújo	Graduação em Letras Espanhol/Mestrado Interdisciplinar em História e letras	40DE	Espanhol Aplicado à Gastronomia
Nataly Pinho Chaves	Graduação em Letras (Português)/ Mestrado em Letras	40/DE	Português I, II e III

Fonte: elaborado pela comissão

24. CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

No Quadro 3, está listado o corpo técnico-administrativo diretamente relacionado ao curso.

Quadro 3 - Corpo técnico-administrativo diretamente relacionado ao curso

Técnico Administrativo	Cargo	Titulação	Regime de Trabalho	Atividades Desenvolvidas
Alexsandro Amaral de Brito	Assistente em Educação	Graduação	40 Horas	Controle Acadêmico
Antônio Vasconcelos Barbosa	Auxiliar de Biblioteca	Ensino Médio	40 Horas	Auxilia no controle do acervo e utilização da biblioteca
Felipe Santiago Freitas de Souza	Assistente de Aluno	Graduação	40 Horas	Assisti e orienta os alunos no aspecto de disciplina, lazer, segurança, saúde, pontualidade e higiene, dentro das dependências escolares.
Raquel Simões	Nutricionista	Mestrado	40 Horas	Alimentação Escolar
Flávia Régia Holanda da Silva	Assistente Social	Mestrado	40 Horas	Serviço Social
Jarina Mara Pereira Marinho	Assistente em Administração	Graduação	40 Horas	Suporte administrativo na rotina escolar.
Jerfesson Rodrigues Cordeiro	Assistente de Aluno	Ensino Médio	40 Horas	Assisti e orienta os alunos no aspecto de disciplina, lazer, segurança, saúde, pontualidade e higiene dentro das dependências escolares.
Juarina Ana da Silveira Souza	Técnica em Assuntos Educacionais	Mestrado	40 Horas	Controle Acadêmico
Kezia Cristiane dos Santos Dantas	Pedagoga	Especialização	40 Horas	Suporte pedagógico no processo de ensino e aprendizagem
Meiriane Rebouças da Silva do Rosário	Pedagoga	Mestrado	40 Horas	Suporte pedagógico no processo de ensino e aprendizagem
Nazia Holanda Torres	Bibliotecária Documentalista	Mestrado	40 Horas	Controle do acervo e utilização da biblioteca
Tânia Santos	Intérprete de Libras	Graduação	40 Horas	Facilita a comunicação entre os surdos.

Fonte: elaborado pela comissão

25. INFRAESTRUTURA

Biblioteca

A biblioteca do IFCE – campus Aracati funciona de segunda a sexta-feira das 08h30min. às 20h30min. O setor dispõe de 03 servidores, sendo 01 bibliotecário e 02 auxiliares de biblioteca.

Todo o acervo da biblioteca está registrado, classificado de acordo com a CDD (classificação decimal de Dewey) e catalogado seguindo as normas da AACR2 (código de catalogação anglo-americano).

O espaço é dividido em hall de exposição, balcão de atendimento, salão de leitura e estudo, espaço reservado ao acervo, sala de estudo individual, salas de estudo em grupo, banheiros e sala da bibliotecária.

Localizada próximo ao pátio central, ocupa uma área 366,15 m². Possui um acervo de mais de 9.430 (nove mil quatrocentos e trinta) volumes que compreende livros, periódicos, dicionários, enciclopédias gerais e especializadas, teses, dissertações, monografias e CD- Roms, nas diversas áreas do conhecimento incluindo, ciências humanas, ciências exatas, artes, literatura e tecnologia, dentre outras, com ênfase em livros técnicos e didáticos.

Dispõe de um ambiente climatizado, possui boa iluminação, serviço de referência, armários guarda-volumes e computadores com acesso à internet para pesquisa.

A biblioteca disponibiliza aos usuários cadastrados, o empréstimo domiciliar de livros. As formas de empréstimo e outras informações sobre os produtos e serviços são estabelecidas conforme regulamento de funcionamento próprio da biblioteca.

A biblioteca está totalmente informatizada e os serviços são on-line, com acesso via internet. A oferta é pautada no compromisso em atender às necessidades dos usuários por meio de um acervo abrangente e em constante atualização.

Dispõe de acervos em diferentes formatos: livros, periódicos, TCCs, CDs, etc. Sendo todo gerenciado pelo Sistema Sophia e tombado junto ao patrimônio da IES.

O Sophia é um sistema informatizado de gerenciamento de dados, direcionado a diversos tipos de Centros de Informação, e contempla as principais funções de uma biblioteca, funcionando de forma integrada para facilitar a gestão e melhorar a rotina diária de seus usuários. É um sistema remoto o que permite aos próprios usuários realizarem suas renovações, reservas e pesquisas a qualquer hora e de qualquer lugar. Na versão Sophia Mobile para celular, os usuários podem acessar o acervo do Sistema de Bibliotecas do IFCE para realizar consultas, renovação de empréstimo e reserva de material por meio de telefone celular com acesso à

internet.

O acervo bibliográfico virtual tem como suporte a Plataforma Digital “Biblioteca Virtual”, da empresa Pearson Education do Brasil, que disponibiliza cerca de 16.000 títulos.

O acesso à BV dá-se mediante contrato firmado entre o IFCE e a empresa Pearson que tem por objeto a contratação de serviço de utilização de 1 (uma) licença de acesso via internet, a obras da Biblioteca Virtual.

Além do acervo impresso e virtual, a biblioteca disponibiliza o Repositório Institucional do IFCE que tem como propósito reunir, armazenar, organizar, recuperar, preservar e disseminar a produção científica e intelectual da comunidade acadêmica, bem como os documentos que são produzidos no âmbito institucional. A biblioteca oferece serviço de atendimento ao usuário, consulta local, empréstimos (renovação e reserva de material emprestado), acesso à internet, levantamento bibliográfico, orientação bibliográfica e normalização de trabalhos acadêmicos, orientação na elaboração da ficha catalográfica, visita orientada, acesso ao Portal de Periódicos da CAPES e treinamentos.

O acesso ao Portal de Periódicos CAPES pela comunidade acadêmica do IFCE campus Aracati é realizado via CAFE permitindo o acesso de qualquer lugar e a qualquer hora. A biblioteca também disponibiliza computadores com internet para acesso aos Portais de Periódicos. Os usuários têm à sua disposição 7 (sete) terminais para consulta à base de dados, na própria biblioteca e também podem acessá-la via internet.

Uma das missões da biblioteca é promover seus produtos e serviços ofertados com a finalidade de atrair a comunidade de forma a promover o uso de suas dependências, de seus acervos e serviços.

Desta forma, a biblioteca oferece capacitação aos usuários sobre o Sistema Sophia e suas funcionalidades, como: empréstimo domiciliar, devolução, renovação e reserva; visita guiada, onde é apresentado aos novos usuários o funcionamento da biblioteca, as informações essenciais do Regulamento da Biblioteca, a fim de torná-los autônomos e aptos à plena utilização dos espaços disponíveis e dos serviços oferecidos; educação de usuários no uso de recursos informacionais; orientação técnica para elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos, com base nas normas técnicas de documentação da ABNT, através do Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE; orientação de depósito de trabalhos de conclusão de cursos de graduação (TCCs) apresentação do Portal de Periódicos da CAPES e orientação sobre as bases de dados disponíveis, além da realização de atividades educacionais (cursos e oficinas) e eventos culturais (exposições, apresentações etc.).

Quadro 04 - Infraestrutura do *campus* Aracati

Dependências	Quantidades
Recepção e Protocolo	01
Auditório 01	01
Biblioteca com salas de estudos	01
Coordenação da Tecnologia da Informação	01 (06 salas individuais e 02 de estudo em grupo)
Controle Acadêmico	01
Casa de bombas	01
Coordenação Técnica Pedagógica	01
Representação estudantil	01
Serviço Social	01
Depósito de material esportivo	01
Depósito de material de limpeza	01
Enfermagem	01
Nutrição	01
Coordenação de ensino	01
Sala dos professores	01
Coordenação de cursos	04
Coordenação de Pesquisa e Extensão/Incubadora/NAPNE/NEABI	01
Assuntos Estudantis/Estágios e egressos	01
Infraestrutura	01
Almoxarifado e Patrimônio	01
Terceirizados	01
Execução Orçamentária e Financeira	01
Comunicação Social	01
Sala de Reuniões	01
Gestão de Pessoas	01
Aquisições e Contratações	01
Sala de Direção-Geral	01
Projetos Culturais	01
Administração e Planejamento	01
Salas de aula	14
Laboratório de informática	05
Laboratórios diversos	08
Banheiros	11
copa	02

Infraestrutura de laboratórios

Infraestrutura de Laboratório de informática conectado à internet

LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA	Quantidade = 05 Área individual (m2) = 49,70
Descrição	
Laboratórios de informática devidamente equipados para atender as aulas práticas do curso, na disciplina Informática e demais atividades previstas nos componentes curriculares. Abaixo os equipamentos e materiais diversos: Equipamentos e materiais diversos 30 computadores cada um contando com processadores de 3.0 Ghz, 4 GB de memória RAM e 500GB de HD, distribuídos em uma área de 40 m2 com iluminação, ventilação, link de internet de mínimo 10mbps de velocidade e distribuição espacial adequada para o bom andamento das atividades pedagógicas.	

Laboratórios básicos

LABORATÓRIOS DE QUÍMICA	Quantidade = 02 Área individual (m2) = 49,2
Descrição	
Laboratórios de química equipado com bancadas para atender as aulas práticas da disciplina de Química e de apoio para atividades em disciplinas que envolvam preparo de soluções em geral.	
Equipamentos/materiais diversos Balança analítica (01); Agitador magnético (02) Capela com exaustão (03); Estufa 0 – 300o C (01) Forno mufla (01); Destilador (01); Deionizador (01); Aquecedor elétrico (01); Centrifuga; Espectrofotômetro, Estufa de secagem, Colorímetro, Geladeira, Manta aquecedora, Medidor de EC/TDS/temperatura, misturador mecânico, pHmetro, Controlador de vácuo, Bombas a vácuo, Fotômetro de chama 910M, Compressor para fotômetro, Condutivímetro de bancada, Cromatografia a gás, Turbidímetro, Medidor, Evaporador rotativo. Além dos equipamentos acima descritos o laboratório possui vidrarias, materiais diversos e reagentes para análises laboratoriais.	

LABORATÓRIOS DE BIOLOGIA	Quantidade = 01 Área individual (m2) = 23,85
Descrição	
Laboratório de biologia para atender as aulas práticas da disciplina de Biologia Aquática e demais componentes curriculares que necessitem de apoio para microscopia.	
Equipamentos/materiais diversos Microscópio com uma ocular (05), Microscópio com duas oculares (04); Lâminas prontas para microscopia: Bactérias: uma caixa com 30 lâminas, Parasitologia: uma caixa com 30 peças, Patologia: uma caixa com 50 peças, Parasitologia: uma caixa com 30 peças, Histologia: uma caixa com 80 peças, Zoologia: uma caixa com 100 peças, Botânica: uma caixa com 100 peças. Televisão para uso na microscopia (01); Modelos em resina para estudo: Mitose e meiose: conjunto com 18 peças, Esqueleto completo humano, Corpo humano completo mostrando a musculatura (com defeito), Olho humano: duas peças diferentes, Encéfalo, Pulmão + coração, Corte	

transversal de uma cabeça humana, Fígado, Célula Vegetal, Gestação humana: 9 peças desmontáveis, Coração desmontável, Pênis e testículos (morfologia externa), 05 Placas sobre drogas ou doenças, 02 Cortes transversais de folha: morfologia interna, Corte transversal da raiz: morfologia interna, Torre de miniaturas de órgãos humanos, Corte transversal de útero com feto que pode ser removido, Corte transversal da orelha, Corte transversal do nariz, Mandíbula e maxila mostrando a dentição, Sistema digestório.

LABORATÓRIOS DE FÍSICA	Quantidade = 01 Área individual (m ²) = 23,85
Descrição	
<p>Laboratório de Física encontra-se equipado para atender as possíveis atividades afins ao curso técnico em aquicultura. Os equipamentos e materiais encontram-se listados abaixo:</p> <p>Equipamentos /materiais diversos Colchão de ar e Hentschel; Fonte de alimentação Jacoby 12VAC5; Cronômetro digital de 1 a 4 intervalos sucessivos Muccillo, Chave dupla de desvio, Conjuntos de autofalante com tripé standard, Trombone com tripé standard, Perfil com limitador de corrente, Escala milimetrada 7806-07, Tripé universal, Projetor vivitar autofocus slide projector 3000AF, Paineis hidrostático Russomano XI, Tripé standard, Paineis com disco de Hartl, Unidade geradora de fluxo de ar Delapieve, Plano inclinado aragao, Perfil Universal 2, Voltímetro Trapezoidal, Amperímetro trapezoidal, Galvanômetro trapezoidal, Banco óptico, Fonte de alimentação Sissa 6/12 VCC5, Cuba de ondas Macedo, Tripé universal com prolongadores, Luminária Xenon, Luminária halogena, Sensor óptico, Frequencímetro Digital Carboneira, Conjunto demonstrativo da propagação de calor, Suporte fixo para associação de molas, Aparelho rotativo Canquerini, Perfil Universal 2, Aparelho gaseológico Wackerriitt, Chave inversora, Mesa de forças, Vibrador RHR para cuba de ondas, Dispositivo gerador de ondas estacionárias XI, Mini-fonte Dal-FRE 5VCC500MA, Dilatômetro Wunderlich linear de precisão XII, Mesa com junção, Tripé estampado com rosca central, Bobina 5 espiras, Solenoide, Caixa de acessórios cor: branca, Bobina 600 espiras, Cronômetro digital, Estroboscópio eletrônico Malmann, Oscilador de áudio Caetani IV, Conjunto para queda livre Bosak, Chave inversora aberta, Digital insulation tester minipa MI-2551, Digital Lux Meter MLM-1332 Minipa, Fonte de alimentação Rizzi CC-estabilizada, Earth Resistance tester MTR-1505, Fonte de alimentação Fré-Reis, Videocassete Toshiba X766, Chave liga desliga, Chave inversora aberta, Gerador eletrostático de correia, Condicionador de ar tipo caixa LG gold, Bancos em madeira (4), cadeiras, Photo/Contact Tachometer MDT-2238.</p>	

Laboratório específico à área do curso

a) Laboratório de Alimentos e Bebidas

Laboratório	Área (m ²)	M ² por estação	M ² por aluno
Laboratório de Alimentos e Bebidas	49,70	11,8	3,31
Descrição: materiais, ferramentas, utensílios, software instalados.			
Equipamentos Instalados			

Quantidades	Especificações
MOBILIÁRIO/DECORAÇÃO	
01	Armário tipo colmeia com 2 gavetas e 5 portas para guardar louças. Vidro nas portas. MDF e acabamento em branco, contendo 4 prateleiras.
01	Mesa tipo cavalete (tipo banquete) pranchão de 4 metros + 3 cavaletes em ferro
30	Cadeiras plásticas
05	Mesas plásticas grandes (redonda)
07	Arranjos florais
01	Armário tipo guarda-volumes para guardar bacias/baldes e assadeiras
01	Condicionador de Ar 24.000 Btu's Frio 220V
EQUIPAMENTOS	
01	Amassadeira 5 em 1 Multi Mix
01	Estante 4 Divisões Gradeada Compr. 2000 - Larg. 500 - Altura 1650mm
02	Mesa em aço gradeada com tampo liso – 2000x700x850mm
01	Expositor térmico para lanches
01	Aquecedor Croydon 1600W MOD: MPES-20554-6 série: 1132841
01	Aquecedor Croydon 1600W MOD: MPES-20554-6 série: 1122840
01	Máquina de crepe Croydon 1800W MOD: MWRS-20550-6 série: 1129667
01	Máquina de crepe Croydon MOD: CRPP-20142 série: 1132589
01	Refresqueira
01	Processador de Alimentos 200mm BECARRO
01	Cortador de Frios ARBEL
03	Refrigerador
02	Microondas BRASTEMP
01	Forno Elétrico FISCHER
02	Batedeira Industrial VENANCIO 20 litros série: KF81629 IP N°: IPX1
01	Extrator de Suco VITALEX série: 03117 MOD: ES
01	Moedor de Carne BECCARO MOD: picador lateral
03	Liquidificador Industrial
01	Liquidificador Comum
01	Fogão Industrial
01	Botijão de Gás
01	Freezer Horizontal
01	Balança Digital
01	Máquina Cilíndrica de Massa
ROUPA DE MESA/DIVERSOS	
05	Toalhas brancas (Brim, 1:80 X 1:20 cm)
06	Tolha sobre mesa verdes de 2 metros cada
12	Toalhas redondas brancas 1,50cm de diâmetro

	(microfibras)
12	Sobre toalhas verdes
40	Guardanapos brancos em algodão, 40 cm X 40 cm
UTENSÍLIOS	
03	Abridor de Latas Aço Inox
03	Açucareiro - Aço Inox 210g
02	Afiador de faca tipo CHAIRA em aço inox, tipo profissional, tamanho médio, COM 20 CM
03	Assadeira comum Nº: 01 Comp. 29,5- Largura19,5 - Altura 3,5
03	Assadeira comum Nº: 04 Comp. 45- Largura30 - Altura 5
03	Assadeira Hotel Nº 1 - Comp. 29,0cm - Larg. 20,0cm - Alt. 5,0cm - Esp. 2,5cm
01	Azeiteiro
02	Bacia plástica com bico 16 litros
02	Bacia plástica com bico 27 litros
03	Balde para gelo em aço Inox
05	Bandeja Quadrada aço inox 45 cm
05	Bandeja redonda aço inox 30 cm tipo garçom
05	Bandeja redonda aço Inox 45 cm
03	Batedor tipo pêra - 25cm
03	Batedor tipo pêra - 35cm
03	Bico dosador grande
03	Bico dosador pequeno
01	Big Saleiro Big
03	Boleador
03	Bule para Leite - Aço Inox 600ml
02	Caçarola Alumínio com Cabo N.º 20
01	Caçarola Alumínio com Cabo N.º 26
02	Caçarola Alumínio Hotel Nº: 16 - Diâm. 16cm - Alt. 8cm - Vol. 1,6litros - Esp. 2mm
02	Caçarola Alumínio Hotel Nº: 30 - Diâm. 30cm - Alt. 14cm - Vol. 9,5litros - Esp. 3mm
02	Caçarola Alumínio Hotel Nº: 34 - Diâm. 34cm - Alt. 16cm - Vol. 14,5litros - Esp. 3mm
02	Caldeirão Hotel N.º 16 - Diâm 16,0cm - Alt 16,0cm - Capacidade: 3,2L
02	Caldeirão Hotel N.º 30 - Diâm 30,0cm - Alt 26,0cm - Capacidade: 19,0L
05	Cestinhas Oval Vime 01 - 20x15cm
05	Cestinhas Oval Vime 02 - 26x17cm
01	Cesto Espaguete 22cm
01	Cesto Padeiro oval Vime 46x40cm
03	Cloche em aço Inox
05	Colher de Arroz Aço Inox
02	Colher Aço Inox Para Coquetel
05	Colher de Refresco Aço Inox
03	Colher de Spaghetti Aço Inox

03	Colher para Sorvete com Mola N.º 0
05	Colher Plástica 40cm
02	Concha Hotel N.º10 - Capacidade 275ml
01	Concha Hotel N.º12 - Capacidade 430ml
01	Concha Hotel N.º9 - Capacidade 200ml
02	Conjunto Para Banho-maria 20cm
01	Copo Batedor Milk Shake Alumínio Doup
30	Copos de cachaça
03	Coqueteleira Aço Inox
03	Cortador de Pizza
05	Cumbuca de Barronº2
03	Cumbuca de Barro nº0
02	Cutelo 6" Profissional
01	Dispenser para Copos 200ml (água) Aço Inox
05	Dosador de Whisky
02	Escorredor de Arroz N.º 35 9,2litros
02	Escorredor de Macarrão N.º 40 - Diâmetro 40 cm - Altura 17cm - Volume 14,5Litros
03	Escumadeira Aço Inox
01	Espagueteira Inox 4 Divisões
03	Espátula p/ pizza
03	Espremedor de Alho Alumínio
03	Espremedor de Batatas Aço Inox
03	Espremedor de Limão Alumínio
02	Faca - Açougue
02	Faca pão 8"
03	Faca para Legumes
03	Faca Desossar Inox 5 Polegadas Profissional
03	Facas para carne
02	Faqueiros Aço inox completo
02	Farinheiro Plástico
02	Forma Para Pizza N.º 30 - Diâmetro 30cm x Altura 2cm
02	Forma Para Pizza N.º 35 - Diâmetro 35cm x Altura 2cm
02	Forma Para Pizza Vigor N.º 40 - Diâmetro 40 cm

Fonte: Dados obtidos pela responsável do laboratório de Alimentos e Bebidas

b) Laboratório de Sala e Bar (A SER ADQUIRIDO):

LABORATÓRIOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS	Quantidade = 01 Área individual (m2) = 82,5
Descrição	
<p>O Laboratório de Serviços de Sala e Bar será criado com a finalidade de atender às aulas práticas de diversos componentes curriculares dos cursos do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer que são ofertados no IFCE campus Aracati que são ofertados atualmente, tais como: Iniciação a Alimentos e Bebidas, Alimentação e Sustentabilidade, Técnicas e Habilidades na Cozinha: cozinha quente e fria, Serviços de Alimentos e Bebidas, Higiene e Segurança dos Alimentos, Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos, dentre outros.</p> <p>Equipamentos /materiais diversos necessários: 02 Refrigeradores; 01 fogão industrial; 01 Forno elétrico; 01 Forno micro-ondas; 01 Data show; 01 Armário; 02 Bancadas de granito; 02 Pias de granito; 40 carteiras de estudantes; 04 mesas redondas; 24 cadeiras sem braços para serviços de salão.</p>	

26. REFERÊNCIAS

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

BRASIL. **Decreto nº 7.234 de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Decreto nº 5.154 de 23/07/2004**. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm>. Acesso em: 15 nov. 2021.

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

_____. **Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/11892.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/11645.htm>. Acesso em: 15 nov. 2021.

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

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

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

_____. **Parecer CNE/CEB nº 16/99 de 05/10/1999**. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional, e dá outras providências. Brasília/DF, 1999. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/1999/pceb016_99.pdf>. Acesso em: 15 nov. 2021.

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

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

_____. **Resolução CNE/CEB nº06 de 20 de setembro de 2012.** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Brasília/DF, 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&category_slug=setembro-2012-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Resolução nº01 de 17 de junho de 2004.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília/DF, 2004. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>>. Acesso em: 15 nov. 2021.

_____. **Resolução 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.

BNCC. **Ministério da educação, brasil.** Brasília, DF, 2018.
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO CEARÁ – CEFET-CE. Conselho diretor. **Portaria nº 160/GDG, de 04 de maio de 2006:** Regulamento da Organização Didática. Fortaleza-CE, 2006.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MANDELLI, M. T.; SOARES, D. H. P.; LISBOA, M. D. **Juventude e projeto de vida:** novas perspectivas em orientações profissionais. Arquivos Brasileiros de Psicologia, scieloapsic, v. 63, p. 49 – 57, 00 2011. ISSN 1809-5267. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1809-52672011000300006&nrm=iso.

MOURA, D. H. **Educação básica e educação profissional e tecnológica:** dualidade histórica e perspectivas de integração. Holos, v. 2, p. 4-30, 2007.)

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.

SANTOS, M. S. R. dos. **Projeto de vida e a influência da família no período de aulas remotas:** uma análise entre os alunos do 2º ano do ensino médio de uma escola integral, no município de Livramento/PB. 44 p. Dissertação (Mestrado) — Instituto Federal da Paraíba, Patos, 2021.

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

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

SILVA, J.B.da. **Fortaleza, a metrópole sertaneja do litoral.** In: SILVA, J.da [et al] (Orgs.) Litoral e sertão: natureza e sociedade no Nordeste brasileiro. Fortaleza: Expressão Gráfica, 2005.

27. ANEXOS

Anexo I

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD.

1º ANO

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: MATEMÁTICA I	
Código:	Carga Horária Total: 120h
Teórica: 120h	Prática: -
Presencial: 120h	Distância: -
Número de Créditos: 03	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<ul style="list-style-type: none"> • Grandezas e medidas. Conjuntos. Funções. Sequências. 	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os conjuntos numéricos e suas propriedades; • Compreender o conceito de função e associar a situações do cotidiano; • Ler e interpretar os gráficos dos diferentes tipos de funções; • Identificar regularidades em expressões matemáticas e estabelecer relações entre variáveis; • Realizar operações algébricas referentes ao estudo das funções; • Descrever e representar dados numéricos e informações de natureza social, econômica, política entre outros; • Compreender sequências aritméticas e geométricas e realizar cálculos envolvendo suas propriedades; • Desenvolver a capacidade de analisar, relacionar, comparar e sintetizar conceitos para resolver problemas envolvendo matemática financeira. 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 - GRANDEZAS E MEDIDAS <ul style="list-style-type: none"> • Grandeza x medida; • Sistema Internacional de Unidades; • Além das unidades do Sistema Internacional de unidades. • Principais unidades de medida usadas na gastronomia UNIDADE 2 - CONJUNTOS <ul style="list-style-type: none"> • Conjuntos; • Operações com conjuntos; • Conjuntos numéricos; • Intervalos. UNIDADE 3 - FUNÇÕES <ul style="list-style-type: none"> • Conceito de função; • Gráfico de uma função; • Análise de gráficos de funções; • Função polinomial; • Funções definidas por mais de uma sentença; 	

- Função inversa.

UNIDADE 4 - FUNÇÃO AFIM

- Função afim;
- Gráfico da função afim;
- Inequações do 1º grau.
- Proporcionalidade aplicada à gastronomia

UNIDADE 5 - FUNÇÃO QUADRÁTICA

- Função quadrática;
- Gráfico da função quadrática;
- Construção do gráfico da função quadrática;
- Inequações do 2º grau.

UNIDADE 6 - FUNÇÃO EXPONENCIAL

- Introdução ao estudo da função exponencial;
- Função exponencial;
- Equações exponenciais e sistemas;
- Inequações exponenciais.

UNIDADE 7 - FUNÇÃO LOGARÍTMICA

- Logaritmo;
- Propriedades operatórias dos logaritmos;
- Função logarítmica;
- Equações logarítmicas e sistemas;
- Inequações logarítmicas.

UNIDADE 8 - SEQUÊNCIAS

- Sequências e padrões;
- Progressões aritméticas;
- Progressões geométricas;
- Problemas que envolvem Progressões aritméticas e Progressões geométricas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aula teórica e expositiva no intuito de fundamentar os conhecimentos da Matemática do Ensino Médio. Haverá momentos de discussão sobre atividades realizadas em sala e em grupo.

RECURSOS

Material didático-pedagógico: livro texto, notas de aulas, lousa e pincel;
Recursos audiovisuais: lousa digital; projetor;
Materiais manipulativos e utilização de aplicativos e softwares.

AValiação

Visando a formação do indivíduo, o processo avaliativo ocorrerá antes, durante e após a atividade didática. Será realizada uma avaliação diagnóstica que percorrerá todo o processo didático. Assim como a avaliação formativa que implicará na preparação do aluno para a disciplina a qual essa é pré-requisito, e visando também o conhecimento adquirido pelo aluno a avaliação somativa será trabalhada no final de cada etapa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática: Contexto e Aplicações**. 3.ed. São Paulo: Ática, 2008.
GIOVANNI, J.R.; BONJORNO, P.R e GIOVANNI JR, J.R. **Matemática Fundamental: uma nova abordagem**. São Paulo: FTD, 2002, volume único.
IEZZI, Gelson. **Fundamentos de matemática elementar: conjuntos e funções**. V.1. 9. ed. São Paulo: Atual, 2013. 410p. ISBN 8788535716801.
LEONARDO, Fabio Martins. **Conexões: matemática e suas tecnologias**. V1. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2020.
LEONARDO, Fabio Martins. **Conexões: matemática e suas tecnologias**. V2. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BEZERRA, Manoel Jairo. Matemática para o Ensino Médio. São Paulo: Scipione, 2006.</p> <p>FACCHINI, W. Matemática para a Escola de Hoje. São Paulo: FTD, 2007, volume único.</p> <p>HAZZAN, S. Fundamentos da Matemática Elementar. 8.ed. São Paulo: Atual, 2004.</p> <p>IEZZI, Gelson; et al. Matemática: ciências e aplicações. 4.ed. São Paulo: Atual, 2006. v.1.</p> <p>IEZZI, Gelson. Fundamentos de matemática elementar: logaritmos. V.2. 10. ed. São Paulo: Atual, 2013. 218p. ISBN 9788535716825.</p>	
_____	_____
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: BIOLOGIA I	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 60h	CH Prática: 20h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Origem da vida, teoria celular, tipos de células, morfologia e composição das células; ➤ Ecologia: fluxo de matéria e energia nos seres vivos; ecologia de populações; relações ecológicas; principais biomas; impactos ambientais; ➤ Células: membranas; citoplasma; núcleo e divisão celular. ➤ Reprodução: assexuada e sexuada; Desenvolvimento embrionário; reprodução humana e métodos contraceptivos. 	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> I. Caracterizar e compreender as diferentes teorias da origem da vida, relacionando historicamente com as eras e períodos de formação da Terra e o aparecimento dos organismos vivos; II. Compreender a relação dos seres vivos entre si e com o meio ambiente; III. Relacionar as atividades humanas com os impactos ambientais; IV. Conhecer a teoria celular; V. Diferenciar células procarióticas e eucarióticas; VI. Compreender a estrutura morfológica das células, reconhecendo seus diferentes componentes; VII. Distinguir as macromoléculas e suas principais características; VIII. Analisar e caracterizar as diferentes atividades fisiológicas realizadas nas células; IX. Compreender como funcionam os métodos contraceptivos. 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO A BIOLOGIA <ul style="list-style-type: none"> ➤ A Terra primitiva e a origem da vida ➤ Teoria celular ➤ Características gerais dos seres vivos ➤ Química dos seres vivos UNIDADE 2 - ECOLOGIA <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fluxo de energia entre os seres vivos ➤ Ciclos da matéria (<i>conexão com o conteúdo o conteúdo dos ciclos da natureza em Geografia I</i>) ➤ Definição biológica de espécie ➤ Características populacionais ➤ Fatores que regulam o tamanho populacional ➤ Habitat e nicho ecológico ➤ Relações ecológicas intraespecífica 	

- Relações ecológicas interespecífica
- Biomas mundiais e brasileiros (*conexão com o conteúdo Biodiversidade e leis ambientais em Geografia II*)
- Impactos ambientais

UNIDADE 3 - CÉLULAS

- Microscópio
- Membranas biológicas
- Retículo endoplasmático
- Complexo de Golgi
- Lisossomos
- Parede celular
- Citoesqueleto
- Fotossíntese
- Fermentação
- Respiração aeróbica
- ✓ Glicólise
- ✓ Ciclo de Krebs
- ✓ Cadeia transportadora de elétrons
 - Núcleo celular
 - Cromossomos
 - Mitose

METODOLOGIA DE ENSINO

- A disciplina será ministrada a partir de aulas teóricas expositivas e dialogadas, utilizando de recursos multimídias para a ilustração dos conteúdos e exibição das informações de formas variadas como: apresentações em PowerPoint, seminários, filmes e documentários.
- As conexões com as demais disciplinas serão tratadas com os devidos professores por meio de atividades a serem desenvolvidas posteriormente.
- As aulas práticas serão realizadas em laboratório de Biologia do próprio Campus, sendo compostas por duas aulas de experimentação (Aula 1 – Atividade da catalase; Aula 2 – Metabolismo celular) e três aulas de microscopia (Aula 3 – Observação de células vegetais e animais; Aula 4 – Atividade osmótica em células vegetais; Aula 5 – Mitose em células de cebola).
- As aulas práticas serão desenvolvidas em equipe, de acordo com o número total de alunos da sala, e com o auxílio do roteiro de aula prática onde constarão todas as informações para execução da prática orientada pelo professor de sala. Inicialmente o roteiro da aula prática será trabalhado oralmente pelo professor, em seguida os alunos irão separar o material necessário para a aula prática, e começarão a executá-la conforme roteiro. Após a execução da prática as equipes apresentarão oralmente seus resultados a toda a classe, e depois o professor fará a conclusão da prática discutindo com os alunos os resultados apresentados. Após cada aula prática, os alunos deverão redigir um relatório descrevendo a execução e resultados de cada atividade.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livro texto, notas de aulas, lousa e pincel, estudos dirigidos, vídeos e documentários, atlas, rede mundial de computadores;
- Recursos audiovisuais: lousa digital; projetor.
- Insumos de laboratório: microscópios, lâminas e lamínulas para microscópios, tubos de ensaios, estantes de tubos de ensaios, bacias, água destilada, sal, materiais biológicos (amostras de vegetais e microrganismos), reagentes (peróxido de hidrogênio, álcool comercial, corantes, etc.).

AValiação

A avaliação do aprendizado do alunado será realizada por meio de provas escritas e outras atividades tais como: participação nas atividades de sala de aula e extra, trabalhos em sala de aula

(estudos dirigidos), relatórios de aulas práticas e seminários. Assim, a nota final de cada etapa será composta por duas notas parciais: uma da prova teórica que vale 10,0 pontos e outra do somatório da participação, resolução dos estudos dirigidos, relatório de aula prática e seminário, que dividida por dois terá de resultar no mínimo em seis (6,0) para a aprovação no semestre.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Biologia em contexto. 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2013. Conteúdo: v.1: do universo às células vivas. ISBN: 13-04481.</p> <p>AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Fundamentos de Biologia moderna. 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2006. Volume único. ISBN: 8516052699.</p> <p>ADAVA, D. <i>et al.</i> Vida: a ciência da biologia. Porto Alegre: Artmed, 2009. V. 02: Evolução, Diversidade e Ecologia. ISBN: 9788536319223</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Conceitos de Biologia: v. 1. São Paulo: Moderna, 2001. ISBN: 8516027686.</p> <p>CARNEIRO, J.; JUNQUEIRA, L. C. U. Biologia celular e molecular. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. ISBN: 9788527720786.</p> <p>FAVARETTO, J. A. Biologia: unidade e diversidade 1º ano. São Paulo : FTD, 2016. ISBN: 9788596003438.</p> <p>MICHELACCI, Y. M.; OLIVA, M. L. V. Manual de práticas e estudos dirigidos: química, bioquímica e biologia celular. 1ª ed. São Paulo: Blucher, 2014. ISBN: 9788521207849.</p> <p>REECE, J. B. <i>et al.</i> Biologia de Campbell. 10ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. ISBN: 9788582712160.</p>	
<hr/> Coordenador do Curso	<hr/> Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: QUÍMICA I	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 74h	Prática: 6h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Introdução à Química; Propriedades dos materiais; Modelos atômicos; Tabela periódica; Ligações químicas; Funções; Inorgânicas; Reações químicas; Fórmulas moleculares; Estudo dos Gases; Estequiometria.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender e utilizar os conceitos químicos de uma visão macroscópica; compreender os dados quantitativos, estimativas e medidas; compreender relações proporcionais presentes na Química; reconhecer tendências e relações a partir de dados experimentais; selecionar e utilizar ideias e procedimentos científicos (leis, teorias e modelos) para resolução de problemas qualitativos e quantitativos em Química. • Entender o estudo da matéria e suas propriedades físico-químicas (modelos atômicos, propriedades periódicas, funções inorgânicas, reações químicas, estudo dos gases). • Identificar e diferenciar os diferentes tipos de transformações da matéria; desenvolver habilidades de cálculo necessárias à compreensão quantitativa das transformações químicas. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA QUÍMICA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ O que é Química? ➤ O que a Química estuda? ➤ A contribuição da Química para a sociedade <p>UNIDADE 2 - PROPRIEDADES DOS MATERIAIS <i>(conexões com os conteúdos da unidade Funções do 1º grau na disciplina Matemática I)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ A Matéria e suas propriedades (gerais, funcionais e específicas) ➤ Energia ➤ Estados de agregação da matéria ➤ Mudanças de estado físico ➤ Fenômenos físicos e químicos ➤ Representação das reações químicas – equações químicas ➤ Sistemas, substâncias puras e misturas ➤ Separação de misturas <p>UNIDADE 3 - MODELOS SOBRE A CONSTITUIÇÃO DA MATÉRIA <i>(conexões com os conteúdos da unidade Funções do 1º grau na disciplina Matemática I)</i></p>	

- Os primeiros modelos atômicos
- Leis ponderais: Conservação da massa (Lavoisier) e proporções definidas (Proust)
- Modelo atômico de Dalton
- Lei volumétrica de Gay Lussac
- Substâncias Simples e Compostas.
- Alotropia
- Representação das transformações químicas a partir dos códigos, símbolos e expressões próprios da Química.
- Modelo atômico de Thomson, Modelo atômico de Rutherford, Modelo atômico de Rutherford-Bohr e Modelo atômico de Sommerfeld
- Número atômico, número de massa, isótopos, isóbaros, isótonos, massa atômica. Elementos químicos
- Distribuição eletrônica em níveis e subníveis

UNIDADE 4 - TABELA PERIÓDICA

- Evolução da organização periódica
- Divisão e características da Classificação Periódica
- Periodicidade das configurações eletrônicas
- Propriedades Periódicas

UNIDADE 5 - LIGAÇÕES QUÍMICAS

- Introdução ao estudo das ligações químicas
- Modelo do octeto e estabilidade dos gases nobres
- Estrutura eletrônica de Lewis
- Valência
- Modelo da ligação iônica, fórmula unitária e propriedades das substâncias iônicas
- Modelo da ligação covalente, fórmula eletrônica de Lewis, fórmula estrutural plana e propriedades das substâncias moleculares
- O modelo da ligação metálica, propriedades das substâncias metálicas e as ligas metálicas
- A Eletronegatividade e as ligações químicas
- Estrutura espacial das moléculas: modelo de repulsão dos pares eletrônicos
- A polaridade das ligações e das moléculas
- Forças intermoleculares: dipolo induzido, dipolo permanente e ligações de hidrogênio
- Forças intermoleculares e propriedades de compostos moleculares
- Número de oxidação

UNIDADE 6 - FUNÇÕES DA QUÍMICA INORGÂNICA *(conexão com os conteúdos da unidade pH na disciplinas Qualidade de água, uso e reúso na aquicultura)*

- Introdução às funções inorgânicas
- Soluções eletrolíticas e não eletrolíticas
- Ácidos: ácido segundo a teoria de ionização de Arrhenius, classificação, força, nomenclatura e fórmulas.
- Bases: base segundo a teoria de dissociação de Arrhenius, classificação, força, nomenclatura e fórmulas.
- Escala para medir o caráter ácido e básico: pH
- Indicadores ácido e base
- Sais: O que são sais, reação de neutralização, classificação, nomenclatura
- Óxidos: classificação dos óxidos, propriedades e nomenclatura
- Teoria modernas de ácido e base

UNIDADE 7 - REAÇÕES QUÍMICAS

- Reações e equações químicas
- Balanceamento de equações químicas
- Tipos de reação química – síntese, decomposição, simples troca e dupla troca
- Reações de oxidação-redução
- Condições para ocorrência de reações

UNIDADE 8 - CONTANDO ÁTOMOS E MOLÉCULAS

- Massa atômica
- Massa molecular
- Constante de Avogadro
- Mol – a unidade da quantidade de matéria
- Massa molar
- Determinação de fórmulas: Mínima, Percentual ou centesimal e molecular

UNIDADE 9 - ESTUDO DOS GASES

- Características gerais dos gases
- Variáveis de estado
- Transformações gasosas
- Equação geral dos gases
- Volume molar
- Equação de estado dos gases perfeitos
- Pressões parciais
- Densidade dos gases

UNIDADE 10 - ASPECTOS QUANTITATIVOS DAS TRANSFORMAÇÕES QUÍMICAS

- Relações estequiométricas fundamentais
- Relações estequiométricas com volume de gás
- Excesso e limitante
- Pureza e rendimento

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas em sala, utilizando como material de suporte equipamentos multimídia (Datashow e sistema de áudio); Resolução de Exercícios; Trabalho Individual; Trabalho em Grupo; Lista de Exercícios; Resolução de Exercícios do livro didático; Se possível, visita Técnica (disponível se houver recursos financeiros para realização)
- Aulas Práticas a serem realizadas no Laboratório de Química (de acordo com a disponibilidade de recursos do laboratório), ou utilizando materiais de baixo custo em sala de aula.

