



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS UBAJARA**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**UBAJARA-CE
- 2024-**



PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTRO DA EDUCAÇÃO (MEC)

Camilo Sobreiro de Santana

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR (SESU)

Denise Pires de Carvalho

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA (SETEC)

Getúlio Marques Ferreira



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS UBAJARA**

EQUIPE GESTORA

REITOR

José Wally Mendonça Menezes

PRÓ-REITORA DE ENSINO

Cristiane Borges Braga

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Ana Cláudia Uchôa Araújo

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Reuber Saraiva de Santiago

PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

Joélia Marques de Carvalho

DIRETOR-GERAL DO CAMPUS UBAJARA

Ulisses Costa de Vasconcelos

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ENSINO DO CAMPUS UBAJARA

Mário de Oliveira Rebouças Neto

**COORDENADOR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DO
CAMPUS UBAJARA**

Júlio César da Costa Júnior

INTEGRANTES DO COLEGIADO DO CURSO¹

DOCENTE	SIAPE Nº	FUNÇÃO
Júlio César da Costa Júnior	1259866	Presidente
Evânia Maria da Silva Ferreira	1156393	Membro Titular (Docente)
Lorena Mara de Sousa Gonzaga	3392065	Membro Suplente (Docente)
Jéssen Violene de Macêdo Santos	2405860	Membro Titular (Docente)
Patrícia Campos Mesquita	1958399	Membro Suplente (Docente)
Luanny da Silveira Siqueira	3121289	Membro Titular (Docente)
Luis André Aragão Frota	1007082	Membro Suplente (Docente)
Valéria Cristina Nogueira	2409398	Membro Titular (Docente)
Frederico de Oliveira Toscano	3302177	Membro Suplente (Docente)
Emanoela Terceiro Silva	3326858	Membro Titular (Pedagogo-CTP)
Cinthya Suely Miranda Saraiva de Carvalho	2229950	Membro Suplente (Pedagogo- CTP)
DISCENTE	MATRÍCULA Nº	FUNÇÃO
Sula Maria da Silva	20212193000135	Membro Titular (Discente)
Francisco Rodrigo Melo dos Reis	20192193000366	Membro Suplente (Discente)
Willian Silva de Oliveira	20212193000020	Membro Titular (Discente)
Flávia Bezerra Nunes	20212193000151	Membro Suplente (Discente)

¹ Conforme Portaria No 1965/GAB-UBA/DG-UBA/UBAJARA, DE 20 DE MARÇO DE 2024.

INTEGRANTES DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)²

DOCENTE	SIAPE Nº	FUNÇÃO
Jéssen Violene de Macêdo Santos	2405860	Presidente
Frederico de Oliveira Toscano	3302177	Membro
Júlio César da Costa Júnior	1259866	Membro
Lorena Mara de Sousa Gonzaga	3392065	Membro
Luanny da Silveira Siqueira	3121289	Membro
Luis André Aragão Frota	1007082	Membro

² Conforme Portaria No 1964/GAB-UBA/DG-UBA/UBAJARA, DE 20 DE MARÇO DE 2024.

INTEGRANTES DO CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO	MATRÍCULA / SIAPE Nº
Shirlieuda Santos Sales Costa	2187708
Fernanda Holanda Borges	1786222
Marcos Antonio Soares de Lima	2280376
Josymara Vieira Lima Magalhães	2229598
Saulo Ramos de Freitas	2281615
Pâmela Raquel Lopes Macêdo	1328166
Thalita Pacheco Cornelio	1998035
Cinthya Suely Miranda Saraiva de Carvalho	2229950
Luiz Carlos Melo Gomes	2327107
Antônio Miquéias de Oliveira Vieira	1129349
Joyciane da Silva Gomes	3023674
Mariana Santiago Silveira	1962431
Frederico Ozanan Cavalcante Araújo	3326244
João Mendes de Carvalho Filho	1750174
Cícero da Silva Costa	1199306

SUMÁRIO

1	DADOS DO CURSO	9
1.1	Identificação da instituição de ensino	9
1.2	Informações gerais do curso	9
2	APRESENTAÇÃO	10
3	CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	13
3.1	O IFCE <i>campus</i> Ubajara e sua história	15
4	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA-PEDAGÓGICA	16
4.1	Justificativa para criação do curso	16
4.2	Fundamentação legal	18
4.3	Objetivos do curso	21
4.3.1	<i>Objetivos gerais</i>	21
4.3.2	<i>Objetivos específicos</i>	21
4.4	Formas de ingresso	22
4.5	Áreas de atuação	22
4.6	Perfil esperado do futuro profissional	23
4.7	Metodologia	24
5	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	31
5.1	Matriz curricular	36
5.2	Fluxograma curricular	37
5.3	Avaliação da aprendizagem	38
5.4	Prática profissional supervisionada	41
5.5	Estágio	42
5.5.1	<i>Normas para o estágio do curso tecnológico em gastronomia</i>	44
5.6	Critérios de aproveitamento de experiências anteriores	45
5.7	Atividades complementares	45
5.8	Curricularização da extensão na organização curricular	46
5.9	Trabalho de conclusão de curso – TCC	48
5.9.1	<i>Normas para o trabalho de conclusão de curso</i>	50
5.10	Avaliação do projeto do curso	52
5.11	Emissão de diploma	53
5.12	Políticas institucionais constantes do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) no âmbito do curso	53

5.13	Apoio ao discente.....	56
6	CORPO DOCENTE.....	59
6.1	Regime de trabalho do coordenador de curso.....	64
6.1.1	<i>Atuação do coordenador de curso.....</i>	64
7	CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO.....	65
8	INFRAESTRUTURA.....	68
8.1	Biblioteca.....	69
8.2	Laboratórios básicos.....	72
8.3	Laboratórios específicos à área do curso.....	72
	REFERÊNCIAS.....	83
	ANEXO A – PLANO DE UNIDADE DIDÁTICA (PUD).....	88
	APÊNDICE A - REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DO IFCE CAMPUS UBAJARA.....	209
	APÊNDICE B - TERMO DE COMPROMISSO DE ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO (ORIENTADOR).....	227
	APÊNDICE C - TERMO DE COMPROMISSO DE ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO (DISCENTE).....	228
	APÊNDICE D - FICHA DE ACOMPANHAMENTO MENSAL DE ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....	229

1 DADOS DO CURSO

1.1 Identificação da instituição de ensino

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - <i>Campus Ubajara</i>		
CNPJ: 10.744.098/0001-45		
Endereço: Rua Luís Cunha, 178, Ubajara, Ceará, CEP: 62350-000		
Cidade: Ubajara	UF: CE	Fone: (88) 3634-9601
E-mail: gabinete.ubajara@ifce.edu.br	Página institucional na internet: http://ifce.edu.br/ubajara	

1.2 Informações gerais do curso

Denominação	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Titulação conferida	Tecnólogo em Gastronomia
Nível	() Médio (x) Superior
Modalidade	(x) Presencial () A distância
Duração	Mínimo (5) semestres e máximo (8) semestres
Periodicidade	(x) Semestral () Anual
Formas de ingresso	(x) Sisu () vestibular (x) transferência (x) diplomado
Número de vagas anuais	70
Turno de funcionamento	() matutino () vespertino () noturno (X) integral () não se aplica
Ano e semestre do início do funcionamento	2014.2
Carga horária dos Componentes curriculares (disciplinas)	1.680 horas
Carga horária do estágio	Não obrigatório
Carga horária das Atividades complementares	Não obrigatório
Carga horária do Trabalho de Conclusão do Curso	40 horas
Carga horária total	1.720 horas
Carga horária com Curricularização da Extensão	172 horas
Sistema de carga horária	01 crédito = 20h
Duração da hora-aula	60 min

2 APRESENTAÇÃO

O presente de documento consiste no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Superior de Tecnologia em Gastronomia. O curso, que integra o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, confere aos seus egressos o título de Tecnólogo em Gastronomia e funciona em regime semestral com 100 dias letivos por semestre. O ingresso no curso se dá por meio do Sistema de Seleção Unificada (SISU) tendo como requisito de acesso aos ingressantes a conclusão do ensino médio. O curso é oferecido na modalidade presencial, funciona em turno integral (tarde e noite) e são abertas 70 vagas anualmente, divididas em igual proporção entre os primeiro e segundo semestres do ano letivo. O curso tem uma duração prevista de 5 semestres letivos, sendo sua carga horária total de 1.720 horas divididas entre carga horária de disciplinas obrigatórias (1.680 horas) e Trabalho de Conclusão de Curso (40 horas).

O PPC define as diretrizes pedagógicas para a organização e funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e está baseado nas diretrizes norteadoras da educação profissional e tecnológica brasileira, conforme definido na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 14.164/21, bem como nas resoluções e decretos que normatizam a Educação Profissional Tecnológica de Graduação. Dessa forma, este PPC atende as diretrizes para a formação do perfil profissional esperado de acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia de 2016. Ainda de acordo com o mesmo catálogo, o egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, poderá exercer as seguintes ocupações definidas na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO): (i) tecnólogo em gastronomia (gastrônomo), código CBO 2711-10; e (ii) chefe de cozinha, código CBO 2711-05.

Este PPC também apresenta, ao longo do documento, a estrutura pedagógica e administrativa do IFCE campus Ubajara que provém a base para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Nesse sentido, o campus Ubajara busca oferecer uma educação pautada nos princípios da excelência, da cidadania, do humanismo, da inovação, do empreendedorismo, da liberdade de expressão e da socialização do saber através do conhecimento desenvolvido de forma interdisciplinar, com vistas a formar não apenas profissionais qualificados, mas também

cidadãos aptos para a vida social e política, capazes de contribuir para o desenvolvimento da sociedade.

O presente documento também tem a finalidade de atualizar as diretrizes do curso definidas no PPC anterior, que data de 2017, com vistas a atender: a Resolução N° 27 de 16 de dezembro de 2020, que aprova o alinhamento curricular dos Cursos de Tecnologia em Gastronomia conforme orientações da Nota Técnica N° 2/2018/PROEN/REITORIA acerca do alinhamento das matrizes de cursos técnicos e de graduação presenciais do IFCE; (ii) a Resolução N° 41 de 26 de maio de 2022 do Conselho Superior do IFCE, que aprova extensão como componente curricular obrigatório; (iii) a Instrução Normativa IFCE / IFCE N° 16, de 07 de julho de 2023, que dispõe sobre os procedimentos para o cumprimento da carga horária das aulas em horas-relógio, pelas disciplinas dos cursos técnicos e de graduação ofertados no turno noturno, na forma presencial no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE); entre outras.

Finalmente, ainda sobre o PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, destacamos as equipes responsáveis pela elaboração do projeto original do curso e posterior atualização. Equipe responsável pela elaboração projeto pedagógico do curso: (i) Prof. Agamenon Carneiro da Silva; (ii) Prof.^a Dra. Amanda Mazza Cruz de Oliveira; (iii) Prof. Me. Carlos Eliardo Barros Cavalcante; (iv) Prof. Carlos Henrique Sales Martins; (v) Prof.^a Ma. Érika Taciana Santana Ribeiro; (vi) Prof. José Rodrigues do Nascimento Neto; (vii) Prof. Marco Henrique de Brito Mudo; (viii) Prof.^a Ma. Masu Capistrano Camurça Portela; (ix) Prof.^a Ma. Mirla Dayanny Pinto Farias; (x) Prof.^a Ma. Patrícia Campos Mesquita; (xi) Prof. Renato da Cunha Gomes; (xii) Prof. Ulisses Costa de Vasconcelos. Equipe responsável pela atualização do projeto pedagógico do curso: (i) Prof.^a Ma. Mônica do Vale Paiva; (ii) Prof.^a Dra. Manuella Macêdo Barbosa; (iii) Prof. Me. Polycarpo Souza Neto; (iv) Prof.^a Ma. Luanny da Silveira Siqueira; (v) Prof. Dr. José Enildo Elias Bezerra; (vi) Prof.^a Dra. Valéria Cristina Nogueira; (vii) Prof. Dr. Marcelo Bandecchi Botelho de Miranda; (viii) Prof.^a Ma. Jéssen Violene de Macêdo Santos; (ix) Prof. Me. Helder Araujo de Carvalho; (x) Prof.^a Dra. Julliete Raulino Alcântara; (xi) Prof.^a Dra. Alice Nayara dos Santos; (xii) Prof. Dr. Genilton da Silva Faheina Junior; (xiii) Prof. Me. Luis André Aragão Frota; (xiv) Prof. Dr. Frederico de Oliveira Toscano; (xv) Prof. Dr. Mario de Oliveira Rebouças; (xvi) Prof. Dr. Júlio César da Costa Júnior; (xvii) Prof. Me. Phylippe Gomes de Lima Santos;

(xviii) Fernanda Holanda Borges (Bibliotecária); (xix) Shirlieuda Santos Sales Costa (Auxiliar de biblioteca); (xx) Cinthya Suelly Miranda Saraiva de Carvalho (Pedagoga); (xxi) Luiz Carlos Melo Gomes (Técnico em Assuntos Educacionais); (xxii) Ramon Araújo Oliveira (Discente colaborador).

3 CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE, em seus mais de cem anos de história vem atuando nas diversas regiões do estado como irrefutável referência de ensino, pesquisa e extensão, promovendo educação profissional técnica e tecnológica em 35 campi, nas ofertas de cursos presenciais, semipresenciais e de pós-graduação (nas modalidades de especialização e mestrado). Criado oficialmente no dia 29 de dezembro de 2008, pela Lei nº 11.892, sancionada pelo então presidente Luiz Inácio Lula da Silva, o Instituto Federal do Ceará congrega os extintos Centros Federais de Educação Tecnológica do Ceará (Cefets/CE) e as Escolas Agrotécnicas Federais dos municípios de Crato e de Iguatu.

Conforme o Artigo 6º da Lei 11.892/2008, lei esta que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, tem por finalidade e características: (i) ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional; (ii) desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais; (iii) promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão; (iv) orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal; (v) constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica; (vi) qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino; (vii) desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica; (viii) realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o

desenvolvimento científico e tecnológico; e (ix) promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

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

MISSÃO

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

VISÃO

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

VALORES

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

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

3.1 O IFCE - campus Ubajara e sua história

O campus de Ubajara, situado na Região Norte do Estado do Ceará, na microrregião da Ibiapaba, iniciou suas atividades no ano 2012 como campus avançado vinculado ao campus Sobral, com a oferta do curso técnico em alimentos (área da produção alimentícia) visando a melhoria, desenvolvimento da região e oportunizando à comunidade local curso nesta área de atuação.

No ano de 2013 o campus avançado conquista a sua autonomia, por meio da Portaria Nº 330, publicada no Diário Oficial da União em 23 de Abril de 2013, e passa a figurar como Campus, conquista esta possibilitada pela gradativa estruturação física e aumento do número de servidores e pelas realizações feitas por cada um destes em suas respectivas áreas e setores de atuação. Atualmente o *campus* Ubajara conta com 75 servidores, entre docentes e técnicos administrativos, e atende mais de 500 alunos.

Considerando uma característica dos Institutos Federais de Educação, a de ofertar cursos sempre sintonizados com as realidades e necessidades regionais, a escolha de todos os cursos ofertados foi precedida de audiências públicas, com o intuito de identificar as necessidades da sociedade local, objetivando elevar o desenvolvimento dos arranjos produtivos locais, disponibilizar Educação Profissional e Tecnológica de qualidade à população da região da Ibiapaba. Atualmente o campus oferta os seguintes cursos: Curso Técnico em Alimentos, Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, Curso de Licenciatura em Química e Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

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

4 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA-PEDAGÓGICA

4.1 Justificativa para a criação do curso

Atualmente no Brasil existem, segundo dados do e-MEC (2021), 569 cursos de graduação em Gastronomia, nas modalidades bacharelado e tecnológico. Destes, 36 são ofertados em instituições de ensino público e 533 em instituições de ensino privado. Dentre os cursos de Graduação em Gastronomia ofertados no estado do Ceará, há uma predominância de 07 cursos em instituições de ensino público e 37 em instituições de ensino privado.

As potencialidades turísticas colocam o estado do Ceará entre os principais destinos turísticos do país. Tal expressividade no setor turismo do estado é revelada pelos dados do Instituto de Pesquisa e Estratégica Econômica do Ceará (IPECE). Em 2018, o turismo local apresentou participação de 5% no PIB estadual, com a perspectiva de aumento deste nos próximos anos (IPECE, 2018). De 2015 a 2019 foi registrada a taxa média de ocupação hoteleira de 77,8% (IPECE, 2020). Ainda segundo o instituto, o estado do Ceará em 2012, possuía a expectativa de receber 2,9 milhões de turistas ou 3,6% a mais do que o previsto para 2011. No setor de alimentação e hotelaria foram gerados, no ano de 2010, 129.990 mil empregos oriundos da demanda turística em todo estado.

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

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

A Serra da Ibiapaba tem potencial para desenvolver várias modalidades de turismo, tais como o Turismo Ecológico/Esportivo, aproveitando as características naturais da chapada para a prática de esportes radicais como o rapel e a asa delta; o Turismo Cultural, por meio do conhecimento do patrimônio histórico da região; e o Turismo Rural, através da adaptação de

fazendas e sítios produtivos como meio de hospedagem, oferecendo aos visitantes uma convivência com as atividades agrícolas e agroindustriais tradicionais da localidade, complementando os aspectos cultural e socioeconômico da visita aos municípios.

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

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

A gastronomia e o turismo vêm se destacando e por serem duas economias diferentes, mas que agregadas, estão fazendo o Brasil crescer e ser conhecido cada vez mais internacionalmente. Além disso, por existir uma grande variedade de cultura, a comida brasileira está se tornando um novo atrativo turístico para diversas cidades (OLIVEIRA, 2018).

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

As principais motivações para apreciar a gastronomia são os prazeres que vêm através da alimentação durante a viagem, saindo da rotina de cada dia e conhecendo um novo sabor (CUNHA, 2020). A Gastronomia e o Turismo são indissociáveis, pois é impossível pensar em turismo sem prever a alimentação para curta ou longa permanência.

