



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

TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM
GASTRONOMIA

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	
• Grandezas e medidas. Conjuntos. Funções. Sequências.	
OBJETIVO	
• 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 • 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 • Conjuntos; • Operações com conjuntos; • Conjuntos numéricos; • Intervalos. UNIDADE 3 - FUNÇÕES • 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	
BEZERRA, Manoel Jairo. Matemática para o Ensino Médio. São Paulo: Scipione, 2006. FACCHINI, W. Matemática para a Escola de Hoje. São Paulo: FTD, 2007, volume único. HAZZAN, S. Fundamentos da Matemática Elementar. 8.ed. São Paulo: Atual, 2004. IEZZI, Gelson; et al. Matemática: ciências e aplicações. 4.ed. São Paulo: Atual, 2006. v.1. IEZZI, Gelson. Fundamentos de matemática elementar: logaritmos. V.2. 10. ed. São Paulo: Atual, 2013. 218p. ISBN 9788535716825.	
_____	_____
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	
➤ 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	
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 ➤ A Terra primitiva e a origem da vida ➤ Teoria celular ➤ Características gerais dos seres vivos ➤ Química dos seres vivos UNIDADE 2 - ECOLOGIA ➤ 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

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.

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. **Fundamentos de Biologia moderna**. 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2006. Volume único. ISBN: 8516052699.

ADAVA, 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: v. 1**. São Paulo: Moderna, 2001. ISBN: 8516027686.

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.

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.

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 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	
• 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	
UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA QUÍMICA ➤ O que é Química? ➤ O que a Química estuda? ➤ A contribuição da Química para a sociedade UNIDADE 2 - PROPRIEDADES DOS MATERIAIS <i>(conexões com os conteúdos da unidade Funções do 1º grau na disciplina Matemática I)</i> ➤ 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 UNIDADE 3 - MODELOS SOBRE A CONSTITUIÇÃO DA MATÉRIA <i>(conexões com os conteúdos da unidade Funções do 1º grau na disciplina Matemática I)</i>	

- 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

• <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> ➤ 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. 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.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	
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.	
OBJETIVO	
• 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	
• 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	
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.	
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: • 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	
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. Objetivos Específicos ● 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	
1. Histórico da Educação Física. 1.1. Tendências e evolução da Educação Física escolar. 2. Jogos e brincadeiras.	

2.1. Origens dos jogos e brincadeiras; 2.2. Jogos da cultura popular e regional; 2.3. Jogos da cultura africana e indígena; 2.4. Jogos cooperativos e jogos competitivos; 2.5. Jogos do Brasil e do Mundo; 2.6. Jogos eletrônicos; 2.7. Construção de brinquedos. 3. Esportes de marca. 3.1. Atletismo. 4. Atividade física e Saúde 4.1. Práticas corporais, exercício físico e atividade física; 4.2. Exercício aeróbio e anaeróbio; 4.3. Qualidade de vida e saúde coletiva; 4.4. Obesidade, diabetes, hipertensão e sedentarismo; 4.5. Noções básicas de primeiros socorros. 5. Ginástica. 5.1. Ginástica de demonstração; 5.2. Ginástica de condicionamento; 5.3. Ginástica de consciência corporal; 5.4. Ginástica circense. 6. Esporte de invasão Handebol. 6.1. Regras básicas; 6.2. Fundamentos técnicos; 6.3. Concepções táticas; 6.4. Histórico e evolução do esporte. 7. Esportes adaptados. 7.1. Regras básicas; 7.2. Fundamentos técnicos; 7.3. Concepções táticas; 7.4. Histórico e evolução do esporte adaptado.
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
➤ Material didático-pedagógico para aulas teóricas e práticas ➤ Recursos audiovisuais. ➤ Espaço para aulas práticas (quadra, salas de práticas; etc.)
AValiação
➤ 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

DARIDO, Suraya Cristina; ANDRADE, Irene Conceição. **Educação Física na Escola:** implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
 KISHIMOTO, Tizuko Morchida (Org.) **Jogo, brinquedo, brincadeira e a educação.** 13ª Ed. São Paulo: Cortez, 2012.
 SOARES, Carmem Lúcia et al. COLETIVO DE AUTORES. **Metodologia do ensino da Educação Física.** São Paulo: Cortez, 1992.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

STIGGER, Marco Paulo. **Educação Física, Esporte e Diversidade.** Campinas, SP: autores Associados, 2005.
 FERREIRA, Vanja. **Educação Física, Interdisciplinaridade, Aprendizagem e inclusão.** Rio de Janeiro: Sprint, 2006.
 TEIXEIRA, H. V. **Educação Física e Desportos.** São Paulo: Saraiva, 2013.
 BARBANTI, Valdir J. **Treinamento Físico:** bases científicas. 3ª ed. São Paulo: CLR Balieiros, 2001.
 VOSER, Rogério da Cunha; GIUSTI, João Gilberto. **O Futsal e a Escola:** uma perspectiva pedagógica. Porto Alegre: Artmed, 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: 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	
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	
- 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	
➤ 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).	
UNIDADE 2 – USO DA LINGUAGEM	
➤ 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).	

UNIDADE 3 – GRAMÁTICA ➤ 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). ➤ UNIDADE 4 – PRODUÇÃO TEXTUAL 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).
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: realização de dinâmicas, exposição de filmes e documentários, seminários, resolução de exercícios e de situações-problema por meio de debates.
RECURSOS • Material didático-pedagógico: livro didático, notas de aulas, lousa e pincel, vídeos e documentários. • Recursos audiovisuais: lousa digital, <i>data show</i>.
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 individual; § Trabalhos teórico-práticos individuais (lista de exercícios e pesquisas); § Atividades teórico-práticas em grupo (dinâmicas, debates sobre situações-problema e seminários). ➤ 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 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) 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) CUNHA, Celso; CINTRA, Lindley. Nova gramática do português contemporâneo. 7 ed. Rio de Janeiro Lexicon Editorial, 2017. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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.