Aulas práticas

- Aula prática I – Noções de laboratório, conhecer principais vidrarias, equipamentos e procedimentos de laboratório.
- Aula prática II – Principais técnicas de manuseio de procedimentos em laboratório (medicação de massa, temperatura e volume)
- Aula prática III – Noções de ocorrência de reações químicas, percepção de: cor, mudança de temperatura, liberação de gás e formação de precipitado.

RECURSOS

- Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, pincéis, o material didático-pedagógico, recursos audiovisuais, ferramentas tecnológicas, os Laboratórios de Informática e Química Geral e insumos de laboratórios.

AValiação

<ul style="list-style-type: none"> • <i>A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conhecimento individual sobre temas relativos aos assuntos estudados em sala (trabalhos, provas); ➤ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; ➤ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos; ➤ Criatividade e o uso de recursos diversificados ao longo da disciplina; ➤ Domínio de atuação discente (postura e desempenho ao longo da disciplina). ➤ Pontualidade, organização e qualidade dos relatórios das atividades práticas. <p>Os aspectos quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BEZERRA. L. M.; BIANCO, P. A. G.; LIEGEL, R. M.; ÁVILA, S. G.; YDI. S. J.; LOCATELLI, S. W.; AOKI, V. L. M. Química . 3.ed. São Paulo: Editora SM, 2016. (Coleção Ser protagonista). v.1. KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. JR. Química e reações químicas . 9.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016 v.1. LISBOA, J.C.F. [et al]. Ser protagonista box: química, ensino médio: volume único. Parte I . São Paulo: Edições SM, 2014. 304p. ISBN 9788541802352. MACHADO, A. M.; MORTIMER, E. F. Química . 3.ed. São Paulo: Scipione, 2016. v.1. REIS, M. Química . 2.ed. São Paulo: Ática, 2016. v.1.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ATKINS, P.; JONES, L.; LAVERMAN, L. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente . 7.ed. Porto Alegre: Bookman, 2018. BROWN, Theodore L.; LEMAY JUNIOR, H. Eugene; BURSTEN, Bruce E. Química: ciência central . 13. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2017. CISCATO, C. A. M.; CHEMELLO, E.; PEREIRA, L. F.; PROTI, P. B. Química . São Paulo: Moderna, 2016. v.1. NOVAIS, V. L.D.; ANTUNES, M. T. Química . Curitiba: Positivo, 2016. (Coleção Vivá química). v.1. ZUMDAHL, STEVEN S. Introdução à química . Tradução da 8 ed. norte americana – São Paulo: Cengage Learning, 2015.	
_____ Coordenador do Curso	_____ Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: FÍSICA I	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 60h	Prática: 20h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integral
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<p>Estudo dos princípios fundamentais da Mecânica Clássica, abordando os conceitos de cinemática, dinâmica, energia e hidrostática. Análise das leis do movimento, das forças e da conservação de energia em situações cotidianas e contextos gastronômicos. Introdução aos princípios da pressão e do empuxo, relacionando-os ao funcionamento de utensílios, equipamentos e processos culinários que envolvem líquidos e gases sob pressão.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Geral: Compreender os conceitos básicos da mecânica e da hidrostática aplicados a fenômenos do cotidiano e aos processos da gastronomia, desenvolvendo a capacidade de observação e análise crítica dos fenômenos físicos. • Específicos: Identificar grandezas físicas e suas unidades de medida; Aplicar as leis de Newton na análise de situações reais; Reconhecer formas de energia e suas transformações; Entender os princípios da hidrostática e suas aplicações em utensílios de cozinha, como panelas de pressão e sifões. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Grandezas físicas e unidades de medida. • Cinemática: movimento uniforme e uniformemente variado. • Leis de Newton e suas aplicações. • Trabalho, potência e energia mecânica. • Conservação de energia e sistemas mecânicos. • Pressão, densidade e empuxo. • Princípios de Pascal e Arquimedes. • Aplicações em equipamentos hidráulicos e culinários. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivas dialogadas; experimentos práticos e demonstrações com utensílios de cozinha; simulações digitais; estudos dirigidos; resolução de problemas contextualizados; projetos integradores com a área de gastronomia.</p>	
RECURSOS	

Quadro, projetor multimídia, kits experimentais, utensílios e equipamentos de cozinha, laboratório de física, simulações digitais (PhET e outros), vídeos e materiais de apoio.	
AVALIAÇÃO	
Avaliação contínua e processual, considerando: <ul style="list-style-type: none"> • Participação nas atividades teóricas e práticas. • Relatórios e registros de experimentos. • Trabalhos e projetos integradores. • Avaliações escritas e práticas com resolução de problemas aplicados. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
AMABIS, J. M. et al. Moderna plus: ciências da natureza e suas tecnologias: Matéria e energia . São Paulo: Moderna, 2020. _____. Moderna plus: ciências da natureza e suas tecnologias: Água e vida . São Paulo: Moderna, 2020. FUKUI, A. et al. Ser protagonista: ciências da natureza e suas tecnologias: evolução, tempo e espaço . São Paulo: Edições SM, 2020. FUKUI, A.; MOLINA, M.; OLIVEIRA, V. S. de. Ser protagonista: ciências da natureza e suas tecnologias: energia e transformações . São Paulo: Edições SM, 2020. YOUNG, Hugh; FREEDMAN, Roger. Física I - Mecânica . 12. ed. Pearson Education Limited, 2008. ISBN: 9788588639300.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BÔAS, N. V.; DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J. Tópicos De Física 1 . São Paulo: Editora Saraiva, 2007. DOCA, Ricardo Helou; BISCUOLA, Gualter José; VILLAS BÔAS, Newton. Conecte Física . 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2018. v. 1. FEYNMAN, R. P.; LEIGHTON, R. B.; SANDS, M. Lições de Física . Porto Alegre: Editora Bookman, 2008. v. 1. HEWITT, P. G. Física Conceitual . Porto Alegre: Editora Bookman, 2011. MÁXIMO, Antônio; ALVARENGA, Beatriz; GUIMARÃES, Carla. Física: Contexto e Aplicações . 2 ed. Editora: Scipione, 2016. RAMALHO, NICOLAU, TOLEDO. Os Fundamentos da Física . 11. ed. São Paulo: Moderna, 2015. vol. 1.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA I	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 20h	Prática: 60h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional:	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Histórico da Educação Física; Jogos e brincadeiras; Esportes de marca; Promoção da Saúde; Ginástica; Esporte de Invasão; Esporte Adaptado.	
OBJETIVO	
<p>Compreender a origem da cultura corporal de movimento e seus vínculos com a organização da vida coletiva e individual além de experimentar e fruir diferentes brincadeiras e jogos da cultura popular presentes no contexto comunitário e regional, reconhecendo e respeitando as diferenças individuais de desempenho dos colegas, prezando pelo trabalho coletivo e pelo protagonismo, a prática de esportes de marca.</p> <p>Objetivos Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Refletir, criticamente, sobre as relações entre a realização das práticas corporais e os processos de saúde/doença, inclusive no contexto das atividades laborais; ● Experimentar, fruir e identificar diferentes elementos básicos da ginástica (equilíbrios, saltos, giros, rotações, acrobacias, com e sem materiais) e da ginástica geral, de forma individual e em pequenos grupos, adotando procedimentos de segurança; ● Experimentar e fruir exercícios físicos que solicitem diferentes capacidades físicas, identificando seus tipos (força, velocidade, resistência, flexibilidade) e as sensações corporais provocadas pela sua prática; ● Experimentar e fruir um ou mais tipos de ginástica de conscientização corporal, identificando as exigências corporais dos mesmos; ● Experimentar e fruir, prezando pelo trabalho coletivo e pelo protagonismo, a prática de esportes de invasão; ● Experimentar e fruir esportes de invasão, valorizando o trabalho coletivo e o protagonismo. 	
PROGRAMA	
<p>1. Histórico da Educação Física. 1.1. Tendências e evolução da Educação Física escolar.</p> <p>2. Jogos e brincadeiras.</p>	

<p>2.1. Origens dos jogos e brincadeiras;</p> <p>2.2. Jogos da cultura popular e regional;</p> <p>2.3. Jogos da cultura africana e indígena;</p> <p>2.4. Jogos cooperativos e jogos competitivos;</p> <p>2.5. Jogos do Brasil e do Mundo;</p> <p>2.6. Jogos eletrônicos;</p> <p>2.7. Construção de brinquedos.</p> <p>3. Esportes de marca.</p> <p>3.1. Atletismo.</p> <p>4. Atividade física e Saúde</p> <p>4.1. Práticas corporais, exercício físico e atividade física;</p> <p>4.2. Exercício aeróbio e anaeróbio;</p> <p>4.3. Qualidade de vida e saúde coletiva;</p> <p>4.4. Obesidade, diabetes, hipertensão e sedentarismo;</p> <p>4.5. Noções básicas de primeiros socorros.</p> <p>5. Ginástica.</p> <p>5.1. Ginástica de demonstração;</p> <p>5.2. Ginástica de condicionamento;</p> <p>5.3. Ginástica de consciência corporal;</p> <p>5.4. Ginástica circense.</p> <p>6. Esporte de invasão Handebol.</p> <p>6.1. Regras básicas;</p> <p>6.2. Fundamentos técnicos;</p> <p>6.3. Concepções táticas;</p> <p>6.4. Histórico e evolução do esporte.</p> <p>7. Esportes adaptados.</p> <p>7.1. Regras básicas;</p> <p>7.2. Fundamentos técnicos;</p> <p>7.3. Concepções táticas;</p> <p>7.4. Histórico e evolução do esporte adaptado.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
Na tematização teórica dos conteúdos o enfoque será na exposição dialogada. Na tematização prática dos conteúdos, o centro das ações será na metodologia ativa, valorizando as experimentações e a reflexão sobre ação no desejo de produzir materiais voltados para o conhecimento dos conteúdos.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Material didático-pedagógico para aulas teóricas e práticas ➤ Recursos audiovisuais. ➤ Espaço para aulas práticas (quadra, salas de práticas; etc.)
AValiação
<ul style="list-style-type: none"> ➤ A avaliação assumirá um caráter diagnóstico, processual e formativo para melhor analisar o nível de desenvolvimento do aluno e a formação do conhecimento. ➤ Avaliação conceitual, por meio de avaliação escrita dos conteúdos do semestre; ➤ Avaliação atitudinal dos estudantes, amparados na observação das aulas práticas, valorizando a participação efetiva e ativa dos estudantes; ➤ Avaliação procedimental dos estudantes, avaliando a construção de novos jogos e brincadeiras, como também, na vivência das experimentações do atletismo.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<p>DARIDO, Suraya Cristina; ANDRADE, Irene Conceição. Educação Física na Escola: implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>KISHIMOTO, Tizuko Morchida (Org.) Jogo, brinquedo, brincadeira e a educação. 13ª Ed. São Paulo: Cortez, 2012.</p> <p>SOARES, Carmem Lúcia et al. COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do ensino da Educação Física. São Paulo: Cortez, 1992.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>STIGGER, Marco Paulo. Educação Física, Esporte e Diversidade. Campinas, SP: autores Associados, 2005.</p> <p>FERREIRA, Vanja. Educação Física, Interdisciplinaridade, Aprendizagem e inclusão. Rio de Janeiro: Sprint, 2006.</p> <p>TEIXEIRA, H. V. Educação Física e Desportos. São Paulo: Saraiva, 2013.</p> <p>BARBANTI, Valdir J. Treinamento Físico: bases científicas. 3ª ed. São Paulo: CLR Balieiros, 2001.</p> <p>VOSER, Rogério da Cunha; GIUSTI, João Gilberto. O Futsal e a Escola: uma perspectiva pedagógica. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p>	
<p>_____ Coordenador do Curso</p>	<p>_____ Setor Pedagógico</p>

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: LÍNGUA PORTUGUESA I	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 70h	Prática: 10h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<ul style="list-style-type: none"> Estudo da Língua Portuguesa, compreendendo a Literatura (conceitos fundamentais e movimentos estético- literários (do Trovadorismo ao Classicismo)), os usos da linguagem (língua, linguagem, variação linguística, teoria da comunicação e oralidade x escrita), alguns aspectos gramaticais (fonologia, ortografia, acordo ortográfico, acentuação gráfica, estrutura e formação de palavras, fenômenos semânticos e figuras de linguagem) e as sequências/ gêneros textuais (narração, relato, exposição e argumentação / conto, notícia, reportagem, resumo, dissertação escolar e carta de reclamação). 	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> Possuir habilidades linguístico-gramaticais para o aprimoramento da competência textual-discursiva, visando à leitura, ao estudo e à produção de textos, bem como à comunicação eficiente de acordo com os contextos de produção e recepção dos textos orais e escritos em diversas situações reais de uso do português contemporâneo; Ler, pesquisar e produzir textos, bem como a consulta profícua a gramáticas, dicionários e obras literárias da literatura em língua materna para a formação contínua e crítica dos usuários da língua(gem); Conhecer e refletir sobre o contexto sócio-histórico e cultural das produtivas manifestações literárias portuguesas e brasileira. 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 – LITERATURA	
<p>➤ Literatura (conceito, linguagem, funções e contexto de produção), Gêneros Literários e Movimentos estético- literários (Trovadorismo, Humanismo, Classicismo) / Conexões com as disciplinas de História, Geografia, Sociologia e Filosofia (aspectos sócio-histórico-culturais, geográficos e filosófico-sociológicos fundamentais à compreensão dos processos e movimentos literários desenvolvidos na Europa e no Brasil).</p>	
UNIDADE 2 – USO DA LINGUAGEM	
<p>➤ Língua, linguagem, variação linguística, teoria da comunicação, oralidade x escrita / Conexões com as disciplinas História e Sociologia (contexto sócio-histórico-cultural de desenvolvimento das línguas naturais e suas profícuas correlações com os diversos segmentos da sociedade).</p>	

<p>UNIDADE 3 – GRAMÁTICA</p> <p>➤ Fonologia, ortografia, acordo ortográfico, acentuação gráfica, estrutura e formação de palavras, fenômenos semânticos, figuras de linguagem / Conexões com a disciplina de Matemática (noções de conjuntos, plano cartesiano e relações algébricas) e de História (história interna (aspectos fonológicos e lexicais) e externa (fatores socioculturais) de constituição da língua portuguesa).</p> <p>➤ UNIDADE 4 – PRODUÇÃO TEXTUAL</p> <p>Narração: conto, notícia / Relato: reportagem / Exposição: resumo / Argumentação: dissertação escolar e carta de reclamação / Conexões com as disciplinas de História, Geografia, Sociologia, Filosofia, Biologia, Química e Física (reflexões críticas sobre temas de natureza histórico-geográfica, filosófico-sociológica científica necessárias à compreensão, transformação e ressignificação do mundo circundante).</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivo-dialogadas com conexões interdisciplinares estabelecidas pelo docente da disciplina em parceria com os colegas das áreas especificadas no conteúdo programático / Parte Prática: realização de dinâmicas, exposição de filmes e documentários, seminários, resolução de exercícios e de situações-problema por meio de debates.
<p>RECURSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico: livro didático, notas de aulas, lousa e pincel, vídeos e documentários. • Recursos audiovisuais: lousa digital, <i>data show</i>.
<p>AVALIAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> • A avaliação se dará de forma contínua e processual, em acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: <ul style="list-style-type: none"> § Participação e empenho; § Coerência e consistência argumentativa; § Cumprimento de prazos; § Clareza de ideias (oral e escrita). • Os instrumentos adotados serão: <ul style="list-style-type: none"> § Avaliação escrita individual; § Trabalhos teórico-práticos individuais (lista de exercícios e pesquisas); § Atividades teórico-práticas em grupo (dinâmicas, debates sobre situações-problema e seminários). <ul style="list-style-type: none"> ➤ O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, com base no desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>AMARAL, Emília; PATROCÍNIO, Mauro Ferreira do; LEITE, Ricardo Silva; BARBOSA, Severino Antônio Moreira. Novas palavras. 3. ed. São Paulo: FTD, 2016. 1 v. (Ensino Médio)</p> <p>BARRETO, Ricardo; GONÇALVES-SANTA BÁRBARA, Marianka; BERGAMIN, Cecília; PAIVA, Andress Munique. Ser protagonista: língua portuguesa. 3. ed. São Paulo: Edições SM, 2016. 1 v. (Ensino Médio)</p> <p>CUNHA, Celso; CINTRA, Lindley. Nova gramática do português contemporâneo. 7 ed. Rio de Janeiro Lexicon Editorial, 2017.</p> <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>

BARRETO, Ricardo; GONÇALVES-SANTA BÁRBARA, Marianka; BERGAMIN, Cecília; PAIVA, Andressa Munique. **Ser protagonista:** língua portuguesa. 3. ed. São Paulo: Edições SM, 2016. 2 v. (Ensino Médio).

CAMPOS, Maria Inês Batista; ASSUMPÇÃO, Nívia. **Esferas das linguagens.** São Paulo: FTD, 2016. 1 v (Ensino Médio).

CEREJA, Wiliam Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Texto e interação.** 4 ed. São Paulo: Atual, 2013.

TERRA, Ernani; DE NICOLA, José. **Português de olho no mundo do trabalho.** São Paulo: Scipione, 2004.

FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto:** leitura e redação. 17. ed. São Paulo Ática, 2000.

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

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: LÍNGUA INGLESA I	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 40h	Prática: -
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integral
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Introdução de estruturas básicas da língua inglesa com seus aspectos lingüísticos, necessários à comunicação no idioma, envolvendo leitura e compreensão de textos escritos, bem como a produção textual e trabalho com vocabulário.	
OBJETIVO	
<p>Conhecer e aplicar estratégias de leitura que facilitam a compreensão e interpretação de textos em Língua Inglesa;</p> <p>Identificar e utilizar aspectos gramaticais na leitura e produção escrita de textos em língua inglesa;</p> <p>Identificar, compreender e utilizar vocabulário para desenvolvimento da comunicação oral e escrita.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - ESTRATÉGIAS DE LEITURA <i>(Conexões com a disciplina Introdução a aquicultura por meio do uso de artigos científicos na língua inglesa)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Palavras cognatas ➤ Skimming ➤ Scanning <p>UNIDADE II - REFERENTES CONTEXTUAIS <i>(Conexões com a disciplina Higiene e Segurança do Trabalho por meio do uso de manuais de instrução em língua inglesa)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Uso do contexto ➤ Pronome sujeito ➤ Pronome objeto ➤ Adjetivo possessivo ➤ Pronome possessivo ➤ Pronome reflexivo ➤ Pronome relativo <p>UNIDADE III - PRESENTE <i>(Conexões com a disciplina Qualidade de Água, Uso e Reuso na Aquicultura por meio do uso de diversos gêneros textuais em língua inglesa)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Presente simples ➤ Presente contínuo ➤ Leitura crítica <p>UNIDADE IV- PASSADO <i>(Conexões com a disciplina de Biologia Aquática por meio do uso de diversos gêneros textuais em língua inglesa)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Passado simples 	

➤ Passado contínuo	
METODOLOGIA DE ENSINO	
➤ Aulas expositivo-dialogadas com conexões interdisciplinares estabelecidas pelo docente da disciplina em parceria com os colegas das áreas especificadas no conteúdo programático, dinâmicas, exposição de filmes e de documentários, resolução de exercícios e de situações-problema por meio de debates, seminários e dinâmicas.	
RECURSOS	
➤ Como recursos, poderá ser utilizado o livro pedagógico e recursos audiovisuais.	
AValiação	
➤ A avaliação se dará de forma contínua e processual, em acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: § Participação e empenho; § Coerência e consistência argumentativa; § Cumprimento de prazos; § Clareza de ideias (oral e escrita). ➤ Os instrumentos adotados serão: § Avaliação escrita; § Trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, pesquisas, seminários, debates e produções textuais, produção de vídeos e podcasts, entre outros). ➤ O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, com base no desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
MUNHOZ, R. Inglês instrumental: estratégias de leitura . Módulo I. São Paulo: Textonovo, 2001. _____. Inglês instrumental: estratégias de leitura . Módulo II. São Paulo: Textonovo, 2001. SOUZA, A. G. F. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental . 2. ed. São Paulo: Disal, 2005.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GAMA, A.N.M. et al. Introdução à Leitura em inglês . 2ed. rev. Rio de Janeiro: Ed.Gama Filho, 2001. MURPHY, R. English Grammar in Use . England: Cambrigde University Press, 1995. TURIS, A F. de A. M. Inglês instrumental – gramática descomplicada . V.1. São Paulo: Livro Rápido, 2008. VIEIRA, L. C. F. Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos . 5ª ed., 2009. WATKINS, M; Porter, T. Gramática da Língua Inglesa . 1ª. Ed. Ática, 2002.	
_____ Coordenador do Curso	_____ Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: GEOGRAFIA I	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 80h	Prática: -
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integral
Prática profissional: -	Distância: -
Extensão: -	
EMENTA	
<p>Espaço Geográfico I: Evolução da Ciência Geográfica: breve histórico do conhecimento geográfico e das categorias geográficas;</p> <p>Espaço Político I: Mundo Capitalista, Revoluções Industriais, Geopolítica, Inserção econômica do Brasil e DIT;</p> <p>Espaço Natural I: Evolução geológica da Terra e Dinâmica da Natureza;</p> <p>Espaço Político II: Espaço Agrário e suas transformações, Revolução Verde, Mundo agrário brasileiro e às Lutas sociais no campo;</p> <p>Espaço Geográfico II: Cartografia e a evolução dos mapas, Sensoriamento Remoto, Fusos Horários.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer a importância da ciência geográfica para a compreensão dos fatos atuais. Interpretar um mapa temático estabelecendo relações e comparações em diferentes escalas geográficas. • Conhecer a formação e a dinâmica do planeta Terra para apreender os processos naturais que estruturam a superfície terrestre. • Analisar as características da Nova Ordem Mundial para descrever a regionalização do espaço mundial. • Reconhecer as mudanças no mundo rural provocadas pela industrialização e compreender as lutas sociais no campo. 	
PROGRAMA	
<p>1. EVOLUÇÃO DA CIÊNCIA GEOGRÁFICA</p> <p>1.1. Escolas do Pensamento Geográfico</p> <p>1.2. Princípios e Categorias Geográficas</p> <p>2. GLOBALIZAÇÃO</p> <p>2.1. Revoluções industriais e o capitalismo</p> <p>2.2. Bipolarização mundial e as novas geopolíticas</p> <p>2.3. Redes e fluxos no séc. XXI</p> <p>2.4. Inserção do Brasil na economia globalizada</p> <p>3. ESTRUTURA DA TERRA</p> <p>3.1. Formação da estrutura interna e Eras geológicas</p> <p>3.2. Teoria da Deriva Continental e Forças da Natureza</p>	

<p>3.3. Agentes do dinamismo terrestre</p> <p>3.4. Dinâmica da Natureza</p> <p>4. ESPAÇO AGRÁRIO</p> <p>4.1. Meio rural e a economia</p> <p>4.2. Revolução Verde</p> <p>4.3. Mundo rural brasileiro</p> <p>4.4. Reforma agrária e as lutas sociais</p> <p>5. REPRESENTAÇÃO DO ESPAÇO PRODUZIDO</p> <p>5.1. Localização e orientação geográfica</p> <p>5.2. Projeções cartográficas e Escalas</p> <p>5.3. Sensoriamento remoto</p> <p>5.4. Fusos Horários</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Realização de aulas expositivas a partir de leituras prévias de textos elencados na bibliografia; ➤ Inserção da abordagem africana, indígena e meio ambiente nos conteúdos; ➤ Utilização de dinâmicas participativas de forma a favorecer as discussões; ➤ Aplicação de atividades escritas e orais; ➤ Promoção de Seminários Temáticos para consolidar conceitos e teorias; ➤ Utilização de vídeos documentários para motivação das temáticas; ➤ Confeção de materiais didáticos com a utilização de recursos de multimídia. <p>Interação de conteúdos com outras disciplinas através de planejamento entre os docentes.</p>
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Livro Didático e outras fontes literárias; ➤ Audiovisuais: Quadro Branco, Datashow, Vídeos documentários; ➤ Aulas expositivas e dialogadas; ➤ Ferramentas digitais: Classroom, Meet; ➤ Atividades de Pesquisas e Seminários; ➤ Grupos de discussão; ➤ Mapas, Gráficos, Maquetes e Tabelas; ➤ Outros recursos que se apresentem para colaborar com o conhecimento.
AValiação
<ul style="list-style-type: none"> ● A avaliação se dará de forma contínua e processual, em acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: - Participação nas aulas e assiduidade - Coerência e consistência nas argumentações e discussões em sala - Cumprimento de prazos - Clareza de ideias (oral e escrita) - Desempenho qualitativo e quantitativo nas atividades. ● Os instrumentos adotados serão: ● - Avaliação escrita ● - Avaliações escritas com questões nos formatos de Vestibular e ENEM ● - Trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, estudo dirigido e pesquisas) ● - Seminários ● - Relatórios de práticas e visitas técnicas ● As sugestões de atividades poderão sofrer alterações, incluindo ou excluindo elementos, que possam favorecer o processo de ensino e de aprendizagem.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>VIEIRA, Bianca Carvalho. Ser Protagonista: geografia, 1º ano 3 ed. São Paulo:Edições SM, 2016.</p> <p>ALMEIDA, Lucia Marina Alves de. Fronteiras da Globalização, 2 ed. São Paulo: Ática, 2013.</p> <p>SILVA, Angela Corrêa. Geografia: Contextos e Redes, 2ed. São Paulo: Moderna, 2016.</p>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CHRISTOFOLETTI, Antonio. Geomorfologia. São Paulo, Blücher, 2003.</p> <p>ELIAS, Denise. Globalização e agricultura. São Paulo: Edusp, 2003.</p> <p>IANNI, Octavio. A era do globalismo. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.</p> <p>OLIVEIRA, Ariovaldo U. A Geografia das lutas no campo. São Paulo: Contexto, 1996.</p> <p>OLESKO, Gustavo Felipe. Geografia Agrária. São Paulo: InterSaberes, 2023.</p> <p>SANTOS, Milton. Por uma outra Globalização. São Paulo: Record, 2021</p>	
<p>_____ Coordenador do Curso</p>	<p>_____ Setor Pedagógico</p>

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HISTÓRIA I	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 80h	Prática: -
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integral
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
A disciplina apresentará os principais conceitos e categorias estruturantes do saber-fazer histórico/historiográfico e, com base nos mesmos, abordará o aparecimento das primeiras sociedades humanas identificando suas transformações e adaptações no tempo – sobretudo na <i>longa duração</i> – e no espaço – Oriente e Ocidente. Assim como abordará conjunturas e eventos históricos desencadeados ao longo do século XIX, com ênfase nas importantes transformações políticas, econômicas, sociais e culturais ocorridas nesse período.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a história como o estudo da humanidade no tempo e no espaço, consolidando e ampliando as interpretações do fazer histórico junto às tipologias de fontes históricas; • Conhecer diferentes proposições de investigação, categorias e conceitos a partir dos quais a história é produzida; Identificar as diferenças e semelhanças entre as diversas formas de organização das sociedades, compreendendo a ideia de continuidades e rupturas dos processos históricos; • Identificar as sociedades antigas à luz das relações que estabeleceram com a natureza e o desenvolvimento da cultura, contextualizadas e que possibilite assim vislumbrar a diversidade de hábitos e costumes que estruturaram as civilizações e o que temos ainda como legados desses processos; • Refletir e analisar as primeiras sociedades humanas, a partir de elementos que possam lançar luz sobre questões atuais – tais como religião, classes sociais, justiça, democracia, dentre outros. 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 - A HISTÓRIA E A CONSTRUÇÃO DO CONHECIMENTO HISTÓRICO <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tempo e espaço / Periodização e Contextualização/ Presente e Passado ➤ Fontes, memória e patrimônio ➤ Verdade histórica e sujeitos históricos 	
UNIDADE 2 - O PROCESSO DE HOMINIZAÇÃO E O CONTROLE DO MEIO AMBIENTE <ul style="list-style-type: none"> ➤ Origem e evolução humana / Os primeiros agrupamentos humanos ➤ Revolução agrícola e a Idade dos Metais 	
UNIDADE 3 - CIVILIZAÇÕES ANTIGAS – A FORMAÇÃO DA EUROPA - O DESENVOLVIMENTO DAS SOCIEDADES COMPLEXAS EM TEMPOS E ESPAÇOS DISTINTOS	

- Da Mesopotâmia a Roma: as Antiguidades Oriental e Ocidental;
- A Europa Feudal e a cristandade medieval (*conexões com as disciplinas de Português nos conteúdos de literatura: o trovadorismo e o medievalismo*);
- Os povos árabes e a expansão da cultura islâmica (*conexões com a disciplina Geografia perpassando sobre a importância política da região árabe para a constituição europeia*);
- O mundo não europeu:
- Índia, China e Japão;
- Os Reinos Africanos; (*conexões com a disciplina de Geografia ao tratar do que se concebe por África - Abordagem de conteúdo que se relaciona a Matriz cultural do Brasil - História da Cultura Afro-Brasileira - Lei nº 10.639/03 e da Lei nº 11.645/2008*);
- Os povos pré-colombianos (*conexões com a disciplina de Geografia ao abordar o que tange a nova configuração geográfica mundial após as grandes navegações e o processo de colonização americana*)

UNIDADE 4 - O EUROCENTRISMO E AS TRANSFORMAÇÕES E EXPANSÃO DO OCIDENTE

- Renascimento cultural e científico (*conexões com as disciplinas de Português nos conteúdos de literatura: destaque para artistas de produções diversificadas, que perpassam por produtos como pinturas, arquiteturas e textuais*)
- Grandes navegações e conquista da América; (*conexões com a disciplina Geografia no que tange a nova configuração geográfica mundial após as grandes navegações e o processo de colonização americana*);
- O Cristianismo em Transformação - Reformas Religiosas; (*conexões com as disciplinas de Português nos conteúdos de literatura*);
- O processo de colonização da América: diferenças e semelhanças da expansão e diversidade econômica dos sistemas coloniais (*Abordagem de conteúdo que se relaciona a Matriz cultural do Brasil - História da Cultura Afro-Brasileira - Lei nº 10.639/03 e da Lei nº 11.645/2008*);
- A América Portuguesa: estrutura administrativa, ciclos econômicos, cultura, mentalidade e cotidiano (*Abordagem de conteúdo que se relaciona a Matriz cultural do Brasil - História da Cultura Afro-Brasileira - Lei nº 10.639/03 e da Lei nº 11.645/2008*);
- A América espanhola e inglesa.

UNIDADE 5 - CRISES E REVOLUÇÕES NO OCIDENTE

- A crise absolutista- mercantilista e o florescimento do capitalismo;
- As revoluções inglesas;
- A Revolução Industrial (*conexões com conteúdos das disciplinas Física, Química, Biologia, Geografia e Sociologia; ao fazer abordagens em torno do uso de novos elementos químicos, novas descobertas de estruturação e uso de equipamentos de transformações de matérias e o redimensionamento populacional no que tange a densidade demográfica, qualidade de vida, meio ambiente e ocupação geográfica*);
- O iluminismo;
- Independência dos Estados Unidos;
- Revolução Francesa e o Império Napoleônico;
- A independência das Américas Espanhola e Portuguesa

METODOLOGIA DE ENSINO

Tendo em vista uma perspectiva de educação crítica, pensando em uma construção compartilhada do conhecimento, as metodologias de ensino- aprendizagem dar-se-ão, sobretudo a partir de aulas expositivo- dialogadas que promovam a participação, o debate e a troca de ideias, com conexões interdisciplinares estabelecidas pelo docente da disciplina em parceria com os colegas das áreas especificadas no conteúdo programático. Para melhor ilustração e problematização dos conteúdos

<p>trabalhados, serão utilizados alguns recursos audiovisuais e textuais tais como músicas, filmes, documentários, literatura, dentre outros, além de possíveis visitas técnicas. Faz-se presente também a prática do uso de Estudo dirigido com resolução de exercícios e de situações-problema, além de debates, seminários, dinâmicas e breves amostras cênicas, individuais e ou em grupos, que possam fomentar novas abordagens e interpretações do fazer História.</p>	
RECURSOS	
<p>Material didático-pedagógico: livro didático, textos de apoio, notas de aulas, lousa e pincel, estudos dirigidos, vídeos, filmes e documentários; Recursos audiovisuais: lousa digital/datashow/celular.</p>	
AValiação	
<p>A avaliação se dará de forma contínua e processual levando em consideração a atenção, participação e empenho nas aulas; levar-se-á em conta também o compromisso com os prazos estipulados para o cumprimento das atividades. Fazendo uso de avaliações escritas com questões objetivas e subjetivas e a realização de trabalhos (ex.: lista de exercícios, pesquisas, seminários, debates, etc.) em grupo e/ou individuais, escritos ou orais, em sala de aula ou extra-sala, analisando a consonância e consistência das produções textuais e dos diálogos promovidos. O docente fará uso, de acordo com o perfil e necessidade de cada turma, de adequações pertinentes, assim como de anotações individuais, por etapa e ou semestrais, do desenvolvimento de cada discente.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BOULOS JÚNIOR, Alfredo. História, sociedade e cidadania, 1º ano.: Editora: FTD. São Paulo, Ano: 2016. COTRIM, Gilberto. História global: Brasil e Geral: Volume1. 1ª ed. São Paulo: Saraiva, 2012.[U1] MOTA, Myriam Becho. História: das cavernas ao terceiro milênio. Editora: Moderna. São Paulo, Ano: 2005 MERCADANTE, Antonio Alfredo. História é vida: as sociedades antes da escrita, antigas e medievais. Editora: Mercado Aberto. Porto Alegre, Ano: 1990. VAZ, Valéria. (Coord.) História, 1º Ano: ensino médio. São Paulo: Editora SM, 2013. (Coleção Ser protagonista). _____. História, 2º Ano: ensino médio. São Paulo: Editora SM, 2013. (Coleção Ser protagonista).</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ARRUDA, José Jobson A. Toda História. São Paulo: Ática, 2012. BRAICK, Patrícia Ramos; MOTA, Myriam Becho. História: das cavernas ao terceiro milênio. São Paulo: Moderna, 2012. DEL PRIORE, Mary; CAMPOS, Flávio de; RIBEIRO, Wagner da Costa. 500 anos de Brasil: histórias e reflexões. São Paulo: Scipione, 1999. (Ponto de apoio) FUNARI, Pedro Paulo. Antiguidade clássica: a história e a cultura a partir dos documentos. Campinas: Unicamp, 2002. HOBSBAWM, Eric J. A era das revoluções: 1789-1848. 25.ed. São Paulo: Paz e Terra, 2010. LE GOFF, Jacques. A civilização do Ocidente medieval. São Paulo: EDUSC, 2005. PINSKY, Jaime. 100 textos de História Antiga. São Paulo: Contexto, 2014. SOUZA, Maria de Mello e – África e Brasil africano/ 2. Ed. – São Paulo: Ática, 2007.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 30h	Prática: 10h
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão:	
EMENTA	
Gestão empresarial. Empreendedorismo. Plano de negócios Formalização de uma empresa. Economia. Tributação. Decisões mercadológicas.	
OBJETIVO	
I. Compreender as bases do estudo do Empreendedorismo referente ao seu conceito, objetivos e desafios; II. Entender a cultura empreendedora; III. Identificar as características e habilidades do empreendedor; IV. Conhecer as bases do estudo da Economia referente sua importância para o desenvolvimento do empreendedorismo. V. Identificar as decisões mercadológicas necessárias na formação de um negócio na área de gastronomia, tendo por base o ambiente mercadológico, comportamento do consumidor e os 4 Ps (produto, preço, distribuição e comunicação). VI. Identificar oportunidades de negócios voltados à área de gastronomia a partir das tendências de mercado. VII. Identificar as principais etapas na criação de um plano de negócios. VIII. Estruturar um plano um plano de negócios voltado à área de gastronomia.	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO AO EMPREENDEDORISMO <ul style="list-style-type: none"> ➤ As origens do empreendedorismo. ➤ Conceitos, objetivos e desafios de empreendedorismo. ➤ Disseminação da cultura empreendedora. ➤ Empreendedorismo no Brasil e no mundo. ➤ Perfil e habilidades do empreendedor. ➤ Diferenciar ideias de oportunidades. ➤ Identificando e avaliando oportunidades. UNIDADE 2 - NOÇÕES BÁSICAS DE ECONOMIA (conexão com os conteúdos da unidade Espaço produzido pela industrialização em Geografia II da unidade As Potências Econômicas Globais em Geografia III) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fundamentos da ciência econômica (conceito, objeto, objetivos, problemas econômicos, fluxos econômicos). ➤ Noções gerais sobre microeconomia e macroeconomia. ➤ Estudo mercadológico sobre mercado, produto, preço, praça e comunicação. 	