A gastronomia pode ser um importante atrativo turístico de uma cidade ou região, e à medida que seduz visitantes em busca do conhecimento dos sabores dos pratos típicos locais, projeta a cidade no cenário regional, gerando crescimento socioeconômico-cultural porque atrai empresas, aumenta as oportunidades, gera empregos, eleva a renda da população local e valoriza a agricultura familiar. A gastronomia como atrativo turístico está crescendo cada vez mais, porque existe a necessidade do turista viajar para experimentar novos sabores, alimentos e bebidas distintas daquelas que normalmente se consome (FILHO; AGUIAR, 2020). Desta

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

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia em seu campus situado no município de Ubajara, com a implantação do curso superior de Tecnologia em Gastronomia no ano de 2014, busca formar profissionais de excelência na área de alimentos e bebidas, aptos a planejar e gerenciar produções culinárias em diferentes serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos, sociais, de saúde e de segurança alimentar.

O Curso, inserido no eixo temático de Hospitalidade e Lazer, inclui estudos sobre cardápios, manipulação de alimentos, bebidas, enologia, gestão de negócios gastronômicos, segurança no trabalho, nutrição, técnicas de cozinha e de serviços, tecnologias da cozinha brasileira e internacional, dentre outros. As atividades didáticas incluem aulas em cozinha, bar e restaurante. Ressalta-se ainda que o curso superior de Tecnologia em Gastronomia está em acordo com (i) a Resolução CNE/CP Nº 3, de 18 de dezembro de 2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e funcionamento dos cursos superiores de tecnologia e com (ii) o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, que orienta a oferta de cursos superiores de tecnologia.

Não obstante, deve-se considerar a inserção de ações de extensão na formação do estudante, como componente curricular obrigatório, para a integralização do curso em conformidade à Resolução Nº 41 de 26 de maio de 2022 do Conselho Superior do IFCE. A inclusão de atividades de extensão no currículo dos cursos do IFCE, que se pauta na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, visa estreitar relações entre o IFCE e a comunidade externa. Trata-se de um processo de interação dialógica entre a sociedade e a instituição que se baseia na interdisciplinaridade e transdisciplinaridade dos saberes, no envolvimento e protagonismo dos estudantes.

Finalmente, sendo a Gastronomia uma ciência multidisciplinar, o curso conta com a participação de professores com experiência acadêmica e de mercado, atuantes nas mais diversas áreas do conhecimento, tais como Gastrônomos, Nutricionistas, Engenheiros de Alimentos, Administradores de Empresa, dentre outros, tornando-se um grande atrativo para a oferta do curso.

4.2 Fundamentação legal

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia atende ao disposto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) Lei nº 9.394/1996, na Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica e na Resolução Resolução Nº 100 CONSUP, de 27 de setembro de 2017, aprova o Regulamento para criação, suspensão de oferta de novas turmas, reabertura e extinção de cursos do IFCE.

Fundamenta-se ainda nas seguintes normas:

- a) Lei Nº 11.741, de 16 de julho de 2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica;
- b) Lei nº 9.536/1997, que regulamenta o parágrafo único do art. 49 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996;
- c) Lei Nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal do Ceará e dá outras providências;
- d) Portaria nº 413, de 11 de maio de 2016, que aprova o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia;
- e) Lei nº 10.861/2004, que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES);
- f) Portaria Normativa MEC nº 40/2007, que institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação e o cadastro e-MEC de Instituições e Cursos Superiores e consolida disposições sobre indicadores de qualidade, banco de avaliadores (BASIS) e o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e outras disposições;
- g) Resolução Nº 099 CONSUP, de 27 de setembro de 2017, aprova o Manual de Elaboração de Projetos Pedagógicos dos Cursos do IFCE;
- h) Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFCE (2019-2023), de novembro de 2018;
- i) Lei nº 10.098/2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências;
- j) Decreto nº 5.626/2005, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS);

- k) Resolução CNE/CP nº 1/2004, que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;
- l) Lei nº 11.788/2008, que dispõe sobre estágios;
- m) Resolução CONSUP / IFCE Nº 108, DE 08 DE setembro DE 2023, que regulamenta o Estágio Supervisionado no Instituto Federal do Ceará – IFCE;
- n) Lei nº 12.764/2012, que Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista;
- o) Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação;
- p) Decreto nº 5.296/2004, que regulamenta as leis que trata da educação inclusiva;
- q) Decreto nº 9.235/2017, dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino;
- r) Resolução CNE/CP nº 08/2012, que trata da Educação em Direitos Humanos;
- s) Resolução CONAES nº 1/2010, que normatiza o núcleo docente estruturante e dá outras providências;
- t) Decreto nº 4.281/2002, que institui as Políticas de Educação Ambiental;
- u) Resolução CNE/CP nº 02/2012, que trata da Educação Ambiental;
- v) Regulamento da Organização Didática do Instituto Federal do Ceará, aprovado pela Resolução CONSUP nº 35, de 22 de junho de 2015;
- w) Parecer Nº 436/2001 CNE/CES, de 02 de abril de 2001, dá orientações sobre os cursos superiores de tecnologia para a formação de tecnólogos;
- x) Portarias Normativas MEC nº 23, de 21 de dezembro de 2017. Dispõe sobre o fluxo dos processos de credenciamento e credenciamento de instituições de educação superior e de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores, bem como seus aditamentos;
- y) Portaria Normativa MEC nº 840, de 24 de agosto de 2018. Dispõe sobre os procedimentos de competência do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira referentes à avaliação de instituições de educação superior, de cursos de graduação e de desempenho acadêmico de estudantes.

Por meio das leis, resoluções e portarias acima descritas, nossa Instituição busca promover uma formação acadêmica voltada para o desenvolvimento de valores, ações de respeito e compromisso ético, seja com o próprio estudante ou com toda a comunidade.

4.3 Objetivos do curso

4.3.1 Objetivos gerais

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

4.3.2 Objetivos específicos

- Conhecer técnicas clássicas de cozinha e serviços, bem como as suas adaptações e regionalismos;
- Aprimorar a realização de pesquisas na área de gastronomia para desenvolvimento cultural e inovação tecnológica;
- Atuar com profissionalismo e ética de forma criativa em ambientes gastronômicos;
- Promover o desenvolvimento sustentável da região com incentivo ao turismo gastronômico e rural;
- Gerenciar cozinhas e empresas de alimentação, além de dimensionar cardápios dentro dos padrões da etiqueta formal;
- Desenvolver competências gerenciais para elaborar projetos gastronômicos e atuar em consultoria;
- Planejar, organizar e implementar eventos gastronômicos;
- Reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal, ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos;
- Atuar como empreendedor no ramo gastronômico;

- Desenvolver ações de extensão inseridas no currículo do curso com a finalidade de fortalecer e priorizar a interação dialógica com a sociedade e, assim, impactar na formação do estudante por meio da transformação social.

4.4 Formas de ingresso

O ingresso no curso será realizado por meio do Sistema de Seleção Unificada (SISU/ENEM), considerando o aproveitamento dos candidatos até o limite das vagas fixadas para o curso. O ingresso também poderá ocorrer através de edital de transferidos e diplomados, obedecendo às datas fixadas no calendário acadêmico.

As considerações sobre o preenchimento do ingresso de diplomados e transferidos encontram-se na forma regimental do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

Desde 2019, o IFCE e o campus de Ubajara adequaram seus procedimentos de ingresso para alunos cotistas à Lei 12.711, de 29 de agosto de 2012 da Presidência da República. Além disso, também adequa-se à Lei 13.409 de 28 de dezembro de 2016, que altera o artigo 3, 5 e 7 da Lei 12.711/2012, reservando vagas para pessoas com deficiência. A lei prevê que os candidatos que desejam concorrer às vagas reservadas para preto, pardo e indígena, bem como pessoas com deficiência deverão assim se declarar no ato da inscrição e seguir os demais processos da instituição.

Quanto ao público preto, pardo e indígena deve passar por um processo de heteroidentificação regulamentado pela Resolução no 87, de 07 de outubro de 2019 do Conselho Superior do IFCE.

Ressalta-se que em relação à promoção de acessibilidade aos públicos com deficiência ingressantes ao curso, a instituição se orienta pela Lei 13.146 de 06 de julho de 2015.

4.5 Áreas de atuação

As possibilidades de atuação são diversificadas. Um tecnólogo em Gastronomia pode estar presente em cozinhas de hotéis e restaurantes, confeitarias, padarias, lanchonetes, complexos de lazer, cruzeiros marítimos, *buffets* e eventos, *catering*, prestar assessoria e

consultoria gastronômica, ou ainda voltar sua atividade para a crítica gastronômica, dentre outras alternativas.

4.6 Perfil esperado do futuro profissional

O Tecnólogo em Gastronomia formado no IFCE – Campus Ubajara é o profissional com formação multidisciplinar e apto a conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar serviços e produções de alimentos e bebidas. Para tanto, deve considerar os aspectos técnicos, histórico-culturais, econômicos, éticos e socioambientais próprios a sua formação de forma empreendedora, dinâmica e criativa. Será capaz de promover a inovação tecnológica em que atua, sendo no mercado profissional ou acadêmico, apto a desenvolver a pesquisa e a formação continuada.

Assim, o Tecnólogo apresentará competências e habilidades para:

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

Além disso, considerando-se a inserção das ações de extensão na formação do estudante para a integralização do curso, espera-se que o aluno egresso seja capaz de fortalecer laços com a comunidade e se torne um agente de transformação social. A extensão como componente curricular obrigatório é pautada na indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e ações de extensão e torna o estudante apto a estabelecer uma interação dialógica com a sociedade com efeitos positivos em sua formação que se estendem além dos aspectos técnicos do curso. Assim, espera-se, portanto, que nosso curso seja responsável pelo desenvolvimento de profissionais tecnicamente habilitados para o exercício de suas atividades no âmbito da gastronomia, mas

com conhecimentos transdisciplinares que os torne igualmente capazes de protagonizar a transformação social por meio de seu trabalho e do diálogo com a sociedade.

Dentre os campos de atuação possíveis para os egressos do curso de gastronomia no mercado de trabalho, conforme o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (2016), destaca-se: (i) centros gastronômicos; (ii) embaixadas e consulados; (iii) empresas de hospedagem, recreação e lazer; (iv) hospitais e spas; (v) indústria alimentícia; (vi) parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos; (vii) restaurantes comerciais, institucionais e industriais, *catering*, bufês e bares; (viii) instituições de ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente. Finalmente, quanto as ocupações designadas pelo mesmo catálogo, de acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), destaca-se: (i) Tecnólogo em gastronomia (gastrônomo), código CBO 2711-10; e (ii) chefe de cozinha, código CBO 2711-05.

4.7 Metodologia

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

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

As disciplinas são ofertadas no sentido de contribuir para a autonomia do discente, seu desenvolvimento pessoal e profissional, em busca da melhoria da comunidade em que está inserido. Um instrumento bastante versátil, na articulação da teoria com a prática, é a utilização das Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) em sala de aula, que além contribuem para o acesso ao conhecimento, também potencializam o protagonismo discente na construção de sua aprendizagem. Este processo de utilização das TICs pode ocorrer de diversas maneiras, a saber: aplicativos educacionais, aplicação de diferentes tipos de mídias, como o

compartilhamento interativo de documentos, a apresentação de gráficos e planilhas, a edição de imagens, digitação de textos, o uso de recursos de áudio e vídeo em tempo real (videoconferência), fazem com que os conteúdos tradicionais se tornem mais atraentes, aumentando a motivação dos estudantes no processo educativo.

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

Ainda sobre o desenvolvimento das aulas práticas e demais atividades desenvolvidas no interior das cozinhas ou laboratórios didáticos, cabe ressaltar que os usuários de tais instalações devem seguir algumas regras para a manutenção da higiene e segurança alimentar dos produtos a serem produzidos conforme orientações dispostas nas Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) da Agência Nacional de Saúde (ANVISA) (i) RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004, e (ii) RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002, a saber:

- I. Utilização de dolmã branca;
- II. Calças fechadas, sem rasgos estéticos, tampouco do estilo *destroyed* ou tipo *legging*;
- III. Não utilização de barbas e bigode qualquer que seja o tamanho;
- IV. Não utilização de adornos (piercings expostos, brincos, colares, anéis, etc.);
- V. Não utilização de unhas grandes e com esmalte sintético ou base;
- VI. Não utilização de produtos dermocosméticos (maquiagens, protetor solar com cor, etc.)
- VII. Utilização de touca;
- VIII. Utilização de sapato fechado, preferencialmente específico para o desenvolvimento de atividades de manipulação de alimentos.

Diante disso, atenta-se que o descumprimento de qualquer medida pontuada acima, restringe a entrada do usuário no ambiente de trabalho supracitado.

Dessa forma, pode-se dividir a estrutura do presente curso em três blocos: a primeira vinculada a exposição e reflexões que busquem o pensamento crítico e o entendimento dos discentes acerca da gastronomia vinculada a parte prática. O segundo bloco é destinado a análise teórica de cozinhas específicas, mas também sua conciliação com a prática, havendo, em sua maioria, a concentração das disciplinas de cozinhas. O terceiro bloco, por sua vez, destina-se a aplicação do aprendizado por meio do estágio e do trabalho de conclusão de curso, que busca sintetizar o que foi compreendido ao longo do período acadêmico.

Não obstante, considerando a Resolução Nº 3, de 02 de julho de 2007, do Conselho Nacional de Educação do Ministério da Educação (MEC) que “dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora aula e outras providências”, especificamente em seu Artigo 2º que delega “às Instituições de Ensino Superior, respeitando o mínimo de duzentos dias letivos de trabalho acadêmico efetivo, a definição da duração da atividade acadêmica ou do trabalho discente efetivo que compreenderá”: (i) “preleções e aulas expositivas”; e (ii) “atividades práticas supervisionadas, tais como laboratórios, atividades em biblioteca, iniciação científica, trabalhos individuais e em grupo, práticas de ensino e outras atividades no caso das licenciaturas”, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia prevê que os componentes curriculares poderão ter parte da carga horária das aulas formadas por Atividades Práticas Supervisionadas (APS). Tais APS abrangem ampla gama de atividades como atividades em laboratório, biblioteca, trabalhos individuais e em grupo, pesquisa e extensão, contudo, destaca-se que fazem parte da carga horária de cada disciplina e não poderão, portanto, ser utilizadas para o cômputo : (i) de Atividades Complementares e ou ações de extensão, incluindo as ações extensionistas como componente curricular obrigatório em acordo à Resolução Nº 41 de 26 de maio de 2022 do Conselho Superior do IFCE; e (ii) do Estágio Profissional Supervisionado.

Enquanto práticas pedagógicas optativas às disciplinas, caberá ao docente responsável pelo componente curricular determinar a carga horária a ser utilizada com Atividades Práticas Supervisionadas (APS), respeitando o limite máximo de 20% da carga horária total do componente curricular. Nesse sentido, poderá o docente empregar as APS como parte ou total da carga horária de aula de dias específicos que devem ser discriminados no plano de ensino. Destaca-se também que as APS poderão ocorrer em espaço diferente da sala de aula, ou seja,

em outro espaço pedagógico definido pelo docente responsável pelo componente curricular. Naturalmente, espera-se que as APS sejam coerentes com o desenvolvimento das competências esperadas do egresso do curso e com o Programa da Unidade Didática (PUD) da respectiva disciplina.

É necessário entender que o Currículo vai muito além das atividades convencionais da sala de aula, outras metodologias também podem e devem ser utilizadas para enriquecer esse processo de formação, tais como a realização de visitas técnicas para uma nova visualização dos espaços gastronômicos e aproximação com a prática, assim como, a própria realização de atividades que envolvam a parte prática, como a elaboração de preparações no laboratório. Experiências que visam ampliar e aproximar o discente do dia a dia da profissão.

Portanto, deve-se considerar como atividades complementares as de: iniciação científica e tecnológica; programas acadêmicos consistentes; cursos, programas, projetos e eventos de extensão; visitas técnicas; eventos científicos; além de atividades culturais, políticas e sociais. Além das ações referentes às Relações Étnico-Raciais e cultura Afro-Brasileira e Africana, Educação para os direitos humanos e Educação Ambiental, dentre outras desenvolvidas pelos alunos durante o curso.

Para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para a sustentabilidade ambiental, cabe ao professor do curso Tecnológico em Gastronomia organizar situações didáticas para que o aluno busque, mediante o estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade profissional. A articulação entre teoria e prática, assim como das atividades de ensino, pesquisa e extensão deve ser uma preocupação constante do professor. Não obstante, destaca-se outras estratégias de apoio e acompanhamento aos discentes, como: (i) editais de monitorias voluntárias por período letivo, programas de tutoria discente, entre outras atividades de iniciação a docência e a pesquisa; (ii) disponibilização, pelos docentes, de horário de atendimento aos alunos; (iii) cursos de extensão e oficinas; (iv) eventos diversos de extensão com vistas a engajar os discentes na organização e participação, fortalecendo o vínculo dos mesmo com a comunidade acadêmica do campus e público externo; (v) editais e programas de intercâmbio que, além de estimular a convivência dos estudantes com diferentes culturas e estilos de vida, contribui para a fluência em idiomas e descoberta de novos interesses profissionais.

Por fim, ressalta-se que a concepção do PPC e os princípios pedagógicos que o fundamentaram, consideram as questões de inclusão social dos alunos com necessidades específicas (NE). O trabalho com alunos com Necessidades Específicas requer adequações metodológicas que devem sempre levar em consideração as especificidades apresentadas pelos alunos, evitando generalizações, ao mesmo tempo em que os inclua no contexto integral das atividades. Nesse sentido, o campus tem institucionalizado o Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (Napne) cujo propósito é criar estratégias de inclusão e permanência das pessoas com necessidades educacionais específicas. Considera-se, ainda, a possibilidade de integração com profissionais externos que trabalham ou já trabalharam com o estudante, caso seja necessário, para melhor desenvolvimento do trabalho pedagógico, assim como atividades de sensibilização da turma e dos servidores da instituição de ensino (professores, técnicos administrativos, pessoal de apoio), por meio de palestras, atividades culturais, reuniões, para que as pessoas conheçam o tipo de necessidade específica que o estudante tem e possam ter uma postura inclusiva.