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 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	
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 <i>(Conexões com a disciplina Introdução a aquicultura por meio do uso de artigos científicos na língua inglesa)</i> ➤ Palavras cognatas ➤ Skimming ➤ Scanning 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> ➤ Uso do contexto ➤ Pronome sujeito ➤ Pronome objeto ➤ Adjetivo possessivo ➤ Pronome possessivo ➤ Pronome reflexivo ➤ Pronome relativo 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> ➤ Presente simples ➤ Presente contínuo ➤ Leitura crítica UNIDADE IV- PASSADO <i>(Conexões com a disciplina de Biologia Aquática por meio do uso de diversos gêneros textuais em língua inglesa)</i> ➤ 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	
Espaço Geográfico I: Evolução da Ciência Geográfica: breve histórico do conhecimento geográfico e das categorias geográficas; Espaço Político I: Mundo Capitalista, Revoluções Industriais, Geopolítica, Inserção econômica do Brasil e DIT; Espaço Natural I: Evolução geológica da Terra e Dinâmica da Natureza; Espaço Político II: Espaço Agrário e suas transformações, Revolução Verde, Mundo agrário brasileiro e às Lutas sociais no campo; Espaço Geográfico II: Cartografia e a evolução dos mapas, Sensoriamento Remoto, Fusos Horários.	
OBJETIVO	
• 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	
1. EVOLUÇÃO DA CIÊNCIA GEOGRÁFICA 1.1. Escolas do Pensamento Geográfico 1.2. Princípios e Categorias Geográficas 2. GLOBALIZAÇÃO 2.1. Revoluções industriais e o capitalismo 2.2. Bipolarização mundial e as novas geopolíticas 2.3. Redes e fluxos no séc. XXI 2.4. Inserção do Brasil na economia globalizada 3. ESTRUTURA DA TERRA 3.1. Formação da estrutura interna e Eras geológicas 3.2. Teoria da Deriva Continental e Forças da Natureza	

3.3. Agentes do dinamismo terrestre 3.4. Dinâmica da Natureza 4. ESPAÇO AGRÁRIO 4.1. Meio rural e a economia 4.2. Revolução Verde 4.3. Mundo rural brasileiro 4.4. Reforma agrária e as lutas sociais 5. REPRESENTAÇÃO DO ESPAÇO PRODUZIDO 5.1. Localização e orientação geográfica 5.2. Projeções cartográficas e Escalas 5.3. Sensoriamento remoto 5.4. Fusos Horários
METODOLOGIA DE ENSINO
➤ 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. Interação de conteúdos com outras disciplinas através de planejamento entre os docentes.
RECURSOS
➤ 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
● 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
VIEIRA, Bianca Carvalho. Ser Protagonista: geografia, 1º ano 3 ed. São Paulo:Edições SM, 2016. ALMEIDA, Lucia Marina Alves de. Fronteiras da Globalização, 2 ed. São Paulo: Ática, 2013. SILVA, Angela Corrêa. Geografia: Contextos e Redes, 2ed. São Paulo: Moderna, 2016.

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

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, 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).	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
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.	
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 ➤ 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) ➤ 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.	

UNIDADE 3 - QUESTÕES LEGAIS DE CONSTITUIÇÃO DA EMPRESA ➤ Conceito, tipos, formalização e tributos para abertura e funcionamento de uma empresa. UNIDADE 4 - O PLANO DE NEGÓCIOS ➤ Conceito e finalidade de plano de negócio. ➤ Estrutura do plano de negócios. ➤ Elaboração de um plano de negócios.
METODOLOGIA DE ENSINO ➤ 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.
RECURSOS ❖ Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, pincéis, o material didático-pedagógico, recursos audiovisuais e ferramentas tecnológicas.
AValiação ➤ 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. Critérios a serem avaliados referentes aos conhecimentos científicos, conhecimentos técnicos e aulas práticas: ➤ 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.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: Dando asas ao espírito empreendedor. 4 ed. Barueri: Manole, 2012. DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo Corporativo: Como ser um empreendedor, inovar e se diferenciar da sua empresa. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. _____. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CHIAVENATO, Idalberto. Administração: teoria, processo e prática. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 411p. ISBN 9788535218589. DEGEN, R. E.; MELO A. A. A. Fundamentos da iniciativa empresarial. 8.ed. São Paulo: Makron Books, s.d. ESCARLATE, Luiz Felipe. Aprender a empreender. Brasília: Sebrae, 2010. 176p. ISBN 9788573335682.

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	
- 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	
1. Princípios da Administração Pública 1.1 - Princípios implícitos ao texto Constitucional 1.2 - Princípios explícitos ao texto Constitucional 1.3 - Aplicação por analogia destes princípios a prática profissional de forma geral 2. Ética e Moral 3. Moralidade dos comportamentos 3.1 - Moral 3.2 - Amoral 3.3 – Imoral 4. Missão, visão e valores das Organizações 5. Códigos de Ética 5.1 - Conceito 5.2 – Exemplos 6. Reputação Profissional 7. Dilemas éticos contemporâneos 7.1 - Refugiados 7.2 - Meio Ambiente	

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	
Conhecer a História da agricultura e fazer relação com a produção de alimentos contemporânea; • 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	
UNIDADE 1 - HISTÓRIA DA AGRICULTURA • Breve história da Agricultura e a produção de alimentos; • O uso de agrotóxicos e seus efeitos; • A Revolução Verde. UNIDADE 2– ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS X ALIMENTOS NATURAIS • Alimentos geneticamente modificados; • Aditivos químicos, corantes, aromatizantes, conservantes, antioxidantes, estabilizantes, acidulantes. • Alimentos orgânicos. UNIDADE 3 – ALIMENTOS PRODUZIDOS DE FORMA SUSTENTÁVEL • 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	
• 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 ▪ A conquista do fogo; ▪ A revolução agrícola. III. ANTIGUIDADE ▪ 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	
▪ 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	
FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade. 1998. FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet – uma história da gastronomia. Editora: SENAC SP, 4ª Ed. 2006. 287p. FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no Mundo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 304 p.II	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. 4 ed. São Paulo: Global, 2011. PETRINI, Carlo. Slow Food. Editora: SENAC SP, 2009. BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. Fortaleza: edições. UFC. 2014. 119p. FREEDMAN, Paul. A história do sabor. Editora: SENAC SP, 2009. 368p. MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. Editora: SENAC SP, 2ª Ed. 2013.	
_____ 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	
• 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	
1. Higienização 1.1 Fundamentos de higiene; Limpeza e Sanitização. 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) 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 4. Controle de qualidade 4.1. Definição de qualidade 4.2. Segurança dos alimentos 4.3. Funções básicas do controle de qualidade	

5. Programas de controle de qualidade 5.1. Importância da aplicação dos programas de qualidade; 5.2. 5S, POP, BPF.
METODOLOGIA DE ENSINO
➤ 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
▪ Materiais didático-pedagógicos 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
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. 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. FRANCO, M. B. D. G.; LANDGRAF, M.; Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 182p. ISBN 9788573791217.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
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. 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. PELCZAR, Michael J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, G. Microbiologia dos conceitos e aplicações. São Paulo: Macron Books, 1966. v 1 e 2. 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. 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.