<p>UNIDADE 3 - QUESTÕES LEGAIS DE CONSTITUIÇÃO DA EMPRESA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conceito, tipos, formalização e tributos para abertura e funcionamento de uma empresa. <p>UNIDADE 4 - O PLANO DE NEGÓCIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conceito e finalidade de plano de negócio. ➤ Estrutura do plano de negócios. ➤ Elaboração de um plano de negócios.
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como retroprojeto e multimídia e aulas práticas como trabalho de campo, onde serão entrevistados três empreendedores do segmento local. ➤ As atividades práticas da disciplina serão através de: Seminários, exibição de vídeos, discussões em grupo, trabalho individual, elaboração de trabalho de campo em grupo, visitas técnicas dentre outras.
<p>RECURSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, pincéis, o material didático-pedagógico, recursos audiovisuais e ferramentas tecnológicas.
<p>AValiação</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ A avaliação é realizada de forma processual e cumulativa. Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado; participação ativa nas visitas técnicas e aulas práticas. <p>Critérios a serem avaliados referentes aos conhecimentos científicos, conhecimentos técnicos e aulas práticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe. ➤ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos. ➤ Desempenho cognitivo. ➤ Criatividade e uso de recursos diversificados. ➤ Domínio de atuação discente (postura e desempenho). ➤ Participação ativa nas visitas técnicas.
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: Dando asas ao espírito empreendedor. 4 ed. Barueri: Manole, 2012.</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo Corporativo: Como ser um empreendedor, inovar e se diferenciar da sua empresa. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>_____. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Administração: teoria, processo e prática. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 411p. ISBN 9788535218589.</p> <p>DEGEN, R. E.; MELO A. A. A. Fundamentos da iniciativa empresarial. 8.ed. São Paulo: Makron Books, s.d.</p> <p>ESCARLATE, Luiz Felipe. Aprender a empreender. Brasília: Sebrae, 2010. 176p. ISBN 9788573335682.</p>

HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael P. **Empreendedorismo**. 7.ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. 592 p.

ROSSETTI, J. P. **Introdução à economia**. 18. ed. São Paulo: Atlas, 2000.

SEBRAE. **Atitudes empreendedoras e tipos de empreendedorismo**. Brasília: Sebrae, 2013. 54p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 40h	Prática: -
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Ética e Moral. Moralidade dos comportamentos. Valores das Organizações. Relações Pessoais e Competências Sociais. Ética Profissional.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender e relacionar os princípios da Administração Pública com a prática profissional - Refletir sobre a ética e a moral na contemporaneidade - Refletir sobre a Moralidade dos comportamentos aplicando a realidade e a casos concretos - Compreender a importância da visão, missão e valores para as organizações - Entender o papel dos códigos de ética para o exercício das profissões - Refletir sobre a importância da Reputação na trajetória profissional - Refletir e debater acerca de dilemas éticos contemporâneos - Compreender aspectos relevantes sobre a liderança. 	
PROGRAMA	
<p>1. Princípios da Administração Pública</p> <p>1.1 - Princípios implícitos ao texto Constitucional</p> <p>1.2 - Princípios explícitos ao texto Constitucional</p> <p>1.3 - Aplicação por analogia destes princípios a prática profissional de forma geral</p> <p>2. Ética e Moral</p> <p>3. Moralidade dos comportamentos</p> <p>3.1 - Moral</p> <p>3.2 - Amoral</p> <p>3.3 – Imoral</p> <p>4. Missão, visão e valores das Organizações</p> <p>5. Códigos de Ética</p> <p>5.1 - Conceito</p> <p>5.2 – Exemplos</p> <p>6. Reputação Profissional</p> <p>7. Dilemas éticos contemporâneos</p> <p>7.1 - Refugiados</p> <p>7.2 - Meio Ambiente</p>	

7.3 - Experimentos com animais 7.4 - Aborto 7.5 - Eutanásia 7.6 - Ricos e Pobres 7.7 - Preconceito Étnico-racial 7.8 - Direitos Humanos 7.9 - Pirataria de Softwares 7.10 - Lei Carolina Dieckmann 7.11 - Marco Civil da Internet 7.12 - Anonymous 7.13 - Bullying Virtual 7.14 - Plágio e Propriedade Intelectual 7.15 - Fakenews e Redes Sociais 7.16 - Tolerância Religiosa e diálogo interreligioso 7.17 – Outros dilemas éticos	
METODOLOGIA DE ENSINO	
- Exposição oral dialogada dos conteúdos. - Aplicação de exercícios e estudos dirigidos. - Exposição e debate de vídeos - Pesquisa de Campo. - Viagem de Estudo ou aulas de campo - Seminários e debates.	
RECURSOS	
- Pincel para quadro branco - Recursos Audiovisuais - Material didático-pedagógico	
AValiação	
- Exercícios e estudos dirigidos - Avaliação Escrita - Apresentação de Seminários - Produção de Artigo e/ou de textos	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BOFF, Leonardo. Ética e moral: a busca dos fundamentos . Petrópolis: Ed. Vozes, 2012. SINGER, Peter; Jefferson Luís Camargo (Trad.). Ética Prática . 4.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2018. VALLS, Álvaro L. M. O que é ética? São Paulo: Brasiliense, 2003. – (Coleção primeiros passos; 177).	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ARAUJO, Washington (Org.); et al. Quem está escrevendo o futuro?: 25 textos para o século XXI . Brasília: Letraviva, 2000. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações . 4. ed. Barueri : Manole, 2014. FRITZEN, Silvino José. Relações humanas interpessoais nas convivências grupais e comunitárias . 16. Petrópolis: Ed.Vozes,2007. SOUSA, Vanilson Portela. Ética e Relações Interpessoais . [S.l.: s.n.], [2011?]. CARVALHO, Matheus. Manual de direito administrativo . Rio de Janeiro: Ed. Juspodivm, 12ªed., 2024.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PRÁTICAS SOCIOAMBIENTAIS E DE GOVERNANÇA EM CORPORações	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 32h	Prática: 8h
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
A agricultura, uso da terra e a transformação do ambiente. Práticas tradicionais de produção de alimentos: agricultura de subsistência. Produção de alimentos até a metade do século XX. A Revolução Verde. Defensivos Agrícolas. Monoculturas. Agroindústria. Alimentos geneticamente modificados. Soja, cana de açúcar e carne bovina como culturas emblemáticas da agressão ao ambiente. As alterações nos ecossistemas brasileiros relacionados à produção de alimentos. Alimentos orgânicos. Práticas sustentáveis de produção, preparo e consumo de alimentos. A responsabilidade social e ambiental em organizações empresariais.	
OBJETIVO	
<p>Conhecer a História da agricultura e fazer relação com a produção de alimentos contemporânea;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relatar reflexões acerca dos benefícios e malefícios dos alimentos industrializados x alimentos naturais ; • Refletir sobre a importância da responsabilidade social para o desenvolvimento sustentável em empresas e comunidade • Compreender as definições de sustentabilidades com foco na produção de alimentos; e • Reconhecer práticas de cozinhas sustentáveis, por meio layouts de cozinhas, diminuição de perdas de alimentos e valorização de resíduos. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 - HISTÓRIA DA AGRICULTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Breve história da agricultura e a produção de alimentos; • O uso de agrotóxicos e seus efeitos; • A Revolução Verde. <p>UNIDADE 2– ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS X ALIMENTOS NATURAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos geneticamente modificados; • Aditivos químicos, corantes, aromatizantes, conservantes, antioxidantes, estabilizantes, acidulantes. • Alimentos orgânicos. <p>UNIDADE 3 – ALIMENTOS PRODUZIDOS DE FORMA SUSTENTÁVEL</p> <ul style="list-style-type: none"> • O que é sustentabilidade? • Objetivos de sustentabilidade das Nações Unidas • Qual a relação entre alimentação e sustentabilidade? • Qual a importância da alimentação sustentável? • Como ter uma alimentação sustentável? 	

UNIDADE 4 – ISO 14001 e PROGRAMA ESG - AMBIENTAL (AMBIENTAL) SOCIAL E GOVERNAÇÃO NA SUSTENTABILIDADE EMPRESARIAL

- ISO14001 para gerenciamento de impactos ambientais em empresas;
- Legislação Ambiental e Políticas Ambientais;
- Programa ESG: Ambiental (E); Social (S) e de Governança (G);
- Sustentabilidade e responsabilidade social e ambiental corporativa;
- Análise do Ciclo de Vida dos Produtos; Rotulagem ambiental e Comunicação ambiental;
- Produção Mais Limpa (PML) e Marketing verde.

UNIDADE 5 - RESÍDUOS E SUBPRODUTOS DE ALIMENTOS EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E HOSPEDAGEM

- Layout e práticas de cozinhas sustentáveis.
- Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) atualizado (Lei Federal nº 12.305/2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos).
- Como evitar desperdícios de alimentos.
- Valorização de resíduos.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Ministração de aulas teóricas e dialogadas;
- Realização de Seminários Temáticos para consolidar teoria e prática profissional;
 - Vivências proporcionada por visitas técnicas;
 - Práticas de laboratórios;
 - Participação em eventos e palestras relacionadas aos temas que envolvem responsabilidade socioambiental.

Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal investigar a participação das empresas/instituições em relação às responsabilidades socioambientais.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livro texto, notas de aulas, estudos dirigidos, vídeos e documentários, atlas, INTERNET;
- Recursos audiovisuais: lousa digital, data-show;
- Práticas laboratoriais de aproveitamento de resíduos de alimentos.

AValiação

- A avaliação se dará de forma contínua e processual, em acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios:
- Participação, assiduidade e empenho; Coerência e consistência; Cumprimento de prazos
- Clareza de ideias (oral e escrita);
- Desempenho qualitativo e quantitativo nas atividades.
- Os instrumentos avaliativos serão:
- Avaliação escrita; Atividades individuais e em grupo (lista de exercícios, estudo de casos e pesquisas)
- Seminários; Relatórios de práticas e de visitas técnicas.
- Concurso de melhores elaborações e produtos a base de resíduos de alimentos a serem apresentados para banca de professores e profissionais da área, com regras estabelecidas em edital, sendo avaliados via ficha técnica de preparação e apresentação oral.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. 4.ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo, SP: Ed. Nacional, 1967.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 6. ed. São Paulo, SP: Estação Liberdade. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste, 2008. 438p.

DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

BARBIERI, José Carlos. **Gestão Ambiental Empresarial: conceitos, modelos e instrumentos**. 3. ed. Saraiva, 2011.

DONAIRE, Denis. **Gestão Ambiental na Empresa**. São Paulo: Atlas, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZEREDO, H.C.M. (org.). **Fundamentos de estabilidade de alimentos**. Fundamentos de estabilidade de alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2004. 195 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades**. 9. ed. rev. e atual. São Paulo, 2009.

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. **ServSafe: princípios básicos de segurança alimentar**. Rio de Janeiro, 2000.

GALEAZZI, M. M. **Segurança alimentar e cidadania**. Campinas, SP: Mercado de Letras, 1996.

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L.K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 6. ed. São Paulo: Roca, 2003.

ABNT PR 2030:2022 – **Ambiental, social e governança (ESG) – Conceitos, diretrizes e modelo de avaliação e direcionamento para organizações**

ABNT NBR ISO 14001. Terceira edição. Rio de Janeiro: ABNT, 2015.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 40h	Prática: -
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integral
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
A evolução das práticas alimentares da humanidade, relacionados aos aspectos sociais, culturais e religiosos desde a pré-história até a atualidade; no mundo e no Brasil, abordando as culturas ancestrais-indígenas e os povos afrodescendentes apresentando os tipos de alimentos e suas origens, os hábitos alimentares dos povos, as implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar;	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a formação histórico-social humana a partir da alimentação como elemento impulsionador de inúmeras transformações ao longo da história; • Entender a interação entre alimentação, sociedade, cultura e arte, política, ética, religiosidade e a gastronomia; • Conhecer a origem dos alimentos, utensílios, preparações culinárias, costumes, hábitos alimentares; • Compreender as características regionais da gastronomia em vários países e no Brasil, entendendo as contribuições dos povos ancestrais e afro-descendentes para a formação da cultura alimentar brasileira. 	
PROGRAMA	
I. INTRODUÇÃO II. O PERÍODO DA HISTÓRIA ÁGRAFA <ul style="list-style-type: none"> ▪ A conquista do fogo; ▪ A revolução agrícola. III. ANTIGUIDADE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Os gregos e as relações entre comida-saúde e medicina; ▪ Política, sociedade e alimentação – os banquetes romanos; ▪ Religião e alimentação na história hebraica; ▪ A alimentação nas sociedades orientais. IV. EUROPA MEDIEVAL	

- A alimentação de povos do norte da África e de árabes;
- A alimentação no medievo;
- Alimentação conventual.

V. EXPANSÃO MARÍTIMA E AS AMÉRICAS

- As grandes navegações;
- Culturas alimentares de comunidades ancestrais pré-colombianas
- Ingredientes das Américas;
- Alimentação, migração forçada e culturas alimentares de povos afrodescendentes.

VI. A RENASCENÇA

- A gastronomia na Itália;
- A gastronomia na França.

VII. SÉCULO XVII

- O predomínio da gastronomia francesa.

VIII. SÉCULO XVIII – GASTRONOMIA

- O surgimento dos restaurantes;
- Expansão de padrões burgueses.

IX. SÉCULO XIX-XX – IDADE CONTEMPORÂNEA

- Os grandes nomes da gastronomia ocidental;
- Certificações e premiações no mundo da gastronomia.

X. GASTRONOMIA NO BRASIL

- Bases da formação alimentar do Brasil.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas (utilização de data show, quadro branco, pincel);
- Exercícios escritos;
- Pesquisas relacionadas ao curso com o uso da internet;
- Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária.
- Estudos dirigidos;
- Apresentação de seminários;
- Participação em palestras relacionadas à matriz curricular do curso.
- Visitas técnicas aos possíveis locais de campo de atuação dos futuros técnicos em gastronomia como meios de hospedagem, restaurantes, empresas do ramo de alimentação, entre outros.

Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer as particularidades inerentes de cada setor dependendo de cada tipo de meio de hospedagem visitado;

RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Recursos audiovisuais. 	
AValiação	
Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários e atividades de fixação do conteúdo abordado.	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos e apresentados, como por exemplo, em seminários. Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade. 1998.</p> <p>FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet – uma história da gastronomia. Editora: SENAC SP, 4ª Ed. 2006. 287p.</p> <p>FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no Mundo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 304 p.II</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.</p> <p>PETRINI, Carlo. Slow Food. Editora: SENAC SP, 2009.</p> <p>BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. Fortaleza: edições. UFC. 2014. 119p.</p> <p>FREEDMAN, Paul. A história do sabor. Editora: SENAC SP, 2009. 368p.</p> <p>MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. Editora: SENAC SP, 2ª Ed. 2013.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 40h	CH Prática: -
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Higienização, Procedimento Geral de Higienização, Avaliação da eficácia da higienização, Programas de controle de qualidade.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da higiene na gastronomia e conhecer os princípios básicos de higienização; • Avaliar os procedimentos de higienização nas unidades de processamento/venda de alimentos, conforme a legislação vigente; • Identificar os fenômenos físicos, químicos e biológicos que colocam em risco a segurança dos alimentos; • Interpretar as condutas de segurança dos alimentos, procedimentos e critérios na produção de alimentos; • Estimular o pensamento crítico sobre a importância da higienização e ferramentas de controle de qualidade na gastronomia com a finalidade de produzir alimento seguro 	
PROGRAMA	
<p>1. Higienização 1.1 Fundamentos de higiene; Limpeza e Sanitização.</p> <p>2. Procedimento Geral de Higienização 2.1. Tipos de métodos de limpeza (manual, imersão, por pressão, CIP- Circuito fechado e 2.2. limpeza a seco). 2.3 Métodos de desinfecção/sanitização (calor, químico e radiação)</p> <p>3. Doenças transmitidas por alimentos (DTA) 3.1. Investigação de surtos de DTA 3.2. Fontes de contaminações dos alimentos 3.3 Legislações vigentes para o controle sanitário de alimentos e prevenção de DTAs</p> <p>4. Controle de qualidade 4.1. Definição de qualidade 4.2. Segurança dos alimentos 4.3. Funções básicas do controle de qualidade</p>	

<p>5. Programas de controle de qualidade</p> <p>5.1. Importância da aplicação dos programas de qualidade;</p> <p>5.2. 5S, POP, BPF.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aulas teóricas: aula expositiva/dialogada, estudo dirigido, seminários, grupos de estudos, apresentação de vídeos. ➤ Visitas técnicas a unidades de produção/venda de alimentos, por exemplo, restaurantes ou empresas do ramo de alimentação entre outros.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiais didático-pedagógicos como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Recursos audiovisuais.
AValiação
<p>A avaliação se dará de forma continuada:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avaliação imediata realizada em sala de aula: os alunos serão avaliados a partir de sua participação durante a aula e por meio da aplicação de questionários (avaliações parciais e bimestrais). • Avaliação a posteriori: os alunos serão avaliados em decorrência da execução das atividades realizadas extra sala, tais como: análise crítica de artigo e realização da lista de exercício de verificação da aprendizagem.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008, 412p. ISBN 9788577590049.</p> <p>VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; et al. Higiene e controle sanitário de alimentos. Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556901602. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/. Acesso em: 26 fev. 2024.</p> <p>FRANCO, M. B. D. G.; LANDGRAF, M.; Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 182p. ISBN 9788573791217.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521060. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/. Acesso em: 26 fev. 2024.</p> <p>KOBLITZ, Maria Gabriela B. Matérias-Primas Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade. Grupo GEN, 2011. E-book. ISBN 978-85-277-2331-2. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2331-2/. Acesso em: 26 fev. 2024.</p> <p>PELCZAR, Michael J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, G. Microbiologia dos conceitos e aplicações. São Paulo: Macron Books, 1966. v 1 e 2.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: MS, 2002. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0352_23_12_2002.html. Acesso em: 26 fev 2024.</p> <p>BRASIL, Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico Sobre Os Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial. Brasília, DF. 10 de janeiro de 2011. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-12-de-2-de-janeiro-de-2001.pdf. Acesso em: 26 fev 2024.</p>

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial. Brasília, DF. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 26 fev 2024.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: NOÇÕES DE NUTRIÇÃO	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 30h	Prática: 10h
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Tipos e funções dos nutrientes. O processo da nutrição humana. Grupos de alimentos segundo suas características nutricionais. Digestão, absorção e transporte de nutrientes. Principais patologias associadas ao desequilíbrio dos nutrientes na dieta. Efeitos do processamento na qualidade nutricional dos produtos alimentícios.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> Assimilar os conceitos básicos sobre a ciência dos alimentos voltada para a nutrição humana, Relacionar o valor nutricional dos alimentos e sua utilização pelo organismo; Entender como os processos de digestão, absorção e transporte podem interferir na biodisponibilidade de nutrientes; Identificar como o desequilíbrio de nutrientes na dieta e os maus hábitos alimentares podem desencadear o aparecimento de patologias relacionadas à nutrição. Reconhecer a qualidade dos alimentos, a partir de sua composição nutricional, Caracterizar as alterações nutricionais, decorrentes do processamento de alimentos. 	
PROGRAMA	
<p>1. INTRODUÇÃO SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO:</p> <p>1.1 Histórico e importância;</p> <p>1.2 Conceitos básicos (nutrição, nutrientes, dieta, dietoterapia);</p> <p>1.3 Leis da alimentação;</p> <p>1.4 Grupos de alimentos, pirâmide alimentar.</p> <p>2. TIPOS E FUNÇÕES DOS NUTRIENTES:</p> <p>2.1 Macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos);</p> <p>2.2 Micronutrientes (vitaminas e minerais).</p> <p>2.3 Água;</p> <p>2.4 Fontes alimentares;</p> <p>3. O PROCESSO DA NUTRIÇÃO HUMANA:</p>	

3.1 Ingestão, digestão, absorção, metabolização e excreção.
4. PRINCIPAIS PATOLOGIAS ASSOCIADAS AO DESEQUILÍBRIO DOS NUTRIENTES NA DIETA.
4.1 Doenças causadas por carência ou excesso micronutrientes.
4.2 Desnutrição e obesidade.
4.3 Diabetes mellitus, hipertensão, dislipidemias.
4.4 Alergias alimentares.
5. EFEITOS DO PROCESSAMENTO NA QUALIDADE NUTRICIONAL DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.
Efeitos da aplicação de métodos de conservação como calor, frio, secagem, fermentação, defumação sobre os nutrientes contidos nos alimentos.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas teóricas: aula expositiva/dialogada, estudo dirigido, seminários, grupos de estudos, apresentação de vídeos.
Aula Prática: Visitas técnicas a unidades de produção/venda de alimentos, por exemplo restaurantes ou empresas do ramo de alimentação entre outros.
RECURSOS
Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; Recursos audiovisuais.
AValiação
A avaliação se dará de forma continuada:
Avaliação imediata realizada em sala de aula: os alunos serão avaliados a partir de sua participação durante a aula e por meio da aplicação de questionários (avaliações parciais e bimestrais).
Avaliação a posteriori: os alunos serão avaliados em decorrência da execução das atividades realizadas extra sala, tais como: análise crítica de artigo e realização da lista de exercício de verificação da aprendizagem.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
PHILIPPI, Sonia T.; COLUCCI, Ana Carolina A. Nutrição e gastronomia . Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520462393. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393/ . Acesso em: 27 fev. 2024.
GOMES, Clarissa Emília T.; SANTOS, Eliane Cristina dos. Nutrição e Dietética . Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536521152. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521152/ . Acesso em: 27 fev. 2024.
PHILIPPI, Sonia T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição 3a ed.. Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520462423. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/ . Acesso em: 27 fev. 2024.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
KOBLITZ, Maria Gabriela B. Matérias-Primas Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade . Grupo GEN, 2011. E-book. ISBN 978-85-277-2331-2. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2331-2/ . Acesso em: 27 fev. 2024.
CARDOSO, Marly A. Nutrição e Dietética . Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735599. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735599/ . Acesso em: 27 fev. 2024.

MENDONÇA, Rejane Teixeira. **Nutrição:** um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão. São Paulo: Rideel, 2010.

MCWILLIAMS, Margaret. **Preparo de Alimentos:** um Guia Prático para Profissionais. Editora Manole, 2013. E-book. ISBN 9788520445037. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445037/>. Acesso em: 27 fev. 2024.

MARTINS, B T.; BASÍLIO, M. C.; SILVA, M. A. C. **Nutrição aplicada e alimentação saudável.** São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 3ªed., 2018.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ETIQUETA SOCIAL E PROFISSIONAL	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 40h	Prática: -
Presencial: -	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Introdução à etiqueta. Formas de tratamento. Etiqueta social. Formas de se comportar em sociedade. Etiqueta Profissional e Pessoal. Etiqueta na comunicação. Apresentação pessoal. A importância da aparência. Etiqueta em reuniões e eventos sociais. Etiqueta à mesa.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Adquirir habilidades para se comportar melhor em diferentes contextos sociais e profissionais, melhorar o desempenho e promover o crescimento pessoal e profissional. Isso inclui cultivar atitudes éticas e amigáveis que contribuem para um ambiente saudável e uma interação positiva com os outros. • Conhecer e aprofundar as regras de conduta que regem nosso comportamento em meio a sociedade; • Adquirir conhecimento sobre as regras de etiqueta à mesa. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – INTRODUÇÃO À ETIQUETA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importância da Etiqueta no contexto social e profissional; • Contextualização histórica e formas de tratamento. <p>UNIDADE II – ETIQUETA SOCIAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ambientes públicos; • Apresentações; • Cumprimentos; • Conversação • Etiqueta em viagens. <p>UNIDADE III – ETIQUETA PROFISSIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etiqueta na comunicação; • Etiqueta em meios eletrônicos; • Etiqueta em redes sociais; • Etiqueta ao telefone • Pontualidade. <p>UNIDADE IV – APRESENTAÇÃO PESSOAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • O poder pessoal; • A aparência física; • A imagem pessoal; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Trajes e postura; • Maquiagem. <p>UNIDADE V – ETIQUETA EM EVENTOS E REUNIÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Como se comportar em eventos sociais Casamento; Batizado; Nascimento, Primeira Comunhão; Bodas; Visitas; Funerais; • Como organizar e se comportar em uma reunião social e profissional. <p>UNIDADE VI – ETIQUETA À MESA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regras básicas de Etiqueta à mesa • Posição dos itens de mesa posta
METODOLOGIA DE ENSINO
Exposição oral de conteúdos gerais e específicos, com discussão aberta em sala. Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. Grupos de trabalho e apresentação de produções escritas.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais.
AVALIAÇÃO
<p>• A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <p>Os alunos serão avaliados em atividades propostas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários; atividades de fixação do conteúdo abordado; ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados. ▪ Domínio de atuação discente (postura e comportamento).
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>ARRUDA, Fábio. Sempre, às vezes, nunca; etiqueta e comportamento. 8. ed. São Paulo: ARX, 2003.</p> <p>ARRUDA, Fábio. Chique & útil: como organizar e como frequentar eventos. 3. ed. São Paulo: Arx, 2008. 227 p., 21 cm. ISBN 9788575812402 (broch.).</p> <p>KALIL, Glória. Alô, chics!: etiqueta contemporânea. São Paulo: Ediouro, 2007. 217 p. ISBN 9788500022111.</p> <p>LEÃO, Célia Pereira de Souza. Boas maneiras de A a Z. São Paulo: Editora STS, 2002. 160 p., il. ISBN 8586054275.</p> <p>MARTINS, Rogério. Etiqueta Empresarial, Comportamento Social e Postura Profissional. São Paulo: Atlas, 2014.</p> <p>MATARAZZO, Claudia. Negócios, negócios, etiqueta faz parte. São Paulo: Melhoramentos, 2005.</p> <p>_____. Etiqueta sem frescura: agora com gastronomia e receitas. São Paulo: Planeta, 2011. 299 p., il. ISBN 9788576657804.</p> <p>POST, Peggy; Peter. Manual completo de etiqueta nos negócios: a vantagem do comportamento certo para o sucesso profissional - 1ªED. Rio de Janeiro: editora negócios, 2007.</p> <p>VIEIRA, Maria Christina de Andrade. Comunicação empresarial: etiqueta e ética nos negócios. 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2011. 228 p. ISBN 9788573598384.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>ARAÚJO, Maria Aparecida A. Etiqueta empresarial: ser bem educado é... Rio de Janeiro: Qualitymark, 2011. 183 p. ISBN 9788573039832.</p>

CULTURA e Elegância: as artes, o mundo e as regras sociais. Organização de Jaime Pinsky. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2020. 236 p. ISBN 9788572447157.

NASH, Laura. **Ética nas empresas: boas intenções à parte**. São Paulo: Makron, 1993.

SÁ, Antônio Lopes de. **Ética Profissional**. São Paulo: Atlas, 1996.

SOARES, Ester Proença. **A Mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes**. São Paulo (SP): Escrituras, 2006.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 30h	Prática: 10h
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 1º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Os constituintes alimentares (proteínas, carboidratos, lipídeos, minerais, vitaminas, pigmentos e água). Alterações microbiológicas, químicas e físicas dos alimentos. Epidemiologia, legislação e prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTAS). Conservação dos alimentos. Embalagens para alimentos. Rotulagem de alimentos.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e diferenciar os principais grupos de microrganismos relacionados à produção de alimentos e bebidas. • Aplicar conhecimentos de tecnologia de alimentos para compreender processos e desenvolver produtos • Aprender e aplicar técnicas de conservação de alimentos • Aprender sobre as estruturas, propriedades e funcionalidade dos constituintes alimentares; • Identificar e avaliar alterações microbiológicas, químicas e físicas na composição e características dos alimentos; • Conhecer os tipos de embalagens para alimentos e suas propriedades; • Estudar os requisitos obrigatórios para rotulagem dos alimentos de acordo com a legislação brasileira vigente; • Adquirir habilidades e competências em tecnologia dos alimentos para a prática profissional do Técnico em Gastronomia. 	
PROGRAMA	
UNIDADE I - OS CONSTITUINTES ALIMENTARES <ul style="list-style-type: none"> • Proteínas; • Lipídios; • Carboidratos; • Vitaminas e minerais; • Pigmentos; • Água; UNIDADE II - 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 III - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL

- Deterioração, beneficiamento e conservação de alimentos de origem vegetal:
 - Deterioração
 - Beneficiamento
 - Conservação

UNIDADE IV - TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- Leite:
 - Qualidade
 - Conservação e processamento
 - Pasteurização
 - Beneficiamento
 - Evaporação
- Derivados do leite
 - Queijos
 - Iogurtes
 - Manteiga
- Carnes e ovos:
 - Carnes vermelhas
 - Carnes brancas
 - Ovos

UNIDADE V - EMBALAGENS E ROTULAGEM PARA ALIMENTOS

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

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas (utilização de data show, quadro branco, pincel);

- Exercícios escritos;
- Pesquisas relacionadas ao curso com o uso da internet;
- Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária.
- Estudos dirigidos;
- Apresentação de seminários;
- Participação em palestras relacionadas aos temas que envolvem tecnologia dos alimentos.
- Visitas técnicas aos possíveis locais de campo de atuação dos futuros técnicos em gastronomia como meios de hospedagem, restaurantes, empresas do ramo de alimentação, entre outros.

AULAS PRÁTICAS: 10h

- Produções culinárias para avaliar alterações microbiológicas, químicas e físicas dos alimentos;
- 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;
- Dentre outras.

Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal investigar como as cozinhas das empresas/instituições fazem o recebimento, armazenagem e conservação dos seus alimentos/instituições.	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Material didático-pedagógico pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ➤ Recursos audiovisuais. 	
AValiação	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos e apresentados, como por exemplo, em seminários. Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p> <p>Nas aulas práticas, os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento, apresentação das composições, criatividade, inovação, postura profissional, domínio, liderança, trabalho em equipe, dentre outros.</p> <p>Compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras.</p> <p>Instrumentos de avaliação: exercícios, relatórios das aulas práticas, avaliações escritas (objetivas ou subjetivas), trabalhos e seminários individuais e/ou coletivos e atividades práticas, dentre outras.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>MARINELLI, J. P. G. Insalubridade: conceito, evolução e aplicação. 2016. 44 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização). Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, 2016.</p> <p>MATTOS, U.; MÁSCULO, F. Higiene e segurança do trabalho. São Paulo: Elsevier Brasil, 2011.</p> <p>FRIAS, J. R. V. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2017. 551 p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>MINISTÉRIO DA SAÚDE DO BRASIL. Doenças relacionadas ao trabalho: manual de procedimentos para os serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde do Brasil, 2001. Disponível em: <http://renastonline.ensp.fiocruz.br/sites/default/files/arquivos/recursos/doencas_relacionadas_trabalho_manual.pdf>. Acesso em: 13 abril 2024.</p> <p>ANVISA. Regularização de produtos - alimentos e embalagens. 2018. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-utorizacoes/alimentos/produtos/registro>. Acesso em: 12 abril. 2024.</p> <p>BASTOS, D. C.; FERREIRA, E. A.; PASSOS, O. S.; SÁ, J. F. de; ATAÍDE, E. M.; CALGARO, M. Cultivares copa e porta-enxertos para a citricultura brasileira. Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v. 35, n. 281, 2014.</p> <p>CAMPBELL–PLATT, G. Ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2016.</p> <p>FRANCO, M. B. D. G.; LANDGRAF, M.; Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 182p. ISBN 9788573791217.</p>	
_____ Coordenador do Curso	_____ Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 30h	Prática: 10h
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos:	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Introdução; Normas Regulamentadoras; Riscos Ambientais; Medidas de Proteção Coletivas e Individuais; Sinalizações de Segurança; Prevenção e Combate a Incêndio; Noções de Primeiros Socorros; NR – 31.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer a importância da evolução da segurança do trabalho; - Conhecer as normas regulamentadoras relacionadas à legislação de segurança do trabalho; - Desenvolver mapa de riscos; - Aprender 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; - Identificar os possíveis 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 1 - INTRODUÇÃO <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conceitos de higiene e segurança do trabalho ➤ CIPA e SESMT ➤ Definições da NBR 14280 ➤ Causas e consequências dos acidentes de trabalho ➤ Estatísticas de acidentes UNIDADE 2 - NORMAS REGULAMENTADORAS <ul style="list-style-type: none"> ➤ Apresentações básicas das 36 NRS UNIDADE 3 - RISCOS AMBIENTAIS <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riscos físicos ➤ Riscos biológicos ➤ Riscos químicos ➤ Riscos ergonômicos ➤ Riscos acidentais/mecânicos ➤ Mapa de Riscos UNIDADE 4 - MEDIDAS DE PROTEÇÃO COLETIVAS E INDIVIDUAIS	

- Medidas de proteção coletivas
- Equipamentos de proteção individual (EPIs)

UNIDADE 5 - ERGONOMIA

- Histórico e conceitos de Ergonomia
- Ergonomia do dia-a-dia
- Análise Ergonômica do Trabalho
- Alongamento e Ginástica laboral (conexão com o conteúdo Ginástica de conscientização corporal da disciplina Educação Física)

UNIDADE 6 - PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO

- Química do Fogo;
- Triângulo do Fogo;
- Classes de Incêndio;
- Equipamentos de Combate a Incêndio em Geral;
- Agentes Extintores;
- Extintores de Incêndio

UNIDADE 7 - NOÇÕES DE PRIMEIROS SOCORROS

- Socorro a acidentes/traumas
- Socorro a choque
- Socorro a afogamento
- Socorro a parada cardíaca
- Socorro a asfixia

UNIDADE 8 - NR - 31

- Apresentação e comentários acerca da NR-31

AULAS PRÁTICAS 10h

- Análise dos riscos nas atividades práticas realizadas nas disciplinas: Habilidades Básicas de Cozinha, Cozinhas Regionais Brasileiras, Introdução à Confeitaria e Panificação e outras disciplinas;
- Palestra: Primeiros Socorros;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

Realização de aulas teóricas e dialogadas a partir de leituras prévias de textos elencados na bibliografia, fazendo-se uso de debates baseados em textos e vídeos.