Para isso, devem ser previstas reuniões com a Direção de Ensino, Coordenação Pedagógica, Coordenação do Curso, professores do aluno e convidados, Assistência Estudantil e Napne, para, em cada caso, vislumbrar as adaptações curriculares necessárias, formas de registro e acompanhamento educacional, com vistas à permanência e ao êxito do estudante e, assim, eliminar as barreiras que impeçam o percurso acadêmico com vistas à efetiva inclusão. As reuniões envolvendo os estudantes com necessidades específicas poderão contar com outros profissionais especialistas para esclarecimentos técnicos quanto à condição, necessidades e habilidades do estudante em virtude da necessidade específica. Além disso, o Napne deverá promover a instrumentalização dos servidores do campus, buscando mudanças nas atitudes e visando ao acolhimento dos estudantes que possuem necessidades específicas. O Núcleo servirá, ainda, como apoio à coordenação do curso e à coordenação pedagógica na elaboração e adaptação de materiais destinados ao ensino e aprendizagem destes alunos.

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

Finalmente, pautadas na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, estão as ações de extensão necessárias para a integralização do curso. A extensão é uma ferramenta de

grande relevância na formação do profissional em Tecnologia em Gastronomia, sendo obrigatória a oferta de pelo menos 10% de atividades de extensão considerando a carga horária total do curso, podendo ser ofertada como parte dos componentes curriculares, na forma de componente curricular exclusivo para extensão ou ainda na forma de curso de Formação Inicial e Continuada (FIC).

A extensão como componente curricular obrigatório é regida pela Resolução N° 41 de 26 de maio de 2022 do Conselho Superior do IFCE objetiva estreitar o diálogo com a sociedade baseado na interdisciplinaridade e transdisciplinaridade dos saberes, no envolvimento e protagonismo dos estudantes. Dentre as atividades curriculares de extensão previstas no Artigo 4° da Resolução supracitada estão incluídas: programas, projetos, cursos, eventos e prestação de serviços, de acordo com a Política de Extensão vigente no IFCE, bem como componentes curriculares, os quais podem ocorrer nos formatos presencial, semipresencial e à distância, respeitados os limites da legislação. Dessa forma, optou-se por diluir as atividades de extensão nas disciplinas, garantindo a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

Essas ações, no contexto do IFCE, visam fortalecer e priorizar a interação com a sociedade e prospectar impactos positivos nos âmbitos culturais, científicos, artísticos, educacionais, sociais, ambientais e esportivos, bem como a geração de trabalho, emprego e renda, de consultorias técnicas, cooperação técnica, de assistência à saúde, de empreendedorismo, de inovação, de inclusão e acessibilidade e das relações étnico-raciais, de economia e gestão criativa e de projetos em consonância com as políticas públicas e com as demandas coletivas da sociedade. Assim, a extensão se torna um elemento de extrema importância para formar um profissional completo, que além de excelência no exercício de seu trabalho tenha a empatia e sensibilidade para enxergar e, principalmente, exercer seu papel social de cidadão e agente de transformação.

Outro aspecto relevante no que concerne a metodologia adotada, é o atendimento do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia as diretrizes da Instrução Normativa IFCE / IFCE N° 16, de 07 de julho de 2023, que dispõe sobre os procedimentos para o cumprimento da carga horária das aulas em horas-relógio, pelas disciplinas dos cursos técnicos e de graduação ofertados no turno noturno, na forma presencial no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE). Conforme referida normativa, “nos cursos noturnos do IFCE, após conversão da hora-aula de 50 (cinquenta) minutos para hora-relógio de 60 (sessenta)

minutos por meio da criação de novo padrão de horário no Sistema Acadêmico e da implementação de atividades não presenciais em cada disciplina”: (i) “50 (cinquenta) minutos serão destinados à realização de aulas presenciais com participação de aluno e professor”; e (ii) “os 10 (dez) minutos adicionais serão cumpridos por discente e docente, por meio de atividades não presenciais”.

As atividades não presenciais, cuja execução poderá ser feita pelos alunos de forma individual e/ou em grupo de acordo com o planejamento do professor, conforme Artigo 7º da Instrução Normativa, abrangem, entre atividades outras similares: (i) leituras, análises críticas, resenhas ou fichamentos; (ii) exercícios, jogos, questionários ou estudos dirigidos; e (iii) estudos de caso, relatórios, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas. Destaca-se, entretanto, que: (i) em atendimento ao Regulamento de Organização Didática do IFCE (ROD), a realização de atividades não presenciais não poderá ocorrer para fins de reposição de atividades acadêmicas presenciais; e (ii) as atividades não presenciais das disciplinas noturnas não deverão ser contabilizadas como atividades complementares. Tais informações também constam no item “Organização Curricular” deste PPC conforme Artigo 4º da Instrução Normativa IFCE / IFCE Nº 16, de 07 de julho de 2023.

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Ubajara foi estruturado em 05 semestres letivos com Unidades Curriculares e Componentes Curriculares de Extensão, como parte da integralização da carga horária total de 1720 horas, organizados de forma a atender aos seguintes núcleos: Formação Básica, Profissionalizante, Específica e de Gestão, que estão contidos nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos superiores, para serem desenvolvidos de forma integrada no decorrer de todo o curso. Ressalta-se que não fazem parte da integralização da carga horária do curso as Atividades Complementares e o Estágio Curricular Não Obrigatório.

A carga horária de extensão obrigatória integrante dos componentes curriculares corresponde a 10% da carga horária total do curso em conformidade a Resolução Nº 41 de 26 de maio de 2022 do Conselho superior do IFCE e está distribuída entre disciplinas que possuem parte ou o total de suas respectivas cargas horárias com características próprias da extensão devidamente destacadas no Plano de Unidade Didática (PUD) de cada uma.

No núcleo de conteúdos básicos são destinadas 5 disciplinas, perfazendo um total de 240 h, o que significa um percentual de aproximadamente 14% da carga horária do curso.

As disciplinas que constam deste núcleo são (QADRO 1):

Quadro 1 – Disciplinas do núcleo de conteúdos básicos

Disciplinas	CH	Créditos
Metodologia do Trabalho Científico	40	2
História da Gastronomia	80	4
Projeto Social	40	2
Língua Portuguesa	40	2
Inglês Instrumental	40	2
Total	240	12

Fonte: Elaborado pelos autores.

Para o núcleo de conteúdos profissionalizantes, que tem por objetivo conferir conhecimentos e habilitações no que se refere aos fundamentos, sistemas e processos da especialidade, são destinadas 16 disciplinas, representando cerca de 60% do total da carga horária do curso, o que corresponde a 1040 h.

As disciplinas que constam neste núcleo são (QUADRO 2):

Quadro 2 – Disciplinas do núcleo de conteúdos profissionalizantes

Disciplinas	CH	Créditos
Gastrotecnia	40	2
Enologia	80	4
Serviços de Alimentos e Bebidas	40	2
Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	40	2
Panificação	80	4
Estudo de bebidas	40	2
Habilidades e técnicas culinárias I	80	4
Habilidades e técnicas culinárias II	80	4
Cozinha Brasileira	80	4
Cozinha das Américas	80	4
Cozinha Alternativa	40	2
Cozinha Oriental	80	4
Cozinha Regional Nordestina	80	4
Cozinha Fria	40	2
Confeitaria	80	4

Cozinha Europeia	80	4
Total	1040	52

Fonte: Elaborado pelos autores.

O núcleo de conteúdos específicos em segurança alimentar e nutrição constitui-se em conhecimentos complementares, bem como de outros destinados a caracterizar a modalidade Tecnólogo em Gastronomia. Esses conteúdos consubstanciam em carga horária total do curso, isto é, cerca de 12% que corresponde a 200 h.

As disciplinas que constam neste núcleo são (QUADRO 3):

Quadro 3 – Disciplinas do núcleo de conteúdos específicos em segurança alimentar e nutrição

Disciplinas	CH	Créditos
Higiene e Segurança Alimentar	80	4
Nutrição e Dietética	40	2
Planejamento de Cardápios	40	2
Estrutura Física e Organização dos Serviços de Alimentação	40	2
Total	200	10

Fonte: Elaborado pelos autores.

O núcleo de conteúdos gestão constitui-se em conhecimentos complementares, bem como de outros, destinados a caracterizar a modalidade Tecnólogo em Gastronomia. São conhecimentos científicos, sociológicos e de gestão necessários para a formação do profissional, que devem garantir o desenvolvimento das competências e habilidades estabelecidas nas Diretrizes Curriculares Nacionais. Segundo as Diretrizes, esses conteúdos consubstanciam o restante da carga horária total do curso, isto é, cerca de 12% que correspondem a 200 h.

As disciplinas que constam neste núcleo são (QUADRO 4):

Quadro 4 – Disciplinas do núcleo de conteúdos gestão

Disciplinas	CH	Créditos
Gestão de Custos	80	4
Empreendedorismo	40	2
Gestão de Bares e Restaurantes	40	2
Planejamento e Organização de Eventos	40	2
Total	200	10

Fonte: Elaborado pelos autores.

As disciplinas optativas não integralizam a carga horária, contudo, é importante frisar que, entre elas, deve obrigatoriamente ser ofertada a da Libras, em concordância com o Art. 3º do Decreto no 5.626, de 22 de dezembro de 2005 e a Resolução 99/2017 do Consup. As optativas serão ofertadas a partir do 2º semestre, conforme distribuição abaixo (QUADRO 5):

Quadro 5 – Disciplinas optativas

Disciplinas	CH	Créditos
Cultivo de Matérias Primas	40	2
Libras	40	2
Gastronomia Hospitalar	40	2
Educação Física	40	2
Alimento, Sociedade e Cultura	40	2
Tópicos Especiais em Comportamento Organizacional	40	2
Tópicos Especiais em Gestão de Operações	40	2

Tópicos Especiais em Logística - Gestão de Armazéns	40	2
	320	16

Fonte: Elaborado pelos autores.

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

Ainda sobre a organização curricular, acrescenta-se que o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Campus Ubajara atende as diretrizes da Instrução Normativa IFCE / IFCE Nº 16, de 07 de julho de 2023, que dispõe sobre os procedimentos para o cumprimento da carga horária das aulas em horas-relógio, pelas disciplinas dos cursos técnicos e de graduação ofertados no turno noturno, na forma presencial no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE). Conforme Artigos 1º (primeiro) e 6º (sexto) da referida Instrução Normativa, “nos cursos noturnos do IFCE, após conversão da hora-aula de 50 (cinquenta) minutos para hora-relógio de 60 (sessenta) minutos por meio da criação de novo padrão de horário no Sistema Acadêmico e da implementação de atividades não presenciais em cada disciplina”: (i) “50 (cinquenta) minutos serão destinados à realização de aulas presenciais com participação de aluno e professor”; e (ii) “os 10 (dez) minutos adicionais serão cumpridos por discente e docente, por meio de atividades não presenciais”. Ainda de acordo com o Artigo 6º (sexto), Parágrafos 1º (primeiro) e 2º (segundo): (i) “para fins de atendimento ao que dispõe esta Instrução Normativa, as atividades não presenciais são atividades pedagógicas desenvolvidas pelos estudantes sob a orientação e acompanhamento do professor”; e (ii) “devem fazer parte da metodologia de ensino do curso e podem fazer parte do processo de avaliação de aprendizagem da disciplina”.

As atividades não presenciais, cuja execução poderá ser feita pelos alunos de forma individual e/ou em grupo de acordo com o planejamento do professor, conforme Artigo 7º da Instrução Normativa, abrangem, entre atividades outras similares: (i) leituras, análises críticas, resenhas ou fichamentos; (ii) exercícios, jogos, questionários ou estudos dirigidos; e (iii) estudos de caso, relatórios, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas,

resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas. Destaca-se, entretanto, que: (i) em atendimento ao Regulamento de Organização Didática do IFCE (ROD), a realização de atividades não presenciais não poderá ocorrer para fins de reposição de atividades acadêmicas presenciais; e (ii) as atividades não presenciais das disciplinas noturnas não deverão ser contabilizadas como atividades complementares.

Em consonância a estes direcionamentos, as disciplinas previstas neste PPC e que são ministradas no período noturno do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, quais sejam aquelas dos períodos 2º (segundo) e 4º (quarto), incorporam em sua carga horária total, além de aulas presenciais, o registro de carga horária de atividades não presenciais como forma de compensação. Dessa forma, de acordo com o Artigo 11º (décimo primeiro), Parágrafo 1º (primeiro), da Instrução Normativa supracitada, a carga horária total das disciplinas noturnas no âmbito deste curso fica distribuída e será registrada da seguinte forma: (i) disciplinas de 40 horas de carga horária total, terão um total de 48 aulas de 50 (cinquenta) minutos criadas no Sistema Acadêmico, sendo 40 (quarenta) referentes a aulas presenciais e 08 (oito) referentes a atividades não presenciais; (ii) disciplinas de 80 horas de carga horária total, terão um total de 96 aulas de 50 (cinquenta) minutos criadas no sistema acadêmico, sendo 80 (oitenta) referentes a aulas presenciais e 16 (dezesseis) referentes a atividades não presenciais.

5.1 Matriz curricular

Quadro 6 – Matriz curricular

Cód.	Disciplinas	H/aula	T	P	E	Créd	Pré-requisito
SEMESTRE I							
	História da Gastronomia	80	80	00	00	04	
	Estrutura física e organização dos Serviços de Alimentação	40	40	00	00	02	
	Língua Portuguesa	40	36	00	04	02	
	Higiene e Segurança Alimentar	80	64	08	08	04	
	Habilidades e Técnicas Culinárias I	80	40	40	00	04	
		320	260	48	12	16	
SEMESTRE II							
	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	40	28	12	00	02	
	Gastrotecnia	40	40	00	00	02	
	Habilidades e Técnicas Culinárias	80	40	40	00	04	HTC I, Hig. e Seg.

	II						Alimentar
	Gestão de Custos	80	80	00	00	04	
	Nutrição e Dietética	40	36	00	04	02	
	Metodologia do Trabalho Científico	40	30	10	00	02	
	Inglês Instrumental	40	40	00	00	02	
		360	294	62	04	18	
SEMESTRE III							
	Projeto Social	40	00	00	40	02	
	Enologia	80	40	40	00	04	
	Empreendedorismo	40	30	0	10	02	
	Panificação	80	40	40	00	04	Gastrotecnia
	Planejamento de Cardápios	40	30	00	10	02	Nutrição e Diet.
	Cozinha Fria	40	20	20	00	02	HTC II
	Cozinha Alternativa	40	16	16	08	02	HTC II
		360	176	116	68	18	
SEMESTRE IV							
	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	20	10	10	02	
	Confeitaria	80	32	40	08	04	Panificação
	Cozinha Europeia	80	36	36	08	04	HTC II
	Cozinha Brasileira	80	40	40	00	04	HTC II
	Gestão de Bares e Restaurantes	40	30	00	10	02	Gest. de Custos
		320	158	126	36	16	
SEMESTRE V							
	Cozinha Regional Nordestina	80	40	40	00	04	Coz. Brasileira
	Cozinha Oriental	80	36	36	08	04	HTC II
	Estudo de Bebidas e Coquetelaria	40	30	10	00	02	
	Planejamento e Organização de Eventos	40	00	00	40	02	Plan. Cardápios
	Cozinha das Américas	80	40	36	04	04	HTC II
		320	146	122	52	16	
	Carga horária Total	1680	1034	474	172	84	

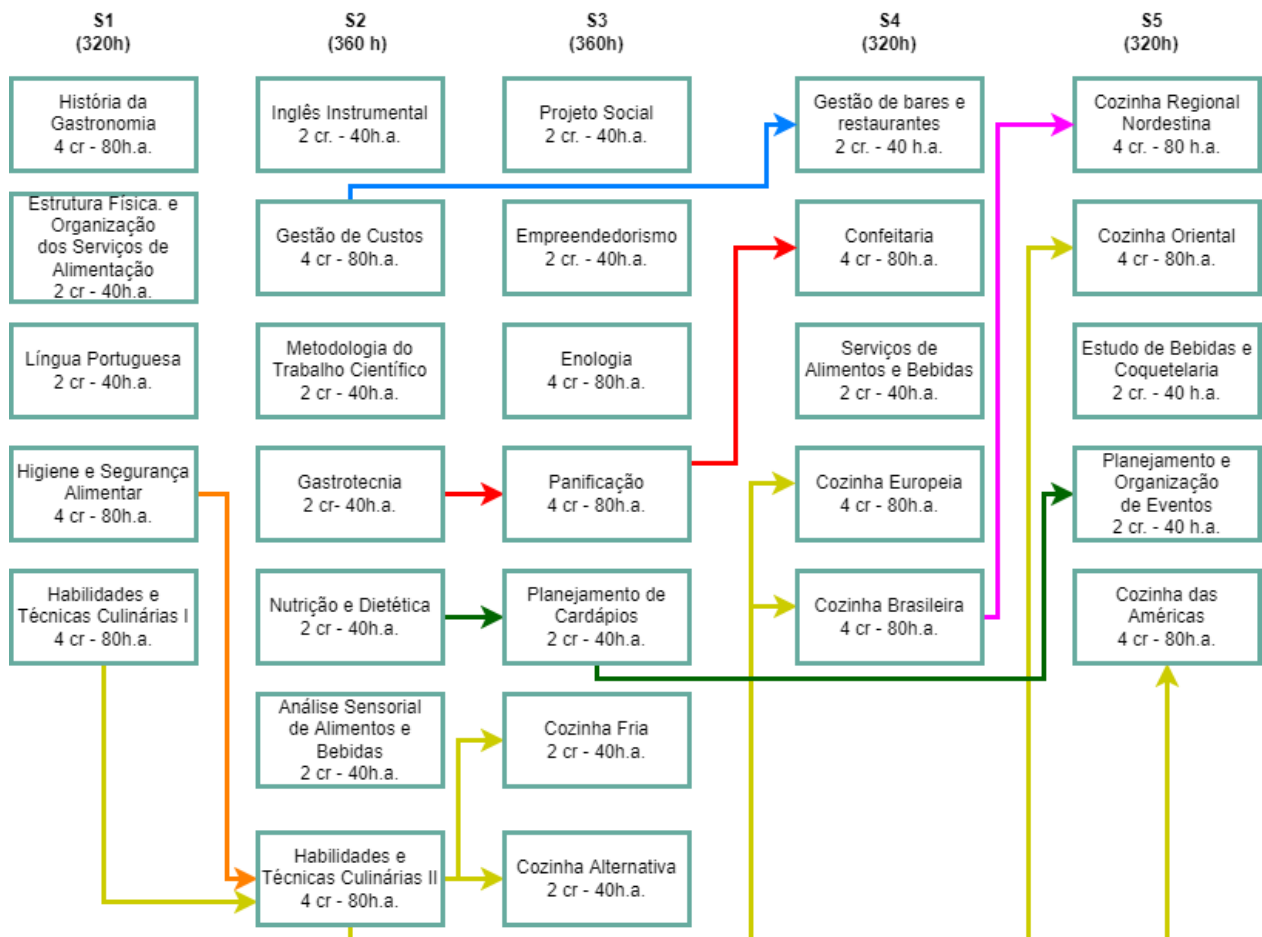
Cod.	Integralização Curricular	H/aula	T	P	E	Cred	Pré-requisito
	Trabalho de Conclusão de Curso	40	00	40	00		
	Carga horária da integralização curricular	40	00	40	00		
	Carga horária Total	1720	1034	514	172		

Fonte: Elaborado pelos autores.