_____. **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	
- 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	
1. INTRODUÇÃO SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: 1.1 Histórico e importância; 1.2 Conceitos básicos (nutrição, nutrientes, dieta, dietoterapia); 1.3 Leis da alimentação; 1.4 Grupos de alimentos, pirâmide alimentar. 2. TIPOS E FUNÇÕES DOS NUTRIENTES: 2.1 Macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos); 2.2 Micronutrientes (vitaminas e minerais). 2.3 Água; 2.4 Fontes alimentares; 3. O PROCESSO DA NUTRIÇÃO HUMANA:	

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	
• 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	
UNIDADE I – INTRODUÇÃO À ETIQUETA • Importância da Etiqueta no contexto social e profissional; • Contextualização histórica e formas de tratamento. UNIDADE II – ETIQUETA SOCIAL • Ambientes públicos; • Apresentações; • Cumprimentos; • Conversação • Etiqueta em viagens. UNIDADE III – ETIQUETA PROFISSIONAL • Etiqueta na comunicação; • Etiqueta em meios eletrônicos; • Etiqueta em redes sociais; • Etiqueta ao telefone • Pontualidade. UNIDADE IV – APRESENTAÇÃO PESSOAL • O poder pessoal; • A aparência física; • A imagem pessoal;	

• Trajes e postura; • Maquiagem. UNIDADE V – ETIQUETA EM EVENTOS E REUNIÕES • 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. UNIDADE VI – ETIQUETA À MESA • 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
▪ Material didático-pedagógico. ▪ Recursos audiovisuais.
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: Os alunos serão avaliados em atividades propostas como: ▪ 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
ARRUDA, Fábio. Sempre, às vezes, nunca; etiqueta e comportamento. 8. ed. São Paulo: ARX, 2003. ARRUDA, Fábio. Chique & útil: como organizar e como frequentar eventos. 3. ed. São Paulo: Arx, 2008. 227 p., 21 cm. ISBN 9788575812402 (broch.). KALIL, Glória. Alô, chics!: etiqueta contemporânea. São Paulo: Ediouro, 2007. 217 p. ISBN 9788500022111. LEÃO, Célia Pereira de Souza. Boas maneiras de A a Z. São Paulo: Editora STS, 2002. 160 p., il. ISBN 8586054275. MARTINS, Rogério. Etiqueta Empresarial, Comportamento Social e Postura Profissional. São Paulo: Atlas, 2014. MATARAZZO, Claudia. Negócios, negócios, etiqueta faz parte. São Paulo: Melhoramentos, 2005. _____. Etiqueta sem frescura: agora com gastronomia e receitas. São Paulo: Planeta, 2011. 299 p., il. ISBN 9788576657804. 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. VIEIRA, Maria Christina de Andrade. Comunicação empresarial: etiqueta e ética nos negócios. 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2011. 228 p. ISBN 9788573598384.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ARAÚJO, Maria Aparecida A. Etiqueta empresarial: ser bem educado é... Rio de Janeiro: Qualitymark, 2011. 183 p. ISBN 9788573039832.

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	
• 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 • 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	
➤ Material didático-pedagógico pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ➤ Recursos audiovisuais.	
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 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. Compreensão de aspectos interdisciplinares, participação, assiduidade do discente nas atividades propostas pelo professor (teóricas e práticas), dentre outras. 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.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
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. MATTOS, U.; MÁSCULO, F. Higiene e segurança do trabalho. São Paulo: Elsevier Brasil, 2011. FRIAS, J. R. V. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2017. 551 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
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. 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. 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. CAMPBELL–PLATT, G. Ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2016. FRANCO, M. B. D. G.; LANDGRAF, M.; Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 182p. ISBN 9788573791217.	
_____ 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	
- 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 ➤ 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 ➤ Apresentações básicas das 36 NRS UNIDADE 3 - RISCOS AMBIENTAIS ➤ 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;

➤ Cumprimento de prazos. ● E através de: ➤ Avaliações escritas; ➤ Relatório de visitas técnicas; ➤ Trabalhos individuais e/ou em grupo (lista de exercícios, pesquisas). 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.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
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. _____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.2: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 2622p. ISBN 9788599331316. _____. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas, v.3: Legislação de segurança e saúde no trabalho. 8. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2011. 1324p. ISBN 9788599331316.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CIENFUEGOS, F. Segurança no laboratório. Rio de Janeiro: Interciência, 2001. 269p. ISBN 8571930570. 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. GONÇALVES, E.A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. São Paulo: Editora LTR, 3ª ed. 2006. 1456p. MORAES, G.A. Legislação de Segurança e Saúde Ocupacional. Editora: GVC. 10ª ed., vol. 1, 2013. 1400 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. _____. 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.	
_____ 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	
● 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 ○ Organização e apresentação de dados ○ Análise de dados ○ Medidas estatísticas UNIDADE 2: ANÁLISE COMBINATÓRIA ○ Fatorial de um número natural ○ Permutações ○ Arranjo simples	