- Utilização de dinâmicas participativas de forma a favorecer as discussões e atividades propostas;
- Promoção de Seminários Temáticos para consolidar conceitos e teorias;
- Realização de atividades interdisciplinares por meio do acompanhamento das aulas práticas em laboratórios e visitas técnicas das demais disciplinas do mesmo ano para apontar as aplicações práticas da Saúde e Segurança do Trabalho na prática. Realização de palestras com profissionais externos, buscando realizar as práticas específicas ao assunto.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livro texto, notas de aulas, estudos dirigidos, vídeos e documentários, internet, dentre outros.
- Recursos audiovisuais

AValiação

- A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:
- Participação;
- Assiduidade;

<p>➤ Cumprimento de prazos.</p> <p>● E através de:</p> <p>➤ Avaliações escritas;</p> <p>➤ Relatório de visitas técnicas;</p> <p>➤ Trabalhos individuais e/ou em grupo (lista de exercícios, pesquisas).</p> <p>OBS.: esses trabalhos podem ser projetos aos quais os alunos possam avaliar a saúde e segurança de um ambiente de trabalho real ou simulado, identificando riscos e propondo melhorias, entre outros.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>MORAES, G.A. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.1: Normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2013. 1389p. (1). ISBN 9788599331361.</p> <p>_____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.2: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 2622p. ISBN 9788599331316.</p> <p>_____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.3: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 1324p. ISBN 9788599331316.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CIENFUEGOS, F. Segurança no laboratório. Rio de Janeiro: Interciência, 2001. 269p. ISBN 8571930570.</p> <p>MORAES, M.M.L. O direito à saúde e segurança no meio ambiente do trabalho: Proteção, fiscalização e efetividade normativa. São Paulo: Editora LTR. 2002. 190p.</p> <p>GONÇALVES, E.A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. São Paulo: Editora LTR, 3ª ed. 2006. 1456p.</p> <p>MORAES, G.A. Legislação de Segurança e Saúde Ocupacional. Editora: GVC. 10ª ed., vol. 1, 2013. 1400 p.</p> <p>_____. Legislação de Segurança e Saúde no Trabalho: Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego. Rio de Janeiro: Gerenciamento Verde Editora e Livraria Virtual, 10ª ed. 2013. 1389p.</p> <p>_____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.4: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 337p. ISBN 344.8110465.</p>	
_____ Coordenador do Curso	_____ Setor Pedagógico

2º ANO

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: MATEMÁTICA II	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 80h	Prática: -
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos:	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Estatística, Análise Combinatória, Probabilidade e Trigonometria	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Reconhecer população, amostra e variáveis, além de organizar dados em tabelas e gráficos e tirar conclusões com base em dados coletados. ● Mostrar como organizar dados em intervalos e construir tabelas de distribuições de frequências nesse caso, além de como construir histogramas e diagramas de ramo e folhas, e interpretar esses e outros tipos de gráficos. ● Trabalhar com medidas de tendência central (média, moda e mediana) e medidas de dispersão (amplitude, desvio médio, variância e desvio padrão) de um conjunto de valores observados, além da construção e interpretação de box-plots e diagramas de dispersão. ● Compreender e aplicar o princípio multiplicativo, identificar a natureza dos problemas de contagem e empregar, na resolução desses problemas, os conceitos e as fórmulas de permutação, arranjo e combinação. ● Determinar o espaço amostral e seus eventos, calcular o número de elementos dos conjuntos que os representam, calcular a probabilidade de ocorrência de um evento, além de trabalhar com problemas que envolvam a teoria das probabilidades. ● Identificar e calcular razões trigonométricas no triângulo retângulo, além de resolver problemas que envolvam essas razões e usar uma tabela trigonométrica ou uma calculadora para obter as razões trigonométricas. ● Calcular o comprimento e a medida de um arco, em grau e em radiano, além de conhecer o ciclo trigonométrico e os arcos simétricos, ampliar as razões trigonométricas para ângulos com medidas maiores que 90°, estender a relação fundamental da Trigonometria para o ciclo trigonométrico e aplicar a lei dos senos e a lei dos cossenos. ● Relacionar funções trigonométricas com fenômenos periódicos, além de estender o R, resolver equações trigonométricas, construir e analisar gráficos de funções trigonométricas. ● 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 : ESTATÍSTICA <ul style="list-style-type: none"> ○ Organização e apresentação de dados ○ Análise de dados ○ Medidas estatísticas UNIDADE 2: ANÁLISE COMBINATÓRIA <ul style="list-style-type: none"> ○ Fatorial de um número natural ○ Permutações ○ Arranjo simples 	

<ul style="list-style-type: none"> ○ Combinação simples 	
UNIDADE 3: PROBABILIDADE <ul style="list-style-type: none"> ○ Experimento aleatório, espaço amostral e evento ○ Probabilidade ○ Probabilidade condicional ○ Método binomial 	
UNIDADE 4: TRIGONOMETRIA <ul style="list-style-type: none"> ○ Trigonometria no Triângulo Retângulo ○ Ciclo trigonométrico e trigonometria em um triângulo qualquer ○ Funções trigonométricas 	
METODOLOGIA DE ENSINO <ul style="list-style-type: none"> ● As aulas deverão se desenvolver através de exposições teóricas dialogadas, trabalhos em grupo, atividades resolvidas e apresentadas pelos alunos. ● Uso de recursos didáticos analógicos, como jogos, materiais manipulativos, listas de exercícios, livro didático e de recursos didáticos, também, digitais, como sites, aplicativos e softwares. 	
RECURSOS <ul style="list-style-type: none"> ✓ Material didático-pedagógico: livro texto, notas de aulas, lousa e pincel; ✓ Recursos audiovisuais: lousa digital; projetor. ✓ Materiais manipulativos e utilização de aplicativos e softwares. 	
AVALIAÇÃO <p>A avaliação será realizada de maneira contínua em seu aspecto quantitativo e qualitativo. Os alunos serão avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisas, participação e resolução de exercícios. Serão aplicadas pelo menos dois desses instrumentos, sendo um deles necessariamente avaliado qualitativamente..</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA <p>DANTE, Luiz Roberto. Matemática: Contexto e Aplicações. 3.ed. São Paulo: Ática, 2008.</p> <p>GIOVANNI, J.R; BONJORNO, P.R e GIOVANNI JR, J.R. Matemática Fundamental: uma nova abordagem, São Paulo: FTD, 2002, v.único.</p> <p>IEZZI, Gelson. Fundamentos de matemática elementar: conjuntos e funções. V.1. 9. ed. São Paulo: Atual, 2013. 410p. ISBN 8788535716801.</p> <p>IEZZI, Gelson. Fundamentos de matemática elementar: logaritmos. V.2. 10. ed. São Paulo: Atual, 2013. 218p. ISBN 9788535716825</p> <p>LEONARDO, Fabio Martins. Conexões: matemática e suas tecnologias. V3. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2020.</p> <p>LEONARDO, Fabio Martins. Conexões: matemática e suas tecnologias. V4. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2020.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR <p>BEZERRA, Manoel Jairo. Matemática para o Ensino Médio. São Paulo: Spicione, 2006.</p> <p>FACCHINI,W. Matemática para Escola de Hoje. São Paulo: FTD, 2007, v. único.</p> <p>HAZZAN, S. Fundamentos da Matemática Elementar. 8.ed. São Paulo: Atual, 2004.</p> <p>IEZZI, Gelson; et al. Matemática: ciências e aplicações. 4.ed. São Paulo: Atual, 2006. v.1.</p> <p>SILVA, C.X; FILHO, Benigno Barreto. Matemática Aula por Aula.v.2 ed. renovada. São Paulo: FTD, 2005.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: BIOLOGIA II	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 30h	Prática: 10h
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Genética: Leis de Mendel; extensões às Leis de Mendel; genes ligados; determinação sexual; biotecnologia; Evolução: Darwin e Lamarck; teoria sintética da evolução; especiação.	
OBJETIVO	
I. Enunciar os principais conceitos em genética; II. Entender a relação entre fenótipo e genótipo; III. Caracterizar as Leis de Mendel; IV. Trabalhar probabilidade e suas utilizações no estudo da genética; V. Identificar extensões e modificações das Leis de Mendel; VI. Reconhecer as principais técnicas de estudo em genética; VII. Compreender as principais teorias evolutivas; compreender os mecanismos que originam novas espécies.	
PROGRAMA	
Unidade 1 - Genética clássica <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1ª Lei de Mendel ➤ Probabilidade aplicada a genética (conexão com os conteúdos da unidade Teoria das probabilidades em Matemática II) ➤ Heredogramas ➤ Extensões de Mendel ➤ 2ª Lei de Mendel ➤ Interações entre genes com segregação independente ➤ Genes localizados no mesmo cromossomo ➤ Cromossomos e determinação sexual ➤ Herança de genes em cromossomos sexuais Unidade 2 - Genética moderna e biotecnologia <ul style="list-style-type: none"> ➤ Natureza química do DNA ➤ Transcrição ➤ Tradução ➤ Melhoramento genético ➤ Engenharia genética e clonagem de DNA <ul style="list-style-type: none"> ○ Endonucleases de restrição ○ Eletroforese ○ Vetores de clonagem 	

- Bactérias como fábricas de proteínas humanas
- Transgênicos

Unidade 3 - Evolução

- Lamarck: uso e desuso
- Darwin e Wallace: seleção natural
- Evidências do passado: formação dos fósseis
- Teoria sintética da evolução
- Especiação
- Surgimento dos grandes grupos de seres vivos

Evolução humana (*Conexão com os conteúdos da Unidade Processo de hominização e o controle do meio ambiente em História I*).

METODOLOGIA DE ENSINO

- A disciplina será ministrada a partir de aulas teóricas expositivas e dialogadas, utilizando de recursos multimídias para a ilustração dos conteúdos e exibição das informações de formas variadas como: apresentações em PowerPoint, seminários, filmes e documentários.
- As conexões com as demais disciplinas serão tratadas com os devidos professores por meio de atividades a serem desenvolvidas posteriormente.
- As aulas práticas serão realizadas em laboratório de Biologia do próprio Campus, sendo compostas por: Aula 1 – Sistema genital masculino; Aula 2 – Sistema genital feminino; Aula 3 – Gravidez e parto; Aula 4 – Binge das ervilhas; Aula 5 – Formação de fósseis
- As aulas práticas serão desenvolvidas em equipe, de acordo com o número total de alunos da sala, e com o auxílio do roteiro de aula prática onde constarão todas as informações para execução da prática orientada pelo professor de sala. Inicialmente o roteiro da aula prática será trabalhado oralmente pelo professor, em seguida os alunos irão separar o material necessário para a aula prática, e começarão a executá-la conforme roteiro. Após a execução da prática as equipes apresentarão oralmente seus resultados a toda a classe, e depois o professor fará a conclusão da prática discutindo com os alunos os resultados apresentados. Após cada aula prática, os alunos deverão redigir um relatório descrevendo a execução e resultados de cada atividade.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livro texto, notas de aulas, lousa e pincel, estudos dirigidos, vídeos e documentários, atlas, rede mundial de computadores;
- Recursos audiovisuais: lousa digital; projetor.
- Insumos de laboratório: microscópios, lâminas e lamínulas para microscópios, tubos de ensaios, estantes de tubos de ensaios, bacias, água destilada, sal, materiais biológicos (amostras de vegetais e microrganismos), reagentes (peróxido de hidrogênio, álcool comercial, corantes, etc.).

AValiação

- A avaliação do aprendizado do alunado será realizada por meio de provas escritas e outras atividades tais como: participação nas atividades de sala de aula e extra, trabalhos em sala de aula (estudos dirigidos), relatórios de aulas práticas e seminários. Assim, a nota final de cada etapa será composta por duas notas parciais: uma da prova teórica que vale 10,0 pontos e outra do somatório da participação, resolução dos estudos dirigidos, relatório de aula prática e seminário, que dividida por dois terá de resultar no mínimo em seis (6,0) para a aprovação no semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. **Biologia em contexto**. 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2013. Conteúdo: v.2: adaptação e continuidade da vida. ISBN: 13-04481.
 _____, **Fundamentos de Biologia moderna**. 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2006. Volume único. ISBN: 8516052699.

SADAVA, D. *et al.* **Vida: a ciência da biologia.** Porto Alegre: Artmed, 2009. V. 02: Evolução, Diversidade e Ecologia. ISBN: 9788536319223.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. **Conceitos de biologia:** genética, evolução e ecologia. São Paulo: Moderna, 2002. ISBN: 8516027708.

CARNEIRO, J.; JUNQUEIRA, L. C. U. **Biologia celular e molecular.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. ISBN: 9788527720786.

FAVARETTO, J. A. **Biologia:** unidade e diversidade 1º ano. São Paulo : FTD, 2016. ISBN: 9788596003438.

OGO, M. Y. **Contato Biologia:** 3º ano. São Paulo: Quinteto Editorial, 2016. ISBN: 9788583920809.

REECE, J. B. *et al.* **Biologia de Campbell.** 10ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. ISBN: 9788582712160.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: QUÍMICA II	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 74h	Prática: 6h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integral
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Soluções; Termoquímica; Cinética Química; Equilíbrio químico; Eletroquímica.	
OBJETIVO	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender e utilizar os conceitos químicos de uma visão macroscópica; compreender os dados quantitativos, estimativas e medidas; compreender relações proporcionais presentes na Química; reconhecer tendências e relações a partir de dados experimentais; selecionar e utilizar ideias e procedimentos científicos (leis, teorias e modelos) para resolução de problemas qualitativos e quantitativos em Química. 2. Compreender os aspectos qualitativos e quantitativos que regem os equilíbrios químicos. Identificar e relacionar os fenômenos associados à: termoquímica, cinética química e eletroquímica. 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 – ESTUDO DAS SOLUÇÕES <i>(conexões com os conteúdos da unidade Funções do 1º grau na disciplina Matemática I)</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Classificação das soluções ➤ Solubilidade. ➤ Unidades de concentração das soluções: g/L, mol/L, mol/Kg relações em massa e relações em volume. ➤ Diluição ➤ Misturas de soluções: mesmo soluto, solutos diferentes que não reagem e solutos diferentes que reagem ➤ Propriedades coligativas das soluções: aspectos qualitativos 	
UNIDADE 2 – TERMOQUÍMICA <i>(conexões com os conteúdos da unidade Termodinâmica na disciplina Física II)</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Calor e temperatura ➤ Energia Processos endotérmicos e exotérmicos ➤ Medida da quantidade de calor ➤ Entalpia e variação de entalpia ➤ Entalpia padrão e equações químicas ➤ Calores de formação e de combustão ➤ Energia de ligação ➤ Lei de Hess ➤ Entropia 	

- Energia livre e espontaneidade

UNIDADE 3 – CINÉTICA QUÍMICA

- Conceitos fundamentais de cinética química
- Taxa de desenvolvimento de uma reação
- Condições para que uma reação ocorra
- Fatores que influenciam a taxa de desenvolvimento de uma reação química
- Lei de ação das massas
- Leis das velocidades de reação

UNIDADE 4 – EQUILÍBRIO QUÍMICA MOLECULAR

- Conceitos de reações reversíveis e de equilíbrio químico
- Constantes de equilíbrio: K_c e K_p
- Fatores que afetam o estado de equilíbrio: Princípio de Le Chatelier

UNIDADE 5 – EQUILÍBRIO IÔNICO

- Constante de ionização ou dissociação
- Lei de diluição de Ostwald
- Deslocamento de equilíbrios iônicos
- Produto iônico da água
- pH e pOH
- Hidrólise de íons
- Efeito do íon comum
- Solução tampão: aspectos qualitativos

UNIDADE 6 – EQUILÍBRIO EM SISTEMAS HETEROGÊNEOS

- Constantes de equilíbrio para sistemas heterogêneos: K_c e K_p
- Perturbação de equilíbrios heterogêneos
- Produto de solubilidade

UNIDADE 7 – ELETROQUÍMICA

- Número de oxidação e balanceamento de reações
- Pilhas ou células eletroquímicas
- Corrosão de metais
- Eletrólise aquosa
- Eletrodeposição metálica
- Leis da eletroquímica

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas em sala, utilizando como material de suporte equipamentos multimídia (Datashow e sistema de áudio); Resolução de Exercícios; Trabalho Individual; Trabalho em Grupo; Lista de Exercícios; Resolução de Exercícios do livro didático; Se possível, visita Técnica (disponível se houver recursos financeiros para realização).
- Aulas Práticas a ser realizada no Laboratório de Química (de acordo com a disponibilidade de recursos do laboratório) ou em sala de aula com materiais de baixo custo.

Aulas práticas

- ✓ Aula prática I – Estudo relacionados a soluções
- ✓ Aula prática II – Estudos relacionados à termoquímica e cinética química
- ✓ Aula prática III – Estudos relacionados à equilíbrio químico

RECURSOS	
Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, pincéis, o material didático-pedagógico, recursos audiovisuais, ferramentas tecnológicas, os Laboratórios de Informática e Química Geral e insumos de laboratórios.	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> • A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conhecimento individual sobre temas relativos aos assuntos estudados em sala; ➤ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; ➤ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; ➤ Criatividade e o uso de recursos diversificados; ➤ Domínio de atuação discente (postura e desempenho). ➤ Pontualidade, organização e qualidade dos relatórios das atividades práticas. <p>Os aspectos quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BEZERRA, L. M.; BIANCO, P. A. G.; LIEGEL, R. M.; ÁVILA, S. G.; YDI, S. J.; LOCATELLI, S. W.; AOKI, V. L. M. Química. 3.ed. São Paulo: Editora SM, 2016. (Coleção Ser protagonista). v.2.</p> <p>KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. JR. Química e reações químicas. 9.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016 v.2.</p> <p>LISBOA, J.C.F. [et al]. Ser protagonista box: química, ensino médio: volume único. Parte II. São Paulo: Edições SM, 2014. 568p. ISBN 9788541802352.</p> <p>MACHADO, A. M.; MORTIMER, E. F. Química. 3.ed. São Paulo: Scipione, 2016. v.2.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ATKINS, P. W. Físico-química: fundamentos. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.</p> <p>BROWN, THEODORE L.; LEMAY JUNIOR, H. Eugene; BURSTEN, Bruce E. Química: ciência central. 13. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2017.</p> <p>CISCATO, C. A. M.; CHEMELLO, E.; PEREIRA, L. F.; PROTI, P. B. Química. São Paulo: Moderna, 2016. v.2.</p> <p>NOVAIS, V. L.D.; ANTUNES, M. T. Química. Curitiba: Positivo, 2016. (Coleção Vivá química). v.2.</p> <p>REIS, M. Química. 2.ed. São Paulo: Ática, 2016. v.2.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: FÍSICA II	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 60h	Prática: 20h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integral
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Estudo dos fenômenos térmicos e das formas de transferência de calor, relacionando-os aos processos de cocção e conservação de alimentos. Introdução aos fenômenos ondulatórios e aos princípios da óptica geométrica, com aplicações na percepção sensorial, iluminação e estética gastronômica.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Geral: Compreender os fenômenos térmicos, ondulatórios e ópticos, aplicando-os na análise de processos físicos presentes na gastronomia e no cotidiano. • Específicos: Reconhecer as formas de propagação de calor e suas aplicações na culinária; Analisar o funcionamento de fornos, refrigeradores e outros equipamentos térmicos; Entender as características das ondas e do som em ambientes gastronômicos; Aplicar os princípios da óptica na iluminação e apresentação visual dos pratos. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura, calor e escalas termométricas. • Dilatação térmica dos corpos. • Mudanças de estado físico e calor latente. • Propagação do calor: condução, convecção e radiação. • Máquinas térmicas e eficiência energética. • Ondas: conceitos, classificação e propriedades. • Som: frequência, intensidade e timbre. • Óptica geométrica: reflexão, refração, espelhos e lentes. • Aplicações térmicas e ópticas na gastronomia. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas dialogadas e experimentais; uso de termômetros e sensores térmicos; observação de fenômenos de calor e luz em utensílios; uso de softwares de simulação; produção de relatórios e debates interdisciplinares.	
RECURSOS	
Laboratório de Física, termômetros, lâmpadas, lentes, utensílios de cozinha, multimídia, equipamentos de medição, vídeos e recursos digitais.	
AValiação	

<p>Avaliação contínua e processual, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participação nas atividades teóricas e práticas. • Relatórios e registros de experimentos. • Trabalhos e projetos integradores. • Avaliações escritas e práticas com resolução de problemas aplicados. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BISCUOLA, G.J; VILLAS BÔAS, N. Física 2 . 3ª. ED. SÃO PAULO: Editora Saraiva, 2016. Referência do PNLEM: 0101P18133.</p> <p>SANT'ANNA, B.; MARTINI, G.; CARNEIRO, H. et al. Conexões com a física. 3ª. ed. São Paulo: Editora Moderna, 2013. VOL.2. Referência do PNLEM: 0200P18133.</p> <p>FUKE; KAZUHITO. Física para o ensino médio. 4º edição. Editora Saraiva, 2016. Vol. 02 Referência do PNLEM: 0100P18133.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FEYNMAN, R. P.; LEIGHTON, R. B.; SANDS, M. Lições de física. Porto Alegre: Ed. Bookman, 2008. V.1.</p> <p>VILLAS BÔAS, N.; DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J. Tópicos de física 1. São Paulo, Ed. Saraiva, 2007.</p> <p>HEWITT, P. G. Física conceitual. Porto Alegre: Ed. Bookman, 2011.</p> <p>DOCA, R.H.; BISCUOLA, G.J.; VILLAS BÔAS, N. Conecte física. 3ª Edição. São Paulo, Ed. Saraiva, 2018, V.1.</p> <p>MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B.; GUIMARÃES, C. Física: contexto e aplicações. 2º edição. Ed. Scipione, 2016, VOL 1. Referência do PNLEM: 0045P18133.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
<hr/>	<hr/>

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA II	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 20h	Prática: 60h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<p>O uso das linguagens e dos conhecimentos sobre as manifestações da cultural corporal do movimento (a saber, danças urbanas e do contexto comunitário e regional, lutas do Brasil e do mundo, lutas do contexto comunitário e regional, esportes de marca, esportes de precisão, esportes de campo e taco e esportes radicais) em suas diversas formas de codificação e significação social, como manifestações das possibilidades expressivas dos sujeitos e patrimônio cultural da humanidade, um fenômeno cultural dinâmico, diversificado, pluridimensional, singular e contraditório, tomando e sustentando decisões éticas, conscientes e reflexivas sobre o papel das práticas corporais em seu projeto de vida e na sociedade.</p>	
OBJETIVO	
<p>- I. Consolidar e ampliar as habilidades de uso e de reflexão sobre as linguagens – artísticas, corporais e verbais – e os conhecimentos que circundam as danças, os esportes e as lutas.</p> <p>II. Identificar e analisar as danças, os esportes e as lutas nas suas organizações internas e nos seus elementos que pautam uma lógica específica das manifestações.</p> <p>III. Identificar e analisar saberes corporais, culturais, estéticos, emotivos e lúdicos das danças, dos esportes e das lutas, em uma compreensão histórica e/ou contemporânea (de acordo com a Lei nº 10.639/03 e a Lei nº 11.645/2008).</p> <p>IV. Refletir e analisar sobre o direito ao acesso às práticas corporais pela comunidade, a problematização da relação dessas manifestações com o lazer e/ou o cuidado com o corpo e a saúde (de acordo com a Resolução do CNE nº01 de 30/05/2012).</p> <p>V. Apreçar e participar em diversas manifestações artísticas e culturais e no uso criativo das diversas mídias e linguagens.</p> <p>VI. Experimentar e usufruir de diferentes formas das danças, dos esportes e das lutas, como manifestações de uma cultura corporal do movimento e elemento essencial humano.</p> <p>VII. Produzir e apreciar as danças, os esportes e as lutas, fortalecendo o posicionamento críticos diante dos discursos sobre o corpo e a cultura corporal que circulam em diferentes campos da atividade humana.</p> <p>VIII. Apreçar a multiplicidade de sentidos e significados que os grupos sociais conferem às diferentes manifestações da cultura corporal de movimento e significativas para o contexto da comunidade (de acordo com a Lei nº 10.639/03 e a Lei nº 11.645/2008)</p> <p>IX. Compreender sobre as danças, os esportes e as lutas como elementos intrínsecos do cuidado de si e dos outros (de acordo com a Resolução do CNE nº02 de 15/06/2012).</p> <p>X. Construir e consolidar a autonomia para apropriação e utilização da cultura corporal de movimento em diversas finalidades humanas, favorecendo sua participação de forma confiante e autoral na sociedade e em diálogo constante com o patrimônio cultural e as diferentes esferas/campos de atividade humana.</p>	

PROGRAMA	
Unidade I – Danças (conexões com o conteúdo Forma de fazer Arte: Dança de Artes) ➤ Danças urbanas ➤ Danças do contexto comunitário e regional Unidade II – Lutas (conexões com o conteúdo Matriz cultural do Brasil em Geografia II) ➤ Lutas do Brasil e do mundo ➤ Lutas do contexto comunitário e regional Unidade III – Esportes ➤ Esportes de marca ➤ Esportes de precisão Unidade IV – Esportes ➤ Esportes de campo e taco ➤ Esportes radicais	
METODOLOGIA DE ENSINO	
As metodologias buscarão integrar os conhecimentos teóricos e práticos, almejando consolidação de experiências refletidas e reflexões vividas, bem como a inter-relação de saberes técnicos específicos e propedêuticos. Para tanto, atividades práticas serão integradas com outras metodologias de ensino, a saber: aula expositiva; leituras dinâmicas; apresentação de trabalhos; exibição de filmes; palestras; organização de eventos esportivos/educativos; produção de tecnologias digitais e não-digitais; rodas de conversa e vivências na comunidade.	
RECURSOS	
Material didático-pedagógico para aulas teóricas e práticas ➤ Recursos audiovisuais. ➤ Espaço para aulas práticas (quadra, salas de práticas; etc.).	
AValiação	
A avaliação será alinhada ao processo de ensino-aprendizagem e multifacetada considerando, entre outras: realização e apresentação de trabalhos; pesquisas e registro; organização e/ou participação em eventos esportivos/educacionais/sociais; avaliação/autoavaliação de participação e aprendizado por meio de testes/critérios escritos ou práticos; apresentação de seminários e outras possibilidades expressivas; produção de tecnologias que busquem a inter-relação de saberes técnicos específicos e propedêuticos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DARIDO, S.C. Para ensinar educação física: Possibilidades de intervenção na escola. Campinas, SP: Papirus, 2015. FINCK, S.C.M. (ORG.). A Educação Física e o Esporte na Escola cotidiano saberes e formação. InterSaberes. E-book. (194 p.). ISBN 9788582120330. Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582120330 >. Acesso em: 9 out. 2019. KUNZ, E. Transformações didático-pedagógicas do esporte (8ª edição). Ijuí: UNIJUÍ, 2014.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BRASIL, Ministério da Educação. Base Nacional Comum Curricular. 2017. Disponível em: http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518-versaofinal_site.pdf COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do ensino de educação física. São Paulo: Cortez, 2014. BREDa et al. Pedagogia do esporte aplicada às lutas. São Paulo: Phorte, 2010. EIRA, M. G. Educação Física Cultural: Inspiração e Prática Pedagógica. Jundiaí: Paco Editorial, 2018. ROSE JUNIOR, D. Modalidades esportivas coletivas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. SOUZA, Marina de Mello e. África e Brasil africano. 3. ed. São Paulo: Ática, 2012.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ARTES	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 40h	Prática: 40h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<p>Conceitos de Arte. Arte como área de conhecimento, formação estética e cultural. Panorama das linguagens artísticas. Estudo sobre a importância da linguagem artística como instrumento de participação política, social e cultural. Investigação teórico/prática dos elementos constituintes das Artes. Discussão e crítica sobre Patrimônio Cultural e o excesso de imagem e a pobreza da experiência na sociedade contemporânea.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Estimular o senso crítico do educando em relação ao conceito de arte dentro de um contexto histórico-filosófico; • Reconhecer e vivenciar as diversas linguagens artísticas como bens representativos para a comunidade e para o campo da arte; • Analisar, refletir e compreender os diferentes processos da arte, com seus diferentes instrumentos de ordem material e ideal, como manifestações socioculturais e históricas; • Realizar produções artísticas autorais individuais ou coletivas. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 - O QUE É ARTE?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos; • A Arte na sociedade contemporânea: arte no cotidiano; • Arte, Comunicação e Cultura; • A importância da arte na formação social e cultural; • Linguagens da Arte; • Funções da Arte. <p>UNIDADE 2 - HISTÓRIA DA ARTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • História das Artes Visuais no Brasil e Mundial: Pré-História à Arte Moderna, Vanguardas artísticas; • A Arte na Pré-História Brasileira e Arte Indígena; • Arte Afro-brasileira; • Arte contemporânea nas Artes Visuais: Arte Pop, Instalação, hibridização com outras linguagens; • Arte e tecnologia; • Patrimônio Cultural, o excesso de imagem e a pobreza da experiência na sociedade contemporânea. <p>UNIDADE 3 - LINGUAGENS DA ARTE</p>	

- Formas de fazer Arte: Cinema, Dança, Desenho, Escultura, Fotografia, Literatura, Teatro, Performance, Música e Pintura.

UNIDADE 4 - ARTES VISUAIS

- Fundamentos da Linguagem Visual;
- Teoria da Cor;
- Teoria da Forma (Gestalt);
- Panorama das Artes Visuais no Brasil e no Mundo;
- Arte contemporânea e Pós-produção;
- Atividades práticas individuais e/ou coletivas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Metodologia dialética, tendo como foco o diálogo pedagógico, por meio de exposições dialogadas, leituras, atividades individuais, coletivas, debates de textos, atividades práticas.

Apreciação estética: visita a museus, teatro, filmes e documentários.

Apreciação orientada de material didaticamente selecionado em áudio e vídeo.

Elaboração de produções artísticas autorais.

Atividades práticas e coletivas nas diversas linguagens artísticas.

Experimentações de curadorias e exposições.

Integração com as disciplinas de Filosofia e Educação Física II por meio de exposição/mostra artística relacionando os temas comuns a essas áreas do saber com o universo das Artes.

RECURSOS

-Quadro branco, pincel e apagador;

-Livros e publicações científicas;

-Notebook, projetor multimídia e caixa de som;

-Slides, vídeos e áudios;

-Objetos diversificados;

-Ferramentas para ensino remoto;

- Classroom, Meet, outros.

AValiação

A avaliação se dará de forma contínua e processual considerando os seguintes aspectos: pontualidade na entrega dos exercícios e seminários e na participação nas atividades práticas (produções artísticas, curadoria etc.) e nas discussões em sala. O desempenho será avaliado por meio de seminários; produção artística; exames teóricos e práticos (produções artísticas autorais).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GOMBRICH, E. H. **A História da arte**. 15. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1993.

JANSON, H. W. **Iniciação a história da arte**. Tradução: Jefferson Luiz Camargo. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

PANOFSKY, Erwin. **Significado nas artes visuais**. Tradução: Maria Clara F. Kneese e J. Guinsburg. São Paulo: Perspectiva, 2012.

UTARI, Solange dos Santos; SARDO, Daniela Leonardi Libâneo; SARDO, Fábio; FERRARI, Pascoal Fernando. **Arte por toda parte**. São Paulo: FTD, 2016. volume único.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAUQUELIN, Anne. **Arte contemporânea: uma introdução**. Tradutora Rejane Janowitzer. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

CAUQUELIN, Anne. **Teorias da arte**. São Paulo: Martins, 2005.

BENJAMIN, Walter. **Magia e técnica, estética e política**. Tradução: Sérgio Paulo Rouanet. São Paulo: Editora Brasiliense, 2011. v. 1.

BOURRIAUD, Nicolas. **Pós-produção: como arte reprograma o mundo contemporâneo**. Tradução: Denise Bottmann. São Paulo: Martins Fontes, 2009.

<p>DIDI-HUBERMAN, Georges. A imagem sobrevivente: História da arte e tempo dos fantasmas segundo Aby Warburg. Tradução: Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Contraponto, 2013.</p> <p>OBRIST, Hans Ulrich. Uma breve história da curadoria. São Paulo: BEI Comunicação, 2010.</p>	
<p>_____ Coordenador do Curso</p>	<p>_____ Setor Pedagógico</p>

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: LÍNGUA PORTUGUESA II	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 70 h	Prática: 10h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<ul style="list-style-type: none"> Estudo da Língua Portuguesa, compreendendo a Literatura (do Quinhentismo ao Naturalismo), alguns aspectos gramaticais (eixos e níveis da língua e classes de palavras) e as sequências/gêneros textuais (narração, relato, exposição e argumentação/ crônica, entrevista, perfil bibliográfico, artigo, editorial, resenha e debate regrado). 	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> Possuir habilidades linguístico-gramaticais para o aprimoramento da competência textual-discursiva, visando à leitura, ao estudo e à produção de textos, bem como à comunicação eficiente de acordo com os contextos de produção e recepção dos textos orais e escritos em diversas situações reais de uso do português contemporâneo; Ler, pesquisar e produzir textos, bem como a consulta profícua a gramáticas, dicionários e obras literárias da literatura em língua materna para a formação contínua e crítica dos usuários da língua(gem); Conhecer e refletir sobre o contexto sócio-histórico e cultural das produtivas manifestações literárias portuguesa e brasileira. 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1- Literatura <ul style="list-style-type: none"> Quinhentismo, Barroco, Arcadismo, Romantismo, Realismo, Naturalismo / Conexões com as disciplinas de História, Geografia, Sociologia e Filosofia (aspectos sócio-histórico-culturais, geográficos e filosófico-sociológicos fundamentais à compreensão dos processos e movimentos literários desenvolvidos na Europa e no Brasil). 	
UNIDADE 2 – Gramática <ul style="list-style-type: none"> Eixos e níveis da língua / Classes de palavras / Conexões com as disciplinas de Matemática (noções de conjuntos, plano cartesiano e relações algébricas), de Biologia (classificações taxonômicas) e de História (história interna (aspectos lexicais e morfosintáticos) e externa (fatores socioculturais) de constituição da língua portuguesa). 	
UNIDADE 3 - Produção textual <ul style="list-style-type: none"> Narração: crônica / Relato: entrevista, perfil bibliográfico, ata de reunião / Exposição: artigo de divulgação científica / Argumentação: editorial, resenha e debate regrado / Conexões com as disciplinas de História, Geografia, Sociologia, Filosofia, Biologia, Química e Física (reflexões críticas sobre temas de natureza histórico-geográfica, filosófico-sociológica e científica necessárias à compreensão, transformação e ressignificação do mundo circundante). 	

METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aulas expositivo-dialogadas com conexões interdisciplinares estabelecidas pelo docente da disciplina em parceria com os colegas das áreas especificadas no conteúdo programático/Parte Prática: realização de dinâmicas, exposição de filmes e documentários, seminários, resolução de exercícios e de situações-problema por meio de debates. 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Material didático-pedagógico: livro didático, notas de aulas, lousa e pincel, vídeos e documentários. ➤ Recursos audiovisuais: lousa digital, <i>data show</i>. 	
AValiação	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ A avaliação se dará de forma contínua e processual, em acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: <p>§ Participação e empenho;</p> <p>§ Coerência e consistência argumentativa;</p> <p>§ Cumprimento de prazos;</p> <p>§ Clareza de ideias (oral e escrita).</p> <p>Os instrumentos adotados serão:</p> <p>§ Avaliação escrita;</p> <p>§ Trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, pesquisas, seminários, debates e produções textuais).</p> <p>✓ O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, com base no desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>AMARAL, Emília; PATROCÍNIO, Mauro Ferreira do; LEITE, Ricardo Silva; BARBOSA, Severino Antônio Moreira. Novas palavras. 3. ed. São Paulo: FTD, 2016. 2 v. (Ensino Médio).</p> <p>BARRETO, Ricardo; GONÇALVES-SANTA BÁRBARA, Marianka; BERGAMIN, Cecília; PAIVA, Andressa Munique. Ser protagonista: língua portuguesa. 3. ed. São Paulo: Edições SM, 2016. 2 v. (Ensino Médio).</p> <p>CUNHA, Celso; CINTRA, Lindley. Nova gramática do português contemporâneo. 7 ed. Rio de Janeiro: Lexicon Editorial, 2017.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BARRETO, Ricardo; GONÇALVES-SANTA BÁRBARA, Marianka; BERGAMIN, Cecília; PAIVA, Andressa Munique. Ser protagonista: língua portuguesa. 3. ed. São Paulo: Edições SM, 2016. 3 v. (Ensino Médio).</p> <p>CAMPOS, Maria Inês Batista; ASSUMPÇÃO, Nívia. Esferas das linguagens. São Paulo: FTD, 2016. 1 v. (Ensino Médio).</p> <p>CEREJA, Wiliam Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Texto e interação. 4 ed. São Paulo: Atual, 2013.</p> <p>TERRA, Ernani; De Nicola, José. Português de olho no mundo do trabalho. São Paulo: Scipione, 2004.</p> <p>FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação. 17. ed. São Paulo: Ática, 2000.</p>	
_____ Coordenador do Curso	_____ Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: LÍNGUA INGLESA II	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 40h	Prática: -
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Introdução de estruturas básicas da língua inglesa com seus aspectos lingüísticos, necessários à comunicação no idioma, envolvendo leitura e compreensão de textos escritos, bem como a produção textual e trabalho com vocabulário.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e aplicar estratégias de leitura que facilitam a compreensão e interpretação de textos em Língua Inglesa; • Identificar e utilizar aspectos gramaticais na leitura e produção escrita de textos em língua inglesa; • Identificar, compreender e utilizar vocabulário para desenvolvimento da comunicação oral e escrita. 	
PROGRAMA	
UNIDADE I - ESTRATÉGIAS DE LEITURA <ul style="list-style-type: none"> ➤ Leitura e compreensão de textos ➤ Ativação do conhecimento prévio ➤ Gêneros textuais ➤ Formação de palavras UNIDADE II - FUTURO E CONDICIONAIS <ul style="list-style-type: none"> ➤ Futuro simples ➤ Futuro com going to ➤ Condicionais UNIDADE III - VERBOS MODAIS E USED TO <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verbos modais ➤ Used to UNIDADE IV - TEMPOS PERFEITOS <ul style="list-style-type: none"> ➤ Presente perfeito ➤ Passado perfeito 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
➤ Aulas expositivo-dialogadas com conexões interdisciplinares estabelecidas pelo docente da disciplina em parceria com os colegas das áreas especificadas no conteúdo programático,	

dinâmicas, exposição de filmes e de documentários, resolução de exercícios e de situações-problema por meio de debates, seminários e dinâmicas.	
RECURSOS	
➤ Como recursos, poderão ser utilizados o livro didático, quadro branco, pincéis, o material didático- pedagógico, recursos audiovisuais.	
AValiação	
➤ A avaliação se dará de forma contínua e processual, em acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: <ul style="list-style-type: none"> § Participação e empenho; § Coerência e consistência argumentativa; § Cumprimento de prazos; § Clareza de ideias (oral e escrita). 	
➤ Os instrumentos adotados serão: <ul style="list-style-type: none"> § Avaliação escrita; § Trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, pesquisas, seminários, debates e produções textuais, produção de vídeos e podcasts, entre outros). 	
➤ O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, com base no desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
MUNHOZ, R. Inglês instrumental: estratégias de leitura. Módulo I. São Paulo: Textonovo, 2001. MUNHOZ, R. Inglês instrumental: estratégias de leitura. Módulo II. São Paulo: Textonovo, 2001 SOUZA, A. G. F. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. 2. ed. São Paulo: Disal, 2005.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GAMA, A.N.M. et al. Introdução à Leitura em inglês. 2ed. rev. Rio de Janeiro: Ed.Gama Filho, 2001. MURPHY, R. English Grammar in Use. England: Cambrigde University Press, 1995. TURIS, A F. de A. M. Inglês instrumental – gramática descomplicada. V.1. São Paulo: Livro Rápido, 2008. VIEIRA, L. C. F. Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos. 5ª ed., 2009. WATKINS, M; Porter, T.. Gramática da Língua Inglesa. 1ª. Ed. Ática, 2002.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: GEOGRAFIA II	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 40h	Prática: -
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Paisagens Naturais: domínios morfoclimáticos, recursos naturais, fontes energéticas e degradação ambiental; Espaço Industrial: revolução industrial, capitalismo, industrialização clássica e tardia, Tigres Asiáticos; Dinâmica Populacional: características populacionais, transição populacional, segregação sócio espacial, exclusão social; Urbanização e Movimentos Sociais: redes e fluxos urbanos, hierarquias das cidades, plano diretor das cidades, lutas pelos direitos sociais.	
OBJETIVO	
I. Conhecer os principais nichos ambientais: suas potencialidades e vulnerabilidades. II. Caracterizar os principais recursos energéticos: uso e impacto ambiental. III. Associar os processos industriais e as dinâmicas econômicas no mundo capitalista. IV. Identificar o impacto socioeconômico das economias R\$ 1,99. V. Descrever a dinâmica demográfica, crescimento vegetativo, transição populacional e miscigenação étnica. VI. Interpretar as lutas sociais e o contexto geopolítico.	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 - Paisagens Naturais <ul style="list-style-type: none"> ➤ Domínios Morfoclimáticos ➤ Biodiversidade e leis ambientais ➤ Recursos Naturais e a geopolítica ➤ Produção de energia e fontes alternativas UNIDADE 2 - Espaço Produzido pela Industrialização <ul style="list-style-type: none"> ➤ Revoluções Industriais ➤ Industrialização brasileira e mundial ➤ Economia dos Tigres Asiáticos ➤ Relações de Trabalho e o mundo industrializado UNIDADE 3 - Dinâmica Populacional <ul style="list-style-type: none"> ➤ Os processos de transição populacional; ➤ Pirâmides etárias e a economia brasileira; ➤ Segregação sócio espacial e a luta pelo território; ➤ Matriz cultural do Brasil (<i>conexão com os conteúdos da unidade História da Arte em Artes, bem como uma Abordagem de conteúdo que se relaciona a Matriz cultural do Brasil - História da Cultura Afro-Brasileira - Lei nº 10.639/03 e da Lei nº 11.645/2008</i>); 	

UNIDADE 4 - Urbanização e Movimentos Sociais <ul style="list-style-type: none"> ➤ Redes e fluxos urbanos; ➤ Plano Diretor de Aracati e seus desafios; ➤ Movimentos Sociais: Moradia, Trabalho, Educação, Gênero, Religião, Étnicos. <i>(conexão com o conteúdo Movimentos sociais em Sociologia)</i> 	
METODOLOGIA DE ENSINO <ul style="list-style-type: none"> ➤ Realização de aulas teóricas e dialogadas a partir de leituras prévias de textos elencados na bibliografia; ➤ Utilização de dinâmicas participativas de forma a favorecer as discussões e atividades propostas; ✓ Promoção de Seminários Temáticos para consolidar conceitos e teorias; ➤ Confeção de materiais didáticos com a utilização de recursos de multimídia; ✓ Vivências proporcionada por visitas técnicas com apresentação de relatórios. 	
RECURSOS <ul style="list-style-type: none"> ➤ Material didático-pedagógico: livro texto, notas de aulas, estudos dirigidos, vídeos e documentários, atlas, INTERNET; ➤ Recursos audiovisuais: lousa digital, data-show. 	
AVALIAÇÃO <ol style="list-style-type: none"> A avaliação se dará de forma contínua e processual, em acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: <ul style="list-style-type: none"> ➤ ▪ Participação, assiduidade e empenho ➤ ▪ Coerência e consistência ➤ ▪ Cumprimento de prazos ➤ ▪ Clareza de ideias (oral e escrita) ➤ ▪ Desempenho qualitativo e quantitativo nas atividades ➤ Os instrumentos adotados serão: <ul style="list-style-type: none"> ➤ ▪ Avaliação escrita ➤ ▪ Avaliações escritas com questões nos formatos de Vestibular e ENEM ➤ ▪ Trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, estudo dirigido e pesquisas) ➤ ▪ Seminários ➤ ▪ Relatórios de práticas e visitas técnicas As sugestões de atividades poderão sofrer alterações, incluindo ou excluindo elementos, que possam favorecer o processo de ensino e de aprendizagem. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA <p>VIEIRA, Bianca Carvalho. Ser Protagonista: geografia, 2º ano 3 ed. São Paulo:Edições SM, 2016.</p> <p>ALMEIDA, Lucia Marina Alves de. Fronteiras da Globalização, 2 ed. São Paulo: Ática, 2013.</p> <p>SILVA, Angela Corrêa. Geografia: Contextos e Redes, 2ed. São Paulo: Moderna, 2016.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR <p>CARLOS, Ana Fani. Espaço e indústria. São Paulo: Contexto, 1997</p> <p>CUNHA, Sandra Baptista. A questão ambiental: diferentes abordagens. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003</p> <p>PRESS, Frank. Para entender a Terra. Porto Alegre: Bookman, 2006.</p> <p>SINGER, Paul. Globalização e desemprego. São Paulo: Contexto, 2003.</p> <p>SOUZA, Marina de Mello e. África e Brasil africano. 3. ed. São Paulo: Ática, 2012.¹</p> <p>WALLISIEWICZ, Marek. Energia alternativa: solar, eólica, hidrelétrica e de biocombustíveis. São Paulo: Publifolha, 2008.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HISTÓRIA II	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 80h	Prática: -
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integrador
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<p>A disciplina abordará conjunturas e eventos históricos desencadeados no processo de avanços e continuidades, como rupturas dos últimos fatos históricos propostos no fim do século XIX. Assim como propõe-se um olhar mais apurado em torno das primeiras mudanças e direcionamentos incorridos na transição dos séculos e as três primeiras décadas do século XX, com ênfase nas importantes transformações políticas, econômicas, sociais e culturais ocorridas nesse período, tanto no Brasil como no mundo, em específico as diretrizes e planejamentos que nos levaram ao primeiro confronto mundial junto ao surgimento de uma nova ideologia política e a uma grande crise financeira mundial.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a História como o estudo da humanidade no tempo e no espaço, consolidando e ampliando as interpretações em torno dos avanços das primeiras perspectivas industriais; • Analisar as relações entre as concepções de Estado, poder e nação e a emergência de conflitos, hegemonias político-econômicas e culturais e ideologias do final do século XIX e as primeiras décadas do século XX; • Refletir e analisar as primeiras modificações nas sociedades humanas, a partir de elementos que se propuseram como divisores de água, no contexto geopolítico mundial, que possam lançar luz sobre questões como religião, classes sociais, justiça, democracia, dentre outros. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 – O Brasil em foco:</p> <p>➤ 1º REINADO;</p> <p>✓ A Montagem do Estado Nacional / Reconhecimento da Independência; Projetos Elitistas;</p> <p>✓ Confederação do Equador;</p> <p>✓ Disputas pelo trono português/ Abdicação de Dom Pedro I;</p> <p>➤ PERÍODO REGENCIAL;</p> <p>✓ O poder nas mãos de regentes / As Rebeliões Regenciais;</p> <p>✓ A Revolta de Carrancas /A Revolta dos Malês / Revolta de Manoel Congo;</p> <p>UNIDADE 2 – A ÁFRICA E A ÁSIA NO SÉCULO XIX;</p> <p>➤ Práticas Imperialistas;</p> <p>➤ Marcas do Colonialismo;</p> <p>➤ Disputas e Conflitos no Oriente;</p>	

UNIDADE 3 – O 2º Reinado à Proclamação da República no Brasil:

➤ 2º REINADO;

- ✓ A ascensão cafeeira;
- ✓ O início da industrialização brasileira;
- ✓ A Revolução Praieira;
- ✓ A Questão Christie;
- ✓ A chegada dos imigrantes;
- ✓ A Guerra do Paraguai;
- ✓ Os ideais republicanos.

➤ PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA

- ✓ A Primeira República no Brasil: o fim da Monarquia e as primeiras medidas republicanas;

UNIDADE 4 -Nacionalismos, geopolítica e confrontos ideológicos:

- A Primeira República no Brasil – dos militares a tomada das oligarquias;
- A América Latina e os EUA nas primeiras décadas do século XX;
- Neocolonialismo na África e na Ásia;
- A Revolução Russa e a Primeira Guerra Mundial; (integralização com a disciplina de Geografia – contexto geopolítico mundial; com a Sociologia – estruturação de classes sociais e ideologias políticas).

METODOLOGIA DE ENSINO

Tendo em vista uma perspectiva de educação crítica, pensando em uma construção compartilhada do conhecimento, as metodologias de ensino- aprendizagem dar-se-ão, sobretudo a partir de aulas expositivo- dialogadas que promovam a participação, o debate e a troca de ideias, com conexões interdisciplinares estabelecidas pelo docente da disciplina em parceria com os colegas das áreas especificadas no conteúdo programático. Para melhor ilustração e problematização dos conteúdos trabalhados, serão utilizados alguns recursos audiovisuais e textuais tais como músicas, filmes, documentários, literatura, dentre outros, além de possíveis visitas técnicas. Faz-se presente também a prática do uso de Estudo dirigido com resolução de exercícios e de situações-problema, além de debates, seminários, dinâmicas e breves amostras cênicas, individuais e ou em grupos, que possam fomentar novas abordagens e interpretações do fazer História.

RECURSOS

Material didático-pedagógico: livro didático, textos de apoio, notas de aulas, lousa e pincel, estudos dirigidos, vídeos, filmes e documentários;
Recursos audiovisuais: lousa digital/datashow/celular.

AValiação

✓ A avaliação se dará de forma contínua e processual levando em consideração a atenção, participação e empenho nas aulas; levar-se-á em conta também o compromisso com os prazos estipulados para o cumprimento das atividades. Fazendo uso de avaliações escritas com questões objetivas e subjetivas e a realização de trabalhos (ex.: lista de exercícios, pesquisas, seminários, debates, etc.) em grupo e/ou individuais, escritos ou orais, em sala de aula ou extra-sala, analisando a consonância e consistência das produções textuais e dos diálogos promovidos. O docente fará uso, de acordo com o perfil e necessidade de cada turma, de adequações pertinentes, assim como de anotações individuais, por etapa e ou semestrais, do desenvolvimento de cada discente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOULOS JÚNIOR, Alfredo. **História, sociedade e cidadania, 2º ano.**: Editora: FTD. São Paulo, Ano: 2016.
COTRIM, Gilberto. **História global: Brasil e Geral: Volume 2.** 1ª ed. São Paulo: Saraiva, 2010.
DEL PRIORE, Mary; VENÂNCIO, Renato. **Uma breve história do Brasil.** São Paulo: Planeta do Brasil, 2010.

<p>HOBSBAWM, Eric. Era dos extremos: o breve século XX: 1914-1991. 2.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.</p> <p>PIMENTEL, Spensy. O Índio que mora na nossa cabeça: sobre as dificuldades para entender os povos indígenas. Editora: Prumo. São Paulo, Ano: 2012.</p> <p>VISENTINI, Paulo G. Fagundes. História Mundial Contemporânea (1776-1991): independência dos Estados Unidos. Editora: FUNAG. Brasília, Ano: 2010.</p> <p>VAZ, Valéria. (Coord.) História, 2º ano: ensino médio. São Paulo: Editora SM, 2013. (Coleção Ser protagonista).</p> <p>_____. História, 3º ano: ensino médio. São Paulo: Editora SM, 2013. (Coleção Ser protagonista).</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>ARRUDA, José Jobson A. Toda História. São Paulo: Ática, 2012.</p> <p>História geral da África, I: metodologia e pré-história da África. Editora: UNESCO. Brasília, Ano: 2010.</p> <p>História geral da África, II: África antiga. Editora: UNESCO. Brasília, Ano: 2010.</p> <p>BRAICK, Patrícia Ramos; MOTA, Myriam Becho. História: das cavernas ao terceiro milênio. São Paulo: Moderna, 2012.</p> <p>DEL PRIORE, Mary; VENANCIO, Renato. Uma breve história do Brasil. São Paulo: Planeta do Brasil, 2010.</p> <p>SCHMIDT, Mario Furley. Nova História crítica. Volume único. 1ª Edição. São Paulo: Nova Geração, 2005.</p> <p>SOUZA, Marina De Mello. África e Brasil africano: Editora: Ática. São Paulo, Ano: 2014.</p> <p>VICENTINO, Bruno. VICENTINO, Cláudio. Olhares da história - Brasil e mundo 1a ed, Editora Scipione, 2016.</p>	
<p>_____ Coordenador do Curso</p>	<p>_____ Setor Pedagógico</p>

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 80h	Prática: -
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Contexto histórico do surgimento da Sociologia. Precursores da Sociologia. Etnocentrismo e relativismo cultural. A questão da violência e justiça no Brasil. Cidadania. Indivíduo e Sociedade. Classes Sociais e estratificação. Os agrupamentos sociais. Instituições Sociais. Questões sociais contemporâneas. Globalização. Mídia contemporânea. Sociedade digital, mídias sociais e processos de interação e mobilização social. Escola e Sociedade. Cultura e sociedade. Mundo do Trabalho e Educação. Mudança Social. O fenômeno religioso. Projeto de vida.	
OBJETIVO	
1- Compreender o contexto histórico-social do surgimento da sociologia 2- Conhecer o pensamento e obras dos precursores da Sociologia 3- Refletir sobre conceitos e categorias da sociologia 4- Refletir sobre conceitos e categorias da antropologia 5- Refletir sobre conceitos e categorias da ciência Política 6- Compreender aspectos relevantes sobre o mundo do trabalho 7- Refletir sobre questões sociais contemporâneas 8- Articular o conhecimento trabalhado na disciplina com Projeto de Vida proposto na BNCC	
PROGRAMA	
1. Contexto histórico do surgimento da Sociologia 1.1 - Revolução Industrial 1.2 - Revolução Francesa 2. Precursores da Sociologia 2.1 - Emile Durkheim 2.2 - Max Weber 2.3 - Karl Marx 3. Conceitos e categorias da Sociologia: 3.1 – Anomia 3.2 – Capitalismo 3.3 – Classe Social 3.4 – Coerção Social 3.5 – Desencantamento do mundo 3.6 – Desigualdade Social 3.7 – Discurso 3.8 – Divisão Sexual do Trabalho 3.9 – Estratificação Social	

- 3.10 – Família
- 3.11 – Fato Social
- 3.12 – Gênero
- 3.13 – Globalização
- 3.14 – Instituição Social
- 3.15 – Juventude
- 3.16 – Mídia
- 3.17 – Modernidade
- 3.18 – Papéis Sociais
- 3.19 – Poder
- 3.20 – Tipos Ideais

4. Conceitos e Categorias da Antropologia:

- 4.1 – Cultura
- 4.2 – Decolonial
- 4.3 – Etnocentrismo
- 4.4 – Feminismo
- 4.5 – Identidade
- 4.6 – Identidade Cultural
- 4.7 – Raça
- 4.8 – Racismo à brasileira
- 4.9 – Religião
- 4.10 – Secularização

5. Conceitos e Categorias da Ciência Política:

- 5.1 – Associativismo
- 5.2 – Cidadania
- 5.3 – Controle Social
- 5.4 – Cultura Política
- 5.5 – Democracia
- 5.6 – Discurso de Ódio
- 5.7 – Elites
- 5.8 – Estado
- 5.9 – Estado de bem-estar social
- 5.10 – Fascismo
- 5.11 – Golpe de Estado
- 5.12 – Ideologia
- 5.13 – Movimentos Sociais
- 5.14 – Neoliberalismo
- 5.15 – Partidos Políticos
- 5.16 – Política Pública
- 5.17 – Redes Sociais
- 5.18 – Separação entre os Poderes
- 5.19 – Sistema Eleitoral
- 5.20 – Utopia

6. Mundo do Trabalho

- 6.1 – Transformações no mundo do trabalho e reestruturação da atividade produtiva
- 6.2 – Organização de trabalhadores e sindicatos frente as mudanças
- 6.3 – Orientação Profissional para o mundo do trabalho:
 - 6.3.1 – Escolhas Profissionais

6.3.2 – Mercado de Trabalho

6.3.3 – Elaboração de Currículo e Entrevista de Emprego

7. Projeto de Vida: As temáticas propostas nesta disciplina contemplam o que é esperado na proposta de Projeto de Vida, na medida em que dimensões pessoais, cidadãs ou coletivas, profissionais e o mundo do trabalho são abordados exhaustivamente nesta disciplina.

8. Questões sociais contemporâneas

8.1 - Tolerância e diálogo interreligioso: Abordar sobre aspectos relevantes em torno da diversidade religiosa, o respeito ao credo alheio e abertura ao diálogo entre pessoas de religiões diferentes.

8.2 - Violência de gênero: Investigar a violência contra as mulheres e discutir suas causas, incluindo machismo, misoginia e normas de gênero. Explorar também formas de prevenção e apoio às vítimas.

8.3 - Desigualdade de gênero: Analisar as disparidades de gênero na sociedade, incluindo questões como diferenças salariais, divisão desigual do trabalho doméstico e estereótipos de gênero.

8.4 - Acesso à educação: Investigar as desigualdades no acesso à educação e as disparidades de qualidade entre diferentes grupos sociais, discutindo maneiras de promover a equidade educacional.

8.5 - Tecnologia e sociedade: Analisar o impacto da tecnologia na sociedade, incluindo questões como privacidade, desemprego causado pela automação e apropriação de dados pessoais.

8.6 - Saúde mental: Discutir as questões relacionadas à saúde mental, como estigma, acesso a tratamento e os efeitos das redes sociais na saúde mental dos jovens.

8.7 - Desigualdade de acesso à saúde: Investigar as disparidades no acesso a serviços de saúde e discutir as consequências da falta de acesso a cuidados médicos adequados. Saúde pública e pandemias: Explorar a importância da saúde pública na prevenção e controle de doenças, com foco especial em pandemias como a COVID-19 e seus impactos na sociedade.

8.8 - Violência urbana: Analisar as causas e consequências da violência urbana, incluindo questões relacionadas a gangues, tráfico de drogas e falta de segurança nas comunidades.

8.9 - Discriminação LGBTQ+: Explorar os desafios enfrentados pela comunidade LGBTQ+ em relação à discriminação, preconceito e busca por igualdade de direitos.

8.10 - Crise de moradia: Discutir as questões relacionadas à falta de moradia, incluindo o aumento dos despejos, a falta de habitação acessível e os problemas enfrentados por pessoas em situação de rua.

8.11 - Exploração infantil: Investigar os diferentes tipos de exploração enfrentados por crianças, como trabalho infantil, tráfico de crianças e abuso sexual, e discutir medidas para combater essas formas de exploração.

8.12 - Desafios da inclusão de pessoas com deficiência: Abordar as barreiras enfrentadas pelas pessoas com deficiência, tanto físicas como sociais, e discutir a importância da inclusão e da acessibilidade.

8.13 - Consumismo e sociedade de consumo: Analisar os efeitos do consumismo desenfreado na sociedade, incluindo o impacto ambiental, a cultura do descarte e a busca constante por satisfação material.

8.14 - Violência policial: Investigar casos de violência policial e discutir suas implicações sociais, bem como analisar as demandas por reformas e a promoção de uma abordagem mais justa e igualitária por parte das forças policiais.

8.15 - Envelhecimento da população: Analisar os desafios e oportunidades decorrentes do envelhecimento da população, incluindo questões como cuidados de saúde, previdência social e inclusão social dos idosos.

<p>8.16 - Uso problemático das redes sociais: Analisar os efeitos do uso excessivo e problemático das redes sociais na saúde mental, bem como na formação de opinião e nas relações sociais.</p> <p>8.17 - Preconceito linguístico: Discutir como o preconceito linguístico afeta os diferentes grupos sociais, destacando a importância da valorização da diversidade linguística.</p> <p>8.18 - Acesso à água potável: Explorar os desafios relacionados ao acesso à água potável em algumas regiões do mundo, discutindo seu impacto nas comunidades afetadas.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> - Exposição oral dialogada dos conteúdos. - Aplicação de exercícios e estudos dirigidos. - Exposição e debate de vídeos - Pesquisa de Campo. - Viagem de Estudo ou aulas de campo - Seminários e debates.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> - Pincel para quadro branco - Recursos Audiovisuais - Material didático-pedagógico
AValiação
<ul style="list-style-type: none"> - Exercícios e estudos dirigidos - Avaliação Escrita - Apresentação de Seminários - Produção de Artigo e/ou de textos
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>BODART, Cristiano das Neves (Org.). Conceitos e categorias do ensino de Sociologia. 1.ed. Maceió (AL): Editora Café com Sociologia, 2021. 121p. (Coleção Conceitos e Categorias do ensino das Ciências Sociais, v.1).</p> <p>_____. Conceitos e categorias do ensino de Sociologia. 1.ed. Maceió (AL): Editora Café com Sociologia, 2021. 126p. (Coleção Conceitos e Categorias do ensino das Ciências Sociais, v.2).</p> <p>_____. Conceitos e categorias fundamentais do ensino de Antropologia. 1.ed. Maceió (AL): Editora Café com Sociologia, 2021. 133p. (Coleção Conceitos e Categorias do ensino das Ciências Sociais).</p> <p>_____. Conceitos e categorias fundamentais do ensino de Ciência Política. 1.ed. Maceió (AL): Editora Café com Sociologia, 2021. 157p. (Coleção Conceitos e Categorias do ensino das Ciências Sociais).</p> <p>MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 2006. (Coleção primeiros passos; 57)</p> <p>OLIVEIRA, Luiz Fernandes; COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. Sociologia para jovens do século XXI. 3.ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2013.</p> <p>OLIVEIRA, Pêrsio Santos. Introdução à sociologia, série Brasil, ensino médio/volume único. 25.ed. 5. imp. São Paulo: Editora ática, 2007.</p> <p>8. ROCHA, Everardo P. Guimarães. O que é etnocentrismo. 11.ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. (Coleção primeiros passos; 124)</p> <p>SANTANA, Marco Aurélio. Sociologia do trabalho no mundo contemporâneo. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.</p> <p>VASCONCELOS, Ana. Manual compacto de sociologia. 2.ed. São Paulo: Rideel, 2010.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>ARAÚJO, Washington (Coord.). Quem está escrevendo o futuro?: 25 textos para o século XXI. Poemas incidentais: Reivaldo Vinas; fotografias de Sebastião Salgado. Brasília: Letraviva, 2000.</p> <p>BERGER, Peter L; LUCKMANN, Thomas. A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento. 34.ed. Tradução de Floriano de Souza Fernandes. Petrópolis: Vozes, 2012.</p> <p>BOMENY, Helena; et al (Coord.). Tempos modernos, tempos de sociologia: ensino médio, volume único. 2.ed. São Paulo: Editora do Brasil, 2013.</p>

<p>DIMENSTEIN, Gilberto. O cidadão de papel: a infância, a adolescência e os direitos humanos no Brasil. São Paulo: Ática, 2005.</p> <p>RAMALHO, José Rodorval. Sociologia para o Ensino Médio. Petrópolis (RJ): Vozes, 2012.</p> <p>TOMAZI, Nelson Dacio. Sociologia para o ensino médio. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2010.</p>	
<p>_____ Coordenador do Curso</p>	<p>_____ Setor Pedagógico</p>

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INFORMÁTICA	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 20h	Prática: 20h
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Noções fundamentais de informática. A evolução histórica da informática. Edição de texto, planilhas e apresentações por meio de softwares de escritório. A informática como ferramenta de trabalho na gastronomia.	
OBJETIVO	
Compreender os fundamentos e história da informática e o uso de ferramentas de texto, planilhas e apresentação no ambiente de trabalho na área da aquicultura. Capacitar o uso das ferramentas em projeto interdisciplinar.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 – FUNDAMENTOS DA INFORMÁTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ História moderna da informática ➤ Conceitos de hardware ➤ Processadores ➤ Memórias ➤ Dispositivos de entrada e saída ➤ Redes de computadores e internet ➤ Conceitos de software <p>UNIDADE 2 – SOFTWARE DE EDIÇÃO DE TEXTO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Textos eletrônicos ➤ Formatação de textos <p>UNIDADE 3 – SOFTWARE DE EDIÇÃO DE PLANILHAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Planilhas eletrônicas ➤ Fórmulas ➤ Gráficos <p>UNIDADE 4 – SOFTWARE DE EDIÇÃO DE APRESENTAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Apresentação de slides ➤ Transições e animações 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>As vinte horas de aulas teóricas serão expositiva/dialógicas fazendo uso de debates, atividades escritas e pesquisas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ As vinte horas de aulas práticas se darão na forma de projeto com temática interdisciplinar. ➤ O projeto tem como objetivo a aplicação prática dos softwares de escritório num modelo de redação de jornalismo especializado na área de gastronomia. 	

RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Material didático-pedagógico. ➤ Recursos audiovisuais (quadro branco, projetor de slides e internet). ➤ Insumos de laboratórios. ➤ Laboratório de informática. 	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação da disciplina de Informática ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação tem caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação para as aulas práticas, deixando claros os objetivos e critérios por meio de rubrica pré-estabelecidas. Alguns critérios qualitativos que serão observados a partir de rubrica produzida com participação da turma, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe. ➤ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou de multimídia destinados à demonstração dos conhecimentos adquiridos. ➤ Desempenho cognitivo. ➤ Criatividade e uso de recursos informatizados diversificados. ➤ Domínio de atuação discente (postura e desempenho) quanto a pontualidade das entregas e apresentações. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BENINI FILHO, Pio Armando; MARCULA, Marcelo. Informática: Conceitos e Aplicações. 7. ed. São Paulo: Editora Érica, 2007.</p> <p>MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Estudo Dirigido de Informática Básica. 8. ed. rev. São Paulo: Editora Campus, 2011.</p> <p>_____. Informática Básica. 7. ed. rev. e amp. São Paulo: Editora Érica, 2007.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>SILVA, Mário Gomes da. Informática: Terminologia Básica, Microsoft Windows XP, Microsoft Word XP, Microsoft Excel XP, Microsoft Access XP e Microsoft Powerpoint XP. São Paulo: Editora Érica, 2006.</p> <p>CAPRON, H.L. JOHNSON, J. A. Introdução à Informática. 8. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2004.</p> <p>NORTON, Peter. Introdução a informática. São Paulo: Makron Books, 1996.</p> <p>SILBERSCHATZ, Abraham; GALVIN, Peter; GAGNE, Greg. Sistemas Operacionais: Conceitos e Aplicações. 5. ed. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2000.</p> <p>TANENBAUM, Andrew S. Sistemas Operacionais Modernos. 2. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2003.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HOSPITALIDADE, TURISMO E GASTRONOMIA	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 40h	Prática: -
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<p>Conceito e abrangência do turismo e da hospitalidade: conceito, histórico importância social e econômica. Empreendimentos e serviços da gastronomia e a sua relação com o setor de Turismo e Hospitalidade: caracterização do mercado de trabalho de turismo e hospitalidade. Roteiros turísticos gastronômicos. Caracterização do setor de restauração. Oferta e demanda turística. A gastronomia na cadeia produtiva do turismo. Atividades impulsionadoras do turismo, da alimentação e serviços e da hospedagem. Gastronomia como atrativo turístico.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer a organização e funcionamento de alguns serviços de alimentação (bar e restaurante), como também as tendências ligadas a esta área em face das dinâmicas exercidas pela organização e sua ligação com as atividades turísticas.</p> <p>Entender os aspectos necessários à organização e funcionamento do restaurante, cozinha e bar;</p> <p>Entender os processos de planejamento de um cardápio e carta de bebidas;</p> <p>Identificar os impactos da globalização sobre gastronomia;</p> <p>Visualizar a estreita relação que pode ser estabelecida entre a gastronomia e o turismo.</p>	
PROGRAMA	
<p align="center">UNIDADE I – TURISMO E HOSPITALIDADE</p> <ul style="list-style-type: none"> - conceitos de turismo - Tipos de turismo - Motivações turísticas - O que é hospitalidade <p align="center">UNIDADE II - A GASTRONOMIA NO MUNDO DE HOJE</p> <ul style="list-style-type: none"> - O que é turismo gastronômico - Gastronomia e globalização - Gastronomia e identidade cultural - Pratos típicos e representação cultural - A gastronomia como produto turístico - Caracterização do setor de Alimentos e bebidas no turismo e hotelaria. 	

UNIDADE III - TURISMO E GASTRONOMIA CEARENSE -Festivais gastronômicos cearenses	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivo-dialogadas (utilização de data show, quadro branco, pincel); •Exercícios escritos; •Pesquisas relacionadas ao curso com o uso da internet; •Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. •Estudos dirigidos; •Apresentação de seminários; •Participação em palestras relacionadas à matriz curricular do curso. •Visitas técnicas aos possíveis locais de campo de atuação dos futuros técnicos em gastronomia como meios de hospedagem, restaurantes, empresas do ramo de alimentação, entre outros. Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer as particularidades inerentes de cada setor dependendo de cada tipo de meio de hospedagem visitado;	
RECURSOS	
Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; Recursos audiovisuais.	
AValiação	
Estudos de casos, trabalhos em equipe; avaliações escritas; seminários e atividades de fixação do conteúdo abordado. A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos e apresentados, como por exemplo, em seminários. Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BRITO, Janaína; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2002. Série Turismo. CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Eleonora. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. 710p. CATELLI, G. Administração Hoteleira. 8ªed. Revisada. Caxias do Sul: EDUCS, 2001. CAVALCANTI, Leticia M. A formação da culinária brasileira. In: Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Recife-PE, 2005.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FREIZA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2ed. São Paulo: Senac, 2012. 304p. FREUD, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2ed. São Paulo: Senac Nacional, 2008. 208p. JUNIOR, Chico. Roteiros do sabor brasileiro: turismo gastronômico. São Paulo: Cjd Edições, 2005, 320p. KNIGHT, John. B; KOTSCHEVAR, Lendal H. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3ed. São Paulo: Roca, 2005. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. 6ed. São Paulo: Senac, 2005. WALKER, John R; LUNDBERG, Donald E. O restaurante: conceito e operação. 3ed. Porto Alegre: Bookman, 2003. 366p.	
_____ Coordenador do Curso	_____ Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 40h	Prática: 40h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Fundamentos básicos de cozinha, equipamentos e utensílios, métodos de cocção, transmissão de calor. Tipos de cortes. As bases para as produções culinárias. Agentes espessantes, fundos, molhos e sopas. Estrutura e funcionamento da cozinha quente. Estrutura e funcionamento da cozinha fria.	
OBJETIVO	
Fornecer aos alunos os conhecimentos teóricos e práticos necessários para desenvolver habilidades básicas de cozinha e gastronomia, incluindo o entendimento do funcionamento da cozinha, o domínio das técnicas culinárias fundamentais, a identificação e utilização adequada de equipamentos e utensílios, o conhecimento dos diferentes tipos de alimentos e ingredientes, além da capacidade de executar pratos clássicos da culinária.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 - FUNDAMENTOS BÁSICOS DE COZINHA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Equipamentos e utensílios ➤ Métodos de cocção ➤ Transmissão de calor ➤ Tipos de cortes <p>UNIDADE 2 - AGENTES ESPESSANTES, FUNDOS, MOLHOS E SOPAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fundos ➤ Agentes espessantes ➤ Molhos ➤ Caldos e sopas <p>UNIDADE 3 – COZINHA QUENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cozinha quente: estrutura e funcionamento ➤ Ervas e especiarias ➤ Frutas, hortaliças, leguminosas, grãos e cereais 	

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Carnes, aves, peixes e mariscos
<p>UNIDADE 4 – COZINHA FRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cozinha fria: estrutura e funcionamento ➤ Preparo de saladas e entradas quentes e frias ➤ Molhos frios clássicos <p>UNIDADE 5 - AULAS PRÁTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Práticas profissionais de produção de pratos em laboratório.
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aulas presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual. ➤ Atividades presenciais em laboratório de alimentos e bebidas, envolvendo compras, preparação, serviço, degustação e organização/limpeza. ➤ Antes de cada aula prática, os alunos terão acesso a material de estudo, que incluirá receitas, técnicas e informações teóricas relacionadas aos alimentos e bebidas que serão abordados. Isso permite que os alunos cheguem às aulas com uma compreensão básica do que irão realizar. Cada aula prática começará com uma breve introdução teórica. Isso incluirá informações sobre os ingredientes, técnicas culinárias, aspectos de segurança alimentar e qualquer contexto histórico ou cultural relevante para os pratos ou bebidas que serão produzidos. ➤ Os alunos, em seguida, serão divididos em grupos. Eles terão a oportunidade de preparar os alimentos e bebidas de acordo com as instruções fornecidas do professor. Durante o processo de preparação, o professor estará presente para supervisionar e orientar os alunos. Respondendo dúvidas, fornecendo feedback e assegurando que os procedimentos de segurança e higiene sejam seguidos. Após a conclusão das preparações, os alunos terão a oportunidade de degustar o que criaram, avaliando o sabor, a textura e a apresentação de suas criações, bem como as de seus colegas.
<p>RECURSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Material didático-pedagógico. ➤ Recursos audiovisuais. ➤ Insumos de laboratórios.
<p>AValiação</p> <ul style="list-style-type: none"> ● A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: ● Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade ● Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos. ● Desempenho cognitivo.

- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Participação ativa nas aulas práticas.

Quanto aos instrumentos e técnicas avaliativas:

- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos
- Avaliação prática em laboratório de alimentos e bebidas, através da realização de mostras gastronômicas, em que avaliadores serão convidados para uma análise sensorial das preparações, com o objetivo de determinar a qualidade, sabor, aroma, textura e apresentação dos alimentos. Os avaliadores experimentam cada amostra de forma anônima, evitando qualquer viés. Eles registram suas impressões e pontuações de acordo com os critérios estabelecidos. Podem fornecer observações detalhadas sobre cada preparação para justificar suas avaliações. Após a avaliação individual, os avaliadores se reúnem para discutir suas impressões e pontuações. Qualquer discrepância é abordada e discutida para garantir uma avaliação consistente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SEBESS, Mariana; LONDRES, Helena. **Técnicas de cozinha profissional**. Rio de Janeiro: Senac, 2013. 360p. ISBN 9788574582825.

SOUZA, Anderson S.; FERRACINI, Dafne A.; MAGALHÃES, Elissa França F.; e outros. **Habilidades básicas em cozinha**. Editora: Grupo A, 2020. E-book. ISBN 9786581492618. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492618/>. Acesso em: 22 mar. 2024.

UEMURA, Michele L.; CARDOSO, Marcos V. da S.; NUNES, Caio H.; e outros. **Cozinha quente e fria**. Editora: Grupo A, 2020. E-book. ISBN 9786581492601. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786581492601/>. Acesso em: 22 mar. 2024.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO. **Produtor de doces e salgados**. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2011. 56 p., il., color. (Cadernos tecnológicos). ISBN 9788575295205

LINGUANOTTO Neto, Nelusko. **Ervas e Especiarias com suas Receitas**. São Paulo: Boccato, 2006.

KOHL, MaryAnn f.; POTTER, Jean. **A arte de cozinhar**: receitas fáceis para crianças pequenas. Porto Alegre: Artmed, 2005. 192 p. ISBN 9788536300283.

KÖVESI, Betty et al. **400 g - técnicas de cozinha**. São Paulo: Nacional, 2012. 568 p. ISBN 9788504011203.