5.2 Fluxograma curricular

O fluxograma abaixo apresenta o curso das disciplinas obrigatórias, conforme matriz curricular, no entanto, as disciplinas optativas do curso, que poderão ser cursadas pelos

discentes a partir do segundo semestre, serão ofertadas conforme demanda, com exceção de Libras que será oferecida semestralmente.



5.3 Avaliação da aprendizagem

O IFCE *campus* Ubajara entende que avaliar é o ato de acompanhar a construção do conhecimento do aluno, permitindo intervir, agir e corrigir os rumos do trabalho educativo. Isso significa levar o professor a observar mais criteriosamente seus alunos, a buscar formas de gerir as aprendizagens, visando atingir os processos e propiciar a construção de conhecimento pelo aluno, colocando, assim, a avaliação a serviço do discente, e não da classificação, indo ao encontro do que diz a Lei de Diretrizes e Bases da Educação.

A avaliação da aprendizagem, de acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação -

LDB Nº. 9.394/ 1996, que no seu artigo 24, inciso V, alínea a, nos diz que a avaliação deve ter caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais.

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

Acrescenta-se a esses instrumentos avaliativos, em conformidade a Resolução Nº 41 de 26 de maio de 2022 do Conselho Superior do IFCE, ações curriculares de extensão desenvolvidas no âmbito das disciplinas com carga horária parcial ou total dedicadas à extensão como componente curricular obrigatório. As atividades de extensão, no âmbito do IFCE, seguem as diretrizes do Guia de Curricularização das Atividades de Extensão nos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação do IFCE, em sua terceira edição.

Ainda de acordo com o ROD, na Subseção I, que versa sobre a avaliação nos cursos com regime de créditos por disciplina, a sistemática de avaliação dos conhecimentos construídos, nos cursos com regime de crédito por disciplina, com periodicidade semestral, se desenvolverá em duas etapas. Assim, no sistema acadêmico, caberá ao docente registrar apenas uma nota para a primeira etapa (N1) e uma nota para a segunda etapa (N2), com pesos 2 e 3, respectivamente. Contudo, ressalva-se que o deverão ser aplicadas, no mínimo, duas avaliações em cada uma das referidas etapas. Cabe ainda ao docente definir o critério para composição da nota de cada etapa, a partir das notas obtidas nas avaliações, em consonância com o estabelecido no PUD da disciplina. A média parcial de cada disciplina será obtida a partir da média ponderada das notas das etapas N1 e N2, cujos pesos, conforme colocado, são 2 e 3 respectivamente. Serão considerados aprovados no componente curricular os estudantes que, ao final do período letivo, tenham frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas e tenha obtido média parcial igual ou superior a 7,0 (sete), para

as disciplinas dos cursos de graduação. Os estudantes de graduação com média inferior a 7,0 (sete) e maior ou igual a 3,0 (três) deverão realizar avaliação final, que poderá contemplar todo o conteúdo trabalhado no período letivo. Após a realização da avaliação final, o resultado do aluno será uma média simples entre as notas da média parcial e a avaliação final, devendo ser aprovado na disciplina o estudante que obtiver média final (MF) igual ou maior que 5,0 (cinco).

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

Em atendimento as legislações citadas, na consecução dos processos avaliativos, os professores devem criar estratégias considerando que alguns estudantes, de acordo com sua necessidade específica, podem demandar ampliação do tempo para a realização dos trabalhos, o uso da língua de sinais, de textos em Braille, de letores, de informática, de tecnologia assistiva dentre outras estratégias que visem transformar a prática avaliativa em prática de efetiva aprendizagem.

Ainda no que diz respeito aos estudantes com necessidades específicas deverá ser oferecida flexibilização e diversificação do processo de avaliação, isto é, avaliação adequada ao desenvolvimento do estudante, tais como: provas orais, atividades práticas, trabalhos variados produzidos e apresentados através de diferentes expressões e linguagens envolvendo estudo, pesquisa, criatividade e observação de comportamentos, tendo como base os valores e atitudes identificados nos objetivos da escola e do projeto: solidariedade, participação, responsabilidade, disciplina e ética. Ainda relacionado à avaliação dos estudantes com necessidades específicas, esta deverá apresentar linguagem clara e objetiva, com frases curtas e precisas e a certificação de que as instruções foram compreendidas. O tempo para realização de tarefas e provas deverá ser ampliado sem prejuízo da socialização, além da possibilidade de fazer a prova em outro ambiente da escola (sala de orientação, biblioteca, sala de grupo) ou elaboração de mais avaliações com menos conteúdo cada para que o estudante possa realizá-las num tempo menor.

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

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

5.4 Prática profissional supervisionada

De acordo com a Resolução CNE/CP Nº 1, de 05 de janeiro de 2021, do Conselho Nacional de Educação/Conselho Pleno do Ministério da Educação, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, em seu Capítulo X, que trata da “Prática Profissional Supervisionada e Estágio Profissional Supervisionado na Educação Profissional e Tecnológica”, em seu Artigo 33:

A prática profissional supervisionada, prevista na organização curricular do curso de Educação Profissional e Tecnológica, deve estar relacionada aos seus fundamentos técnicos, científicos e tecnológicos, orientada pelo trabalho como princípio educativo e pela pesquisa como princípio pedagógico, que possibilitam ao educando se preparar para enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente, integrando as cargas horárias mínimas de cada habilitação profissional técnica e tecnológica.

Conforme o Parágrafo 1º do artigo supracitado, na educação básica e tecnológica, a Prática Profissional Supervisionada (PPS), compreende diferentes situações de vivência profissional, aprendizagem e trabalho no âmbito do curso. Assim, podem ser consideradas PPS: (i) experimentos; (ii) atividades específicas em ambientes especiais; (iii) investigações sobre atividades profissionais; (iv) projetos de pesquisa ou intervenção; (v) visitas técnicas; (vi) simulações; e (vii) observações. Ainda de acordo com o mesmo artigo, em seu Parágrafo 2º, a PPS “pode ser desenvolvida com o apoio de diferentes recursos tecnológicos em oficinas, laboratórios ou salas ambientes na própria instituição de ensino ou em entidade parceira”.

Nesse sentido, no âmbito do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFCE *campus* Ubajara, as PPS já são desenvolvidas como parte da carga horária total de componentes curriculares da matriz curricular do curso. Conforme verificado no “Quadro 6 – Matriz curricular” do item “5.1 Matriz curricular” deste PPC, no que tange a carga horária prática das

disciplinas, há um total de 514 horas de atividades práticas, distribuídas da seguinte forma: (i) 474 horas plenamente desenvolvidas nos laboratórios didáticos do campus, quais sejam Laboratório de Informática, Laboratório de Cozinha Quente e Fria, Laboratório de Panificação e Confeitaria, Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, Laboratório Restaurante Didático Sala Bar. (ii) 40 horas desenvolvidas sob a supervisão do orientador de Trabalho de Conclusão de Curso de cada respectivo discente na modalidade de “projeto de pesquisa e intervenção”, conforme previsto nos parágrafos anteriores. Ressalta-se ainda que, por serem desenvolvidas no âmbito das disciplinas, tais atividades práticas já contam com a supervisão direta do docente titular do componente curricular e são avaliadas dentro do escopo da própria disciplina. Quanto a carga horária relacionada ao TCC, a mesma, de acordo com o item X deste PPC, será registrada como projeto final e deverá ter o seu produto, qual seja o TCC, avaliado por uma banca.

Finalmente, destaca-se ainda a ocorrência eventual de visitas técnicas que ocorrem no escopo de cada disciplina e que também são atividades incluídas dentre aquelas possíveis de serem consideradas PPS.

5.5 Estágio

Os estágios a serem realizados no âmbito dos cursos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE *campus* Ubajara seguirão as disposições da Lei 11.788/2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes, e da Resolução nº 108/2023, aprovada pelo Conselho Superior do IFCE, referente ao Manual do Estagiário, cujo conteúdo regulamenta as atividades de estágio dos alunos do IFCE. Contudo, ressalta-se que o estágio não é obrigatório para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e, portanto, não faz parte da integralização da carga horária do curso.

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

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

O estágio tem por objetivo “[...] o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho” (Lei 11.788/ 2008, Art. 1º, §2º), podendo configurar-se como estágio obrigatório ou não-obrigatório, conforme explicitado na Lei.

O estágio, que não é obrigatório no âmbito do curso de Tecnologia em Gastronomia, poderá ser realizado a partir do quarto semestre (estará habilitado para matrícula de estágio o discente que concluir com êxito todas as disciplinas do 1º ao 3º período). Ressalta-se também que o estágio não faz parte da integralização da carga horária do curso.

Ao fim das atividades de estágio, o discente terá que enviar o relatório de estágio para o professor orientador. O relatório deverá constar a estruturação mínima, a saber: capa, introdução, desenvolvimento (contendo as especificidades das atividades realizadas ao longo da prática, assim como sua importância), conclusão e referências bibliográficas. É válido salientar que o relatório é requisito para finalização do discente nessa atividade, mesmo não obrigatória.

Ainda segundo o Manual do Estagiário no Art.4:

§1º As atividades em estágio supervisionado poderão ser realizadas nas empresas (pessoas jurídicas de direito privado), órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos poderes da União, Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como os escritórios de profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, desde que seja realizado no período previsto no projeto pedagógico do curso, condicionado ainda à contratação pela parte concedente de estágio, de seguro contra acidentes pessoais em favor do aluno e designação de supervisor para acompanhamento e orientação das atividades executadas no estágio, além da observância das demais normas aplicáveis à espécie.

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

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

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

Destaca-se que para o caso de estagiários com necessidades específicas, uma vez que a Resolução n° 108/2023 já citada não aborda especificidades que o local de estágio deve atender para ser compatível com as acessibilidades necessárias para a prática formativa desses discentes, caberá ao IFCE *campus* Ubajara, por meio do Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (Napne), ofertar à parte concedente do estágio uma formação em acessibilidade para que se evite discriminação ou preconceito no ambiente de estágio.

Os estágios também poderão ser realizados em todos os laboratórios do IFCE *campus* Ubajara, seguindo as definições e pré-requisitos que constarão em edital a ser publicado pela Direção de Ensino, conforme periodicidade e disponibilização de vagas que lhe for conveniente. A distribuição entre o quantitativo de estagiários e os orientadores disponíveis, na área a ser desenvolvido o estágio, ocorrerá respeitando a Resolução de Carga Horária Docente vigente.

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

5.5.1 Normas para o estágio do curso tecnológico em gastronomia

Durante a realização do estágio e na finalização do mesmo, o discente do curso Tecnológico em Gastronomia deverá seguir algumas recomendações e especificações exigidas na Resolução n° 108/2023, aprovada pelo Conselho Superior do IFCE, como:

1. O aluno do Curso de Tecnologia em Gastronomia deverá elaborar relatórios mensais e um relatório final, conservando-se, entretanto, a flexibilidade e adaptação do tempo de entrega de tais relatórios à realidade do estagiário com necessidades específicas.
2. O Relatório de estágio deve ser feito individualmente, seguindo as recomendações para

a elaboração dos relatórios mensais e do relatório final.

3. O(s) cursista(s) deverá(ão) assinar o Termo de Compromisso, no qual declara(m) estar ciente(s) das normas reguladoras do processo de estágio.
4. O(a) orientador(a) para orientação de cada estágio deve dispor de 1h por semana que é computada, até o limite máximo de 4h (4 estágios), em sua carga horária semanal que, por sua vez, é estabelecida pela Instituição de acordo com o Regime de Trabalho e o Nível de Ensino predominante da atuação docente.

Destaca-se que, conforme previsto no Artigo 11 da Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, para os casos de estagiários com necessidades específicas, a duração máxima do estágio poderá exceder o período previsto de dois anos para sua conclusão e se estender por mais dois anos, ou seja, ter duração de até quatro anos.

5.6 Critérios de aproveitamento de experiências anteriores

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

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

5.7 Atividades complementares

As atividades complementares são parte relevante da estrutura curricular dos cursos de graduação e poderão ser consideradas para os discentes do curso de Tecnologia em Gastronomia mediante o aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante por meio de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou remotas, com a finalidade de enriquecer

o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional. Contudo, não constituem parte obrigatória da estrutura curricular deste curso de Tecnologia em Gastronomia, sendo, portanto, facultativa aos estudantes a submissão de certificados.

Conforme o Parecer do CNE/CES nº 492/2001, o que caracteriza este conjunto de atividades é a flexibilidade de carga horária semanal, com controle do tempo total de dedicação do estudante durante o semestre ou ano letivo. Assim, são consideradas atividades complementares a participação em eventos internos e externos ao IFCE, tais como: semanas acadêmicas, congressos, seminários, palestras, conferências, atividades culturais; integralização de cursos/programas de extensão e/ou atualização acadêmica e profissional; atividades de iniciação científica, monitoria e estágios extracurriculares normatizados pelo IFCE, disciplinas optativas, dentre outros.

As atividades complementares desenvolvidas pelos alunos do curso de Graduação de Tecnologia em Gastronomia, não terão efeito para integralização curricular, mas para os discentes que optarem pelo seu aproveitamento corresponderão a 40 horas de atividades extracurriculares, as quais serão desenvolvidas ao longo do curso de acordo com o Regulamento das Atividades Complementares do Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara (Apêndice 1) e deverão ser registradas no Histórico Escolar do aluno em conformidade com as normas internas do IFCE.

5.8 Curricularização da extensão na organização curricular

Pautadas na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, as ações de extensão tornam-se necessárias para a integralização do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. A extensão é uma ferramenta de grande relevância na formação do profissional em Tecnologia em Gastronomia, sendo obrigatória a oferta de pelo menos 10% de atividades de extensão considerando a carga horária total do curso, podendo ser ofertada como parte dos componentes curriculares, na forma de componente curricular exclusivo para extensão ou ainda na forma de curso de Formação Inicial e Continuada (FIC). A atividade extensionista também é uma das partes vitais da missão educacional do IFCE, pois conecta o conhecimento acadêmico com as necessidades da comunidade e sociedade em geral.

A curricularização da extensão representa um avanço significativo na integração entre ensino, pesquisa e extensão no âmbito do IFCE. As atividades extensionistas que são incorporadas às disciplinas oferecem uma oportunidade valiosa para os estudantes aplicarem o conhecimento adquirido em sala de aula em situações do mundo real. Essas atividades podem variar desde projetos comunitários, ações de voluntariado, resolução de problemáticas reais, entre outras. Não obstante, a curricularização da extensão fortalece o compromisso das instituições de ensino com a responsabilidade social e a cidadania ativa, preparando os estudantes para serem agentes de transformação em suas comunidades e na sociedade como um todo.

A extensão como componente curricular obrigatório é regida pela Resolução Nº 41 de 26 de maio de 2022 do Conselho Superior do IFCE objetiva estreitar o diálogo com a sociedade baseado na interdisciplinaridade e transdisciplinaridade dos saberes, no envolvimento e protagonismo dos estudantes. Conforme já disposto neste PPC, dentre as atividades curriculares de extensão previstas no Artigo 4º da Resolução supracitada estão incluídas: programas, projetos, cursos, eventos e prestação de serviços, de acordo com a Política de Extensão vigente no IFCE, bem como componentes curriculares, os quais podem ocorrer nos formatos presencial, semipresencial e à distância, respeitados os limites da legislação.

Essas ações, no contexto do IFCE, visam fortalecer e priorizar a interação com a sociedade e prospectar impactos positivos nos âmbitos culturais, científicos, artísticos, educacionais, sociais, ambientais e esportivos, bem como a geração de trabalho, emprego e renda, de consultorias técnicas, cooperação técnica, de assistência à saúde, de empreendedorismo, de inovação, de inclusão e acessibilidade e das relações étnico-raciais, de economia e gestão criativa e de projetos em consonância com as políticas públicas e com as demandas coletivas da sociedade. Assim, a extensão se torna um elemento de extrema importância para formar um profissional completo, que além de excelência no exercício de seu trabalho tenha a empatia e sensibilidade para enxergar e, principalmente, exercer seu papel social de cidadão e agente de transformação.