○ Combinação simples	
UNIDADE 3: PROBABILIDADE	
○ Experimento aleatório, espaço amostral e evento ○ Probabilidade ○ Probabilidade condicional ○ Método binomial	
UNIDADE 4: TRIGONOMETRIA	
○ Trigonometria no Triângulo Retângulo ○ Ciclo trigonométrico e trigonometria em um triângulo qualquer ○ Funções trigonométricas	
METODOLOGIA DE ENSINO	
● 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	
✓ 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	
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..	
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, v.único. IEZZI, Gelson. Fundamentos de matemática elementar: conjuntos e funções. V.1. 9. ed. São Paulo: Atual, 2013. 410p. ISBN 8788535716801. IEZZI, Gelson. Fundamentos de matemática elementar: logaritmos. V.2. 10. ed. São Paulo: Atual, 2013. 218p. ISBN 9788535716825 LEONARDO, Fabio Martins. Conexões: matemática e suas tecnologias. V3. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2020. LEONARDO, Fabio Martins. Conexões: matemática e suas tecnologias. V4. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2020.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BEZERRA, Manoel Jairo. Matemática para o Ensino Médio. São Paulo: Spicione, 2006. FACCHINI,W. Matemática para Escola de Hoje. São Paulo: FTD, 2007, v. único. HAZZAN, S. Fundamentos da Matemática Elementar. 8.ed. São Paulo: Atual, 2004. IEZZI, Gelson; et al. Matemática: ciências e aplicações. 4.ed. São Paulo: Atual, 2006. v.1. SILVA, C.X; FILHO, Benigno Barreto. Matemática Aula por Aula.v.2 ed. renovada. São Paulo: FTD, 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: 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 ➤ 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 ➤ Natureza química do DNA ➤ Transcrição ➤ Tradução ➤ Melhoramento genético ➤ Engenharia genética e clonagem de DNA ○ 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 (<i>Conexão com os conteúdos da Unidade Processo de hominização e o controle do meio ambiente em História I</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	
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> ➤ 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> ➤ 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	
• 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: ➤ 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. 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.2. KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. JR. Química e reações químicas. 9.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016 v.2. LISBOA, J.C.F. [et al]. Ser protagonista box: química, ensino médio: volume único. Parte II. São Paulo: Edições SM, 2014. 568p. ISBN 9788541802352. MACHADO, A. M.; MORTIMER, E. F. Química. 3.ed. São Paulo: Scipione, 2016. v.2.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ATKINS, P. W. Físico-química: fundamentos. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 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.2. NOVAIS, V. L.D.; ANTUNES, M. T. Química. Curitiba: Positivo, 2016. (Coleção Vivá química). v.2. REIS, M. Química. 2.ed. São Paulo: Ática, 2016. v.2.	
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	
• 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	
• 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	

Avaliação contínua e processual, considerando: • 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	
BISCUOLA, G.J; VILLAS BÔAS, N. Física 2 . 3ª. ED. SÃO PAULO: Editora Saraiva, 2016. Referência do PNLEM: 0101P18133. 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. FUKE; KAZUHITO. Física para o ensino médio. 4º edição. Editora Saraiva, 2016. Vol. 02 Referência do PNLEM: 0100P18133.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FEYNMAN, R. P.; LEIGHTON, R. B.; SANDS, M. Lições de física. Porto Alegre: Ed. Bookman, 2008. V.1. VILLAS BÔAS, N.; DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J. Tópicos de física 1. São Paulo, Ed. Saraiva, 2007. HEWITT, P. G. Física conceitual. Porto Alegre: Ed. Bookman, 2011. DOCA, R.H.; BISCUOLA, G.J.; VILLAS BÔAS, N. Conecte física. 3ª Edição. São Paulo, Ed. Saraiva, 2018, V.1. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B.; GUIMARÃES, C. Física: contexto e aplicações. 2º edição. Ed. Scipione, 2016, VOL 1. Referência do PNLEM: 0045P18133.	
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 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	
O uso das linguagens e dos conhecimentos sobre as manifestações da cultura 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.	
OBJETIVO	
- 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. 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. 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). 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). V. Apreçar e participar em diversas manifestações artísticas e culturais e no uso criativo das diversas mídias e linguagens. 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. 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. 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) 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). 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.	

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	
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.	
OBJETIVO	
• 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	
UNIDADE 1 - O QUE É ARTE? • 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. UNIDADE 2 - HISTÓRIA DA ARTE • 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. UNIDADE 3 - LINGUAGENS DA ARTE	

- 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 Janowitz. 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.

DIDI-HUBERMAN, Georges. A imagem sobrevivente: História da arte e tempo dos fantasmas segundo Aby Warburg. Tradução: Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Contraponto, 2013. OBRIST, Hans Ulrich. Uma breve história da curadoria. São Paulo: BEI Comunicação, 2010.	
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 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	
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	
- 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 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 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 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	
➤ 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	
➤ Material didático-pedagógico: livro didático, notas de aulas, lousa e pincel, vídeos e documentários. ➤ Recursos audiovisuais: lousa digital, <i>data show</i>.	
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). ✓ 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	
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). 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). CUNHA, Celso; CINTRA, Lindley. Nova gramática do português contemporâneo. 7 ed. Rio de Janeiro: Lexicon Editorial, 2017.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
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). 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.	
_____ 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	
• 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 ➤ Leitura e compreensão de textos ➤ Ativação do conhecimento prévio ➤ Gêneros textuais ➤ Formação de palavras UNIDADE II - FUTURO E CONDICIONAIS ➤ Futuro simples ➤ Futuro com going to ➤ Condicionais UNIDADE III - VERBOS MODAIS E USED TO ➤ Verbos modais ➤ Used to UNIDADE IV - TEMPOS PERFEITOS ➤ 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: § 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. 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 ➤ Domínios Morfoclimáticos ➤ Biodiversidade e leis ambientais ➤ Recursos Naturais e a geopolítica ➤ Produção de energia e fontes alternativas UNIDADE 2 - Espaço Produzido pela Industrialização ➤ Revoluções Industriais ➤ Industrialização brasileira e mundial ➤ Economia dos Tigres Asiáticos ➤ Relações de Trabalho e o mundo industrializado UNIDADE 3 - Dinâmica Populacional ➤ 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 ➤ 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 ➤ 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 ➤ Material didático-pedagógico: livro texto, notas de aulas, estudos dirigidos, vídeos e documentários, atlas, INTERNET; ➤ 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, 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: ➤ ▪ 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 VIEIRA, Bianca Carvalho. Ser Protagonista: geografia, 2º ano 3 ed. São Paulo:Edições SM, 2016. ALMEIDA, Lucia Marina Alves de. Fronteiras da Globalização, 2 ed. São Paulo: Ática, 2013. SILVA, Angela Corrêa. Geografia: Contextos e Redes, 2ed. São Paulo: Moderna, 2016.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CARLOS, Ana Fani. Espaço e indústria. São Paulo: Contexto, 1997 CUNHA, Sandra Baptista. A questão ambiental: diferentes abordagens. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003 PRESS, Frank. Para entender a Terra. Porto Alegre: Bookman, 2006. SINGER, Paul. Globalização e desemprego. São Paulo: Contexto, 2003. SOUZA, Marina de Mello e. África e Brasil africano. 3. ed. São Paulo: Ática, 2012.¹ WALLISIEWICZ, Marek. Energia alternativa: solar, eólica, hidrelétrica e de biocombustíveis. São Paulo: Publifolha, 2008.	
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	
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.	
OBJETIVO	
• 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	
UNIDADE 1 – O Brasil em foco: ➤ 1º REINADO; ✓ A Montagem do Estado Nacional / Reconhecimento da Independência; Projetos Elitistas; ✓ Confederação do Equador; ✓ Disputas pelo trono português/ Abdicação de Dom Pedro I; ➤ PERÍODO REGENCIAL; ✓ O poder nas mãos de regentes / As Rebeliões Regenciais; ✓ A Revolta de Carrancas /A Revolta dos Malês / Revolta de Manoel Congo; UNIDADE 2 – A ÁFRICA E A ÁSIA NO SÉCULO XIX; ➤ Práticas Imperialistas; ➤ Marcas do Colonialismo; ➤ Disputas e Conflitos no Oriente;	