PELT, Jean-Marie. **Especiarias e Ervas Aromáticas**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 32h	Prática: 8h
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Princípios básicos de elaboração de cardápios a partir da compreensão dos fatores associados ao seu planejamento; Tipologia de cardápios: cardápios comerciais; cardápios típicos; festas temáticas; cardápios institucionais; Regras gerais de elaboração de cardápios; Elaboração de receita culinária e ficha técnica padronizada. Engenharia de Cardápios.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as técnicas de elaboração de cardápios para diferentes necessidades e públicos levando em consideração todos os fatores de influenciam seu planejamento, execução e avaliação; • Considerar as características dos indivíduos em relação adequação de alimentação saudável ao ciclo de vida e aos hábitos e tabus alimentares; • Compreender a importância da regionalidade e disponibilidade de alimentos para o uso em cardápios; • Adequar ofertas de preparações de acordo com as regras de cardápios, leis da alimentação e legislação vigentes para cada unidade de alimentação e nutrição estudada: institucional ou comercial; • Analisar de forma teórica e aplicada os fatores que influenciam no planejamento de cardápios relacionado aos recursos humanos e as tipologias de estabelecimentos; • Compreender a importância da ficha técnica de preparo de alimentos. 	
PROGRAMA	
Unidade I- Regras gerais de elaboração de cardápios: <ul style="list-style-type: none"> •Objetivos no planejamento de cardápios; •Atividades anteriores à produção de refeições: •Definição dos padrões dos cardápios, “per capita”, política de abastecimento, critérios para avaliação do funcionamento do serviço pela clientela. •Estimativa das necessidades nutricionais da clientela, número de refeições e custos. •Elaboração dos cardápios do período programado, previsão de compras, solicitação ao fornecedor, recepção e armazenamento de mercadorias e requisição ao almoxarifado. •Atividades durante a produção e distribuição de refeições; •Atividades subsequentes à produção e distribuição de refeições: 	

•Avaliação do número de refeições, adequação nutricional, custo, sobras, aceitação e funcionamento do serviço com base na opinião da clientela.

Unidade II- Elaboração de receita culinária e ficha técnica padronizada;

Unidade III- Engenharia de cardápios;

Unidade IV- Cardápios comerciais e Cardápios institucionais;

Unidade V- Cardápios típicos de datas comemorativas e festas temáticas;

Unidade VI- Cardápios institucionais;

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas (utilização de data show, quadro branco, pincel);

- Exercícios escritos;
- Pesquisas relacionadas ao curso com o uso da internet;
- Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária.
- Estudos dirigidos;
- Apresentação de seminários;
- Participação em palestras relacionadas à matriz curricular do curso.
- Aulas práticas;
- Visitas técnicas aos possíveis locais de campo de atuação dos futuros técnicos em gastronomia como meios de hospedagem, restaurantes, empresas do ramo de alimentação, entre outros.

Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer as particularidades inerentes de cada setor dependendo de cada tipo de meio de hospedagem visitado;

AULAS PRÁTICAS [8h]

- Planejamento de cardápios, usando ferramentas do pacote office ou similares;
- Executar cardápios planejados em conjunto com as Unidades Curriculares de Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos e Sala e Bar, dentre outras;
- Transformação das fichas técnicas operacionais, para as gerenciais, como ferramentas de controle e análise de custos, precificação de produtos e serviços, alinhado com a disciplina Informática Aplicada.

RECURSOS

- Materiais didático-pedagógicos como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Recursos audiovisuais.
- Laboratório de Alimentos e Bebidas para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos;
- Insumos de laboratório, inclusive, alimentos.
- Dentre outros.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e

<p>técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos e apresentados, como por exemplo, em seminários. Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p> <p>Nas práticas, os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento, apresentação das composições, criatividade, inovação, postura profissional, domínio, liderança, trabalho em equipe, dentre outros.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008. 279 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 978-85-7241-760-0.</p> <p>TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007. 229p. (Coleção hotelaria).</p> <p>FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 189 p.</p> <p>MARICATO, P. Como montar e administrar bares e restaurantes. 9. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. 204 p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 308 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 978-85-7359-940-4.</p> <p>FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (direção). História da alimentação. Tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação da liberdade, 1998. 885 p. ISBN 9788574480022.</p> <p>CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. de. Cardápio: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998.</p> <p>MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.</p> <p>PACHECO, A. O. Manual de organização de banquetes. 5. ed. São Paulo: Senac</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 20h	Prática: 20h
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Introdução ao Serviço de Alimentos e Bebidas. Conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas. Tipologia de Serviços de Alimentos e Bebidas. Progressão do Serviço de Alimentos e Bebidas. Mise-en-place de Salão. Instrumental e técnicas em Serviços de Alimentos e Bebidas.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos básicos pertinentes ao Serviço de Alimentos e Bebidas; • Compreender a tipologia de serviços existentes no mercado; • Entender os princípios que influenciam no planejamento e organização do Serviço de Alimentos e Bebidas; • Conhecer os principais instrumentais e utensílios para o mise-en-place de salão; • Executar técnicas básicas de preparação de salão e execução do serviço de Alimentos e Bebidas. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - O SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceitos e serviços - Brigada de serviço e descrição das funções segundo os setores. - O fator da qualidade - Funções do setor - Tipologia e classificação - Conhecimento e utilização dos Tipos de Serviços - Equipamentos e utensílios de bares e restaurantes <p>UNIDADE II - SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introdução e Tipologia dos serviços de atendimento - Mise-en-place: adequação aos serviços - Definição e organização da brigada - Técnicas de preparação do ambiente de atendimento - Técnicas de serviço 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivo-dialogadas (utilização de data show, quadro branco, pincel); • Exercícios escritos; • Pesquisas relacionadas ao curso com o uso da internet; • Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária. 	

- Estudos dirigidos;
- Apresentação de seminários;
- Participação em palestras com temas relacionados à área da gastronomia em geral.
- Aulas práticas no laboratório de Alimentos e Bebidas.
- Visitas técnicas aos possíveis locais de campo de atuação dos futuros técnicos em gastronomia como meios de hospedagem, restaurantes, empresas do ramo de alimentação, entre outros.

Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer bares e restaurantes.

AULAS PRÁTICAS [20h]

• Mise en Place de base; dobraduras de guardanapos, apresentação correta de cada tipo de taça/copo para os diversos tipos de bebidas, dentre outros. Essas práticas poderão ser realizadas inclusive em conjunto com as Unidades Curriculares de Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos, Planejamento de Cardápio, Habilidades Básicas de Cozinhas, dentre outras.

RECURSOS

- Materiais didático-pedagógicos como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Recursos audiovisuais.
- Laboratório de Alimentos e Bebidas para práticas, assim como insumos, inclusive, alimentos, utensílios e equipamentos correlatos;
- Dentre outros.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos e apresentados, como por exemplo, em seminários. Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

Nas práticas, os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento, apresentação das composições, criatividade, inovação, postura profissional, domínio, liderança, trabalho em equipe, dentre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ELEUTERIO, Helio. **Serviços de Alimentação e Bebidas**. São Paulo: Érica, 2014. E-book. ISBN 9788536513300. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513300>. Acesso em: 24 de Nov 2022.
MARQUES, José Albano. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.
WALKER, John R.; LUNDBERG, Donald E. **O restaurante: conceito e operação**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos A. **Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria**. Caxias do Sul: EDUCS, 2007 (3 ED.).

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de Gastronomia**. São Paulo: Érica, 2014. E-book. ISBN 9788536520933. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520933>. Acesso em: 24 de Nov 2022.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 6 ed. São Paulo: SENAC, 1999.

KOTSCHEVAR, Lendal H.; KNIGHT, John B. **Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes**. São Paulo: Roca, 2005.

POWERS, Tom, BARROWS, Clayton W. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante**. Tradução Ailton Bomfim Brandão. São Paulo: Atlas, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: COZINHAS DAS AMÉRICAS	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 20h	Prática: 20h
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Estudo das principais cozinhas do continente americano, com ênfase em suas origens culturais, ingredientes nativos, técnicas culinárias tradicionais e influências históricas. Abordagem prática e teórica das cozinhas da América do Norte, América Central e América do Sul, explorando pratos representativos, festividades, fusões culturais e tendências contemporâneas.	
OBJETIVO	
<p><u>Objetivo Geral:</u> Compreender e aplicar os fundamentos históricos, culturais e técnicos das cozinhas das Américas, desenvolvendo habilidades na elaboração de preparações típicas que valorizem a identidade gastronômica de cada país e a diversidade cultural do continente.</p> <p><u>Objetivos Específicos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer a influência indígena, africana e europeia na formação das cozinhas americanas. • Identificar ingredientes, produtos e técnicas tradicionais de diferentes regiões das Américas. • Elaborar preparações típicas de países representativos de cada região. • Desenvolver a criatividade na apresentação e combinação de sabores típicos. • Compreender a relação entre gastronomia, cultura e identidade regional. • Aplicar boas práticas de manipulação e segurança alimentar durante as atividades práticas. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 – Introdução à Cozinha das Américas (4h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panorama histórico e cultural das Américas. • Influências indígenas, africanas e europeias. • Ingredientes e produtos emblemáticos do continente. • Fusão cultural e identidade gastronômica. <p>UNIDADE 2 – Cozinha da América do Sul (12h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características gerais e diversidade culinária. • Pratos e técnicas típicas de países como Bolívia, Argentina, Peru, Chile e Colômbia. 	

- Preparações práticas: ceviche peruano, empanadas argentinas, arepas colombianas, entre outros.

UNIDADE 3 – Cozinha da América Central e Caribe (12h)

- Influências africanas, indígenas e coloniais.
- Uso de frutas tropicais, condimentos e mariscos.
- Preparações práticas: tacos mexicanos, gallo pinto, jerk chicken jamaicano, arroz con coco, etc.

UNIDADE 4 – Cozinha da América do Norte (12h)

- Culinária dos Estados Unidos, Canadá e México.
- Fusão de culturas e surgimento de estilos como tex-mex, soul food e cajun.
- Preparações práticas: hambúrguer artesanal, clam chowder, brownies, panquecas, tacos tex-mex.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas (utilização de data show, quadro branco, pincel);
- Exercícios escritos;
- Pesquisas relacionadas ao curso com o uso da internet;
- Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária.
- Estudos dirigidos;
- Apresentação de seminários;
- Participação em palestras relacionadas à temas relacionados à área da gastronomia em geral.
- Aulas práticas no laboratório de Alimentos e Bebidas.
- Visitas técnicas aos possíveis locais de campo de atuação dos futuros técnicos em gastronomia como meios de hospedagem, restaurantes, empresas do ramo de alimentação, entre outros.

Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer bares e restaurantes com temáticas regionais.

AULAS PRÁTICAS [20h]

- Planejamento de cardápios, usando ferramentas do pacote office ou similares;
- Executar cardápios planejados em conjunto com as Unidades Curriculares de Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos e Serviços de Alimentos e Bebidas, dentre outras;

RECURSOS

- Materiais didático-pedagógicos como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Recursos audiovisuais.
- Laboratório de Alimentos e Bebidas para práticas, assim como insumos, inclusive, alimentos; utensílios e equipamentos correlatos;

<ul style="list-style-type: none"> • Dentre outros. 	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos e apresentados, como por exemplo, em seminários. Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p> <p>Nas práticas, os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento, apresentação das composições, criatividade, inovação, postura profissional, domínio, liderança, trabalho em equipe, dentre outros.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BELLUZZO, R. Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México. 2.ed. São Paulo: Senac, 2004.</p> <p>BETHELL, L.(org.). História da América Latina: América Latina Colonial. Tradução de Mary Amazonas Leite de Barros e Magda Lopes.v.2.São Paulo: Edusp, 2012.</p> <p>CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>MONTANARI, Massimo. <i>Comida como Cultura</i>. Senac, 2013.</p> <p>COURA, Márcia. <i>Culinária das Américas: Sabores e Histórias</i>. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2019.</p> <p>HICKS, ROGER. Cozinha mexicana. [S.l.]: Editora LISMA, 2005.</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 2ª edição. Editora: Senac nacional, 2010.</p> <p>COLEÇÃO Cozinhas do Mundo – Países Andinos. São Paulo: Editora Abril, 2010.</p>	
_____ Coordenador do Curso	_____ Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PRÁTICA PROFISSIONAL	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 10h	Prática: 30h
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integral
Prática profissional:	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Desenvolvimento de projetos integradores relacionados aos conhecimentos das diversas áreas da área da restauração, ciência e sociedade. Aprendizagem baseada em problemas. Planejamento, execução e apresentação de projetos.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> Desenvolver um trabalho de resolução de problemas reais, em grupos supervisionados, articulados às disciplinas estudadas no 1º ano e as em andamento do curso; Propor análises, reflexões e soluções de problemas através de pesquisas e debates na área de restauração atuais, contribuindo assim, para a solução do problema estudado por cada grupo; Buscar soluções para problemas reais considerando a viabilidade e praticabilidade; Adotar uma postura ativa e interdisciplinar, desenvolvendo soluções inovadoras para problemas reais e recorrentes; Participar de forma ativa e autônoma. 	
PROGRAMA	
<ol style="list-style-type: none"> O que é o Projeto Integrador – 2h Definição das equipes por projeto integrador -2h Sugestões dos temas e Componentes Curriculares envolvidos – 4h Elaboração dos Projetos – 24h Avaliação dos projetos – 8h 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Cada projeto integrador deverá ser desenvolvido por até dois (02) docentes e até sete (05) discentes. Nos períodos de realização de projeto integrador, o aluno terá momentos em sala de aula, nos quais receberá orientações acerca da elaboração e momentos de desenvolvimento. Os projetos integradores deverão ser iniciados e concluídos dentro de um mesmo período letivo.</p> <p>Caberá aos discentes, sob a orientação dos professores, desenvolver uma estratégia de investigação que possibilite o esclarecimento do tema proposto. Os grupos deverão socializar periodicamente o resultado de suas investigações (pesquisas bibliográficas, entrevistas, questionários, observações, diagnósticos etc.)</p>	

RECURSOS	
Material didático-pedagógico.	
Recursos audiovisuais.	
AValiação	
Cada projeto será avaliado por uma banca examinadora constituída pelos professores das disciplinas vinculadas ao tema do projeto e pelo(s) professor(es) do projeto. A avaliação dos projetos terá em vista os critérios de: domínio do conteúdo; linguagem (adequação, clareza); postura; interação; nível de participação e envolvimento; e material didático (recursos utilizados e roteiro de apresentação). Com base nos projetos desenvolvidos, os estudantes desenvolverão relatórios técnicos que, juntamente com uma declaração docente, serão considerados como documento comprobatório para a efetivação da carga horária do componente curricular.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BENDER, Willian N. Aprendizagem baseada em projetos: educação diferenciada para o século XXI . Penso Editora, 2015.	
MOREIRA, Marco Antonio. A Teoria da Aprendizagem Significativa e sua implementação em Sala de Aula . Brasília: Universidade de Brasília, 2006.	
OLIVEIRA, N. A. A. Metodologia da pesquisa científica: guia prático para apresentação de trabalhos acadêmicos . 2a. ed. Florianópolis: visual books, 2008.	
SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico . 24. ed. São Paulo: Cortez, 2016.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação . São Paulo: Atlas, 2010.	
BARROS, A. J. S.; LEHFELD, N. A. S. Fundamentos de metodologia científica: um guia para a iniciação científica . 2. ed. ampl. São Paulo, SP: Makron Books, 2000.	
BERGMANN, J.; AARON, S.. Sala de Aula Invertida - Uma Metodologia Ativa de Aprendizagem . Rio de Janeiro, RJ, 2016, 116p.	
BRANSFORD, J.D.; BROWN, A.L.; COCKING. R.R.. Como as pessoas aprendem: cérebro, mente, experiência e escola . São Paulo: Editora Senac; 2007.	
GIL, Antonio Carlos. Como Elaborar Projetos de Pesquisa . 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.	
MAMEDE, S.; PENAFORTE, J.. Aprendizagem Baseada em Problemas : anatomia de uma nova abordagem educacional . Fortaleza, CE : Editora Hucitec Ltda, 2001, 232p.	
_____ Coordenador do Curso	_____ Setor Pedagógico

3º ANO

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: MATEMÁTICA III	
Código:	Carga Horária Total: 120h
Teórica: 120h	Prática: -
Presencial: 120h	Distância: -
Número de Créditos: 06	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Superfícies poligonais, círculo e áreas. Geometria Espacial (conceitos introdutórios). Poliedros. Corpos Redondos. Matrizes e Determinantes. Sistemas Lineares. Geometria Analítica. Transformações Geométricas.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Identificar superfícies poligonais, circunferências e círculos; ● Estabelecer relações métricas entre os elementos dos polígonos regulares e o raio da circunferência circunscrita a eles; ● Resolver situações-problema que envolvam o cálculo de áreas de superfícies poligonais e do círculo; ● Identificar a posição relativa entre retas; planos; retas e planos; e aplicá-las na resolução de problemas; ● Identificar e calcular distâncias entre pontos; ponto e reta; ponto e plano; retas; reta e plano; planos; ● Identificar um ângulo diedro e determinar sua medida; ● Identificar poliedros – incluindo prismas, pirâmides, troncos de pirâmides – e seus elementos; ● Reconhecer propriedades dos poliedros e aplicar relações entre seus elementos; ● Calcular áreas, volumes e medidas de comprimento de elementos de poliedros; ● Resolver situações-problema que envolvam poliedros (do ponto de vista numérico e geométrico); ● Identificar cilindros, cones, troncos de cones, esferas e seus respectivos elementos; ● Calcular a área da superfície de alguns desses corpos redondos; ● Determinar o volume desses corpos redondos; ● Identificar e classificar uma matriz; ● Operar com matrizes; ● Calcular o determinante de uma matriz quadrada; ● Reconhecer e classificar sistemas lineares; ● Apresentar sistema linear em forma de equação matricial e vice-versa; ● Escrever as equações de uma reta e de uma circunferência; ● Realizar algumas transformações geométricas no plano cartesiano por meio de operações com matrizes. 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 – SUPERFÍCIES POLIGONAIS, CÍRCULO E ÁREAS	
<ul style="list-style-type: none"> ● Polígonos regulares; ● Área de algumas superfícies poligonais planas; ● Círculo e circunferência. 	
UNIDADE 2 - INTRODUÇÃO À GEOMETRIA ESPACIAL	

<ul style="list-style-type: none"> • A Geometria euclidiana; • Posições relativas; • Projeção ortogonal e distância; • Ângulos e diedros. <p>UNIDADE 3 – POLIEDROS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sólidos geométricos; • Poliedros; • Prismas; • Pirâmides. <p>UNIDADE 4 – CORPOS REDONDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corpos redondos; • Cilindro; • Cone; • Esfera <p>UNIDADE 5 - MATRIZES E DETERMINANTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matriz e Operações; • Determinante de uma matriz; • Matrizes e determinantes em planilhas eletrônicas. <p>UNIDADE 6 - SISTEMAS LINEARES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equações lineares; • Sistema de equações lineares; • Escalonamento de sistemas lineares. <p>UNIDADE 7 - GEOMETRIA ANALÍTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ponto; • Reta; • Inequações com duas incógnitas; • Área; • Circunferências. <p>UNIDADE 8 - TRANSFORMAÇÕES GEOMÉTRICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transformações Geométricas; • Isometrias; • Homotetia; • Matrizes e transformações geométricas. 	<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aula teórica e expositiva no intuito de fundamentar os conhecimentos da Matemática do Ensino Médio. Haverá momentos de discussão sobre atividades realizadas em sala e em grupo. ➤ Os seguintes recursos poderão ser utilizados: Quadro e pincel; Projetor de Multimídia; Lista de exercícios, material impresso e digital. <p>RECURSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Material didático-pedagógico: livro texto, notas de aulas, lousa e pincel; ➤ Recursos audiovisuais: lousa digital; projetor. ➤ Materiais manipulativos e utilização de aplicativos e softwares. <p>AValiação</p> <p>Visando a formação do indivíduo, o processo avaliativo ocorrerá antes, durante e após a atividade didática. Será realizada uma avaliação diagnóstica que percorrerá todo o processo didático. Assim</p>
--	--

<p>como a avaliação formativa que implicará na preparação do aluno para a disciplina a qual essa é pré-requisito, e visando também o conhecimento adquirido pelo aluno a avaliação somativa será trabalhada no final de cada etapa.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>	
<p>IEZZI, Gelson et al. Fundamentos de Matemática Elementar: Sequências, Matrizes, Determinantes, Sistemas. V.4. São Paulo: Atual, 2013.</p> <p>_____. Fundamentos de Matemática Elementar: Geometria Analítica. V.7. São Paulo: Atual, 2013.</p> <p>_____. Fundamentos de Matemática Elementar: Geometria Espacial. V.10. São Paulo: Atual, 2013.</p> <p>LEONARDO, Fabio Martins. Conexões: matemática e suas tecnologias. V6. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2020.</p> <p>_____. Conexões: matemática e suas tecnologias. V5. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2020.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	
<p>BEZERRA, Manoel Jairo. Matemática para o Ensino Médio. São Paulo: Scipione, 2006.</p> <p>DANTE, Luiz Roberto. Matemática: Contexto e Aplicações. 3.ed. São Paulo: Ática, 2008.</p> <p>FACCHINI, W. Matemática para a Escola de Hoje. São Paulo: FTD, 2007, volume único.</p> <p>GIOVANNI, J.R; BONJORNO, P.R e GIOVANNI JR, J.R. Matemática Fundamental: uma nova abordagem, São Paulo: FTD, 2002, volume único.</p> <p>HAZZAN, S. Fundamentos da Matemática Elementar. 8ed. São Paulo: Atual, 2004.</p>	
<p>_____ Coordenador do Curso</p>	<p>_____ Setor Pedagógico</p>

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: BIOLOGIA III	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 60h	Prática: 20h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio Integral
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Filogenia e classificação biológica; ➤ Seres mais simples: reinos monera, protista e fungi; ➤ Reino vegetal: classificação, morfologia e fisiologia; ➤ Reino Animal: classificação, morfologia e fisiologia; ➤ Anatomia e Fisiologia Humanas: principais sistemas do corpo humano. 	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o funcionamento da anatomia e fisiologia humana; • Identificar como alguns compostos químicos presentes em alimentos e outros produtos que os humanos têm contato direto interferem na sua fisiologia; • Entender as transformações sexuais da vida adulta e métodos contraceptivos; • Caracterizar os diferentes grupos de plantas inferiores e superiores quanto a morfologia, fisiologia e ciclos reprodutivos. 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO A CLASSIFICAÇÃO BIOLÓGICA E OS SERES MAIS SIMPLES <ul style="list-style-type: none"> ➤ Classificação biológica proposta por Lineu ➤ Classificação biológica moderna ➤ Vírus ➤ Bactérias e Arqueas - processamento de alimentos em Operações unitárias ➤ Algas - integra com reino protista em Microbiologia ➤ Protozoários - integra com reino protista em Microbiologia ➤ Fungos - processamento de alimentos em Operações unitárias e com reino Fungi em Microbiologia 	
UNIDADE 2 – REINO DAS PLANTAS <ul style="list-style-type: none"> ➤ Briófitas ➤ Pteridófitas ➤ Gminospermas ➤ Angiospermas ➤ Reprodução das angiospermas <ul style="list-style-type: none"> ○ Flor e polinização ○ Fruto ○ Semente 	

- Principais tecidos vegetais
- Morfologia
 - Raiz
 - Caule
 - Folha
- Fatores que afetam a fotossíntese
- Fotossíntese e fotorrespiração
- Plantas C3, C4 e CAM
- Hormônios vegetais e crescimento
 - Auxinas
 - Giberelinas
 - Citocininas
 - Ácido abscísico e etileno

UNIDADE 3 – REINO ANIMAL (*Conexão com conteúdos da unidade 8, na disciplina Biologia Aquática*)

- Parentesco evolutivo entre os grandes grupos
 - Diblásticos e triblásticos
 - Protostomados e deuterostomados
 - Metameria
- Sistemas corporais
- Invertebrados
 - Filo porífera
 - Filo cnidária
 - Filo platyhelminthes
 - Filo nematoda
 - Filo molusca
 - Filo annelida
 - Filo arthropoda
 - Filo echinodermata
- Cordados
 - Protocordados
 - Agnatas
 - Peixes cartilaginosos
 - Peixes ósseos
 - Anfíbios
 - Répteis
 - Aves
 - Mamíferos

UNIDADE 4 - ANATOMIA E FISILOGIA HUMANAS (*conexão com Ginástica de condicionamento físico em Educação Física III*)

- Sistema digestório
- Sistema respiratório
- Circulação sanguínea e linfática
- Sistema excretor
- Sistema nervoso
- Sistema endócrino
- Pele
- Sistema esquelético
- Sistema muscular

METODOLOGIA DE ENSINO

- A disciplina será ministrada a partir de aulas teóricas expositivas e dialogadas, utilizando de recursos multimídias para a ilustração dos conteúdos e exibição das informações de

<p>formas variadas como: apresentações em PowerPoint, seminários, filmes e documentários.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ As conexões com as demais disciplinas serão tratadas com os devidos professores por meio de atividades a serem desenvolvidas posteriormente. ➤ As aulas práticas serão realizadas em laboratório de Biologia do próprio Campus, sendo compostas por duas aulas de experimentação (Aula 1 – Atividade da catalase; Aula 2 – Metabolismo celular) e três aulas de microscopia (Aula 3 – Observação de células vegetais e animais; Aula 4 – Atividade osmótica em células vegetais; Aula 5 – Mitose em células de cebola) ➤ As aulas práticas serão desenvolvidas em equipe, de acordo com o número total de alunos da sala, e com o auxílio do roteiro de aula prática onde constarão todas as informações para execução da prática orientada pelo professor de sala. Inicialmente o roteiro da aula prática será trabalhado oralmente pelo professor, em seguida os alunos irão separar o material necessário para a aula prática, e começarão a executá-la conforme roteiro. Após a execução da prática as equipes apresentarão oralmente seus resultados a toda a classe, e depois o professor fará a conclusão da prática discutindo com os alunos os resultados apresentados. Após cada aula prática, os alunos deverão redigir um relatório descrevendo a execução e resultados de cada atividade. 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Material didático-pedagógico: livro texto, notas de aulas, lousa e pincel, estudos dirigidos, vídeos e documentários, atlas, rede mundial de computadores; ➤ Recursos audiovisuais: lousa digital ou projetor. ➤ Insumos de laboratório: modelos de sistemas do corpo humano, prensa botânica, faca para cortar peixe ou bisturi. 	
AValiação	
<p>A avaliação do aprendizado do alunado será realizada por meio de provas escritas e outras atividades tais como: participação nas atividades de sala de aula e extra, trabalhos em sala de aula (estudos dirigidos), relatórios de aulas práticas e seminários. Assim, a nota final de cada etapa será composta por duas notas parciais: uma da prova teórica que vale 10,0 pontos e outra do somatório da participação, resolução dos estudos dirigidos, relatório de aula prática e seminário, que dividida por dois terá de resultar no mínimo em seis (6,0) para a aprovação no semestre.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Biologia em contexto. 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2013. Conteúdo: v.3: a diversidade dos seres vivos. ISBN: 13-04481.</p> <p>_____. Fundamentos de Biologia moderna. 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2006. Volume único. ISBN: 8516052699.</p> <p>SADAVA, D. <i>et al.</i> Vida: a ciência da biologia. Porto Alegre: Artmed, 2009. V. 03: Plantas e Animais. ISBN: 9788536319223.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>EVERT, R. F. Biologia vegetal. 8. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2016. ISBN: 9788527723626.</p> <p>FAVARETTO, J. A. Biologia: unidade e diversidade 1º ano. São Paulo : FTD, 2016. ISBN: 9788596003438.</p> <p>OGO, M. Y. Contato Biologia: 3º ano. São Paulo: Quinteto Editorial, 2016. ISBN: 9788583920809.</p> <p>PEREIRA, R. C.; GOMES, A. S. Biologia marinha. 2. ed. Rio de Janeiro : Interciência, 2009. ISBN: 978857193213.</p> <p>REECE, J. B. <i>et al.</i> Biologia de Campbell. 10ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. ISBN: 9788582712160. SANTORI, R. T.; SANTOS, M. G. (org.). ENSINO DE CIÊNCIAS E BIOLOGIA - Um manual para elaboração de coleções didáticas. 1ª ed. 2015. [SI]: Interciência. ISBN: 9788571933576.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: QUÍMICA III	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 74h	Prática: 6h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio Integral
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Origens da Química Orgânica. Representações dos Compostos Orgânicos. Estruturas e Nomenclatura dos Compostos Orgânicos. Propriedades Físicas dos Compostos Orgânicos. Ressonância e Aromaticidade. Acidez e Basicidade dos Compostos Orgânicos; ➤ Estereoquímica – Conformação e Configuração. Mecanismos de reações – princípios gerais. Principais reações de hidrocarbonetos, compostos aromáticos, haletos de alquila, álcoois, fenóis, éteres, aldeídos e cetonas, ácidos carboxílicos e seus derivados e compostos nitrogenados. 	
OBJETIVO	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender e utilizar os conceitos químicos de uma visão macroscópica; 2. Compreender os dados quantitativos, estimativas e medidas; 3. Compreender relações proporcionais presentes na química; 4. Reconhecer tendências e relações a partir de dados experimentais; 5. Selecionar e utilizar ideias e procedimentos científicos (leis, teorias e modelos) para resolução de problemas qualitativos e quantitativos em Química; 6. Conhecer a história da química orgânica, assim como, os princípios que a regem; representar de várias formas os compostos orgânicos, estabelecendo suas nomenclaturas de acordo com as normas oficiais da IUPAC; 7. Reconhecer através dos grupos funcionais, as principais características dos compostos, diferenciando-os através dessas propriedades; 8. Conhecer os conceitos de ressonância, de acidez e basicidade aplicados aos compostos orgânicos; trabalhar os arranjos espaciais dos compostos do carbono e os estudo do conhecimento das reações orgânicas; 9. Desenvolver o aprendizado referente às principais reações dos hidrocarbonetos (alcenos, dienos, alcinos e compostos aromáticos), dos haletos de alquila, álcoois e éteres, dos aldeídos e cetonas, dos ácidos carboxílicos e seus derivados, e dos compostos nitrogenados, aplicadas no cotidiano e utilizando-se de aulas teóricas e práticas envolvendo algumas destas reações. 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 – INTRODUÇÃO À QUÍMICA NUCLEAR	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Emissões nucleares naturais ➤ Leis de Soddy ➤ Período de meia-vida 	

- Séries ou famílias radioativas
- Aceleradores de partículas
- Radioatividade artificial
- Fissão e Fusão nuclear (energia e reações) (*conexões com os conteúdos Petróleo e as energias alternativas e Produção Bélica e Tecnológica na disciplina Geografia III*)

UNIDADE 2 - INTRODUÇÃO Á QUÍMICA ORGÂNICA

- Breve abordagem sobre a História da Química Orgânica.
- Números quânticos, Regra de Hund e Princípio de Exclusão de Pauli.
- Ligações Químicas: iônica e covalente – Estruturas de Lewis
- Ligações em moléculas orgânicas: Teoria estrutural de Kekulé.
- Hibridização do carbono. Ligações sigma e pi.
- Cadeias carbônicas.
- Fórmulas empíricas e moleculares; fórmulas estruturais dos compostos orgânicos; representações dos Compostos Orgânicos.
- Polaridade das ligações e das moléculas
- Forças intermoleculares: London, ligação de hidrogênio, dipolo-dipolo e íon-dipolo.
- Efeitos indutivo e mesomérico.
- Ressonância e aromaticidade.

UNIDADE 3 – FUNÇÕES ORGÂNICAS

- Principais funções orgânicas
- Nomenclatura
- Propriedades físicas e químicas

UNIDADE 4 – ACIDEZ E BASICIDADE

- Definições de Bronsted-Lowry, Arrhenius e Lewis.
- Definição das constantes de acidez (K_a) e de basicidade (K_b)
- Reações ácido-base
- Fatores que afetam a acidez e a basicidade
- Ácidos e bases alifáticos e aromáticos.
- Isóbaros, isótonos, massa atômica. Elementos químicos
- Distribuição eletrônica em níveis e subníveis

UNIDADE 5 – ISOMERIA

- Isomeria Plana (função, cadeia, posição, metameria e tautomeria)
- Isomeria Geométrica (*cis/trans* e *E/Z*)
- Isomeria Óptica
- Propriedades dos estereoisômeros

UNIDADE 6 – INTRODUÇÃO ÀS REAÇÕES ORGÂNICAS

- Tipos de quebras de ligações: cisão homolítica e heterolítica.
- Classificação dos reagentes: eletrófilo, nucleófilo e radical livre.
- Intermediários reacionais: carbânion, íon carbônio, radical e carbeno.
- Reações orgânicas: adição eletrofílica à dupla ligação, Substituição nucleofílica em carbono saturado, Substituição eletrofílica em compostos aromáticos, Adição e substituição nucleofílica em compostos carbonílicos.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reações que envolvem hidrocarbonetos. ➤ Reações de substituição, de adição, de oxidação ➤ Reações que envolvem álcoois, fenóis e éteres ➤ Reações e métodos de obtenção de álcoois, fenóis e éteres ➤ Reações que envolvem aldeídos e cetonas ➤ Reações e métodos de obtenção de aldeídos e cetonas ➤ Reações que envolvem ácidos carboxílicos e derivados ➤ Reações e métodos de obtenção de ácidos carboxílicos e derivados ➤ Reações de compostos Orgânicos Nitrogenados ➤ Reações de aminas com ácidos ➤ Reações de amidas com ácidos e bases
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aulas expositivas em sala, utilizando como material de suporte equipamentos multimídia (Datashow e sistema de áudio); Resolução de Exercícios; Trabalho Individual; Trabalho em Grupo; Lista de Exercícios; Resolução de Exercícios do livro didático; Visita Técnica (disponível se houver recursos financeiros para realização) ➤ Se possível, aulas Práticas a ser realizada no Laboratório de Química (de acordo com a disponibilidade de carga horária e recursos do laboratório).
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, pincéis, o material didático-pedagógico, recursos audiovisuais, ferramentas tecnológicas, os Laboratórios de Informática e Química Geral e insumos de laboratórios.
AValiação
<ul style="list-style-type: none"> • <i>A avaliação será desenvolvida ao longo do semestre, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados:</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conhecimento individual sobre temas relativos aos assuntos estudados em sala; ➤ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; ➤ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; ➤ Criatividade e o uso de recursos diversificados; ➤ Domínio de atuação discente (postura e desempenho). ➤ Os aspectos quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BEZERRA, L. M.; BIANCO, P. A. G.; LIEGEL, R. M.; ÁVILA, S. G.; YDI. S. J.; LOCATELLI, S. W.; AOKI, V. L. M. Química . 3.ed. São Paulo: Editora SM, 2016. (Coleção Ser protagonista). v.3. LISBOA, J.C.F. [et al]. Ser protagonista box: química, ensino médio: volume único. Parte III . São Paulo: Edições SM, 2014. 824p. ISBN 9788541802352. MACHADO, A. M.; MORTIMER, E. F. Química . 3.ed. São Paulo: Scipione, 2016. v.3. MCMURRY, J. Química orgânica - combo. 9. ed. São Paulo: Cengage Learning. 2017. REIS, M. Química . 2.ed. São Paulo: Ática, 2016. v.3.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
COSTA, P. R. R.; FERREIRA, V. F.; ESTEVES, P. M.; VASCONCELLOS, M. L. A. A. Ácidos e bases em química orgânica . Porto Alegre: Bookman, 2005.