No âmbito do Curso Superior optou-se por diluir as atividades de extensão em componentes curriculares não específicos, Modalidade I conforme o Guia de Curricularização da Extensão, garantindo a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Os componentes curriculares com carga horária destinada a extensão são: (i) Língua Portuguesa, 04 horas de

extensão; (ii) Higiene e Segurança Alimentar, 08 horas de extensão; (iii) Nutrição e Dietética, 04 horas de extensão; (iv) Projeto Social, 40 horas de extensão; (v) Empreendedorismo, 10 horas de extensão; (vi) Planejamento de Cardápios, 10 horas de extensão; (vii) Cozinha Alternativa de Extensão, 08 horas de extensão; (viii) Serviços de Alimentos e Bebidas, 10 horas de extensão; (ix) Confeitaria, 08 horas de extensão; (x) Cozinha Europeia, 08 horas de extensão; (xi) Gestão de Bares e Restaurantes, 10 horas de extensão; (xii) Cozinha Oriental, 08 horas de extensão; Planejamento e Organização de Eventos, 40 horas de extensão; Cozinha das Américas, 04 horas de extensão. Ao todo, o curso oferece 172 horas de atividades de extensão como componente curricular obrigatório, que correspondem a 10% da carga horária total do curso, atendendo, portanto o disposto na Resolução Nº 41 de 26 de maio de 2022 do Conselho Superior do IFCE. Mais detalhes quanto a carga horária destinada a extensão em cada uma das disciplinas do curso, também em conformidade ao Guia de Curricularização da Extensão, se encontram informadas na matriz curricular apresentada no Quadro 6 deste PPC.

Finalmente, quanto ao registro das atividades de extensão curricularizadas nos sistemas Acadêmico e de Extensão, para as atividades desenvolvidas no âmbito das disciplinas do curso, o registro será realizado no Sistema Acadêmico, como é feito para as demais disciplinas, pois integralizam a carga horária de ensino. Após o lançamento, pelo professor, das frequências e notas do estudante no Sistema Acadêmico, tendo este obtido aprovação no componente curricular extensionista, a carga horária de extensão será automaticamente integralizada no Histórico Escolar. Informa-se, portanto, que na modalidade de curricularização da extensão adotada no âmbito do curso, o registro de participação em ação extensionista curricularizada pelo discente é de responsabilidade do docente da disciplina. Registra-se, ainda, que a reprovação na disciplina não gera possibilidade de aproveitamento de carga horária.

5.9 Trabalho de conclusão de curso – TCC

O Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) visa: (i) promover a integração teórico-prática dos conhecimentos, habilidades e técnicas desenvolvidas no currículo; (ii) proporcionar situações de aprendizagem em que o estudante possa interagir com a realidade do trabalho, reconstruindo o conhecimento pela reflexão-ação complementar à formação profissional; (iii)

desencadear ideias e atividades alternativas; (iv) atenuar o impacto da passagem da vida acadêmica para o mercado de trabalho; (v) desenvolver e estimular as potencialidades individuais proporcionando o surgimento de profissionais empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão e processos inovadores.

As atividades consideradas como trabalho de Conclusão de Curso (TCC) são atividades acadêmicas obrigatórias que sistematizam os conhecimentos sobre objetos de estudos relacionados ao curso. As formas de apresentação de TCC estão especificadas no Quadro 7, juntamente com a carga horária relacionada, e serão desenvolvidas sob a orientação e avaliação docente, a critério dos professores das disciplinas específicas, orientadores e colegiado do curso, condicionadas à apresentação final junto a uma comissão examinadora.

As atividades de TCC correspondem a 40 horas. Portanto, o aluno deve desenvolver junto com o orientador as atividades descritas na Tabela 1 de modo a corresponder a carga horária completa. O trabalho de Conclusão de Curso, que faz parte da carga horária obrigatória do curso, é cadastrado no Sistema Acadêmico como Projeto Final, sendo, dessa forma registrado como orientação na carga horária docente, e para o(a) discente, é cadastrado no Sistema Acadêmico, que ficará com a situação de “Concludente – Projeto Final”. O registro do Projeto Final será realizado no Sistema Acadêmico pela coordenação de curso, após o discente solicitar via requerimento no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) e o seu orientador anexar aos autos do mesmo processo um termo de compromisso de orientação. Ressalta-se que a solicitação do registro do Projeto Final no Sistema Acadêmico deverá ser realizada pelo discente no início do semestre letivo, exclusivamente no período de ajustes de matrícula conforme calendário acadêmico vigente no período.

As atividades apresentadas para conclusão do TCC devem seguir rigorosamente o Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE de acordo com a última atualização do documento ou seguindo as normas estabelecidas pelos eventos e revistas, quando externos ao IFCE.

Quadro 7 - Carga horária específica para relação das atividades de TCC na área da gastronomia e Afins

Descrição da atividade	Quantidade de horas
Artigo científico	

Monografia	40 horas
Submissão do Registro de Propriedade Intelectual ou Propriedade Industrial, de Produto Desenvolvido na Gastronomia, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI)	
Realização de Evento Gastronômico Extracurricular com elaboração de relatório individual (no máximo 5 alunos no grupo, cada um com orientador)	
Plano de negócio	

Fonte: Elaborado pelos autores.

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

As atividades do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) serão avaliadas por uma banca composta por dois professores mais o orientador e co-orientador, se houver. O aluno deverá entregar um trabalho escrito com antecedência de quinze dias e realizar uma apresentação de no máximo 20 minutos para a banca avaliadora. Cada membro da banca deverá dar uma nota de zero a dez e o aluno receberá conceito aprovado se a média das notas for maior que sete e reprovado se a média for menor que sete (APÊNDICE B). Após a apresentação do trabalho e atendidas as recomendações de melhoria da banca examinadora conforme definido pelo orientador, a versão final do trabalho será encaminhada para disponibilização em repositório institucional próprio, qual seja, a plataforma SophiA, que também é acessível pela internet.

5.9.1 Normas para o trabalho de conclusão de curso

O aluno do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deverá elaborar atividades para finalização do TCC, conforme as seguintes orientações:

1. O Trabalho de Conclusão de Curso deve ser feito individualmente, de acordo com a disponibilidade de professores-orientadores.

2. O(a) orientador(a) e o(s) cursista(s) deverão assinar Termo de Compromisso (APÊNDICE B e APÊNDICE C) no qual declaram cientes das normas reguladoras do processo das atividades do TCC.
3. Para orientação de cada atividade, o docente deve dispor de 1h por semana, que será computada em sua carga horária semanal até o limite máximo estabelecido pela Instituição, de acordo com o Regime de Trabalho e o Nível de Ensino predominante da atuação docente.
4. O(a) orientador(a) deve computar a frequência (mínimo de 75% das 40 horas) do(s) aluno(s) aos encontros de orientação, bem como registrar sistematicamente o desempenho do(s) cursista(s) durante o processo de elaboração das atividades em uma Ficha de Acompanhamento (APÊNDICE D).
5. A Ficha de Acompanhamento preenchida pelo orientador(a) deve, ao término de cada período letivo, ser entregue à Coordenação do curso.
6. No caso do não comparecimento do(a) aluno(a) aos encontros de orientação, presenciais ou remotos, para acompanhamento sistemático durante o período destinado à elaboração das atividades de TCC não cumprindo a carga horária mínima de 30h não será considerado apto a realizar a entrega do TCC à banca avaliadora e a apresentação do trabalho, e será considerado reprovado.
7. Cabe ao cursista encaminhar as atividades de TCC no formato digital editável ao orientador que analisará e definirá a aptidão ou inaptidão para a apresentação do trabalho.
8. O parecer do (a) orientador (a) deve ter como aporte os seguintes critérios:
 - Relevância do tema.
 - Fidelidade na abordagem do tema.
 - Coerência interna da argumentação.
 - Clareza e consistência dos argumentos utilizados.
 - Capacidade de análise e síntese.
 - Adequação da bibliografia utilizada.
 - Adequação do conteúdo às temáticas abordadas no curso.
 - Aspecto formal da apresentação.
 - Cumprimento das normas previstas no Guia de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE.

9. O parecer do(a) orientador(a), quando favorável a realização de cada atividade, deve retornar ao aluno.
10. O cursista, após tomar conhecimento do parecer favorável do(a) orientador(a), autorizando as atividades realizadas, deve encaminhar o parecer e a versão digital do trabalho à banca avaliadora que emitirá um conceito após a avaliação do trabalho de conclusão de curso (TCC).
11. A formatura (colação de grau) dos(as) alunos(as) dos Cursos Superiores é realizada após o término do último período letivo do Curso, numa única data definida pela Instituição e só poderão dela participar os(as) concludentes dos respectivos cursos que tiverem cumprido todas as exigências inseridas no Projeto Pedagógico de seu Curso.
12. Casos omissos serão discutidos e decididos pelo colegiado do curso.

Ressalta-se que, para o caso do discente com necessidades específicas, deve ser conservada a flexibilidade e adaptação do tempo de entrega do TCC bem como tempo de apresentação para a banca avaliadora com base na necessidade específica do mesmo.

5.10 Avaliação do projeto do curso

A avaliação externa do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é realizada pelos mecanismos de avaliação do MEC, através do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) previsto pelo Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior (SINAES) e, indiretamente, pela sociedade onde atuarão os profissionais formados pela Instituição.

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

Além desses procedimentos, cumpre ressaltar que o curso de Gastronomia também é avaliado dentro do contexto da autoavaliação institucional, realizada pela Comissão Própria de

Avaliação (CPA) institucional, de acordo com a Lei nº 10861/ 2004, que trata do Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior (SINAES).

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

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

O processo e os critérios de escolha dos docentes que compõem e compõem o NDE estão regulamentados pela Resolução nº 01/ 2010 e a da Resolução nº 04/ 2015 do Conselho Superior do IFCE - CONSUP.

5.11 Emissão de diploma

O diploma será emitido, com base no que estabelece a Resolução nº 043, de 22 de agosto de 2016, ao aluno que concluir todas as disciplinas da matriz curricular, ter sido aprovado no Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e estar em situação regular com o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE). O diploma conferido ao concludente será de Tecnólogo em Gastronomia.

5.12 Políticas institucionais constantes do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) no âmbito do curso

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

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

instrumentos de aprendizagem, estimulando a atitude científica e tornando a experiência de ensino-aprendizagem mais próxima da realidade do mercado.

A inserção dos alunos, professores e técnicos administrativos em grupos de pesquisa e em projetos de ensino, pesquisa e extensão que tragam benefícios para a qualidade e aperfeiçoamento do ensino e para a sociedade é vista como fundamental para o desenvolvimento de competências profissionais pois o desenvolvimento de atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão através de projetos/programas/eventos favorecem à integração do conhecimento e a interação com a sociedade, contribuindo com desenvolvimento da região. Os docentes do curso de Gastronomia participam de Grupos de Pesquisas cadastrados na Pró-reitoria de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação (PRPI) e no Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), envolvendo dezenas de alunos no processo de construção do conhecimento. Além disso, eventos periódicos são promovidos com a participação dos discentes e abertos à comunidade, que proporcionam uma maior aproximação entre os saberes acadêmicos e a prática profissional. O Curso de Gastronomia tem representado o IFCE *campus* de Ubajara em diversos eventos de cunho científico e profissional, seja na região da Serra de Ibiapaba como também em outras partes do país.

Mais que tudo, no entanto, cuida-se de que a formação teórica esteja aliada às práticas e à combinação de enfoques dos temas gerais e específicos definidos nos Programas de Disciplinas do Curso, não se esquecendo de que as questões de ordem metodológica e pedagógica são objeto de atenção permanente.

As políticas de educação ambiental são valorizadas no Curso de Gastronomia no sentido de mitigar os impactos ambientais causados por diversos fatores, buscando melhorar a qualidade de vida de todos. Conforme a Resolução CNE/CP nº 02/ 2012 às questões ambientais são tratadas de forma transversal e abordadas em várias disciplinas. Assuntos como desperdício, reaproveitamento, higiene e sustentabilidade são frisados continuamente durante o curso. O Curso conta com um projeto de reaproveitamento do lixo orgânico produzido nos laboratórios que, após compostagem, são utilizados na horta orgânica do *campus*.

Também são enfatizadas as políticas de responsabilidade social, direitos humanos e relações de gênero no Curso de Gastronomia. A Resolução CNE/CP nº 01/ 2012 e as Leis nº 10.861/ 2004 e nº 13.005/ 2014 são contempladas em várias disciplinas do curso e esses temas são também tratados de forma transversal e interdisciplinar. O curso incentiva a incorporação

dos princípios da sustentabilidade e responsabilidade social na cultura e no cotidiano organizacional, não apenas por meio de atividades pedagógicas, mas inclusivamente no cotidiano das relações entre os diversos atores institucionais e desses com a comunidade externa.

Dentro do contexto das Políticas Institucionais conforme o PDI do Curso, é imperativo ressaltar a presença do Napne e o Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-brasileiros e Indígenas (Neabi). O Napne tem como atribuição principal a promoção da inclusão e acessibilidade no ambiente acadêmico, por meio da identificação e implementação de estratégias que visam atender às necessidades específicas dos estudantes com deficiência. Além disso, o núcleo atua na sensibilização da comunidade acadêmica, na orientação para o uso de recursos de apoio e na busca por parcerias que fortaleçam a inclusão.

É crucial também alinhar-se ao Art. 65, inciso II do Decreto nº 5.296, de 2004, que preconiza a promoção da inclusão de conteúdos relacionados a ajudas técnicas na educação profissional, ensino médio, graduação e pós-graduação. No âmbito do curso, torna-se essencial abordar temas voltados para inclusão e acessibilidade, incorporando-os de forma efetiva no conteúdo programático. A existência do Napne no campus do IFCE em Ubajara fortalece essa iniciativa, proporcionando suporte e orientação necessários para garantir a inclusão plena de todos os estudantes. Não obstante, consoante à importância de ações inclusivas para pessoas com necessidades específicas, destaca-se a oferta obrigatória e semestral da disciplina de Libras em concordância com o Art. 3º do Decreto no 5.626, de 22 de dezembro de 2005 e a Resolução 99/2017 do Consup.

Em relação às atividades do NEABI, há um papel de destaque na promoção da diversidade e da equidade no ambiente acadêmico. Este núcleo é fundamental não apenas para a compreensão das culturas afro-brasileira e indígena, mas também para a formação integral dos discentes. Algumas disciplinas discutem de forma transversal a Cultura Afro-brasileira e Indígena e as relações étnico raciais como prevê a Resolução CNE/CP nº 01/ 2004.

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

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

5.13 Apoio ao discente

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

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

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

O trabalho da Psicologia está na dimensão preventiva da atuação, comprometida com a transformação social, evidenciada em intervenções educativas sobre as demandas dos sujeitos e sobre o contexto educacional. O/a profissional apoia a promoção do processo educativo dos sujeitos, valorizando a escuta psicológica dos processos intersubjetivos que são produzidos no cenário educacional; faz acolhimento, acompanhamento, avaliação psicológica, orientação de

discentes e comunidade escolar, assessoria e/ou participação nos projetos coletivos e ainda visitas domiciliares; realiza mapeamento da rede de apoio e reflexão sobre os aspectos institucionais.

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

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

- Auxílio alimentação: destinado a subsidiar despesas com alimentação durante os dias letivos;
- Auxílio discentes mães/pais: destinado a subsidiar despesas com filhos de até seis anos ou com deficiência comprovada, sob a guarda do(a) aluno(a);
- Auxílio moradia: destinado a subsidiar despesas com moradia (locação ou sublocação de imóveis) para estudantes com residência domiciliar fora da sede do município do campus.
- Auxílio transporte: destinado a subsidiar a locomoção do aluno no trajeto residência/Campus/residência, durante os dias letivos;
- Auxílio óculos: é o auxílio destinado aos discentes para subsidiar aquisição de óculos ou lentes corretivas de deficiências oculares, respeitando-se a periodicidade mínima de 12 (doze) meses para nova solicitação;
- Auxílio visitas e viagens técnicas: destinado a subsidiar alimentação e/ou hospedagem em visitas e viagens técnicas programadas pelos docentes dos cursos;
- Auxílio acadêmico: destinado subsidiar as despesas dos discentes na participação em eventos que possibilitem o processo de ensino-aprendizagem, tais como: eventos científicos, de extensão ou sócio estudantis;

- Auxílio didático-pedagógico: destinado ao discente para aquisição de seu material, de uso individual e intransferível, indispensável para o processo de aprendizagem.

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

Ainda no âmbito do apoio ao discente, especificamente no que concerne à acessibilidade, o campus possui o Napne, instituído pela Resolução CONSUP nº 50 de 2015, que tem por finalidade promover o acesso, a permanência e o êxito educacional do discente com necessidades específicas no IFCE, atuando com os demais setores da instituição, fornecendo assessoria de planejamento e execução de projeto de formação continuada de servidores para a Educação Inclusiva e oferecendo suporte no processo de ensino-aprendizagem desses estudantes, colaborando com a adaptação dos referenciais teórico-metodológicos.

Além do núcleo supracitado, o IFCE campus Ubajara a partir da política institucional, possui o Neabi, que desempenha um papel fundamental ao promover a valorização e compreensão das culturas afro-brasileira e indígena. Assim, o Neabi atua como um espaço de sensibilização, visibilização, conscientização e diálogo intercultural, estimulando a reflexão sobre a diversidade étnico-cultural do Brasil. Essa formação vai além das salas de aula e prepara os discentes para serem cidadãos mais conscientes, inclusivos e comprometidos com a promoção da igualdade racial e étnica em nossa sociedade.

6 CORPO DOCENTE

O Corpo Docente do *Campus Ubajara* é composto por servidores efetivos, contratados em regime de dedicação exclusiva, além de professores substitutos, conforme necessidade. Para o pleno funcionamento, o curso conta com docentes nas áreas e subáreas (QUADRO 8) descritas na sequência.

Quadro 8 - Quantitativo de docentes por áreas/subáreas

Área	Subárea	Quantidade de docentes
Ciência e Tecnologia de Alimentos	Ciência de Alimentos	1
Gastronomia	Habilidades e Técnicas Culinárias	2
Gastronomia	Cozinha I	2
Gastronomia	Cozinha II	2
Letras	Língua Portuguesa	1
Letras	Língua Inglesa	1
Letras	Introdução à Libras	1
Administração	Administração de Empresas	1
Educação	Metodologia Científica	1
Nutrição	Nutrição e Dietética	1
Gestão Ambiental	Gestão Ambiental	1

Fonte: Elaborado pelos autores.