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.

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

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.

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. 8.17 - Preconceito linguístico: Discutir como o preconceito linguístico afeta os diferentes grupos sociais, destacando a importância da valorização da diversidade linguística. 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.
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
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). _____. 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). _____. 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). _____. 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). MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 2006. (Coleção primeiros passos; 57) OLIVEIRA, Luiz Fernandes; COSTA, Ricardo Cesar Rocha da. Sociologia para jovens do século XXI. 3.ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2013. OLIVEIRA, Pêrsio Santos. Introdução à sociologia, série Brasil, ensino médio/volume único. 25.ed. 5. imp. São Paulo: Editora ática, 2007. 8. ROCHA, Everardo P. Guimarães. O que é etnocentrismo. 11.ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. (Coleção primeiros passos; 124) SANTANA, Marco Aurélio. Sociologia do trabalho no mundo contemporâneo. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004. VASCONCELOS, Ana. Manual compacto de sociologia. 2.ed. São Paulo: Rideel, 2010.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
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. 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. BOMENY, Helena; et al (Coord.). Tempos modernos, tempos de sociologia: ensino médio, volume único. 2.ed. São Paulo: Editora do Brasil, 2013.

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

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	
UNIDADE 1 – FUNDAMENTOS DA INFORMÁTICA ➤ História moderna da informática ➤ Conceitos de hardware ➤ Processadores ➤ Memórias ➤ Dispositivos de entrada e saída ➤ Redes de computadores e internet ➤ Conceitos de software UNIDADE 2 – SOFTWARE DE EDIÇÃO DE TEXTO ➤ Textos eletrônicos ➤ Formatação de textos UNIDADE 3 – SOFTWARE DE EDIÇÃO DE PLANILHAS ➤ Planilhas eletrônicas ➤ Fórmulas ➤ Gráficos UNIDADE 4 – SOFTWARE DE EDIÇÃO DE APRESENTAÇÕES ➤ Apresentação de slides ➤ Transições e animações	
METODOLOGIA DE ENSINO	
As vinte horas de aulas teóricas serão expositiva/dialógicas fazendo uso de debates, atividades escritas e pesquisas. ➤ 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	
➤ Material didático-pedagógico. ➤ Recursos audiovisuais (quadro branco, projetor de slides e internet). ➤ Insumos de laboratórios. ➤ Laboratório de informática.	
AVALIAÇÃO	
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: ➤ 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	
BENINI FILHO, Pio Armando; MARCULA, Marcelo. Informática: Conceitos e Aplicações. 7. ed. São Paulo: Editora Érica, 2007. MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Estudo Dirigido de Informática Básica. 8. ed. rev. São Paulo: Editora Campus, 2011. _____. Informática Básica. 7. ed. rev. e amp. São Paulo: Editora Érica, 2007.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
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. CAPRON, H.L. JOHNSON, J. A. Introdução à Informática. 8. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2004. NORTON, Peter. Introdução a informática. São Paulo: Makron Books, 1996. SILBERSCHATZ, Abraham; GALVIN, Peter; GAGNE, Greg. Sistemas Operacionais: Conceitos e Aplicações. 5. ed. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2000. TANENBAUM, Andrew S. Sistemas Operacionais Modernos. 2. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 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: 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	
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.	
OBJETIVO	
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. Entender os aspectos necessários à organização e funcionamento do restaurante, cozinha e bar; Entender os processos de planejamento de um cardápio e carta de bebidas; Identificar os impactos da globalização sobre gastronomia; Visualizar a estreita relação que pode ser estabelecida entre a gastronomia e o turismo.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – TURISMO E HOSPITALIDADE - conceitos de turismo - Tipos de turismo - Motivações turísticas - O que é hospitalidade UNIDADE II - A GASTRONOMIA NO MUNDO DE HOJE - 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; KOTSCHERVAR, 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	
UNIDADE 1 - FUNDAMENTOS BÁSICOS DE COZINHA ➤ Equipamentos e utensílios ➤ Métodos de cocção ➤ Transmissão de calor ➤ Tipos de cortes UNIDADE 2 - AGENTES ESPESSANTES, FUNDOS, MOLHOS E SOPAS ➤ Fundos ➤ Agentes espessantes ➤ Molhos ➤ Caldos e sopas UNIDADE 3 – COZINHA QUENTE ➤ Cozinha quente: estrutura e funcionamento ➤ Ervas e especiarias ➤ Frutas, hortaliças, leguminosas, grãos e cereais	

- Carnes, aves, peixes e mariscos

UNIDADE 4 – COZINHA FRIA

- Cozinha fria: estrutura e funcionamento
- Preparo de saladas e entradas quentes e frias
- Molhos frios clássicos

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.