<p>KLEIN, DAVID. Química orgânica. 2.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016. v.1.</p> <p>_____. Química orgânica. 2.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016. v.2.</p> <p>_____. Química orgânica: uma aprendizagem baseada em solução de problemas, 3. ed. - Rio de Janeiro : LTC, 2017. v.1</p> <p>_____. Química orgânica: uma aprendizagem baseada em solução de problemas, 3. ed. - Rio de Janeiro : LTC, 2017. v.2</p> <p>LISBOA, J.C.F. [et al]. Ser protagonista box: química, ensino médio: caderno de competências ENEM. São Paulo: Edições SM, 2014. 80p. ISBN 9788541802352.</p> <p>_____. [et al]. Ser protagonista box: química, ensino médio: caderno de revisão. São Paulo: Edições SM, 2014. 168p. ISBN 9788541802352.</p>	
<p>_____ Coordenador do Curso</p>	<p>_____ Setor Pedagógico</p>

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: FÍSICA III	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 30h	Prática: 10h
Presencial: 60h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Estudo dos fenômenos elétricos e magnéticos e suas aplicações em equipamentos e processos utilizados na gastronomia. Compreensão das leis da eletricidade e do magnetismo voltadas para o uso seguro e eficiente da energia elétrica em cozinhas profissionais.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Geral: Entender os princípios da eletricidade e do magnetismo, aplicando-os na operação e manutenção segura de equipamentos elétricos e eletrônicos de uso gastronômico. • Específicos: Reconhecer a estrutura elétrica da matéria e os tipos de carga; Aplicar a Lei de Ohm e os conceitos de corrente, tensão e resistência; Montar e interpretar circuitos elétricos simples; Compreender os efeitos magnéticos da corrente elétrica e suas aplicações em motores e sensores. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Cargas elétricas, condutores e isolantes. • Campo elétrico e potencial elétrico. • Corrente elétrica, resistência e Lei de Ohm. • Circuitos elétricos simples. • Efeitos térmicos e magnéticos da corrente elétrica. • Campo magnético e indução eletromagnética. • Equipamentos elétricos de cozinha e segurança elétrica. • Eficiência e sustentabilidade no uso da energia elétrica. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas dialogadas, práticas com circuitos simples, estudos de casos, análise de funcionamento de equipamentos elétricos, projetos integradores e uso de simulações digitais.	
RECURSOS	
Laboratório de Física, multímetros, fontes, fios, resistores, utensílios elétricos de cozinha, projetor multimídia, softwares de simulação e materiais de apoio.	
AVALIAÇÃO	

<p>Avaliação contínua e processual, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participação nas atividades teóricas e práticas. • Relatórios e registros de experimentos. • Trabalhos e projetos integradores. • Avaliações escritas e práticas com resolução de problemas aplicados. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>BISCUOLA, G.J.; VILLAS BÔAS, N. Física 1. 3ª. ED. SÃO PAULO: Editora Saraiva, 2016. Referência do PNLEM: 0101P18133.</p> <p>SANT'ANNA, B.; MARTINI, G.; CARNEIRO, H. et al. Conexões com a física. 3ª. ed. São Paulo: Editora Moderna, 2013. VOL.3. Referência do PNLEM: 0200P18133.</p> <p>FUKE; KAZUHIITO. Física para o ensino médio. 4º edição. Editora Saraiva, 2016. Vol. 03 Referência do PNLEM: 0100P18133.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FEYNMAN, R. P.; LEIGHTON, R. B.; SANDS, M. Lições de física. Porto Alegre: Ed. Bookman, 2008. V.3.</p> <p>VILLAS BÔAS, N.; DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J. Tópicos de física 1. São Paulo, Ed. Saraiva, 2007.</p> <p>HEWITT, P. G. Física conceitual. Porto Alegre: Ed. Bookman, 2011.</p> <p>DOCA, R.H.; BISCUOLA, G.J.; VILLAS BÔAS, N. Conecte física. 3ª Edição. São Paulo, Ed. Saraiva, 2018, V.3.</p> <p>MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B.; GUIMARÃES, C. Física: contexto e aplicações. 2º edição. Ed. Scipione, 2016, VOL 3. Referência do PNLEM: 0045P18133.</p>	
_____ Coordenador do Curso	_____ Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA III	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 40h	Prática: 40h
Presencial: - 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<p>Manifestações da cultura corporal; Jogo e suas possibilidades: jogos de tabuleiro e jogos pré-desportivos; Relação do jogo com as questões sociais; Ginástica e suas manifestações:</p> <p>Ginástica Geral, movimentos gímnicos; Organização e composição coreográfica da ginástica geral; Diversos esportes (rugby, futebol americano e esportes nacionais) e Esporte Radical; Esporte e meio ambiente; Dança enquanto construção histórica dos estilos da dança de salão e de rua; Influência da Indústria Cultural na dança; Lutas e sua construção social: capoeira e suas características; Capoeira e o preconceito racial; Diferença entre capoeira angola e capoeira regional.</p>	
OBJETIVO	
<p>Objetivo Geral</p> <p>Compreender como o conhecimento da cultura corporal que foi construído e transformado ao longo do tempo contribui para formação do aluno crítico-reflexivo em todas as vivências pertinente à cultura corporal.</p> <p>Objetivos Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apresentar e vivenciar os fundamentos da ginástica geral. • Apropriar-se dos conhecimentos acerca da capoeira como: diferenciação da mesma enquanto jogo/dança/luta, seus instrumentos musicais e movimentos básicos. • Reconhecer e aprofundar as diferentes formas de ritmos e expressões culturais, por meio da dança de salão e de rua. • Organizar e vivenciar atividades esportivas, trabalhando com os esportes radicais como, por exemplo: trilhas, rapel, corrida de orientação entre outros. • Desenvolver reflexões, pesquisas e vivências acerca da cultura corporal por meio do jogo, esporte, dança, ginástica e lutas como princípios didáticos pedagógicos para a apropriação do conhecimento produzido pela cultura social e científica. 	
PROGRAMA	
<p>1. Jogo</p> <p>1.1. Conceitos.</p> <p>1.2. Tipos e aplicações.</p> <p>1.2.1. Jogos de tabuleiro (xadrez); Jogos pré-esportivos.</p> <p>1.3. As formas particulares que os jogos tomam em distintos contextos históricos.</p> <p>1.4. Flexibilização das regras e da organização coletiva dos jogos.</p> <p>2. Ginástica</p> <p>2.1. Conceito Ginástica Geral;</p> <p>2.2. Tipos da ginástica;</p> <p>2.2.1. Ginástica Geral (jogos gímnicos; movimentos gímnicos)</p>	

- 2.3. Função da Ginástica geral
- 2.4. Composição e organização do festival de Ginástica Geral
- 3. Esporte**
 - 3.1. Tipos de esportes;
 - 3.2. Coletivos (rugby, futebol americano) e Radicais (slackline, trilhas, rapel, corrida de orientação);
 - 3.3. Fundamentos e regras básicas esportes coletivos;
 - 3.4. Esportes radicais e meio ambiente
 - 3.5. Discutir e analisar o Esporte nos seus diferenciados aspectos: enquanto meio de Lazer; sua função social.;
 - 3.6. Esporte internacional e suas possibilidades.
- 4. Dança**
 - 4.1. Tipos de dança;
 - 4.1.1. Danças de Salão (salsa, merengue); Dança de Rua (reggae; funk);
 - 4.2. Construção histórica dos dois estilos de danças e os seus significados;
 - 4.3. Principais características desses estilos de dança e as influências que sofrem pela sociedade em geral;
 - 4.4. Dança e a Indústria Cultural.
- 5. Lutas**
 - 5.1. Aspectos históricos e socioculturais das lutas (capoeira);
 - 5.2. Tipos de Lutas
 - 5.2.1. Capoeira (angola e regional);
 - 5.3. Analisar e discutir a diferença entre capoeira angola X capoeira regional;
 - 5.4. Capoeira e discriminação racial.

METODOLOGIA DE ENSINO

Sendo o objeto de ensino e de estudo da Educação Física, a Cultura Corporal, esporte, dança, ginástica, lutas, jogos e brincadeiras, os conteúdos devem ser abordados segundo um princípio de complexidade crescente, onde um mesmo conteúdo pode ser discutido em anos diferentes do Ensino Médio Integrado, mudando, portanto o grau de complexidade a cada ano. Nas aulas de Educação Física no Ensino Médio Integrado, é preciso levar em conta, inicialmente, aquilo que o aluno traz como referência acerca do conteúdo proposto, ou seja, é uma primeira leitura da realidade. Esse momento caracteriza-se como preparação e mobilização do aluno para a construção do conhecimento escolar, ou seja, cria-se um ambiente de dúvidas sobre os conhecimentos prévios. Posteriormente, o professor apresentará aos alunos o conteúdo sistematizado, para que tenham condições de assimilação e recriação do mesmo, desenvolvendo, assim, as atividades relativas à apreensão do conhecimento através da prática corporal. Ainda neste momento, o professor realiza as intervenções pedagógicas necessárias, para que o jogo não se encaminhe desvinculado dos objetivos estabelecidos. Finalizando a aula, ou um conjunto de aulas, o professor pode solicitar aos alunos que criem outras variações de jogo, vivenciando-as. Neste momento, é possível também a efetivação de um diálogo que permite ao aluno avaliar o processo de ensino/aprendizagem, transformando-se intelectual e qualitativamente em relação à prática realizada.

As aulas previstas serão realizadas segundo algumas estratégias fundamentais e por meio de metodologia ativa, a saber: Aulas dialogadas; Aulas expositivas; Vivências corporais; Aulas de campo; Oficinas pedagógicas; Leitura e reflexão sobre textos; Apreciação crítica de vídeos, músicas, obras de arte; Discussão de notícias e reportagens jornalísticas;

Pesquisa temática. Serão desenvolvidos trabalhos interdisciplinares com outras disciplinas do núcleo comum para melhor contribuir para formação do conhecimento.	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Livros didáticos • Projetor de vídeo • Aparelho de som • Computador • Quadro branco • Pincel • Jogos de tabuleiro • Equipamentos esportivos: <ul style="list-style-type: none"> o Coletes o Bolas 	
AValiação	
<ul style="list-style-type: none"> • A avaliação assumirá um caráter diagnóstico, processual e formativo para melhor analisar o nível de desenvolvimento do aluno e a formação do conhecimento. Serão aplicados os critérios para a avaliação devem ser estabelecidos, considerando o comprometimento e envolvimento dos alunos no processo pedagógico: Frequência e a participação dos alunos nas aulas; O envolvimento em atividades individuais e/ou em grupo; A elaboração de relatórios e produção textual; Avaliação escrita; A autoavaliação da participação nas atividades desenvolvidas; Organização e a realização de festivais e jogos escolares. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BRACHT, V. Sociologia crítica do esporte: uma introdução . 3. ed. Ijuí: Unijuí, 2005. BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. PCN'S + Ensino Médio: orientações educacionais complementares aos Parâmetros Curriculares Nacionais: linguagens, códigos e suas tecnologias . Brasília: SEEb, 2002. TAFFAREL, Celi Nelza Zülke. Criatividade nas aulas de educação física . Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1985.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FERREIRA, Vanja. Educação física, interdisciplinaridade, aprendizagem e inclusão . Rio de Janeiro: Sprint, 2006. FIAMONCINI, L.; SARAIVA, M. do C. Dança na escola a criação e a co-educação em pauta . In: KUNZ, E. Didática da educação física 1. 3. ed. Ijuí: Unijuí, 2003. p. 95-120. GAIO, R.; BATISTA, J. C. Ginástica em questão: corpo e movimento . Florianópolis: Tecmedd, 2006. GONZALEZ, Fernando Jaime; DARIDO, Suraya Cristina; OLIVEIRA, Amauri Aparecido Bássoli de (Org.). Práticas corporais e a organização do conhecimento . Maringá: Eduem, 2014. v. 1. _____. Práticas corporais e a organização do conhecimento . Maringá: Eduem, 2014. v. 2. _____. Práticas corporais e a organização do conhecimento . Maringá: Eduem, 2014. v. 3. _____. Práticas corporais e a organização do conhecimento . Maringá: Eduem, 2014. v. 4.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: LÍNGUA PORTUGUESA III	
Código:	Carga Horária Total: 120h
Teórica: 110h	Prática: 10h
Presencial: 120h	Distância: -
Número de Créditos: 06	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<ul style="list-style-type: none"> Estudo da Língua Portuguesa, compreendendo a Literatura (do Parnasianismo às Literaturas Africanas de Língua Portuguesa), alguns aspectos gramaticais (sintaxe do período simples e composto, concordância, regência e colocação) e as sequências/gêneros textuais (narração, relato, exposição e argumentação/ conto psicológico, seminário, artigo científico, anúncio publicitário, artigo de opinião e redação do ENEM). 	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> Possuir habilidades linguístico-gramaticais para o aprimoramento da competência textual-discursiva, visando à leitura, ao estudo e à produção de textos, bem como à comunicação eficiente de acordo com os contextos de produção e recepção dos textos orais e escritos em diversas situações reais de uso do português contemporâneo; Ler, pesquisar e produzir textos, bem como a consulta profícua a gramáticas, dicionários e obras literárias da literatura em língua materna para a formação contínua e crítica dos usuários da língua(gem); Conhecer e refletir sobre o contexto sócio-histórico e cultural das produtivas manifestações literárias portuguesa e brasileira. 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 - LITERATURA <ul style="list-style-type: none"> ➤ Parnasianismo, Simbolismo, Pré-Modernismo, Modernismo, Literatura Contemporânea e Literaturas Africanas de Língua Portuguesa / Conexões com as disciplinas de História, Geografia, Sociologia e Filosofia (aspectos sócio-histórico-culturais, geográficos e filosófico-sociológicos fundamentais à compreensão dos processos e movimentos literários desenvolvidos na Europa e no Brasil / História da Cultura Afro-Brasileira (Lei nº 10.639/03 e da Lei nº 11.645/2008). 	
UNIDADE 2 - GRAMÁTICA <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sintaxe do período simples e do período composto, concordância, regência e colocação / Conexões com as disciplinas de Matemática (noções de conjuntos, plano cartesiano e relações algébricas) e de História (história interna (aspectos sintáticos) e externa (fatores socioculturais) de constituição da língua portuguesa). 	
UNIDADE 3 - PRODUÇÃO TEXTUAL <ul style="list-style-type: none"> ➤ Narração: conto psicológico / Exposição: seminário e artigo científico / Argumentação: anúncio publicitário, artigo de opinião e redação do ENEM / Conexões com as disciplinas de História, Geografia, Sociologia, Filosofia, Biologia, Química e Física 	

(reflexões críticas sobre temas de natureza histórico-geográfica, filosófico-sociológica e científica necessárias à compreensão, transformação e ressignificação do mundo circundante).
METODOLOGIA DE ENSINO
➤ Aulas expositivo-dialogadas com conexões interdisciplinares estabelecidas pelo docente da disciplina em parceria com os colegas das áreas especificadas no conteúdo programático, exposição de filmes e de documentários, resolução de exercícios e de situações-problema por meio de debates, seminários e dinâmicas (parte prática do componente curricular).
RECURSOS
➤ Material didático-pedagógico: livro didático, notas de aulas, lousa e pincel, vídeos e documentários. ➤ Recursos audiovisuais: lousa digital, <i>data show</i> .
AValiação
<p>❖ A avaliação se dará de forma contínua e processual, em acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participação e empenho; • Coerência e consistência argumentativa; • Cumprimento de prazos; • Clareza de ideias (oral e escrita). <p>Os instrumentos adotados serão:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avaliação escrita; • Trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, pesquisas, seminários, debates e produções textuais). <p>Avaliação prática (10h): Os alunos serão avaliados durante as dinâmicas propostas, por exemplo, em relação às suas características pessoais, o que facilita e muito descobrir quem é empreendedor, metódico, ágil ou criativo. Além de identificar as dificuldades em liderança, flexibilidade, trabalho em equipe e comunicação.</p> <ul style="list-style-type: none"> • O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, com base no desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>AMARAL, Emília; PATROCÍNIO, Mauro Ferreira do; LEITE, Ricardo Silva; BARBOSA, Severino Antônio Moreira. Novas palavras. 3. ed. São Paulo: FTD, 2016. 3 v. (Ensino Médio). BARRETO, Ricardo; GONÇALVES-SANTA BÁRBARA, Marianka; BERGAMIN, Cecília; PAIVA, Andressa Munique. Ser protagonista: língua portuguesa. 3. ed. São Paulo: Edições SM, 2016. 3 v. (Ensino Médio) CUNHA, Celso; CINTRA, Lindley. Nova gramática do português contemporâneo. 7 ed. Rio de Janeiro: Lexicon Editorial, 2017.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>BARRETO, Ricardo; GONÇALVES-SANTA BÁRBARA, Marianka; BERGAMIN, Cecília; PAIVA, Andressa Munique. Ser protagonista: língua portuguesa. 3. ed. São Paulo: Edições SM, 2016. 1 v. (Ensino Médio) CAMPOS, Maria Inês Batista; ASSUMPTÃO, Nívia. Esferas das linguagens. São Paulo: FTD, 2016. 1 v. (Ensino Médio) CEREJA, Wiliam Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Texto e interação. 4 ed. São Paulo: Atual, 2013. FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação. 17. ed. São Paulo: Ática, 2000.</p>

SOUZA, Marina de Mello e. África e Brasil africano . 3. ed. São Paulo: Ática, 2012. TERRA, Ernani; De Nicola, José. Português de olho no mundo do trabalho . São Paulo: Scipione, 2004.	
<hr/> Coordenador do Curso	<hr/> Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: LÍNGUA INGLESA III	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 40h	Prática: -
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Introdução de estruturas básicas da língua inglesa com seus aspectos lingüísticos, necessários à comunicação no idioma, envolvendo leitura e compreensão de textos escritos, bem como a produção textual e trabalho com vocabulário.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conhecer e aplicar estratégias de leitura que facilitam a compreensão e interpretação de textos em Língua Inglesa; ✓ Identificar e utilizar aspectos gramaticais na leitura e produção escrita de textos em língua inglesa; ✓ Identificar, compreender e utilizar vocabulário para desenvolvimento da comunicação oral e escrita. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - ESTRATÉGIAS DE LEITURA <i>(Conexões com os conteúdos da Disciplina Carcinicultura por meio da leitura de diversos gêneros textuais na língua inglesa)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificação de palavras cognatas; ➤ Palavras repetidas e palavras-chave; ➤ Identificação de marcas tipográficas; ➤ Skimming; ➤ Scanning; ➤ Entre outros. <p>UNIDADE II - VOZES DO VERBO E TIPO DE DISCURSOS <i>(Conexões com a disciplina de Língua Portuguesa)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Voz ativa ➤ Voz passiva ➤ Discurso direto ➤ Discurso indireto <p>UNIDADE III - Aspectos Léxico-Gramaticais <i>(Conexões com a disciplina Beneficiamento e Controle de Qualidade do Pescado por meio de diversos gêneros textuais em língua inglesa)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Categorias e funções das palavras; ➤ Grau dos adjetivos; ➤ Preposições e advérbios; ➤ Conectivos; ➤ Grupos nominais; 	

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Formação de palavras; ➤ Entre outros. <p>UNIDADE IV - Organização de Texto (<i>Conexões com a disciplina Meio Ambiente e Legislação na Aquicultura por meio de diversos gêneros textuais em língua inglesa</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tópico frasal; ➤ Caracterização de parágrafos; ➤ Organização do texto; ➤ Elementos de coesão e coerência. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aulas expositivo-dialogadas com conexões interdisciplinares estabelecidas pelo docente da disciplina em parceria com os colegas das áreas especificadas no conteúdo programático, dinâmicas, exposição de filmes e de documentários, resolução de exercícios e de situações-problema por meio de debates, seminários e dinâmicas. 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Como recursos, poderão ser utilizados o livro didático, quadro branco, pincéis, o material didático- pedagógico, recursos audiovisuais. 	
AValiação	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ A avaliação se dará de forma contínua e processual, em acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios: <p>§ Participação e empenho;</p> <p>§ Coerência e consistência argumentativa;</p> <p>§ Cumprimento de prazos;</p> <p>§ Clareza de ideias (oral e escrita).</p> <p><u>Os instrumentos adotados serão:</u></p> <p>§ Avaliação escrita;</p> <p>§ Trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, pesquisas, seminários, debates e produções textuais, produção de vídeos e podcasts, entre outros).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, com base no desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>MUNHOZ, R. Inglês instrumental: estratégias de leitura. Módulo I. São Paulo: Textonovo, 2001.</p> <p>_____. Inglês instrumental: estratégias de leitura. Módulo II. São Paulo: Textonovo, 2001</p> <p>SOUZA, A. G. F. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. 2. ed. São Paulo: Disal, 2005.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>GAMA, A.N.M. et al. Introdução à Leitura em inglês. 2ed. rev. Rio de Janeiro: Ed.Gama Filho, 2001.</p> <p>MURPHY, R. English Grammar in Use. England: Cambrigde University Press, 1995.</p> <p>TURIS, A F. de A. M. Inglês instrumental – gramática descomplicada. V.1. São Paulo: Livro Rápido, 2008.</p> <p>VIEIRA, L. C. F. Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos. 5ª ed., 2009.</p> <p>WATKINS, M; Porter, T.. Gramática da Língua Inglesa. 1ª. Ed. Ática, 2002.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: GEOGRAFIA III	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 60h	Prática: 20h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
A produção do espaço político: Territórios e fronteiras, Nova Ordem Mundial, blocos econômicos, resistências a globalização; As grandes potências globais: o G-8, os países emergentes, os focos de tensão econômica; Os desafios geopolíticos do século XXI: A geopolítica da água, dos alimentos, do petróleo, da produção bélica e do conhecimento técnico-científico; Projeto Ambiental: convivência com as características ambientais e os limites da resiliência ambiental.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Identificar o conceito de território, estado e nação analisando o papel do Estado e suas redes geográficas na nova ordem mundial; ○ Conhecer as áreas de abrangência dos blocos econômicos e suas características; ○ Analisar as relações geopolíticas e econômicas entre as grandes potências econômicas e os países emergentes; ○ Reconhecer o crescimento da China e seu domínio econômico mundial relacionando com os grandes desafios do continente africano; ○ Construir um mapa mental das interligações entre os grandes desafios geopolíticos e seu impacto social. ○ Refletir e elaborar um projeto ambiental abordando algum dos grandes desafios para o século XXI. 	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 - TERRITÓRIOS E FRONTEIRAS <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conceituação de território, estado e nação e o papel do Estado na produção de espaço geográfico ➤ Mapa político do pós-guerra ➤ A Nova Ordem Mundial e a geopolítica no Brasil ➤ Blocos econômicos: União Europeia, Alca, Nafta, BRIC's e Mercosul UNIDADE 2 - AS POTENCIAIS ECONÔMICAS GLOBAIS <ul style="list-style-type: none"> ➤ O clube do G-8 e seu poder econômico; ➤ Países emergentes e sua relação com as super potências ➤ China e África UNIDADE 3 - GEOPOLÍTICAS MUNDIAIS <ul style="list-style-type: none"> ➤ Água e Recursos Naturais ➤ Alimentos e biotecnologia 	

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Petróleo e as energias alternativas ➤ Produção Bélica e Tecnológica <p>UNIDADE 4 - PROJETO SÓCIO-AMBIENTAL</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Convivência com o semiárido ➤ Resíduos Sólidos no Ambiente ➤ Degradação Ambiental ➤ Fontes Energéticas Alternativas ➤ Reutilização das águas (<i>conexão com os conteúdos da unidade Reuso de água na aquicultura em Qualidade de Água, Uso e Reuso na Aquicultura</i>) ➤ Ética ➤ Cidadania (<i>conexão com o conteúdo Conceito de cidadania e Sociologia</i>).
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Realização de aulas teóricas e dialogadas a partir de leituras prévias de textos elencados na bibliografia; ➤ Utilização de dinâmicas participativas de forma a favorecer as discussões e atividades propostas; ➤ Promoção de Seminários Temáticos para consolidar conceitos e teorias; ➤ Confecção de materiais didáticos com a utilização de recursos de multimídia; ➤ Vivências proporcionadas por visitas técnicas com apresentação de relatórios.
<p>RECURSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Material didático-pedagógico: livro texto, notas de aulas, estudos dirigidos, vídeos e documentários, atlas, internet. ➤ Recursos audiovisuais: lousa digital, data-show.
<p>AValiação</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>A avaliação se dará de forma contínua e processual, em acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios:</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Participação, assiduidade e empenho; ➤ Coerência e consistência; ➤ Cumprimento de prazos; ➤ Clareza de ideias (oral e escrita); ➤ Desempenho qualitativo e quantitativo nas atividades. ● <i>Os instrumentos adotados serão:</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Avaliação escrita; ➤ Avaliações escritas com questões nos formatos de Vestibular e ENEM; ➤ Trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios, estudo dirigido e pesquisas); ➤ Seminários; ➤ Relatórios de práticas e de visitas técnicas.
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>VIEIRA, Bianca Carvalho. Ser Protagonista: geografia, 3º ano 3 ed. São Paulo:Edições SM, 2016.</p> <p>ALMEIDA, Lucia Marina Alves de. Fronteiras da Globalização, 2 ed. São Paulo: Ática, 2013.</p> <p>SILVA, Angela Corrêa. Geografia: Contextos e Redes, 2ed. São Paulo: Moderna, 2016.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>ARRIGHI, Giovanni. Adam Smith em Pequim: origens e fundamentos do século XXI. São Paulo: Boitempo, 2008.</p> <p>BRUNSCHWIG, Henri. A partilha da África Negra. São Paulo: Perspectiva, 2004.</p> <p>JUHASZ, Antonia. A tirania do petróleo. Rio de Janeiro: Ediouro, 2009.</p>

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. **A nova des-ordem mundial**. São Paulo, Unesp, 2006.
SENE, Eustáquio. **Globalização e espaço geográfico**. São Paulo, Contexto, 2003.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HISTÓRIA III	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 40h	Prática: -
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<p>A disciplina abordará conjunturas e eventos históricos desencadeados ao longo do século XX, com ênfase nas importantes transformações políticas, econômicas, sociais e culturais ocorridas nesse período, seja no âmbito do Brasil ou no plano global. Nesse sentido, destacam-se, por exemplo, acontecimentos como as grandes guerras, a ascensão e crise do socialismo e do capitalismo, os novos avanços, industrial e tecnológico, a crise da democracia e o advento de regimes ditatoriais, a revolução nos costumes e comportamentos, bem como o papel exercido pelos veículos de comunicação e da propaganda. Por fim, o estudo compreende ainda a virada para o século XXI, destacando os legados anteriores e os desafios atuais políticos econômicos e sócio-culturais.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Contextualizar a relação entre as estratégias de comunicação e as manifestações do poder econômico e político nas sociedades contemporâneas; ● Analisar as relações entre as concepções de Estado, poder e nação e a emergência de conflitos, hegemonias político-econômicas e culturais e ideologias durante o século XX; ● Refletir sobre os efeitos das inovações científicas e tecnológicas na vida cotidiana no Brasil e no mundo; ● Identificar as conquistas e impasses legados pelo Brasil no decorrer do século XX bem como seus desafios atuais; ● Compreender diálogos plurais sobre a contemporaneidade e a importância de embates teórico-metodológicos do processo histórico enfatizando-os no estudo também do tempo presente e dos dinamismos que a contemporaneidade provoca de discussões e direcionamentos. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 - NACIONALISMOS, GEOPOLÍTICA E CONFRONTOS IDEOLÓGICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ A crise do liberalismo e a ascensão dos totalitarismos (<i>conexões com a disciplina de Geografia ao tratar do contexto geopolítico mundial</i>) ➤ A Segunda Guerra Mundial e a Era Vargas (<i>conexões com a disciplina de Geografia ao tratar do contexto geopolítico mundial; com Química ao tratar do desenvolvimento armamentista atrelado ao grande avanço em pesquisas de usos e composições dos elementos químicos</i>) <p>UNIDADE 2 - POLÍTICA, PROPAGANDA E GUERRA IDEOLÓGICA (<i>conexões com a disciplina de Geografia ao tratar do contexto geopolítico mundial</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ A Guerra Fria e o período democrático no Brasil ➤ O Estado de Israel e o Oriente Médio 	

<ul style="list-style-type: none"> ➤ A Revolução Cubana e as ditaduras na América Latina ➤ A descolonização da Ásia e da África (<i>Abordagem de conteúdo que se relaciona a Matriz cultural do Brasil - História da Cultura Afro-Brasileira - Lei nº 10.639/03 e da Lei nº 11.645/2008</i>) ➤ A redemocratização na América Latina e no Brasil ➤ A era da informação: televisão, internet e redes sociais ➤ As questões de classe, gênero e etnia na virada do século XX para o XXI; (<i>Abordagem de conteúdo que se relaciona a Matriz cultural do Brasil - História da Cultura Afro-Brasileira - Lei nº 10.639/03 e da Lei nº 11.645/2008</i>) ➤ As primeiras décadas do século XXI: novos embates e reorganização da União Europeia; das disputas por poder e domínio – EUA, China e Europa; As crises e rupturas políticas e sociais no Mundo – discussões sobre fronteiras e refugiados.
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Tendo em vista uma perspectiva de educação crítica, pensando em uma construção compartilhada do conhecimento, as metodologias de ensino- aprendizagem dar-se-ão, sobretudo a partir de aulas expositivo- dialogadas que promovam a participação, o debate e a troca de ideias, com conexões interdisciplinares estabelecidas pelo docente da disciplina em parceria com os colegas das áreas especificadas no conteúdo programático. Para melhor ilustração e problematização dos conteúdos trabalhados, serão utilizados alguns recursos audiovisuais e textuais tais como músicas, filmes, documentários, literatura, dentre outros, além de possíveis visitas técnicas. Faz-se presente também a prática do uso de Estudo dirigido com resolução de exercícios e de situações-problema, além de debates, seminários, dinâmicas e breves amostras cênicas, individuais e ou em grupos, que possam fomentar novas abordagens e interpretações do fazer História.</p>
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Material didático-pedagógico: livro didático, textos de apoio, notas de aulas, lousa e pincel, estudos dirigidos, vídeos, filmes e documentários; ➤ Recursos audiovisuais: lousa digital/datashow/celular.
AValiação
<ul style="list-style-type: none"> ➤ A avaliação se dará de forma contínua e processual levando em consideração a atenção, participação e empenho nas aulas; levar-se-á em conta também o compromisso com os prazos estipulados para o cumprimento das atividades. Fazendo uso de avaliações escritas com questões objetivas e subjetivas e a realização de trabalhos (ex.: lista de exercícios, pesquisas, seminários, debates, etc.) em grupo e/ou individuais, escritos ou orais, em sala de aula ou extra-sala, analisando a consonância e consistência das produções textuais e dos diálogos promovidos. O docente fará uso, de acordo com o perfil e necessidade de cada turma, de adequações pertinentes, assim como de anotações individuais, por etapa e ou semestrais, do desenvolvimento de cada discente.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>BOULOS JUNIOR, Alfredo História, sociedade e cidadania, 3º ano.: Editora: FTD. São Paulo, Ano: 2016.</p> <p>COTRIM, Gilberto. História global: Brasil e Geral: Volume 3. 1ª ed. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>DEL PRIORE, Mary; VENÂNCIO, Renato. Uma breve história do Brasil. São Paulo: Planeta do Brasil, 2010.</p> <p>FICO, Carlos. História do Brasil contemporâneo: da morte de Vargas aos dias atuais. São Paulo: Contexto, 2015.</p> <p>HOBBSAWM, Eric. Era dos extremos: o breve século XX: 1914-1991. 2.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.</p> <p>VISENTINI, Paulo G. Fagundes. História Mundial Contemporânea (1776-1991): independência dos Estados Unidos. Editora: FUNAG. Brasília, Ano: 2010.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>ARENDT, Hannah. Origens do Totalitarismo. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.</p> <p>FERRO, Marc. A História vigiada. São Paulo: Martins Fontes, 1989.</p> <p>ARRUDA, José Jobson A. Toda História. São Paulo: Ática, 2012.</p>

BRAICK, Patrícia Ramos; MOTA, Myriam Becho. **História:** das cavernas ao terceiro milênio. São Paulo: Moderna, 2012.

SCHMIDT, Mario Furley. Nova História crítica. Volume único. 1ª Edição. São Paulo: Nova Geração, 2005.

SOUZA, Marina De Mello. Africa e Brasil africano: Editora: Ática. São Paulo, Ano: 2014.

VICENTINO, Bruno. VICENTINO, Cláudio. **Olhares da história - Brasil e mundo** 1a ed, EDITORA Scipione, 2016.

VAZ, Valéria. (Coord.) **História, 3º ano: ensino médio**. São Paulo: Editora SM, 2013. (Coleção Ser protagonista).

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: FILOSOFIA	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 80h	Prática: -
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio Integral
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Conceitos na filosofia. Ética. Ciência, senso comum e analfabetismo científico. Dilemas éticos contemporâneos.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender e refletir sobre conceitos estudados na filosofia - Refletir sobre a Ética na história e na contemporaneidade - Compreender a importância do conhecimento científico diante do senso comum e do analfabetismo científico. - Refletir e debater acerca de dilemas éticos contemporâneos 	
PROGRAMA	
<p>1. Conceitos na filosofia</p> <p>1.1 – Natureza e cultura</p> <p>1.2 – Razão e Paixão</p> <p>1.3 – Lógica e argumentação</p> <p>1.4 – Dúvida e certeza</p> <p>1.5 – Realidade e aparência</p> <p>1.6 – Espírito e letra</p> <p>1.7 – Eu e o outro</p> <p>1.8 – Liberdade e necessidade</p> <p>1.9 – Ordem e caos</p> <p>1.10 – Continuidade e ruptura</p> <p>1.11 – Princípio e temporalidade</p> <p>1.12 – finito e infinito</p> <p>2. Ética</p> <p>2.1 – Os problemas da ética</p> <p>2.2 – Ética na Grécia antiga</p> <p>2.3 – Ética e religião</p> <p>2.4 – Os ideais éticos</p> <p>2.5 – A liberdade</p> <p>2.6 – Comportamento moral: o bem e o mal</p> <p>2.7 – A ética hoje</p> <p>3. Ciência, Senso Comum e analfabetismo científico</p> <p>4. Dilemas éticos contemporâneos</p>	

4.1 - Refugiados 4.2 - Meio Ambiente 4.3 - Experimentos com animais 4.4 - Aborto 4.5 - Eutanásia 4.6 - Ricos e Pobres 4.7 - Preconceito Étnico-racial 4.8 - Direitos Humanos 4.9 - Pirataria de Softwares 4.10 - Lei Carolina Dieckmann 4.11 - Marco Civil da Internet 4.12 - Anonymous 4.13 - Bullying Virtual 4.14 - Plágio e Propriedade Intelectual 4.15 - Fakenews e Redes Sociais 4.16 - Tolerância Religiosa e diálogo interreligioso 4.17 – Outros dilemas éticos	
METODOLOGIA DE ENSINO	
- Exposição oral dialogada dos conteúdos. - Aplicação de exercícios e estudos dirigidos. - Exposição e debate de vídeos - Pesquisa de Campo. - Viagem de Estudo ou aulas de campo - Seminários e debates.	
RECURSOS	
➤ Pincel para quadro branco ➤ Recursos Audiovisuais ➤ Material didático-pedagógico	
AValiação	
- Exercícios e estudos dirigidos - Avaliação Escrita - Apresentação de Seminários - Produção de Artigo e/ou de textos	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
FIGUEIREDO, Vinicius de (Org.). Filosofia: temas e percursos . 2.ed. São Paulo: Berlendis & Vertecchia, 2016. SINGER, Peter; Jefferson Luís Camargo (Trad.). Ética Prática . 4.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2018. VALLS, Álvaro L. M. O que é ética? São Paulo: Brasiliense, 2003. – (Coleção primeiros passos ; 177)	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. Filosofando: Introdução à Filosofia . 4.ed. São Paulo: Moderna, 2009. BOFF, Leonardo. Ética e moral: a busca dos fundamentos . Petrópolis: Ed. Vozes, 2012. BULFINCH, Thomas. O livro de ouro da mitologia: histórias de deuses e heróis . Tradução David Jardim. Rio de Janeiro: Ediouro, 2006. CHAUÍ, Marilena. Iniciação à filosofia: ensino médio, volume único . 2.ed. São Paulo: Ática, 2014. GAARDER, Jostein. O mundo de Sofia: romance da história da filosofia . Tradução João Azenha Jr. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. SAGAN, Carl; tradução de Rosaura Eichenberg. O mundo assombrado pelos demônios: a ciência vista como uma vela no escuro . São Paulo: Companhia das Letras, 2006.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: REDAÇÃO	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 60h	Prática: 20h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<ul style="list-style-type: none"> • Estudo do conceito de texto, dos fatores de textualidade, das partes constituintes de um texto, da construção do parágrafo, das cinco competências da matriz de referência da prova de redação do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), bem como a prática de elaboração de textos dissertativo-argumentativos a partir da discussão crítico-reflexiva de temáticas contemporâneas. 	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceituar texto sob diversas perspectivas, visando à ampliação crítico-reflexiva e ao subsequente amadurecimento em relação às unidades de sentido; • Reconhecer os fatores responsáveis pela configuração semântico-pragmática de um texto (coesão, coerência, situacionalidade, informatividade, intencionalidade, intertextualidade, aceitabilidade); • Identificar as partes constituintes de um texto (introdução, desenvolvimento e conclusão), atentando para as particularidades inerentes a cada uma delas; • Construir eficiente e eficazmente tipos de parágrafos, dando-se ênfase aos prototipicamente dissertativo-argumentativos, conforme exigência do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM); • Analisar as cinco competências solicitadas pelo ENEM, visando à produção de sistemas significantes mais consistentes e alinhados com as exigências deste exame externo; • Discutir temáticas contemporâneas para desenvolvimento do raciocínio crítico-reflexivo; • Produzir – nos moldes de um laboratório/uma oficina – textos dissertativo-argumentativos a partir da exploração dos conhecimentos construídos ao longo do componente curricular. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 – CONCEITOS BÁSICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Definição de texto sob um viés sociocognitivo, fatores de textualidade (coesão, coerência, situacionalidade, informatividade, intencionalidade, intertextualidade, aceitabilidade), partes constituintes do texto (introdução, desenvolvimento e conclusão), definição e construção do parágrafo. <p>UNIDADE 2 – COMPETÊNCIAS DA REDAÇÃO DO ENEM</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Texto dissertativo-argumentativo (conceito, características e exemplares) / Exploração das competências 1, 2, 3, 4 e 5 (Competência 1: demonstrar domínio da norma culta da Língua Portuguesa/ Competência 2: Compreender a proposta de redação e aplicar conceitos das áreas de conhecimento, dentro dos limites do texto dissertativo-argumentativo./ Competência 3: Selecionar, relacionar, organizar e interpretar informações, fatos, opiniões e argumentos em defesa de um ponto de vista/ Competência 4: Demonstrar conhecimento dos mecanismos linguísticos necessários para a construção da argumentação/ Competência 	

5: Elaborar proposta de intervenção para o problema abordado, respeitando os direitos humanos).