Os professores abaixo atuarão diretamente no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, conforme segue.

Nome Completo: Evânia Maria da Silva Ferreira

Formação: Tecnologia em Gastronomia

Titulação: Especialização em Cozinha Regional Brasileira

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Efetivo

Nome Completo: Frederico de Oliveira Toscano

Formação: Bacharelado em Gastronomia

Titulação: Doutorado em História Social

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Efetivo

Nome Completo: Jéssen Violene de Macedo Santos

Formação: Tecnólogo em Gastronomia

Titulação: Mestrado em Ciências Gastronômicas

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Efetivo

Nome Completo: José Enildo Elias Bezerra

Formação: Letras português/ inglês

Titulação: Doutorado em Letras

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Efetivo

Nome Completo: Júlio César da Costa Júnior

Formação: Bacharelado em Administração

Titulação: Doutorado em Administração

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Efetivo

Nome Completo: Kácio de Lima Evangelista

Formação: Licenciatura em Letras Libras

Titulação: Especialização em A Moderna Educação: Metodologias, Tendências e Foco no Aluno.

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Efetivo

Nome Completo: Lorena Mara de Sousa Gonzaga

Formação: Bacharelado em Gastronomia

Titulação: Graduação em Gastronomia

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Efetivo

Nome Completo: Luanny da Silveira Siqueira

Formação: Bacharelado em Gastronomia

Titulação: Mestrado em Educação Brasileira

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Efetivo

Nome Completo: Mário de Oliveira Rebouças Neto

Formação: Engenharia Agrícola

Titulação: Doutorado em Engenharia Agrícola

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Efetivo

Nome Completo: Valéria Cristina Nogueira

Formação: Bacharelado em Nutrição

Titulação: Mestrado em Nutrição e Saúde

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Efetivo

Nome Completo: Phyllipe Gomes de Lima Santos

Formação: Tecnologia em Gestão Ambiental

Titulação: Mestrado em Tecnologia e Gestão Ambiental

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Efetivo

Nome Completo: Luís André Aragão Frota

Formação: Bacharelado em Administração

Titulação: Mestrado em Administração

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Efetivo

Nome Completo: Érica Milô de Freitas Felipe Rocha

Formação: Bacharelado em Engenharia de Alimentos

Titulação: Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Efetivo

Nome Completo: Patricia Campos Mesquita

Formação: Bacharel em Engenharia de Alimentos

Titulação: Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Efetivo

Nome Completo: Maria Erlene Vieira Matos

Formação: Licenciatura Plena em Educação Física

Titulação: Mestrado em Ciências do Movimento Humano

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Efetivo

Nome Completo: Janaide Nogueira de Sousa Ximenes

Formação: Graduação em Sistemas de Informação

Titulação: Mestrado em Ciência da Computação

Regime de Trabalho: DE

Vínculo Empregatício: Substituto

Quadro 9 - Disciplinas ministradas pelos docentes supracitados

Docente	Disciplina
Kácio de Lima Evangelista	Libras
Luanny da Silveira Siqueira	História da Gastronomia; Gastrotecnia; Habilidades e Técnicas Culinárias I; Habilidades e Técnicas Culinárias II
José Enildo Elias Bezerra	Metodologia do trabalho Científico; Língua Portuguesa
Evânia Maria da Silva Ferreira	Panificação; Confeitaria; Cozinha Alternativa
Mário de Oliveira Rebouças Neto	Cultivo de Matérias Primas Culinárias
Frederico de Oliveira Toscano	Estudo de Bebidas e Coquetelaria; Enologia; Serviços de Alimentos e Bebidas; Alimento, sociedade e cultura
Valéria Cristina Nogueira	Estrutura Física e Organizacional em Serviços de Alimentação; Higiene e Segurança Alimentar; Nutrição e Dietética; Planejamento de cardápios
Phyllipe Gomes de Lima Santos	Empreendedorismo
Janaide Nogueira de Sousa Ximenes	Tecnologia da Informação
Maria Erlene Vieira Matos	Educação Física
Luís André Aragão Frota	Gestão de Custos
Lorena Mara de Sousa Gonzaga	Cozinha Oriental; Cozinha das Américas; Cozinha Regional Nordestina; Cozinha Fria
Júlio César da Costa Júnior	Gestão de Bares e Restaurantes
Patrícia Campos Mesquita	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas
Jéssen Violene de Macedo Santos	Cozinha Brasileira; Planejamento e Organização de Eventos; Cozinha Europeia

Fonte: Elaborado pelos autores.

6.1 Regime de trabalho do coordenador do curso

O regime de trabalho do coordenador do curso é de 18h/semanais, de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 39, DE 22 DE AGOSTO DE 2016. O referido documento tem por finalidade estabelecer, de acordo com a legislação vigente (Lei 11.784, de 22 de setembro de 2008; Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008; Lei 12.772, de 07 de agosto de 2012; Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996; Portaria SETEC/MEC Nº17, de 11 de maio de 2016 e outras relacionadas), às diretrizes regulamentadoras da distribuição da carga horária dos docentes do IFCE.

O coordenador do curso é ocupante de cargo de provimento efetivo de Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, no regime de 40 horas semanais com Dedicção Exclusiva e possui horário semanal de atendimento ao público, com horário fixo na sala da coordenação.

6.1.1 Atuação do coordenador do curso

No esforço de alinhar o desempenho do Coordenador de Curso aos referenciais determinados pelo Inep/MEC e visando estabelecer um modelo de gestão mais democrático, assim como, nortear o trabalho do coordenador em parceria com corpo docente, discentes e demais membros da equipe gestora, percebe-se a preocupação com a análise do desempenho dos coordenadores de cursos, principalmente na Dimensão do 1, do Instrumento de Avaliação, relativamente à Organização Didático-pedagógica.

Assim, a Nota Técnica nº 002/2015/PROEN/IFCE, que apresenta as orientações quanto às atribuições dos coordenadores, bem como, a Nota Técnica nº 4/2018/PROEN/REITORIA, que estabelece o procedimento para elaboração do Plano de Ação Anual de Coordenador de Curso de Graduação do IFCE.

O referido plano é aprovado pelo colegiado do curso e analisado pela direção de ensino do campus, com parecer da Coordenação Técnico Pedagógica (CTP). Além disso, apresenta objetivos, ações, períodos e indicadores de desempenho, contribuindo para o aprimoramento das ações do coordenador, culminando, para o sucesso das atividades propostas para desenvolvimento do curso.

7 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Nome Completo: Shirlieuda Santos Sales Costa

Formação: Especialização em Biblioteconomia

Cargo: Auxiliar de biblioteca

Setor: Biblioteca

Nome Completo: Fernanda Holanda Borges

Formação: Especialização em Literatura Brasileira

Cargo: Bibliotecária

Setor: Biblioteca

Nome Completo: Marcos Antonio Soares de Lima

Formação: Tecnologia em Gestão Pública

Cargo: Auxiliar de administração

Setor: Biblioteca

Nome Completo: Josymara Vieira Lima Magalhães

Formação: Especialização em Psicopedagogia Clínica e Institucional

Cargo: Assistente de aluno

Setor: Coordenação Acadêmica

Nome Completo: Saulo Ramos de Freitas

Formação: Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica

Cargo: Assistente de aluno

Setor: Coordenação Acadêmica

Nome Completo: Pâmela Raquel Lopes Macêdo

Formação: Mestrado em Serviço Social

Cargo: Assistente Social

Setor: Assistência Estudantil

Nome Completo: Thalita Pacheco Cornelio

Formação: Mestrado em Psicologia

Cargo: Psicóloga

Setor: Assistência Estudantil

Nome Completo: Cinthya Suely Miranda Saraiva de Carvalho

Formação: Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica

Cargo: Pedagoga

Setor: Coordenação Técnico-Pedagógica

Nome Completo: Luiz Carlos Melo Gomes

Formação: Especialização em Gestão Escolar

Cargo: Técnico em Assuntos Educacionais

Setor: Coordenação Técnico-Pedagógica

Nome Completo: Antônio Miqueias de Oliveira Vieira

Formação: Tecnólogo em alimentos

Cargo: Técnico de laboratório

Setor: Direção de Ensino

Nome Completo: Joyciane da Silva Gomes

Formação: Tecnologia em Alimentos

Cargo: Técnico de laboratório

Setor: Direção de Ensino

Nome Completo: Mariana Santiago Silveira

Formação: Doutorado em Engenharia Química

Cargo: Técnico de laboratório

Setor: Direção de Ensino

Nome Completo: Frederico Ozanan Cavalcante Araújo

Formação: Licenciatura Plena em História

Cargo: Assistente do Departamento de Ensino

Setor: Direção de Ensino

Nome Completo: João Mendes de Carvalho Filho

Formação: Especialização em Administração Pública

Cargo: Responsável pelo setor de Acompanhamento de Estágio e Avaliação de Egressos

Setor: Coordenação de Pesquisa e Extensão/Estágio

Nome Completo: Cícero da Silva Costa

Formação: Doutorado em Engenharia Agrícola

Cargo: Gestor da Incubadora de Empresas

Setor: Incubadora

8 INFRAESTRUTURA

Os espaços descritos abaixo já estão em funcionamento e fazem parte da estrutura básica do campus do IFCE Ubajara (QUADRO 10).

Quadro 10 – Infraestrutura do *campus* IFCE Ubajara

Dependências	Quantidade	m²
Sala de Direção	1	19,60
Recepção	1	23,5
Coord. de TI	1	20,06
Almoxarifado	1	63,66
Sala de aula 01	1	50,15
Salas de aula 02 a 06	5	30,00
Salas de aula 07 a 10	4	60,00
Salas de aula 11 a 14	4	45,00
Napne / Neabi	1	25
Câmara fria	1	30,22
Laboratório de Proc. de Alimentos	1	53,73
Laboratório de Biologia	1	53,46
Laboratório de Química	1	53,46
Sanitário para deficientes	2	2,70
Sala de videoconferência	1	59,10
Área de convivência	1	120,00
Biblioteca	1	155,00

Departamento de Administração e Planejamento	1	75,46
Auditório	1	200,00
Coord. de Gestão de Pessoas	1	11,11
Direção de Ensino	1	50,74
Assistência estudantil	1	50,74
Coord. de pesquisa e extensão	1	11,70
Coord. de cursos	1	11,70
Comunicação Social	1	15,34
Audiovisual	1	5,94
Vigilância	1	5,94
Restaurante didático e laboratório de bebidas	1	147,00
Sala dos professores	1	60,00
Laboratório de cozinha quente e fria	1	60,00
Laboratório de panificação e confeitaria	1	60,00
Laboratório de informática	1	60,00
Laboratório de análise sensorial	1	60,00
Quadra poliesportiva	1	756,00

Fonte: Elaborado pelos autores.

8.1 Biblioteca

A Biblioteca do IFCE – Campus Ubajara funciona nos três períodos do dia em horário ininterrupto de funcionamento das 8h às 21h, de segunda a sexta-feira (QUADRO 11).

Aos usuários vinculados ao Campus e cadastrados na Biblioteca é concedido o empréstimo domiciliar de livros, exceto obras de referência, periódicos, publicações indicadas para reserva e outras publicações conforme recomendação do setor. As formas de empréstimo são estabelecidas no regulamento de seu funcionamento. A biblioteca dispõe, para seus usuários, de área com cabines de estudo individual e mesas para estudo coletivo. Também dispõe de terminais de computador para realização de pesquisas na internet, acesso ao Sophia, ao Portal de Periódicos Capes e elaboração de trabalhos acadêmicos.

Com relação ao acervo, a Biblioteca possui mais de 5500 exemplares incluindo livros, periódicos, materiais técnicos e títulos de vídeos (DVD e CD). Todo acervo está disponibilizado no Sophia, sistema de gerenciamento do acervo das Bibliotecas do IFCE. Ressalta-se que é do interesse da instituição a atualização do acervo de acordo com as necessidades e prioridades estabelecidas pelo corpo docente sempre que se fizer necessário.

Além disso, a biblioteca do IFCE campus Ubajara dispõe de computadores para pesquisa que atendam às necessidades do público com deficiência visual. Esses equipamentos já disponibilizam em seu sistema operacional as seguintes opções de alteração: contraste, tamanho do texto, leitor de tela, zoom na área de trabalho, teclado visual, indicador de teclado, teclas de aderência, atraso de teclas, repetição de tecla, botões do mouse, simulação de clique botão direito. Neste contexto, o sistema Sophia possui opções de contraste de tela e alteração de tamanho de fonte, o sistema Minha Biblioteca possui a opção “Preferências do Leitor” onde é possível alteração tamanho de fonte, modo de leitura, margens, altura de linha e visão noturna. Já o portal de periódicos CAPES possui opções de contraste de tela e alteração de tamanho de fonte.

Existem projetos de ampliação do acervo para aquisição de material em braile, ficando condicionado à liberação de recursos por parte da Reitoria. A atualização do acervo acontece de acordo com as necessidades dos cursos já existentes, por meio da solicitação dos docentes e também quando da implantação de novos cursos.

Quadro 11 – Infraestrutura da biblioteca

Dependência	Área (m²)	m² cabine individual
Biblioteca	155	Largura: 73 cm Comprimento: 78 cm

		Altura: 1,13m
Espaço físico/equipamentos		
Quantidade	Especificação	
01	Sala de acervo geral	
12	Computadores para pesquisa	
05	Mesas de estudo em grupo	
10	Cabines de estudo individual	
Serviços		
Acesso à Base de Dados SophiA nos terminais locais e via Internet;		
Acesso remoto ao Portal de Periódicos da CAPES;		
Empréstimo domiciliar e renovação das obras e outros materiais;		
Consulta local ao acervo;		
Orientação técnica para elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos, de acordo com o Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE, com base nas Normas Técnicas de Documentação da ABNT;		
Orientação para acesso ao SophiA e Portal de Periódicos CAPES;		
Acesso à Internet;		
WI-FI;		
Levantamento bibliográfico		

Fonte: Elaborado pelos autores.

8.2 Laboratórios básicos

Os itens descritos abaixo já estão em funcionamento e fazem parte da estrutura básica do campus do IFCE Ubajara (QUADRO 12).

Quadro 12 – Infraestrutura do laboratório de informática

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
01 Laboratório de informática	60,00	1	2,4 m ²
Descrição (Software Instalado, e/ou outros dados)			
Sistema Operacional Windows, Editor de Texto Word, Planilha Eletrônica Excel, Software de Apresentação Power Point, Browser Internet Explorer, AVG antivírus (ou similar).			
Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)			
Quantidade	Especificações		
17	Windows 7 Professional, fabricante Itautec S.A., modelo Infoway, processador Intel Core i5-3470, 3,20 ghz, 4gb RAM, sistema operacional de 64 BITS, HD 500 GB, monitores LCD 17”, teclado padrão ABNT e mouse padrão de dois botões.		
25	Bancadas de madeira para computadores		
34	Cadeiras		
6	Estabilizadores de tensão		

Fonte: Elaborado pelos autores.

8.3 Laboratórios específicos à área do curso

A estrutura física que abrigará os laboratórios específicos para o curso de Tecnologia em Gastronomia do campus Ubajara são existentes e fazem parte da estrutura básica do campus do IFCE Ubajara (QUADROS 13 e 14).

Os equipamentos para os laboratórios específicos como a Cozinha Quente e Fria, Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e de Bebidas, Laboratório de Panificação e

Confeitaria e Laboratório Restaurante Didático Sala Bar para o curso superior de tecnologia em gastronomia do campus Ubajara fazem parte das atividades acadêmicas. As atividades relacionadas a utilização dos mesmos poderão contar com o apoio dos laboratórios de processamento de alimentos do curso técnico em alimentos do campus Ubajara, já existentes.

Quadro 13 – Infraestrutura do laboratório de cozinha e quente e fria

Cozinha (nº e/ou nome)	Área (m²)	m² por estação	m² por aluno
Laboratório de Cozinha Quente e Fria	60,00	11,2	2,8
Descrição (Materiais, Ferramentas e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas das disciplinas; Habilidades e Técnicas Culinárias I e II, Cozinha Regional Nordestina, Cozinha Brasileira, Cozinha Europeia e Mediterrânea, Cozinha Fria, Cozinha das Américas, Cozinha Oriental, Cozinha Alternativa e outras Disciplinas quando se fizer necessário.			
Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)			
Quantidade	Especificações		
03	Extintor de incêndio pó químico cap. 08kg		
02	Ar-condicionado tipo split, marca: Carrier		
01	Balança digital, marca Welmy		
01	Banho maria a gás totalmente construído em aço inoxidável		
01	Batedeira planetária Deluxe Arno		
01	Carro auxiliar em aço inox Aisi 304, com 2 planos, marca: Grunox		
02	Carro para detritos com tampa acionada por pedal		
01	Chapa a gás lisa		
01	Coifa de encosto tipo caixão		
02	Estante lisa perfurada com 4 planos reguláveis		
25	Facas de cozinha		
01	Fatiador Bermar		

02	Fogão de centro a gás com 6 queimadores
01	Forno para pães 12 esteiras turbo
02	Fritadeira elétrica
01	Grelha de piso perfurada nas laterais
04	Jogo de pratos
04	Jogo de talheres
01	Lavatório automático para mãos com torneira e acionamento através de pedal
02	Liquidificador
02	Mesa lisa de encosto, com prateleira inferior lisa
02	Mesa lisa em inox para cozinha
08	Prateleira superior lisa
01	Processador de alimentos, marca fischer
01	Refrigerador de alimentos, marca: consul, modelo: crb39
01	Refrigerador horizontal 04 portas
12	Placas de corte
04	Bowl de inox 1000ml
04	Espátula bico de pato
02	Concha para molho
02	Peneira em inox

Fonte: Elaborado pelos autores.