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	
• 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: •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

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	
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. TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007. 229p. (Coleção hotelaria). FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 189 p. MARICATO, P. Como montar e administrar bares e restaurantes. 9. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. 204 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
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. 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. CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. de. Cardápio: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998. MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002. PACHECO, A. O. Manual de organização de banquetes. 5. ed. São Paulo: Senac	
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	
• 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	
UNIDADE I - O SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS: - 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 UNIDADE II - SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS: - 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	
• 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	
<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. <u>Objetivos Específicos:</u> • 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	
UNIDADE 1 – Introdução à Cozinha das Américas (4h) • Panorama histórico e cultural das Américas. • Influências indígenas, africanas e europeias. • Ingredientes e produtos emblemáticos do continente. • Fusão cultural e identidade gastronômica. UNIDADE 2 – Cozinha da América do Sul (12h) • 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;

• 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	
BELLUZZO, R. Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México. 2.ed. São Paulo: Senac, 2004. 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. CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MONTANARI, Massimo. Comida como Cultura. Senac, 2013. COURA, Márcia. Culinária das Américas: Sabores e Histórias. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2019. HICKS, ROGER. Cozinha mexicana. [S.l.]: Editora LISMA, 2005. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 2ª edição. Editora: Senac nacional, 2010. COLEÇÃO Cozinhas do Mundo – Países Andinos. São Paulo: Editora Abril, 2010.	
_____ 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	
• 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	
1. O que é o Projeto Integrador – 2h 2. Definição das equipes por projeto integrador -2h 3. Sugestões dos temas e Componentes Curriculares envolvidos – 4h 4. Elaboração dos Projetos – 24h 5. Avaliação dos projetos – 8h	
METODOLOGIA DE ENSINO	
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. 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.)	

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	
● 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	
● Polígonos regulares; ● Área de algumas superfícies poligonais planas; ● Círculo e circunferência.	
UNIDADE 2 - INTRODUÇÃO À GEOMETRIA ESPACIAL	

• A Geometria euclidiana; • Posições relativas; • Projeção ortogonal e distância; • Ângulos e diedros. UNIDADE 3 – POLIEDROS • Sólidos geométricos; • Poliedros; • Prismas; • Pirâmides. UNIDADE 4 – CORPOS REDONDOS • Corpos redondos; • Cilindro; • Cone; • Esfera UNIDADE 5 - MATRIZES E DETERMINANTES • Matriz e Operações; • Determinante de uma matriz; • Matrizes e determinantes em planilhas eletrônicas. UNIDADE 6 - SISTEMAS LINEARES • Equações lineares; • Sistema de equações lineares; • Escalonamento de sistemas lineares. UNIDADE 7 - GEOMETRIA ANALÍTICA • Ponto; • Reta; • Inequações com duas incógnitas; • Área; • Circunferências. UNIDADE 8 - TRANSFORMAÇÕES GEOMÉTRICAS • Transformações Geométricas; • Isometrias; • Homotetia; • Matrizes e transformações 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. ➤ Os seguintes recursos poderão ser utilizados: Quadro e pincel; Projetor de Multimídia; Lista de exercícios, material impresso e digital.
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	
IEZZI, Gelson et al. Fundamentos de Matemática Elementar: Sequências, Matrizes, Determinantes, Sistemas. V.4. São Paulo: Atual, 2013. _____. Fundamentos de Matemática Elementar: Geometria Analítica. V.7. São Paulo: Atual, 2013. _____. Fundamentos de Matemática Elementar: Geometria Espacial. V.10. São Paulo: Atual, 2013. LEONARDO, Fabio Martins. Conexões: matemática e suas tecnologias. V6. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2020. _____. Conexões: matemática e suas tecnologias. V5. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2020.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BEZERRA, Manoel Jairo. Matemática para o Ensino Médio. São Paulo: Scipione, 2006. DANTE, Luiz Roberto. Matemática: Contexto e Aplicações. 3.ed. São Paulo: Ática, 2008. FACCHINI, W. Matemática para a Escola de Hoje. São Paulo: FTD, 2007, volume único. GIOVANNI, J.R; BONJORNO, P.R e GIOVANNI JR, J.R. Matemática Fundamental: uma nova abordagem, São Paulo: FTD, 2002, volume único. HAZZAN, S. Fundamentos da Matemática Elementar. 8ed. São Paulo: Atual, 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: 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	
➤ 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	
• 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 ➤ 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 ➤ Briófitas ➤ Pteridófitas ➤ Gminospermas ➤ Angiospermas ➤ Reprodução das angiospermas ○ 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

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 ou projetor. ➤ Insumos de laboratório: modelos de sistemas do corpo humano, prensa botânica, faca para cortar peixe ou bisturi.	
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.3: a diversidade dos seres vivos. ISBN: 13-04481. _____. Fundamentos de Biologia moderna. 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2006. Volume único. ISBN: 8516052699. SADAVA, D. <i>et al.</i> Vida: a ciência da biologia. Porto Alegre: Artmed, 2009. V. 03: Plantas e Animais. ISBN: 9788536319223.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
EVERT, R. F. Biologia vegetal. 8. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2016. ISBN: 9788527723626. 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. PEREIRA, R. C.; GOMES, A. S. Biologia marinha. 2. ed. Rio de Janeiro : Interciência, 2009. ISBN: 978857193213. 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.	
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	
➤ 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	
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	
➤ 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.

➤ 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
➤ 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
➤ 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
• <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> ➤ 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.

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

Avaliação contínua e processual, considerando: • 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	
BISCUOLA, G.J.; VILLAS BÔAS, N. Física 1. 3ª. ED. SÃO PAULO: Editora Saraiva, 2016. Referência do PNLEM: 0101P18133. 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. FUKE; KAZUHIITO. Física para o ensino médio. 4º edição. Editora Saraiva, 2016. Vol. 03 Referência do PNLEM: 0100P18133.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FEYNMAN, R. P.; LEIGHTON, R. B.; SANDS, M. Lições de física. Porto Alegre: Ed. Bookman, 2008. V.3. VILLAS BÔAS, N.; DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J. Tópicos de física 1. São Paulo, Ed. Saraiva, 2007. HEWITT, P. G. Física conceitual. Porto Alegre: Ed. Bookman, 2011. DOCA, R.H.; BISCUOLA, G.J.; VILLAS BÔAS, N. Conecte física. 3ª Edição. São Paulo, Ed. Saraiva, 2018, V.3. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B.; GUIMARÃES, C. Física: contexto e aplicações. 2º edição. Ed. Scipione, 2016, VOL 3. Referência do PNLEM: 0045P18133.	
_____ 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	
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: 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.	
OBJETIVO	
Objetivo Geral 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. Objetivos Específicos • 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	
1. Jogo 1.1. Conceitos. 1.2. Tipos e aplicações. 1.2.1. Jogos de tabuleiro (xadrez); Jogos pré-esportivos. 1.3. As formas particulares que os jogos tomam em distintos contextos históricos. 1.4. Flexibilização das regras e da organização coletiva dos jogos. 2. Ginástica 2.1. Conceito Ginástica Geral; 2.2. Tipos da ginástica; 2.2.1. Ginástica Geral (jogos gímnicos; movimentos gímnicos)	

- 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	
• Livros didáticos • Projetor de vídeo • Aparelho de som • Computador • Quadro branco • Pínel • Jogos de tabuleiro • Equipamentos esportivos: - o Coletes - o Bolas	
AValiação	
• 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	
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	
- 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 ➤ 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 ➤ 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 ➤ 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
❖ 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). 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. • 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
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.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
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.