UNIDADE 3 – TEMÁTICAS CONTEMPORÂNEAS

- Análise e discussão de temáticas contemporâneas voltadas para a redação do ENEM. / Conexões com as disciplinas de História, Geografia, Sociologia, Filosofia, Biologia, Química e Física (reflexões críticas sobre temas de natureza histórico-geográfica, filosófico-sociológica e científica necessárias à compreensão, transformação e ressignificação do mundo circundante).

UNIDADE 4 – PRODUÇÃO TEXTUAL

- Produção e refacção textual em conformidade com as exigências da redação do ENEM.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas com conexões interdisciplinares estabelecidas pelo docente da disciplina em parceria com os colegas das áreas especificadas no conteúdo programático / Parte Prática: exposição de filmes e documentários, produções textuais, resolução de exercícios e situações-problema por meio de debates.

RECURSOS

Material didático-pedagógico: livro didático, notas de aulas, lousa e pincel, documentários e provas do ENEM;

Recursos audiovisuais: lousa digital, *data show*.

AValiação

- A avaliação se dará de forma contínua e processual, em acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios:
- - § Participação e empenho;
 - § Coerência e consistência argumentativa;
 - § Cumprimento de prazos;
 - § Clareza de ideias (oral e escrita).
- Os instrumentos adotados serão:
 - § Trabalhos teórico-práticos individuais (lista de exercícios, pesquisas e produções textuais);
 - § Atividades teórico-práticas em grupo (dinâmicas e debates sobre situações-problema).

O professor resguarda o direito de alterar as atividades desenvolvidas, incluindo ou excluindo elementos que favoreçam o maior aprendizado dos discentes, com base no desempenho apresentado pelas turmas ao longo do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CEREJA, Wiliam Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Texto e interação**. 4 ed. São Paulo: Atual, 2013.

FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto: leitura e redação**. 17. ed. São Paulo: Ática, 2007.

KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. **Introdução à linguística textual**. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DIONÍSIO, Ângela Paiva.; MACHADO, Anna Rachel; BEZERRA, Maria Auxiliadora (Orgs.). **Gêneros textuais e ensino**. Rio de Janeiro: Lucerna, 2002.

FARACO, Carlos Alberto; TEZZA, Cristovão. **Oficina de texto**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.

KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. **A coesão textual**. São Paulo: Contexto.

MEDEIROS, João Bosco. **Português Instrumental**. 6ªed. São Paulo: Atlas, 2007.
MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. **Português Instrumental**. 24. ed. São Paulo: Sagra Luzzatto, 2003.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: COZINHAS REGIONAIS BRASILEIRAS	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 40h	Prática: 40h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Aspectos históricos, étnicos, econômicos, sociais e culturais da formação gastronômica brasileira. Técnicas, ingredientes e utensílios típicos. Culinária da Região Norte. Culinária da Região Nordeste. Culinária da Região Centro-Oeste. Culinária da Região Sul e Sudeste. Serviços típicos regionais. Composição de cardápios típicos regionais. Preparações típicas: frias, quentes e doces.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conhecer e praticar a culinária brasileira regional; ▪ Conhecer a miscigenação da culinária brasileira; ▪ Compreender a simbologia brasileira; ▪ Desenvolver pratos da culinária brasileira; ▪ Fazer fichas técnicas de preparações; ▪ Conhecer as etnias formadoras da população brasileira que contribuíram para a formação da gastronomia local; ▪ Compreender como as diversas etnias – nativas ou não – no território brasileiro influenciam a identidade cultural e gastronômica. ▪ Conhecer tradições, costumes e cultura gastronômica dos povos indígenas, colonizadores portugueses e africanos escravizados. ▪ Aprender sobre as migrações e como elas colaboram com a construção de nossa identidade gastronômica; ▪ Desenvolver, de forma objetiva e prática, as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul do Brasil. 	

PROGRAMA
<p>UNIDADE 1 - REGIÕES BRASILEIRAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdução: norte, nordeste, centro-oeste, sul e sudeste; • A formação da culinária brasileira; • Cozinha afro-brasileira: hábitos alimentares, produtos e técnicas; • Alimentação indígena: hábitos alimentares, produtos e técnicas; • A contribuição de Portugal em nossas mesas: a tradição de família; • Doces conventuais; • Produtos e técnicas. <p>UNIDADE 2: CULINÁRIA AFRICANA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias típicas brasileiras de origem africana. <p>UNIDADE 3- OS PRODUTOS DA MESA BRASILEIRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origem e uso na gastronomia – café, dendê, pequi, açaí, guaraná, coco; • Os produtos da mesa brasileira: origem e uso na gastronomia - Mandioca, milho, feijão, arroz, carne seca, açúcar, macarrão, o pão do Brasil. <p>UNIDADE 4 - CULINÁRIA DO NORTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clima, Geografia, Economia. • Estudo da Culinária do Norte (Amazonas, Roraima, Pará, Acre, Amapá, Roraima, Tocantins). <p>UNIDADE 5 - CULINÁRIA DO NORDESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clima, Geografia, Economia • Estudo da Culinária do Sul (Ceará, Piauí, Rio Grande do Norte, Alagoas, Sergipe, Maranhão, Bahia, Pernambuco, Paraíba). <p>UNIDADE 6 - CULINÁRIA DO CENTRO-OESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clima, Geografia, Economia • Estudo da Culinária do Centro Oeste (Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e o Distrito Federal). <p>UNIDADE 7 - CULINÁRIA DO SUDESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clima, Geografia, Economia • Estudo da Culinária do Sudeste (Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo). <p>UNIDADE 8 - CULINÁRIA DO SUL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clima, Geografia, Economia • Estudo da Culinária do Sul (Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul).
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivo-dialogadas (utilização de data show, quadro branco, pincel); • Exercícios escritos; • Pesquisas relacionadas ao curso com o uso da internet;

- Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária.
- Estudos dirigidos;
- Apresentação de seminários;
- Participação em palestras relacionadas à temas relacionados à área da gastronomia em geral.
- Aulas práticas no laboratório de Alimentos e Bebidas.
- Visitas técnicas aos possíveis locais de campo de atuação dos futuros técnicos em gastronomia como meios de hospedagem, restaurantes, empresas do ramo de alimentação, entre outros.

Obs.: as visitas técnicas terão como objetivo principal conhecer bares e restaurantes com temáticas regionais.

AULAS PRÁTICAS [40h]

- Planejamento de cardápios, usando ferramentas do pacote office ou similares;
- Executar cardápios planejados em conjunto com as Unidades Curriculares de Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos e Serviços de Alimentos e Bebidas, dentre outras;

RECURSOS

- Materiais didático-pedagógicos como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Recursos audiovisuais.
- Laboratório de Alimentos e Bebidas para práticas, assim como insumos, inclusive, alimentos; utensílios e equipamentos correlatos;
- Dentre outros.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos e apresentados, como por exemplo, em seminários. Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

Nas práticas, os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento, apresentação das composições, criatividade, inovação, postura profissional, domínio, liderança, trabalho em equipe, dentre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p.
FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. Editora: SENAC SP, 2009.
FREIXA, Dolores.; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro, Nacional, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVES FILHO, Ivan. **Cozinha Brasileira: com recheio de história**. REVAN, RJ, 2000. 112 p.

CAVALCANTI, Pedro. **A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira**. São Paulo: SENAC SP, 2007. 392p.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária Brasileira**. Publifolha, Série 21. 2009.

HAMILTON, Cherie Yvonne. **Os sabores da lusofonia: encontros de culturas**. São Paulo: SENAC SP, 2005. 392p.

MEDEIROS, A. **Batuque na cozinha: as receitas e as histórias das tias da Portela**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra; Senac, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO	
Código:	Carga Horária Total: 80h
Teórica: 40h	Prática: 40h
Presencial: 80h	Distância: -
Número de Créditos: 04	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
O profissional da panificação e confeitaria. Matérias-primas utilizadas na panificação e confeitaria; O pão como produto; Equipamentos; A panificação: massas, fermentação, modelagem, cocção; Massas e cremes básicos; A confeitaria: acabamentos básicos.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Adquirir conhecimento sobre as práticas tradicionais e modernas na tecnologia de panificação e confeitaria, incluindo a produção e transformações básicas, utilizando equipamentos, fluxogramas e métodos de controle de produção. ● Desenvolver habilidades nas técnicas culinárias para decorar uma variedade de produtos, como pães doces e salgados, massas e biscoitos. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 - A PROFISSÃO DE PADEIRO E CONFEITEIRO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Panificação e confeitaria na hotelaria ➤ Equipamentos de panificação e confeitaria. <p>UNIDADE 2 - INGREDIENTES DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ingredientes: farinha, água, leite e outros líquidos, fermentos, gordura e ovos, outros. <p>UNIDADE 3 - PANIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Princípios Básicos da Panificação: processos básicos de mistura, como controlar o desenvolvimento do glúten, o processo de amassamento, pós-amassamento ➤ Tipos de pães e suas receitas básicas <p>UNIDADE 4 - A CONFEITARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ingredientes de confeitaria ➤ Tipos de massas ➤ Tortas doces e salgadas 	

- Bolos
- Caldas e cremes básicos
- Sobremesas

UNIDADE 5 - AULAS PRÁTICAS

- Práticas profissionais de produção de pratos em laboratório.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas presenciais: expositivas e interativas com recurso áudio visual.

Atividades presenciais em laboratório de alimentos e bebidas, envolvendo compras, preparação, serviço, degustação e organização/limpeza.

Antes de cada aula prática, os alunos terão acesso a material de estudo, que incluirá receitas, técnicas e informações teóricas relacionadas aos alimentos e bebidas que serão abordados. Isso permite que os alunos cheguem às aulas com uma compreensão básica do que irão realizar. Cada aula prática começará com uma breve introdução teórica. Isso incluirá informações sobre os ingredientes, técnicas culinárias, aspectos de segurança alimentar e qualquer contexto histórico ou cultural relevante para os pratos ou bebidas que serão produzidos.

Os alunos, em seguida, serão divididos em grupos. Eles terão a oportunidade de preparar os alimentos e bebidas de acordo com as instruções fornecidas do professor. Durante o processo de preparação, o professor estará presente para supervisionar e orientar os alunos. Respondendo dúvidas, fornecendo feedback e assegurando que os procedimentos de segurança e higiene sejam seguidos. Após a conclusão das preparações, os alunos terão a oportunidade de degustar o que criaram, avaliando o sabor, a textura e a apresentação de suas criações, bem como as de seus colegas.

RECURSOS

Material didático-pedagógico.

Recursos audiovisuais.

Insumos de laboratórios.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade

Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos.

Desempenho cognitivo.

Criatividade e uso de recursos diversificados.

Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

Participação ativa nas aulas práticas.	
Quanto aos instrumentos e técnicas avaliativas:	
Trabalhos individuais e em grupo	
Avaliações escritas individuais	
Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários, estudos dirigidos	
Avaliação prática em laboratório de alimentos e bebidas, através da realização de mostras gastronômicas, em que avaliadores serão convidados para uma análise sensorial das preparações, com o objetivo de determinar a qualidade, sabor, aroma, textura e apresentação dos alimentos. Os avaliadores experimentam cada amostra de forma anônima, evitando qualquer viés. Eles registram suas impressões e pontuações de acordo com os critérios estabelecidos. Podem fornecer observações detalhadas sobre cada preparação para justificar suas avaliações. Após a avaliação individual, os avaliadores se reúnem para discutir suas impressões e pontuações. Qualquer discrepância é abordada e discutida para garantir uma avaliação consistente.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SEBESS, Mariana; LONDRES, Helena. Técnicas de cozinha profissional . Rio de Janeiro: Senac, 2013. 360p. ISBN 9788574582825.	
QUEIROZ, Marina. Curso profissional de panificação . Viçosa, MG: CPT, 2007. 154 p. (Panificação e confeitaria). ISBN 9788576012009.	
Gisslen, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais / Wayne Gisslen ; com prefácio de André J. Cointreau ; fotografias de J. Gerard Smith ; [tradução Elisa Duarte Teixeira]. --1. ed. --Barueri, SP : Manole, 2011. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520444795 . Acesso em: 21 mar. 2024.	
COSTA, Luana. Confeitaria básica . Editora: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595026742. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595026742/ . Acesso em: 21 mar. 2024.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GUARIENTI, Eliana Maria. Fazendo pães caseiros . Passo Fundo, RS: Embrapa Trigo, 2004. 90 p., il. ISBN 8575740091.	
VIANNA, Felipe Soave Viegas ... [et al.]. Manual prático de panificação . Senac. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018. 349 p. (Senac Gastronomia). ISBN 9788539609246.	
PIASENTIN, Kelly Ferreira. Confeitaria [recurso eletrônico] / Kelly Ferreira Piasentin e Luana Costa; revisão técnica: Rogério de Vargas Metz e Caio Spaoloni. – Porto Alegre : SAGAH, 2022. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556903064/pageid/1 . Acesso em: 21 mar. 2024.	
GALVES, Mariana de Castro P. Técnicas de Panificação e Massa . Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521886. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521886/ . Acesso em: 21 mar. 2024.	
SILVA, João Luiz Máximo da. Panificação: da moagem do grão ao pão assado . Editora Manole, 2021. E-book. ISBN 9786555764895. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555764895/ . Acesso em: 21 mar. 2024.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À ANÁLISE SENSORIAL DOS ALIMENTOS	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 40h	Prática: 8h
Presencial: 32h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Princípios Básicos da Análise Sensorial. Ambiente dos Testes Sensoriais. Preparação e Apresentação das Amostras. Fatores que Influenciam a Análise Sensorial. Métodos Sensoriais Discriminativos. Métodos Sensoriais Afetivos.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a importância e aplicação da análise sensorial. • Conhecer o ambiente dos testes; • Conhecer os testes discriminativos e afetivos da análise sensorial de alimentos; • Identificar a aplicação para cada teste sensorial; • Interpretar os resultados obtidos nos testes sensoriais. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição; • Aplicações da Análise Sensorial na Indústria de Alimentos. <p>UNIDADE 2 – AMBIENTES DOS TESTES SENSORIAIS (LABORATÓRIO)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Localização; • Lay-out: estrutura física; cabines; sala de preparação das amostras; sala da discussão; iluminação na área do teste. <p>UNIDADE 3 – PREPARAÇÃO E APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparação; • Apresentação; • Eliminação das diferenças; • Ordem de apresentação; • Número de Amostras de sustentabilidade das Nações Unidas. <p>UNIDADE 4 – FATORES QUE INFLUENCIAM A ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fatores de atitude; • Erros psicológicos; • Condições para realização dos testes. <p>UNIDADE 5- MÉTODOS SENSORIAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Métodos Discriminativos ou de Diferença; • Métodos Afetivos ou Subjetivos. <p>UNIDADE 6- MÉTODOS TESES</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • Análise dos dados; • Interpretação dos Resultados; • Distribuição de Frequência; • Análise Estatística de Variância (ANOVA); • Teste de Tukey. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Minистраção de aulas teóricas e dialogadas; ➤ Realização de Seminários Temáticos para consolidar teoria e prática profissional; ➤ Vivências proporcionadas por visitas técnicas na Universidade Do Vale Do Jaguaribe em Aracati, local que dispõe de laboratório de análise sensorial; ➤ Práticas de laboratórios: Buscar Parceria na Universidade Do Vale Do Jaguaribe em Aracati. 	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Material didático-pedagógico: livro texto, notas de aulas, estudos dirigidos, vídeos e documentários, atlas, INTERNET; ➤ Recursos audiovisuais: data-show; ➤ Práticas laboratoriais de aproveitamento de resíduos de alimentos. 	
AValiação	
<p>A avaliação se dará de forma contínua e processual, em acordo com as diretrizes da Regulamentação da Orientação Didática (ROD), adotando os seguintes critérios:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Participação, assiduidade e empenho; Coerência e consistência ;Cumprimento de prazos; ➤ Clareza de ideias (oral e escrita) ;Desempenho qualitativo e quantitativo nas atividades. • Os instrumentos avaliativos serão: ➤ Avaliação escrita; Atividades individuais e em grupo (lista de exercícios, estudo de casos e pesquisas); ➤ Seminários; Relatórios de práticas e de visitas técnicas. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa, MG: Editora UFV, 1999.</p> <p>DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 3. ed. Curitiba: Editora Champagnat, 2011. (Exatas, 4).</p> <p>MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudo com consumidores. Viçosa, Mg: Editora UFV, 2006.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CASTRO, Fátima Aparecida Ferreira de; AZEREDO, Raquel Monteiro Cordeiro de. Estudo experimental dos alimentos: uma abordagem prática. 28. ed. Viçosa, MG: UFV, 2007. (Cadernos didáticos – ciências biológicas e da saúde, 28)</p> <p>ELLENBERSEN, Luciana de Souza Neves; WOSIACKI, Gilvan. Análise sensorial descritiva quantitativa. Ponta Grossa, PR: Ed. UEPG, 2010.</p> <p>FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2003.</p> <p>MIRANDA, Fernando. Análise sensorial de vinhos. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2006.</p> <p>FRANCO, M. B. D. G.; LANDGRAF, M.; Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 182p. ISBN 9788573791217.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: GASTRONOMIA HOSPITALAR	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 40h	Prática: -
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
A história dos hospitais e da hospitalidade; alimentação hospitalar; Os tipos e características dos hospitais; o serviço gastronômico em hospitais; A contribuição da gastronomia para a educação alimentar e a recuperação da saúde. Os princípios da gastronomia nos serviços da área de saúde, considerando segurança alimentar, práticas nutricionais e atendimento a necessidades especiais de pacientes.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a evolução dos hospitais e da hospitalidade ao longo da história. • Identificar e diferenciar tipos e características dos hospitais, bem como suas demandas alimentares. • Aprender sobre cardápios hospitalares adaptados às necessidades nutricionais e de saúde dos pacientes. • Aplicar os princípios da gastronomia, aliando qualidade alimentar à recuperação da saúde. • Integrar a educação alimentar ao ambiente hospitalar, promovendo a saúde e o bem-estar dos pacientes. • Executar técnicas seguras e eficientes de manipulação de alimentos no contexto hospitalar. 	
PROGRAMA	
<p>I - História dos Hospitais e da Hospitalidade A evolução dos hospitais desde a antiguidade até os tempos modernos. A hospitalidade como cuidado com o ser humano: da religião ao serviço de saúde. A alimentação como elemento de cuidado nos primeiros hospitais.</p> <p>II - Tipos e Características dos Hospitais Diferentes tipos de hospitais: públicos, privados, especializados, etc. Estruturas hospitalares e suas implicações no serviço alimentar. Características e necessidades específicas dos diferentes tipos de unidades de saúde.</p> <p>III - Serviço Gastronômico em Unidades Hospitalares Estrutura e organização da cozinha hospitalar. Funções da equipe de alimentação em ambientes hospitalares. Cardápios hospitalares: planejamento, execução e personalização. A importância da qualidade sensorial (sabor, textura, aparência) na alimentação hospitalar.</p> <p>IV - A Gastronomia no Processo de Educação Alimentar e Recuperação da Saúde Alimentação como fator essencial no tratamento e recuperação dos pacientes. Educação alimentar para pacientes e familiares: estratégias e técnicas.</p>	

O papel da gastronomia em diferentes condições de saúde: nutrição enteral, parenteral, e dietas especiais.

Relacionamento entre alimentação, cultura e saúde.

V - Princípios da Gastronomia Aplicados ao Setor de Saúde

Aplicação das técnicas culinárias aos diferentes tipos de dietas hospitalares.

Práticas de segurança alimentar e controle sanitário.

Alimentação como parte da humanização no cuidado hospitalar.

VI - Práticas e Estudos de Caso

Simulação de planejamento e produção de cardápios hospitalares.

Análise de casos reais e/ou fictícios sobre a adequação nutricional e culinária de dietas para pacientes.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas teóricas: Apresentação de conteúdos históricos e técnicos por meio de aulas expositivas e discussões em grupo.
- Seminários e debates: Discussão sobre temas como a importância da alimentação na recuperação hospitalar e o papel da gastronomia na promoção da saúde.

RECURSOS

- Livros e artigos acadêmicos sobre história dos hospitais e hospitalidade
- Material audiovisual para ilustração de cozinhas hospitalares e serviços gastronômicos especializados
- Quadro branco, pincel, entre outros.

AValiação

- Trabalhos de pesquisas (40%): Desenvolvimento de cardápios hospitalares, com foco na qualidade nutricional e adequação ao tipo de hospital e paciente.
- Provas teóricas (40%): Avaliação do conhecimento sobre história dos hospitais, características dos serviços gastronômicos e princípios da alimentação hospitalar.
- Participação e Relatórios (20%): Participação em visitas técnicas e relatórios sobre tais visitas, demonstrando a aplicação dos conceitos abordados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Magnoni, Daniel – **Gastronomia Hospitalar: NO CONCEITO DO COMFORT FOOD** / Daniel Magnoni, Editora Balieiro.

Moura, Anísio de – **Gestão Hospitalar: da organização ao serviço de apoio diagnóstico e terapêutico** / Anísio de Moura, Airton Viriato. – Barueri, SP: Manole, 2008.

Walker, John R. , 1944 – **Introdução à Hospitalidade**/ John R. Walker; (tradução Élcio de Gusmão Verçosa Filho). Barueri, SP: Manole, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOEGER, Marcelo – **Hotelaria Hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização**/ Marcelo Boeger. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. **Alimentos Funcionais - Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos**. : 1a. Edição. Editora: Rubi , 2010.

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

WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. **Todas as Técnicas Culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 pág.

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 20h	Prática: 20h
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 3º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Origens históricas dos eventos e banquetes; conceitos básicos; Tipologia e características dos eventos; diferentes tipos de eventos gastronômicos e sociais; Tendências dos eventos sociais; Planejamento e organização. Noções sobre cerimonial e protocolo; Festivais Gastronômicos no Ceará; Banquetes: planejamento, organização e execução.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Estudar o planejamento e a organização de eventos gastronômicos e sociais. ➤ Aplicar as regras de cerimonial e protocolo. ➤ Conhecer as tipologias dos eventos; ➤ Conhecer os principais eventos gastronômicos no Estado do Ceará; ➤ Correlacionar conceito e imagem de um evento, prever as consequências práticas das escolhas adotadas. ➤ Compreender os eventos como atividade econômica. ➤ Aplicar os conceitos apresentados nos eventos a serem realizados no decorrer da disciplina. ➤ Aprender na prática o planejamento e a organização de eventos gastronômicos. ➤ Conhecer cardápios típicos, étnicos e temáticos e as bebidas e suas harmonizações com alimentos. 	
PROGRAMA	
Unidade I - Conceituação Unidade II – - Evolução histórica dos eventos Unidade III - Ambiente Unidade VI - Caracterização Unidade V - Tipologia de eventos e banquetes Unidade VI Noções de Cerimonial e Protocolo Unidade VII - Atores que atuam no evento Unidade VIII - Planejamento e a organização de Eventos Gastronômicos <ul style="list-style-type: none"> • Conceituação • Planejamento no evento • Concepção • Pré-evento • Per ou trans-evento • Pós-evento • orçamento 	

Unidade XI - Cardápios para eventos
Unidade X - Gerenciamento de custos e controle
Unidade XI - Operacionalização do banquete

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas (utilização de data show, quadro branco, pincel);
- Exercícios escritos;
- Pesquisas relacionadas ao curso com o uso da internet;
- Dinâmica de leitura e debate acompanhados de plenária.
- Estudos dirigidos;
- Apresentação de seminários;
- Participação em palestras relacionadas à matriz curricular do curso.
- Aulas práticas;
- Visitas técnicas aos possíveis locais de campo de atuação dos futuros técnicos em gastronomia como meios de hospedagem, restaurantes, buffets, empresas do ramo de alimentação, entre outros.

AULAS PRÁTICAS [20h]

- Planejamento e organização de um evento gastronômico com a temática: gastronomia internacional (Italiana, Francesa, Mexicana, Indiana, etc);
- Executar cardápios planejados em conjunto com as Unidades Curriculares de Planejamento de Cardápio, Serviços de Alimentos e Bebidas, dentre outras;
- Colaborar ativamente com os possíveis eventos gastronômicos da região.

RECURSOS

- Materiais didático-pedagógicos como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Recursos audiovisuais.
- Laboratório de Alimentos e Bebidas para práticas, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos;
- Insumos de laboratório, inclusive, alimentos.
- Dentre outros.

AValiação

- A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos e apresentados, como por exemplo, em seminários. Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Nas práticas, os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório e outros locais, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento, apresentação das composições, criatividade, inovação, postura profissional, domínio, liderança, trabalho em equipe, dentre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ANDRADE, R. B. Manual de eventos . 2 ed. Caxias do Sul: Educs, 2002. MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas . 6. ed. Barueri: Manole, 2013. ZANELLA, L. C. Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização . 5 ed. São Paulo: Atlas, 2012.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GIACAGLIA, M. C. Organização de eventos: teoria e prática . São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 256 p. CAMPOS, Luiz Claudio de A. Menescal. Eventos: oportunidade de novos negócios . Rio de Janeiro: Senac, 2000. 176 p. ARRUDA, Fabio Chique e útil: como organizar e como frequentar eventos . São Paulo: Arx, 2006. 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. BETTECA, M. L. Eventos e Cerimonial: simplificando ações . Caxias do Sul, EDUCS, 2002.	
_____ Coordenador do Curso	_____ Setor Pedagógico

OPTATIVAS

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: LIBRAS – LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS	
Código:	Carga Horária Total: 40h
Teórica: 40h	Prática: -
Presencial: - 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano:	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
<p>Histórico e Fundamentos da educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe. Noções de variação. Prática de Libras: desenvolver a expressão visual-gestual. Programa: Contextualização da Educação Inclusiva: conceituação e histórico.</p> <p>Fundamentos da educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais. Noções básicas e léxico, de morfologia e de sintaxe. Noções de variação linguística aplicada à linguagem de sinais. Noções práticas: desenvolver a expressão visual-gestual.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> i. Vivenciar o contato com a Língua Brasileira de Sinais; ii. Aprimorar a expressão corporal e facial; iii. Entender a importância da Ética na tradução e interpretação; iv. Conhecer e respeitar a língua, cultura, identidade e história dos surdos, assim aproximando-se da comunidade surda. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Unidade 1 – A Língua de Sinais Brasileira e a Constituição Linguística do Sujeito Surdo <ul style="list-style-type: none"> ➤ Breve introdução aos aspectos clínicos, educacionais e sócio-antropológicos da surdez. ➤ Introdução a Libras: alfabeto manual ou dactilológico ➤ Nomeação de pessoas e de lugares em Libras ➤ Prática introdutória da Libras: vocabulário básico da Libras ➤ Noções gerais da gramática de Libras: Alfabeto Dactilológico; Sinais de Nomes. ➤ Cumprimentos; Calendário; Numerais Cardinais/ Quantidade/ Valores Monetários / Hora e Minuto. ➤ Meios de Transporte e Meios de Comunicação. ➤ Relação de Parentesco. ➤ Tipos de Frases e Cores; Estados e capitais; Brasília e cidades satélites; Profissões e Tipos de verbos. • Unidade 2 – Noções Básicas de Fonologia e Morfologia das Libras <ul style="list-style-type: none"> ➤ Parâmetros primários da Libras ➤ Parâmetros secundários da Libras ➤ Componentes não-manuais ➤ Aspectos morfológicos da Libras: gênero, número e quantificação, grau, pessoa, tempo e aspecto 	

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Práticas introdutórias de Libras: diálogo e conversação com frases simples. • Unidade 3 – Noções Básicas de Morfossintaxe <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 ➤ Práticas introdutórias de Libras: diálogo e conversação com frases simples. ➤ Variação em Língua de Sinais • Unidade 4 – Conhecendo dos Aspectos que Envolvem a Língua de Sinais <ul style="list-style-type: none"> ➤ Histórico sobre a Língua Brasileira de Sinais ➤ A educação bilíngue e os surdos ➤ LIBRAS e Língua Portuguesa ➤ A família e o surdo ➤ O intérprete de LIBRA ➤ Surdocegueira
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Serão ministradas aulas expositivas;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Debates; ➤ Estudos dirigidos; ➤ Pesquisas; ➤ Seminários.
RECURSOS
<p>Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, pincéis, o material didático-pedagógico, recursos audiovisuais e ferramentas tecnológicas (aplicativos no celular como ferramenta pedagógica).</p>
AValiação
<ul style="list-style-type: none"> • A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD, do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. ➤ Serão realizados trabalhos individuais e/ou em grupo e provas escritas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>CAPOVILLA, F.C.; RAPHAEL, W.D.; MAURICIO, A.C. Novo Deit-Libras: Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da Língua de Sinais Brasileira (Libras) baseado em Linguística e Neurociências Cognitivas, 3a. edição, Volume 1 e 2: I a Z. São Paulo, SP: Edusp, 2013. 2800p.</p> <p>COUTINHO, D. LIBRAS e Língua Portuguesa: Semelhanças e diferenças. João Pessoa: Arpoador, 2000.</p> <p>QUADROS, R.M.; KARNOPP, L. Língua de Sinais Brasileira: Estudos Linguísticos. Porto Alegre, Artmed, 2004. 221 p.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>CADER-NASCIMENTO, F.A.A. e al. Descobrimos a surdocegueira: educação e comunicação. São Carlos: EdUFSCar, 2005.</p> <p>CASTRO JUNIOR, G. Variação Linguística em Língua de Sinais Brasileira: foco no léxico. Dissertação de Mestrado, Brasília: UnB, 2011.</p> <p>CASTRO, A. R.; CARVALHO, I.S. Comunicação por língua brasileira de sinais: livro básico/Alberto Rainha de Castro e Ilza Silva de Carvalho. Brasília: Df, 2005.</p> <p>SACKS, O.W. Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia das Letras. 1998.</p>

SKLIAR, C. A Surdez: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Mediação. 1998 BRASIL. Decreto 5.626 de 22 de dezembro de 2005. Brasília. 2005.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM GASTRONOMIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESPANHOL APLICADO À GASTRONOMIA	
Código:	Carga Horária Total: 20h
Teórica: 20h	Prática: 20h
Presencial: 40h	Distância: -
Número de Créditos: 02	Pré-requisito: SEM
Ano: 2º	Nível: Médio Integrado
Prática profissional: -	Atividades não presenciais: -
Extensão: -	
EMENTA	
Noções básicas sobre forma e uso da língua espanhola. Desenvolvimento, em nível inicial, das habilidades auditiva, oral e escrita. Desenvolvimento de práticas de leitura que visem desenvolver o letramento em língua espanhola.	
OBJETIVO	
<p>- Desenvolver as habilidades necessárias à compreensão leitora em língua espanhola a fim de ler e interpretar textos de diferentes gêneros;</p> <p>- Compreender as estruturas linguísticas e dominar vocabulário específico de forma que facilitem o processo da leitura.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ O espanhol no mundo: Mapa do mundo hispânico (Integraliza com Geografia); ➤ A origem da língua espanhola. (Integraliza com História I); ➤ O Espanhol da Espanha e da América: variação linguística, línguas indígenas e línguas africanas que influenciaram o espanhol; (Abordagem de conteúdo que se relaciona a Matriz cultural do Brasil - História da Cultura Indígena e Afro-Brasileira - Lei nº 10.639/03 e da Lei nº 11.645/2008); ➤ Estrutura linguística: O alfabeto espanhol, os verbos Ser, Llamarse, Vivir y Tener no presente do indicativo e as formas de tratamento; ➤ Repertório vocabular: Os Países e as nacionalidades, as saudações e as despedidas; ➤ Leitura e interpretação de texto: O gênero textual letra de música (Integraliza com Artes). <p>UNIDADE 2</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Estrutura linguística: Os verbos regulares no presente do indicativo, os numerais e os pronomes interrogativos; ➤ Repertório vocabular: Os dados pessoais, os meses do ano e os meios de transporte; ➤ Leitura e interpretação de texto: O gênero textual entrevista. 	

UNIDADE 3

- Estrutura linguística: Os sinais de pontuação, os numerais e as horas;
- Repertório vocabular: Os tipos de esportes (Integraliza com Educação Física);
- Leitura e interpretação de texto: O gênero textual entrevista na seção de esportes em jornais impressos e virtuais.

UNIDADE 4

- Estrutura linguística: Os verbos no futuro imperfecto de indicativo e a perífrasis de futuro e usos de muy y mucho;
- Repertório vocabular: Frases hechas
- Leitura e interpretação de texto: O gênero textual oral discurso político (Integraliza com Filosofia, Sociologia e com Historia).

UNIDADE 5

- Estrutura linguística: As conjunções, os comparativos e as divergências léxicas (heterogêneros; heterosemânticos y heterotônicos). Integraliza com língua portuguesa (aspectos lexicais) e gramática contrastiva (Espanhol - Português)
- Repertório vocabular: A família. (Integraliza com Sociologia)
- Leitura e interpretação de texto: Gênero textual notícia impressa e virtual.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Os conteúdos serão ministrados de forma expositiva: explicações orais e escritas do professor usando o quadro branco, o livro didático, as listas de exercícios e as fotocópias de material extra. E de forma prática com o uso de recursos audiovisuais como músicas e vídeos, além de jogos educativos tipo “card” com vocabulário, “dominó” lexical e navegação em sites com jogos e atividades virtuais em língua espanhola(exemplo:

<http://www.educa.jcyl.es/educacyl/cm/gallery/Recursos%20Infinity/tematicas/webquijote/juegotest.html>.

- Os textos utilizados em sala serão de variados tipos e gêneros. A estrutura linguística nesses textos será estudada de forma contextualizada com exemplos de uso da língua no cotidiano e em diversas esferas da vida social.

- Durante as aulas serão aplicados exercícios de compreensão leitora e em algumas situações práticas haverá produção de gêneros textuais.

Observação 1: O trabalho com gêneros textuais pode ser interdisciplinar com a disciplina de Língua Portuguesa. O professor de espanhol pode fazer referência à existência de gêneros textuais nos idiomas e citar exemplos no Português.

Observação 2: A fim de construir um currículo integrado, trabalhamos os seguintes níveis de articulação curricular: **Conexão** (Estabelecer relações da sua disciplina com outras, os professores sabem o que o outro está ministrando no momento, há preocupação em sincronizar os conteúdos para promover mais sentido) e **Aninhado** (Assuntos de diferentes áreas do currículo podem ser acrescidas em porções para enriquecer a aprendizagem nas disciplinas em questão, exemplo, conceitos de ética e política [Filosofia e Sociologia] trabalhados em leitura de textos em língua espanhola, saúde e esportes [Educação Física] tratados em vocabulário e leitura em espanhol). As integralizações serão feitas pelos professores no momento das suas aulas, ou seja, não há a necessidade de darem aulas juntos, mas que façam a devida conexão entre as disciplinas no momento em que cada ministra sua aula de acordo com determinado conteúdo que se permite integralizar.

<p>Observação 3: As conexões interdisciplinares estabelecidas pelo docente da disciplina em parceria com os colegas das áreas especificadas no conteúdo programático serão iniciadas através de diálogo do professor de Espanhol com seus colegas durante o planejamento em início de semestres. Tal diálogo objetiva organizar a integralização entre os docentes envolvidos. Desse modo, se garante no início do semestre letivo que a integralização preconizada neste PUD poderá ser realizada.</p>	
<p>RECURSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recursos Audiovisuais (músicas, vídeos e sites da internet); - Livro didático; - Quadro branco e pincel; - Dicionário Português-Espanhol/Espanhol-Português; - Material de apoio (lista de exercícios e fotocópias de material extra). 	
<p>AValiação</p> <p>A avaliação da disciplina Espanhol Aplicado à Gastronomia terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, constando de exercícios de compreensão leitora, provas escritas com questões subjetivas e objetivas e seminários baseados em assuntos atuais e relacionados à história e à cultura dos países da língua estudada.</p> <p>Serão considerados também aspectos qualitativos como: participação nas aulas, (os alunos devem realizar as atividades aplicadas em sala de aula, não dormir, não conversar com os colegas durante as explicações e falas do professor e dos colegas) e pontualidade (Cumprimento de prazos na entrega de trabalhos e exercícios, além de estar presente em sala de aula no horário previsto pela Direção de Ensino, ou seja, não chegar atrasado nem sair antes do fim da aula).</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>COIMBRA, Ludmila; CHAVES, Luiza Santana; BARCIA, Pedro. Cercanía Joven: Espanhol 1. 2ª. ed. São Paulo: SM, 2016.2.</p> <p>HERMOSO, Alfredo González. Gramática de español lengua extranjera. Madrid: Edelsa, 1994.3.</p> <p>MILANI, Esther Maria. Gramática de Espanhol para Brasileiros. São Paulo: Saraiva, 2000.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>HERMOSO, Alfredo González. Conjugar es fácil en español. Madrid: Edelsa Grupo Didascalía, 1996.2.</p> <p>PACIO, Rosas. Vocabulario Activo e Ilustrado Del Español. Madrid: SGEL, 2010.3.</p> <p>PEREIRA, Helena B.C.; RENA, Signer. Dicionário Michaelis: Espanhol-Português/Português Espanhol. São Paulo: Melhoramentos, 1996.4.</p> <p>EÑAS: Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños / Universidad de Alcalá de Henares. Departamento de Filología; (tradução Eduardo Brandão e Claudia Berliner). - São Paulo: Martinis, 2002.</p> <p>Compreender e comentar um texto da língua espanhola. Escala Educacional, São Paulo, 2003.</p>	
<p>_____ Coordenador do Curso</p>	<p>_____ Setor Pedagógico</p>