Quadro 14 – Infraestrutura de panificação e confeitaria

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
Laboratório de Panificação e Confeitaria	60,00	14	1,6
Descrição (Materiais, Ferramentas e/ou outros dados)			

Instalações para aulas práticas das disciplinas; Introdução à Panificação e Confeitaria, Panificação, Confeitaria e Doçaria e outras disciplinas quando se fizer necessário.	
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)	
Quantidade	Especificações
02	Coifa de inox (de encosto) 5m
01	Balança digital computadoradora de preços
01	Balança semi-analítica
01	Balança digital, marca Welmy
02	Balança de cozinha digital, SF-400
04	Batedeira planetária profissional em inox
01	Aerógrafo culinário
01	Forno de microondas em inox 30L
01	Forno turbo à gás 15 telas
02	Refrigerador 500L (01 vertical/01 horizontal)
01	Seladora à vácuo
01	Sistema de geração de água gelada
01	Masseira semi rápida - 15kg
01	Armário em inox
01	Chapa para lanches
07	Mesa de processamento em aço inox
01	Mesa de processamento em aço inox com cubas
02	Fritadeira a gás
01	Modeladora reversível
01	Fogão industrial 6 bocas
01	Divisora e boleadora de massas
02	Divisora de pães de coluna

01	Cilindro de mesa para abertura de massa
01	Fatiadeira com descascador
02	Freezer horizontal – congelados: - 16° a - 20°c ou resfriados de +1° a + 7°c
02	Luvras térmicas
01	Armário térmico
06	Rolo para massa de PVC
04	Placas de corte (verde)
06	Bowl inox 3000ml
02	Colheres de policarbonato
11	Espátula raspadeira
14	Espátula reta
02	Termômetro digital
04	Conchas para molhos em inox
02	Tesoura culinária
01	Lixeira ret c/ pedal 25 lts branco
01	Saboneteira mini branca ac 84000
10	Facas de corte em inox P, M e G
30	Pratos de louça
02	Peneira em inox
14	Fouet de metal tamanho médio
02	Termômetro a laser
01	Toalheiro
11	Forma de bolo redonda com furo no meio
26	Assadeira retangular
13	Assadeira redonda

05	Forma de fundo removível
10	Forma de bolo inglês
06	Rolos de massa
30	Formas de pizza (P, M e G, extra grande)
13	Facas para pão (serra)
05	Espátula de bolo
06	Cortador de pizza
07	Forma canelada fundo removível
03	Boleira de vidro com pé de inox

Fonte: Elaborado pelos autores.

Quadro 15 – Infraestrutura do laboratório análise sensorial de alimentos e de bebidas

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m²)	m² por estação	m² por aluno
Análise Sensorial de Alimentos e de Bebidas	60,00	26,35	3,51
Descrição (Materiais, Ferramentas e/ou outros dados)			
Laboratório para o uso da disciplina de Análise Sensorial do curso de Gastronomia e demais cursos do campus.			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Quantidade	Especificações		
01	Batedeira planetária		
01	Coifa de exaustão		
01	Fogão semi industrial 4 bocas		
01	Forno		

01	Geladeira frost free branca
01	Microondas
01	Mixer
01	Projektor - branco
01	Projektor - amarelo
01	Ar-condicionado
08	Cadeiras
04	Mesa em aço inox
01	Carro auxiliar inox
01	Lixeira grande - inox com pedal
02	Lixeira pequena - inox com pedal
03	Prateleira em aço inox
01	Quadro branco
01	Mesa redonda
03	Estante com 4 prateleiras

Fonte: Elaborado pelos autores.

Quadro 16 – Infraestrutura do laboratório restaurante didático sala bar

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m²)	m² por estação	m² por aluno
Restaurante didático e laboratório de bebidas (atualizado)	147,00	26,35	3,51
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Laboratório para o uso das disciplinas de Serviços de Alimentos e Bebidas,			

Planejamento e Organização de Eventos, Enogastronomia, disciplinas do curso de Gastronomia que tenham aulas práticas e demais cursos do campus.	
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)	
Quantidade	Especificações
09	Jarra de vidro
39	Prato raso
39	Prato fundo
17	Prato de sobremesa
20	Pires de xícara
15	Copo americano
3	Formas de gelo
3	Balde de gelo
8	Leiteira
2	Funil
2	Decantador de vinho
8	Saleiro
8	Suporte para azeite
7	Dosadores
4	Coqueteleira
2	Suporte para apresentação
3	Açucareiro
5	Suporte para vinho
2	Suporte para canudo
38	Cadeiras de madeira
9	Mesas de madeira
1	Jarra de plástico

5	Copo para whisky
7	Copo para cachaça
3	Porta guardanapo
14	Copo pequeno
101	Copo grande
1	Copo para licor
22	Taça para martini
57	Taça para espumante
16	Taça para vinho tinto
8	Taça para água
30	Taças médias
15	Taças pequenas
2	Medidor em copo
5	Ramequim redondo
5	Louça cerâmica oval
4	Louça cerâmica quadrada
2	Louça cerâmica redonda
2	Louça cerâmica pequena
2	Travessa para serviço com suporte aço inox
13	Xícara pequena
27	Xícara média
29	Xícara grande
2	Tesoura
1	Carrinho para serviço de aço inox
2	Molheira de cerâmica
2	Cafeteira

3	Baldes de plástico para armazenamento
2	Filtro de café
1	Balcão de madeira
1	Armário parede em aço inox
1	Refrigerador
1	Tábua de corte em cor rosa
1	Tábua de corte em cor laranja
2	Cesto de palha
1	Lousa didática com suporte
98	Colher de sobremesa em aço inox
21	Colher de café em aço inox
2	Prensador de café em plástico
122	Colher de sopa em aço inox
1	Coador strainer em aço inox
1	Pegador em aço inox
3	Faca de corte chef
2	Colher de serviço em aço inox
1	Abridor de lata
1	Abridor de garrafa
3	Peneira em aço inox
4	Colher para jarra em aço inox
1	Batedor de gelo em plástico
51	Garfo grande em aço inox
34	Garfo pequeno em aço inox
83	Faca em aço inox
6	Bandeja de serviço retangular em aço inox

7	Bandeja de serviço redonda em aço inox
1	Cesto de lixo
1	Aparelho de som
2	Caixa de som
2	Balcão self service grande
1	Balcão self service pequeno

Fonte: Elaborado pelos autores.

Destaca-se o empenho em promover a acessibilidade em consonância com a norma ABNT NBR 9050 e os requisitos preconizados pela Portaria nº 3284, de 7 de novembro de 2003 do MEC. Reconhece-se a necessidade de adequações para atender plenamente às exigências de acessibilidade no campus. Nesse sentido, o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (Napne) realiza e dispõe o mapeamento de acessibilidade anualmente. Esta iniciativa reforça o compromisso institucional com a inclusão, evidenciando o constante esforço em proporcionar um ambiente educacional acessível e inclusivo, capaz de atender às diversas necessidades da comunidade acadêmica.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005**. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras. Brasília: Congresso Nacional, 2005. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **Decreto nº 7611, de 17 de novembro de 2011**. Dispõe sobre a educação especial, atendimento educacional especializado. 2011. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm#:~:text=dezembro%20de%202005.-,Art.,e%20altas%20habilidades%20ou%20superdota%C3%A7%C3%A3o. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **Decreto nº 7234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. 2010. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Regulamento da organização didática – ROD**. 2015. Disponível em: https://ifce.edu.br/espaco-estudante/regulamento-de-ordem-didatica/arquivos/Rod_atualizado1.pdf. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília: Congresso Nacional, 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **Lei nº 12.764, de dezembro de 2012**. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112764.htm. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. DOU de 30.12.2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111892.htm.

BRASIL. **Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002**. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/110436.htm. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012**. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências.

Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112711.htm. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004**. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/110.861.htm. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014**. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/113005.htm. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB – Lei nº 9.394/1996**. Brasília: Congresso Nacional, 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/Ccivil_03/leis/L9394.htm. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação / Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**, 2016. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=44501-cncst-2016-3edc-pdf&category_slug=junho-2016-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **DECRETO Nº 5.296, de 02 DE DEZEMBRO DE 2004**. Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Brasília: Congresso Nacional, 2004. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5296.htm. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **DECRETO Nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005**. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras. Brasília: Congresso Nacional, 2005. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm. Acesso em: 20 mar. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Portaria 2.117 de 6 de dezembro de 2019. Dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EaD em cursos de graduação presenciais ofertados por Instituições de Educação Superior - IES pertencentes ao Sistema Federal de Ensino. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 131, 11 dez. 2019.

BRASIL. **DECRETO Nº 4.281, de 25 de junho de 2002.** Institui a Política Nacional de Educação Ambiental. Brasília: Congresso Nacional, 2002. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4281.htm. Acesso em: 10 mar.. 2022.

BRASIL Presidência da República. Lei 12.711 de 29 de agosto de 2012. **Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências.** 2012. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112711.htm. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **PARECER CNE/CP Nº 29.** Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação profissional de Nível de Tecnológico, 2002. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/cp29.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **PARECER CNE/CP Nº 08.** Trata das Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, 2012. Disponível em: <http://www.sdh.gov.br/assuntos/direito-para-todos/pdf/ParecerhomologadoDiretrizesNacionaisEDH.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 03.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores, 2002. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 01.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **RESOLUÇÃO CNE/CEB Nº 02.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental, 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10988-rcp002-12-pdf&category_slug=maio-2012-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 01.** Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências, 2010. Disponível em: http://www.pucsp.br/cpa/downloads/21_03_11_nucleo_docente_estruturante_resolucao_conaes_1_1_7_junho_2010.pdf. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL/ INEP. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. **Sinopse Estatística do Ensino superior**, 2016. Acesso em: 05.março.2018. Disponível em: <http://portal.inep.gov.br/web/guest/sinopses-estatisticas-da-educacao-superior>. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. **RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 01.** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, 2021. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=167931-rcp001-21&category_slug=janeiro-2021-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 15 fev. 2024

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Resolução CNE/CES nº 3, de 02 de julho de 2007.** Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rces003_07.pdf. Acesso em: 04 abr. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012**. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp002_12.pdf. Acesso em: 10 mar. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 11 out. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 275, de 21 de outubro 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. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_r ep.pdf. Acesso em: 11 out. 2023.

CONAES. Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior. **Resolução nº 01, de 17 de junho de 2010**. Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=6885&Itemid. Acesso em: 10 mar. 2022.

CUNHA, Sandra Isabel Duarte. **Turismo gastronômico: um produto diferenciador para Portugal**. Dissertação (Mestrado em Gestão Turística) - Instituto Politécnico de Viseu, Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu. Portugal, 2020.

BEZERRA FILHO, Benito Costa; AGUIAR, Larissa Pereira. **A importância da valorização da gastronomia regional para o Ceará**. Conexão Uni Fametro. XVI Semana Acadêmica. ISSN: 2357-8645. 2020.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Instrução Normativa IFCE / IFCE Nº 16, de 07 de julho de 2023**. Dispõe sobre procedimentos para o cumprimento da carga horária das aulas em horas-relógio, pelas disciplinas dos cursos técnicos e de graduação ofertados no turno noturno, na forma presencial no Instituto Federal de Educação do Ceará (IFCE). Disponível em: https://sei.ifce.edu.br/sei/modulos/pesquisa/md_pesq_documento_consulta_externa.php?pSdNG33E_H5RgkZP0Y1tBOG_OM2Qv61jOOoqx4oE7sNAWcCdIhmOMLz3x2VuFbFYA6o

55XpOC_JbvRh_e41TnnlYiQfR74_ZQ4xraRCcRkpFd9zHQ3RL361JLigfqkwQ. Acesso em: 17 jul. 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução CONSUP nº 41, de 26 de maio de 2022**. Normatização da curricularização da extensão no âmbito do IFCE. Disponível em: https://ifce.edu.br/proext/SEI_IFCE3764853Resoluo.pdf. Acesso em: 04 abr. 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução CONSUP nº 50, de 14 de dezembro de 2015**. Aprova o Regulamento dos Napnes do IFCE. Disponível em: <https://ifce.edu.br/proext/arquivos/resolucao-no-050-14-de-dezembro-de-2015-napnes.pdf>. Acesso em: 11 out. 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução CONSUP nº 108, de 08 de agosto de 2023**. Regulamento do Estágio Supervisionado no Instituto Federal do Ceará – IFCE. Disponível em: <https://ifce.edu.br/proext/Resolucao108Estagio.pdf>. Acesso em: 11 out. 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução CONSUP nº 99, de 04 de dezembro de 2019**. Aprova o Regulamento do Programa Institucional de Apoio a Projetos de Extensão. Disponível em: <https://ifce.edu.br/proext/arquivos/resolucao-no-99.pdf/view>. Acesso em: 11 out. 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução CONSUP nº 87, de 07 de outubro de 2019**. Aprova o Regulamento das Ações de Heteroidentificação do IFCE. Disponível em: https://ifce.edu.br/instituto/documentos-institucionais/resolucoes/2019-2/resolucao-no-87.pdf/@_download/file/RESOLU%C3%87%C3%83O%20N%C2%BA%2087.pdf. Acesso em: 10 mar. 2022.

IFCE. **Resolução CONSUP nº 04 de janeiro de 2015**. Aprova, ad referendum, o Regulamento de Organização do Núcleo Docente Estruturante. Disponível em: <https://ifce.edu.br/instituto/documentos-institucionais/resolucoes/2015/004-2015-aprova-o-regulamento-de-organizacao-do-nucleo-docente-estruturante.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2022.

OLIVEIRA, Luana de Sousa; KATO, Hellen Christina de Almeida. A gastronomia como agente de desenvolvimento regional nos estados do Pará e Tocantins. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 6, n. 1, p. 23-36, 2018.

ANEXO A – PLANO DE UNIDADE DIDÁTICA (PUD)

SEMESTRE 1

DISCIPLINA: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA		
Código:	Carga horária total: 80	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 1	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 80	Teórica: 80h	Prática: 0h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
A evolução das práticas alimentares da humanidade, desde a pré-história até a atualidade; no mundo e no Brasil, abordando os hábitos alimentares dos povos, as implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar; evolução da manipulação e processamentos alimentares. História e cultura brasileira com base nos povos africanos, indígenas e europeus contemplando os conteúdos exigidos pelas Leis 10.639/03 e 11.645/2008.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Identificar a multiplicidade de caminhos a serem percorridos no estudo da alimentação; ● Conhecer a história da produção, distribuição, preparo e consumo dos alimentos; ● Entender a história da alimentação nos seus significados sociais, políticos, sexuais, éticos, estéticos e religiosos. ● Compreender a evolução da manipulação e do processamento de alimentos. ● Entender a história brasileira com base nos povos africanos, indígenas e europeus. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I - Aspectos econômicos, sociais e culturais da alimentação no mundo. Unidade II - A Alimentação na pré-história. Unidade III - História antiga: Gregos e romanos. Unidade IV - Europa Medieval: bizantinos e árabes. Unidade V - Expansão marítima e as Américas. Unidade VI - Alimentação moderna: Açúcar, álcool, chá, café e chocolate. Unidade VII - O nascimento e expansão da influência francesa Unidade VIII - Alimentação Contemporânea: Industrialização e <i>fast-food</i>. Unidade IX - Aspectos sociais para a formação da gastronomia contemporânea e suas vertentes.</p>		
METODOLOGIA DE ENSINO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Aulas teóricas expositivas com a utilização de quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia. 		

RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais; ▪ Acervo bibliográfico; ▪ Utensílios e equipamentos de cozinha.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: 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; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. 4. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011.</p> <p>FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.</p> <p>KIPLE, K. F. Uma História saborosa do mundo. dez milênios de globalização alimentar. Tradução de Margarida Vale de Gato. Cruz Quebrada/Portugal: Casa das Letras, 2008.</p> <p>MONTANARI, M. Comida como cultura. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>ALEXANDRE, P.; L´AULNOIT, B. de. Breve história da gastronomia francesa. Tradução de C. Selvatici. Rio de Janeiro: Ed. Tinta Negra, 2012.</p> <p>ALVES FILHO, Ivan; GIOVANNI, Roberto D. I. Cozinha brasileira com recheio de história. Rio de Janeiro: REVAN, 2000.</p> <p>KELLY, I. Carême: cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.</p> <p>MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.</p> <p>ORNELLAS, L. H. A Alimentação através dos tempos. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.</p>

<p>PITTE, J. R. A Gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão. Porto Alegre: L & P M, 1993.</p> <p>SPANG, R. L. A Invenção do restaurante. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

DISCIPLINA: ESTRUTURA FÍSICA E ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 1	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Princípios básicos de planejamento administrativo e aspectos gerais dos serviços de alimentação. Estruturas organizacionais e direitos humanos dos serviços de alimentação, contemplando a Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012; Aspectos físicos dos serviços de alimentação conforme legislação vigente.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer o funcionamento do serviço de alimentação relativo aos fluxos de operações, em instalações físicas e ambientais adequadas, tipos de equipamentos e utensílios; ● Desenvolver um layout de um serviço de alimentação; ● Compreender as leis, decretos, normas técnicas e regulamentadoras relacionados a segurança do trabalho; identificar os equipamentos de proteção individual e coletivo adequados à proteção contra riscos de acidentes de trabalho em sua área de atuação. 		
PROGRAMA		
Unidade I – Introdução à administração e aspectos gerais em UAN - Definições, conceitos e objetivos da administração. <ul style="list-style-type: none"> ● O processo administrativo em serviços de alimentação. ● Conceitos, origem, objetivos, importância e características de UANs. ● Tipos de estabelecimentos: comerciais e institucionais. ● Tipos de serviços e distribuição. 		
Unidade II – Estruturas Organizacionais e caracterização dos Serviços de Alimentação <ul style="list-style-type: none"> ● Aspectos organizacionais das UANs: conceitos, etapas, tipos, departamentalização, estruturação, representação gráfica, literal e direitos humanos. ● Organograma e funcionograma. ● Recrutamento e seleção de pessoal. ● Capacitação/treinamento. ● Avaliação de desempenho e motivação. 		