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.	
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 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	
✓ 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 <i>(Conexões com os conteúdos da Disciplina Carcinicultura por meio da leitura de diversos gêneros textuais na língua inglesa)</i> ➤ Identificação de palavras cognatas; ➤ Palavras repetidas e palavras-chave; ➤ Identificação de marcas tipográficas; ➤ Skimming; ➤ Scanning; ➤ Entre outros. UNIDADE II - VOZES DO VERBO E TIPO DE DISCURSOS <i>(Conexões com a disciplina de Língua Portuguesa)</i> ➤ Voz ativa ➤ Voz passiva ➤ Discurso direto ➤ Discurso indireto 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> ➤ Categorias e funções das palavras; ➤ Grau dos adjetivos; ➤ Preposições e advérbios; ➤ Conectivos; ➤ Grupos nominais;	

➤ Formação de palavras; ➤ Entre outros. 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>) ➤ Tópico frasal; ➤ Caracterização de parágrafos; ➤ Organização do texto; ➤ Elementos de coesão e coerência.	
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: § Participação e empenho; § Coerência e consistência argumentativa; § Cumprimento de prazos; § Clareza de ideias (oral e escrita). <u>Os instrumentos adotados serão:</u> § 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 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	
○ 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 ➤ 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 ➤ 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 ➤ Água e Recursos Naturais ➤ Alimentos e biotecnologia	

➤ Petróleo e as energias alternativas ➤ Produção Bélica e Tecnológica UNIDADE 4 - PROJETO SÓCIO-AMBIENTAL ➤ 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>).
METODOLOGIA DE ENSINO ➤ 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.
RECURSOS ➤ Material didático-pedagógico: livro texto, notas de aulas, estudos dirigidos, vídeos e documentários, atlas, internet. ➤ Recursos audiovisuais: lousa digital, data-show.
AVALIAÇÃO ● <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> ➤ 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> ➤ 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.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA VIEIRA, Bianca Carvalho. Ser Protagonista: geografia, 3º ano 3 ed. São Paulo:Edições SM, 2016. ALMEIDA, Lucia Marina Alves de. Fronteiras da Globalização, 2 ed. São Paulo: Ática, 2013. SILVA, Angela Corrêa. Geografia: Contextos e Redes, 2ed. São Paulo: Moderna, 2016.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR ARRIGHI, Giovanni. Adam Smith em Pequim: origens e fundamentos do século XXI. São Paulo: Boitempo, 2008. BRUNSCHWIG, Henri. A partilha da África Negra. São Paulo: Perspectiva, 2004. JUHASZ, Antonia. A tirania do petróleo. Rio de Janeiro: Ediouro, 2009.

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	
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.	
OBJETIVO	
● 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	
UNIDADE 1 - NACIONALISMOS, GEOPOLÍTICA E CONFRONTOS IDEOLÓGICOS ➤ 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>) UNIDADE 2 - POLÍTICA, PROPAGANDA E GUERRA IDEOLÓGICA (<i>conexões com a disciplina de Geografia ao tratar do contexto geopolítico mundial</i>) ➤ A Guerra Fria e o período democrático no Brasil ➤ O Estado de Israel e o Oriente Médio	

➤ 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
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 JUNIOR, Alfredo História, sociedade e cidadania, 3º ano.: Editora: FTD. São Paulo, Ano: 2016. COTRIM, Gilberto. História global: Brasil e Geral: Volume 3. 1ª ed. São Paulo: Saraiva, 2010. DEL PRIORE, Mary; VENÂNCIO, Renato. Uma breve história do Brasil. São Paulo: Planeta do Brasil, 2010. FICO, Carlos. História do Brasil contemporâneo: da morte de Vargas aos dias atuais. São Paulo: Contexto, 2015. HOBBSAWM, Eric. Era dos extremos: o breve século XX: 1914-1991. 2.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. VISENTINI, Paulo G. Fagundes. História Mundial Contemporânea (1776-1991): independência dos Estados Unidos. Editora: FUNAG. Brasília, Ano: 2010.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ARENDT, Hannah. Origens do Totalitarismo. São Paulo: Companhia das Letras, 1989. FERRO, Marc. A História vigiada. São Paulo: Martins Fontes, 1989. 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.

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	
- 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	
1. Conceitos na filosofia 1.1 – Natureza e cultura 1.2 – Razão e Paixão 1.3 – Lógica e argumentação 1.4 – Dúvida e certeza 1.5 – Realidade e aparência 1.6 – Espírito e letra 1.7 – Eu e o outro 1.8 – Liberdade e necessidade 1.9 – Ordem e caos 1.10 – Continuidade e ruptura 1.11 – Princípio e temporalidade 1.12 – finito e infinito 2. Ética 2.1 – Os problemas da ética 2.2 – Ética na Grécia antiga 2.3 – Ética e religião 2.4 – Os ideais éticos 2.5 – A liberdade 2.6 – Comportamento moral: o bem e o mal 2.7 – A ética hoje 3. Ciência, Senso Comum e analfabetismo científico 4. Dilemas éticos contemporâneos	

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 Eichemberg. 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	
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	
- 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	
UNIDADE 1 – CONCEITOS BÁSICOS - 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. UNIDADE 2 – COMPETÊNCIAS DA REDAÇÃO DO ENEM - 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, <i>data show</i>.
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	
▪ 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
UNIDADE 1 - REGIÕES BRASILEIRAS • 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. UNIDADE 2: CULINÁRIA AFRICANA • Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias típicas brasileiras de origem africana. UNIDADE 3- OS PRODUTOS DA MESA BRASILEIRA • 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. UNIDADE 4 - CULINÁRIA DO NORTE • Clima, Geografia, Economia. • Estudo da Culinária do Norte (Amazonas, Roraima, Pará, Acre, Amapá, Roraima, Tocantins). UNIDADE 5 - CULINÁRIA DO NORDESTE • Clima, Geografia, Economia • Estudo da Culinária do Sul (Ceará, Piauí, Rio Grande do Norte, Alagoas, Sergipe, Maranhão, Bahia, Pernambuco, Paraíba). UNIDADE 6 - CULINÁRIA DO CENTRO-OESTE • Clima, Geografia, Economia • Estudo da Culinária do Centro Oeste (Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e o Distrito Federal). UNIDADE 7 - CULINÁRIA DO SUDESTE • Clima, Geografia, Economia • Estudo da Culinária do Sudeste (Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo). UNIDADE 8 - CULINÁRIA DO SUL • Clima, Geografia, Economia • Estudo da Culinária do Sul (Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul).
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 [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	
● 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	
UNIDADE 1 - A PROFISSÃO DE PADEIRO E CONFEITEIRO ➤ Panificação e confeitaria na hotelaria ➤ Equipamentos de panificação e confeitaria. UNIDADE 2 - INGREDIENTES DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA ➤ Ingredientes: farinha, água, leite e outros líquidos, fermentos, gordura e ovos, outros. UNIDADE 3 - PANIFICAÇÃO ➤ 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 UNIDADE 4 - A CONFEITARIA ➤ 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	
• 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	
UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO • Definição; • Aplicações da Análise Sensorial na Indústria de Alimentos. UNIDADE 2 – AMBIENTES DOS TESTES SENSORIAIS (LABORATÓRIO) • Localização; • Lay-out: estrutura física; cabines; sala de preparação das amostras; sala da discussão; iluminação na área do teste. UNIDADE 3 – PREPARAÇÃO E APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS • Preparação; • Apresentação; • Eliminação das diferenças; • Ordem de apresentação; • Número de Amostras de sustentabilidade das Nações Unidas. UNIDADE 4 – FATORES QUE INFLUENCIAM A ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS • Fatores de atitude; • Erros psicológicos; • Condições para realização dos testes. UNIDADE 5- MÉTODOS SENSORIAIS • Métodos Discriminativos ou de Diferença; • Métodos Afetivos ou Subjetivos. UNIDADE 6- MÉTODOS TESES	

• Análise dos dados; • Interpretação dos Resultados; • Distribuição de Frequência; • Análise Estatística de Variância (ANOVA); • Teste de Tukey.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
➤ 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	
➤ 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	
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.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa, MG: Editora UFV, 1999. DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 3. ed. Curitiba: Editora Champagnat, 2011. (Exatas, 4). MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudo com consumidores. Viçosa, Mg: Editora UFV, 2006.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
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) ELLENBERSEN, Luciana de Souza Neves; WOSIACKI, Gilvan. Análise sensorial descritiva quantitativa. Ponta Grossa, PR: Ed. UEPG, 2010. FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2003. MIRANDA, Fernando. Análise sensorial de vinhos. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2006. FRANCO, M. B. D. G.; LANDGRAF, M.; Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. 182p. ISBN 9788573791217.	
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	
• 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	
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. 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. 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. 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.	

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	
➤ 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 • 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	
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. 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.	
OBJETIVO	
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	
• Unidade 1 – A Língua de Sinais Brasileira e a Constituição Linguística do Sujeito Surdo ➤ 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 ➤ Parâmetros primários da Libras ➤ Parâmetros secundários da Libras ➤ Componentes não-manuais ➤ Aspectos morfológicos da Libras: gênero, número e quantificação, grau, pessoa, tempo e aspecto	

➤ Práticas introdutórias de Libras: diálogo e conversação com frases simples. ● Unidade 3 – Noções Básicas de Morfossintaxe ➤ A sintaxe e incorporação de funções gramaticais ➤ O aspecto sintático: a estrutura gramatical do léxico em Libras ➤ Verbos direcionais ou flexionados ➤ A negação em Libras ➤ 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 ➤ 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
Serão ministradas aulas expositivas; ➤ Debates; ➤ Estudos dirigidos; ➤ Pesquisas; ➤ Seminários.
RECURSOS
Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, pincéis, o material didático-pedagógico, recursos audiovisuais e ferramentas tecnológicas (aplicativos no celular como ferramenta pedagógica).
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. ➤ Serão realizados trabalhos individuais e/ou em grupo e provas escritas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
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. COUTINHO, D. LIBRAS e Língua Portuguesa: Semelhanças e diferenças. João Pessoa: Arpoador, 2000. QUADROS, R.M.; KARNOPP, L. Língua de Sinais Brasileira: Estudos Linguísticos. Porto Alegre, Artmed, 2004. 221 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
CADER-NASCIMENTO, F.A.A. e al. Descobrimos a surdocegueira: educação e comunicação. São Carlos: EdUFSCar, 2005. CASTRO JUNIOR, G. Variação Linguística em Língua de Sinais Brasileira: foco no léxico. Dissertação de Mestrado, Brasília: UnB, 2011. 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. SACKS, O.W. Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia das Letras. 1998.

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	
- Desenvolver as habilidades necessárias à compreensão leitora em língua espanhola a fim de ler e interpretar textos de diferentes gêneros; - Compreender as estruturas linguísticas e dominar vocabulário específico de forma que facilitem o processo da leitura.	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 ➤ 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). UNIDADE 2 ➤ 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.

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.	
RECURSOS - 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).	
AValiação 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. 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).	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA COIMBRA, Ludmila; CHAVES, Luiza Santana; BARCIA, Pedro. Cercanía Joven: Espanhol 1. 2ª. ed. São Paulo: SM, 2016.2. HERMOSO, Alfredo González. Gramática de español lengua extranjera. Madrid: Edelsa, 1994.3. MILANI, Esther Maria. Gramática de Espanhol para Brasileiros. São Paulo: Saraiva, 2000.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR HERMOSO, Alfredo González. Conjugar es fácil en español. Madrid: Edelsa Grupo Didascalía, 1996.2. PACIO, Rosas. Vocabulario Activo e Ilustrado Del Español. Madrid: SGEL, 2010.3. PEREIRA, Helena B.C.; RENA, Signer. Dicionário Michaelis: Espanhol-Português/Português Espanhol. São Paulo: Melhoramentos, 1996.4. 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: Martin Fontes, 2002. Compreender e comentar um texto da língua espanhola. Escala Educacional, São Paulo, 2003.	
_____ Coordenador do Curso	_____ Setor Pedagógico