- Controle de saúde.
- Contribuição do marketing para as UANs.
- Relação da UAN com o consumidor.
- Funções e operação da brigada de atendimento (restaurante e bar).
- Funções e operação da brigada de produção (cozinha).
- Funções e operação da brigada de apoio.

Unidade III - Aspectos físicos do Serviço de Alimentação

1. Condições estruturais / edificação:

- Áreas externas, localização e configuração geométrica;
- Ambiência: iluminação, ventilação, temperatura e umidade;
- Cor, piso, paredes e divisórias, portas e janelas, forros e tetos;
- Instalações hidráulicas, caixa d'água, abastecimento de água;
- Desenho Universal como fator de acessibilidade;
- Outras condições estruturais

2. Áreas da Unidade de Alimentação e cálculo do dimensionamento da estrutura física:

- Área para recebimento de mercadorias;
- Área de inspeção, pesagem e higienização de mercadorias;
- Área para armazenamento à temperatura ambiente e controlada;
- Área para pré-preparo (alimentos diversos) e cocção;
- Área para higienização das mãos
- Área para expedição e distribuição das preparações;
- Área para higienização dos utensílios usados no processamento;
- Área de refeitório, salão de refeições e sala de administração;
- Área para higienização de bandejas e utensílios de mesa;
- Área para descarte de embalagens e para depósito de lixo e para depósito e higienização do material de limpeza;
- Área para guarda de botijões de gás (GLP) e para instalações sanitárias e vestiários;
- Layout de cozinhas.

3. Equipamentos e utensílios.

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

- Tipos de legislação específica, acidentes e doenças do trabalho.
- Interpretação do mapa de risco; SESMT (função e composição) CIPA;
- Ergonomia.
- Equipamentos de proteção individual e coletivo.

<ul style="list-style-type: none"> ● Aulas expositiva-dialógica com apresentação de slides; ● Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos em sala de aula; ● Orientação em trabalhos técnicos e de extensão.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ● Material didático-pedagógico: livros-textos, revistas da área e pesquisa na internet; ● Recursos audiovisuais: retroprojektor, datashow; ● Insumos de laboratórios.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando o acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão avaliados alguns critérios, como: grau de participação do aluno em atividades individuais e em grupo; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados. E serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como prova escrita, seminário, atividades complementares e atividade de extensão, que será ofertada juntamente com a disciplina de Higiene e Segurança Alimentar.</p>
BIBLIOGRAFIA BASICA
<p>ABREU, E. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2013. 378 p.</p> <p>BARSANO, P. R.; BARBOSA, R. P. Segurança do trabalho: guia prático e didático. São Paulo: Érica, 2012. 348 p.</p> <p>MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2015. 343 p.</p> <p>SANT'ANA, H. M. O. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 288 p.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>BRASIL. M. S. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n° 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 10 fev. 2023.</p> <p>BRASIL. M. S. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n° 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos</p>

Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 10 fev. 2023.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação.** 7. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014. 704 p.

SONZA, Andréa Poletto. **Acessibilidade e tecnologia assistiva:** pensando a inclusão sociodigital de PNEs. IFRS, 2013.

VIEIRA, M. N. C. M. **Gestão de qualidade na produção de refeições.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan: 2012. (Nutrição e metabolismo).

Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____
--	--------------------------------------

DISCIPLINA: LÍNGUA PORTUGUESA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 1	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 36h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 4h	
EMENTA		
Leitura e produção dos tipos narrativo, argumentativo e expositivo, em diversos gêneros. Elementos de coesão e coerência textuais. Estudo da norma culta, enfocando os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmático-discursivos da Língua e das influências das línguas africanas e indígenas no português brasileiro.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens de modo a organizar cognitivamente a realidade; - Analisar e interpretar os recursos expressivos da linguagem, verbal ou não verbal, de modo a relacionar o texto ao contexto sociocomunicativo, tendo em vista sua organização e sua função; - Vivenciar opiniões e os mais diversos pontos de vistas, levando em consideração a linguagem verbal; - Desenvolver o uso efetivo da língua portuguesa nas diversas situações comunicativas, tendo em vista as condições de produção e recepção de cada gênero; - Compreender as origens de vocabulários inseridos na modalidade oral e escrita que são derivadas de línguas africanas e indígenas. - Reconhecer os tipos narrativo, expositivo e argumentativo, em diversos gêneros textuais, tidos como práticas sociais, e produzi-los. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I- A sequência expositiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Características formais e linguísticas; <p>As fases da sequência: constatação inicial, problematização, resolução e conclusão-avaliação;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● O Discurso de Divulgação Científica: aspectos funcionais e pragmático-discursivos; ● A noção de suporte e os seus condicionamentos sobre a produção e recepção 		

do texto;

- A relação entre o autor e o leitor/ouvinte.

Unidade II- A sequência argumentativa:

- Características formais e linguísticas;

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

Tipos de evidências: fatos, exemplos, ilustrações, dados estatísticos e testemunho (argumento de autoridade);

- O artigo de opinião, o editorial, o artigo científico: aspectos funcionais e pragmático-discursivos.

Unidade III- A sequência narrativa:

- Características formais e linguísticas:

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

- Tipos de narrador:

Autor X narrador/ enunciador;

- A noção de primeiro e segundo plano: a construção do relevo discursivo:

Uso dos tempos verbais: presente, pretérito perfeito e imperfeito;

- Tipos de discurso: direto, indireto e indireto livre:

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

- Expressões capacitistas.

Unidade IV- Leitura e Produção textual:

- Estratégias de leitura: inferências, indícios contextuais, predições etc;
- Processo de produção: planejamento, escrita e revisão:
- Elementos de construção do sentido.

METODOLOGIA DE ENSINO
Exposições dialogadas dos diversos tópicos; Atividades de leitura de diversos gêneros e análise de textos onde predominam as sequências já mencionadas; Seminários; Debates; Atividades de produção textual. trabalhos e exercícios em grupo, leituras de artigos científicos, elaboração de relatórios de atividades de pesquisas que tratarão da criação de rótulos de alimentos e bebidas voltados para o vocabulário regional com enfoque bibliográfico. Realização de um dia de evento com 8 horas de duração que reflita sobre as influências das línguas africanas e indígenas na culinária regional e brasileira, apresentando vocábulos de uso comum na área de Gastronomia se suas variações linguísticas ao longo do tempo.
RECURSOS
O material didático utilizado para leituras e produções textuais poderá ser encontrado nos diversos meios de recursos disponíveis nas plataformas de ensino existentes na instituição como: Plataforma de gerenciamento de conteúdo na forma remota, Moodle, Q-acadêmico, e-mails institucionais, equipamentos de multimídia e cópias digitais.
AVALIAÇÃO
A avaliação da disciplina de Língua Portuguesa 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: ▪ Leitura individual de textos e produções escritas que enfoquem estruturas coesivas e de coerência, obedecendo às normas linguísticas vigentes e considerando as peculiaridades da norma culta. ▪ Realização de produção escrita em grupos que observem o estilo, a interpretação e a construção de textos coletivos, observando a percepção leitora dos envolvidos nas atividades. ▪ Criatividade e uso de gêneros textuais de uso comum e de cunho científico. As avaliações de desempenho levam em consideração o desempenho do aluno em sala de aula e em atividades solicitadas fora do espaço escolar. ▪ Participação no evento que trata da regionalização dos vocábulos na Gastronomia regional, nacional e internacional que trazem influência direta e indiretamente da cultura africana e indígena.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
ANTUNES, Irandé. Lutar com palavras: coesão e coerência . São Paulo: Parábola Editorial, 2018.
CUNHA, Celso. Nova gramática do português contemporâneo . Rio de Janeiro: Lexikon. 2017.
ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender: os sentidos do texto . São Paulo: Contexto, 2018.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia de acessibilidade comunicacional**. Rio de Janeiro: Fio Cruz, [s. d.].

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

CEARÁ. Secretaria da Cultura. **Cartilha de formação em acessibilidade comunicacional**. [Fortaleza]: Instituto Dragão do Mar, [s. d.].

FIORIN, José Luiz; PETTER, Margarida (org.). **África no Brasil**: a formação da língua portuguesa. São Paulo: Contexto, 2008.

GARCEZ, LUCÍLIA H. do C. **Técnica de redação**: o que é preciso saber para bem escrever. São Paulo: Martins Fontes, 2012.

GARCIA, Othon M. **Comunicação em prosa moderna**: aprenda a escrever, aprendendo a pensar. 27. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010. 548 p.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. **Produção textual**: análise de gêneros e compreensão. São Paulo: Parábola, 2008.

WEG, Rosana Moraes Virgínia; JESUS, Antunes de. **A Língua como expressão e criação - vol. 2** - português na prática. Contexto. E-book. (130 p.). ISBN 9788572446198.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 1	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 64h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 8h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 8h	
EMENTA		
<p>Qualidade e alimentos seguros; Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), contemplando a Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012; Fundamentos microbiológicos para a segurança dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene em serviços de alimentação; Manejo dos resíduos, controle de água e educação ambiental em serviços de alimentação, contemplando a Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012; Legislação sanitária para alimentos com ênfase nos procedimentos operacionais padronizados (POP) e nas boas práticas de fabricação de alimentos (BPF); Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Refletir a dimensão da qualidade e segurança dos alimentos; ● Compreender a abrangência e importância da microbiologia de alimentos; ● Caracterizar os principais microrganismos de interesse em alimentos, sua ação e os fatores que controlam o seu desenvolvimento nos alimentos; ● Caracterizar as principais doenças de origem alimentar e aprender os procedimentos para investigação de surtos; ● Identificar os métodos de higienização e as funções e modo de ação dos principais agentes químicos utilizados; ● Aplicar as legislações sanitárias vigentes para alimentos; ● Compreender e aplicar os procedimentos operacionais padronizados para serviços de alimentação, os requisitos de boas práticas. 		
PROGRAMA		

Unidade I - Qualidade e segurança dos alimentos:

- Fatores que compõem a qualidade dos alimentos;
- Segurança alimentar x segurança dos alimentos;
- Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA);
- Perigos nos alimentos; - Introdução à gestão da qualidade na área de alimentos.

Unidade II - Fundamentos microbiológicos para a segurança dos alimentos:

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

Unidade III - Doenças transmitidas por alimentos:

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

Unidade IV - Higiene em serviços de alimentação:

- Higiene ambiental, dos manipuladores e dos alimentos;
- Princípios gerais de higienização;
- Manejo dos resíduos e educação ambiental;
- Controle integrado e vetores de pragas urbanas;
- Abastecimento e controle de água potável.

Unidade V - Legislação sanitária para alimentos:

- Rotulagem para alimentos embalados;
- Inspeção sanitária de alimentos;
- Procedimentos operacionais padronizados (POP) para serviços de alimentação;

<ul style="list-style-type: none"> ● Boas práticas de fabricação de alimentos (BPF). <p>Unidade VI - Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Histórico e abrangência; ● Termos e definições; ● Princípios do sistema. <p>O plano APPCC.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ● Aulas expositiva-dialógica com apresentação de slides; ● Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos em sala de aula; ● Orientação em atividades práticas individuais e/ou em grupo; ● Aulas práticas, trabalhos técnicos e de extensão (oficinas e capacitações em boas práticas de fabricação de alimentos).
RECURSOS
<p>Material didático-pedagógico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Livros-textos, revistas da área e pesquisa na internet; ● Recursos audiovisuais: retroprojektor, datashow; ● Insumos de laboratórios.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão avaliados alguns critérios, como: grau de participação do aluno em atividades individuais e em grupo; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados. E serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como prova escrita, seminário, atividades complementares e atividades de extensão, que serão ofertadas juntamente com a disciplina de Estrutura Física e Organização do Serviço de Alimentação.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.</p> <p>FRANCO, B. D. G. M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.</p>

182 p.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.

SILVA JÚNIOR., E. A. **Manual de controle higiênico e sanitário em alimentos**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOAS práticas de fabricação (BPF) para restaurante, lanchonetes e outros serviços de alimentação. Viçosa, MG: Editora UFV, 2011. 68 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 10 fev. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 275, de 21 de outubro 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. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 10 fev. 2023.

JAY, J. M. **Microbiologia dos alimentos**. 6. ed. São Paulo: Editora Artmed, 2005.

MADEIRA, M.; FERRÃO, M. E. **Alimentos conforme a lei**. São Paulo: Manole, 2002.

VIEIRA, M. N. C. **Gestão de qualidade na produção de refeições**: Série Nutrição e Metabolismo. São Paulo: Guanabara Koogan, 2012.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS I		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 1	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 40h	
	Atividades não presenciais: 80h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
<p>Funções na brigada de cozinha clássica e contemporânea. Organização do trabalho em cozinhas profissionais. <i>Mise en Place</i> e ficha técnica. Considerações sobre os equipamentos e utensílios de trabalho. Conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas culinárias aplicadas a insumos de origem vegetal. Conhecimentos das bases de cozinha. Ervas, especiarias e aromáticos. Princípios de cocção. Classificação e preparo de fundos, molhos e sopas. As diferentes formas de otimizar o aproveitamento dos insumos já utilizados, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer as diferentes funções na brigada de cozinha; ● Compreender a importância da ficha técnica no fluxo das ações da cozinha profissional; ● Perceber a variedade de equipamentos e utensílios que podem ser utilizados na cozinha profissional; ● Aprender as características de insumos como frutas, hortaliças, leguminosas, cereais, ovos e leite e sua aplicação nas produções culinárias; ● Entender as transformações científicas decorrentes dos princípios e métodos de cocção sobre as frutas, hortaliças, leguminosas, cereais; ● Conhecer os diversos tipos de ervas, especiarias e aromáticos e sua aplicabilidade na cozinha profissional; ● Produzir preparações utilizando insumos de origem vegetal. Aplicar técnicas de corte e de cocção em insumos de origem vegetal; ● Elaborar técnicas para otimizar o aproveitamento de insumos. 		
PROGRAMA		

Unidade I – Introdução

- Conceitos, termos e objetivos
- Equipamentos e utensílios indispensáveis
- Princípios de cocção

Unidade II – Ingredientes: pesos e medidas

- Medidas equivalentes

Unidade III – Bases de cozinha

- Acompanhamentos aromáticos
- Fundos
- Agentes espessantes
- Ervas e especiarias

Unidade IV – Molhos e sopas

- Molhos mãe
- Molhos derivados e compostos
- Molhos contemporâneos
- Sopas claras
- Sopas espessas

Unidade V - Frutas e hortaliças

- Classificação/tipos
- Aquisição/armazenamento

Unidade VI - Cereais, grãos, tubérculos e leguminosas

- Arroz, milho
- Mandioca
- Feijão
- Batatas

METODOLOGIA DE ENSINO

- Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/dialógicas, fazendo-se uso de debates, dinâmicas de grupo, leitura e análise de textos e revistas;
- A outra metade da carga horária é destinada às aulas práticas, aplicadas no laboratório de cozinha quente, utilizando a estrutura laboratorial e os utensílios e equipamentos que se farão necessários.
- Quando possível haverá visitas técnicas.

RECURSOS

- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Projetor de slides, textos e demais recursos audiovisuais;
- Utensílios e equipamentos de cozinha;
- Cozinha didáticas;
- Insumos para as atividades práticas;

<ul style="list-style-type: none"> ● Acervo bibliográfico.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando o acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; ● Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico pedagógicos e científicos adquiridos; ● Desempenho cognitivo; ● Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho). <p>Nas aulas práticas os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento.</p>
BIBLIOGRAFIA BASICA
<p>CHEF profissional. Tradução de Renata Lucia Bottini. 4. ed. rev. São Paulo: Senac Editoras, 2011. 1235 p.</p> <p>KOVESI, Betty <i>et al.</i> 400g: técnicas de cozinha. 2. ed. São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 2020. 399 p.</p> <p>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2013. 351 p..</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção (ed). Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos: manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2010. 167p.</p> <p>FARROW, Joanna. Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. Barueri: Manole, 2009. 256 p.</p> <p>LE CORDON Bleu: técnicas culinárias essenciais. Tradução de Eni Carmo de Oliveira Rodrigues. São Paulo: Marco Zero, 2010. 256 p.</p> <p>SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac DN, 2014. 359 p.</p>

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362 p. (Hotelaria).

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

SEMESTRE 2

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 2	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 28h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 12h	
	Atividades não presenciais: 8 aulas (50 min)	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
<p>Conceitos básicos, evolução e aplicação da análise sensorial de alimentos e bebidas; Descrição dos princípios da fisiologia sensorial; Estudo dos principais métodos de avaliação sensorial e das técnicas experimentais em análise sensorial; Montagem, delineamento, organização e operação de um programa de avaliação sensorial; Características sensoriais importantes na aceitação do produto. Análise e interpretação dos dados sensoriais. Análise sensorial como ferramenta para o desenvolvimento de novos produtos e processos, com ênfase no emprego dos diferentes tipos de preparos culinários e apresentação das amostras. Conceitos das bases do desenvolvimento sustentável dentro da área de alimentos, conforme Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP N° 2, de 15 de junho de 2012).</p>		
OBJETIVO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar a importância e aplicação da análise sensorial na gastronomia; 2. Identificar as características sensoriais relevantes na aceitação dos alimentos; 3. Aprender sobre o ambiente dos testes; 4. Identificar os fatores importantes a serem considerados na condução dos testes sensoriais; 5. Aplicar os principais métodos discriminativos e afetivos e identificar o seu emprego em diferentes atividades; 6. Identificar o delineamento e a aplicação para cada teste sensorial; 7. Interpretar os resultados obtidos nos testes sensoriais. 8. Aplicar a análise sensorial no desenvolvimento e aperfeiçoamento de alimentos e bebidas. <p>Utilizar as bases do desenvolvimento sustentável dentro da área de alimentos.</p>		
PROGRAMA		

<p>Unidade 1- Importância da análise sensorial na gastronomia. Unidade 2-Órgãos de percepção sensorial. Unidade 3- Atributos sensoriais e sentidos sensoriais Unidade 4- A fisiologia do gosto. Unidade 5-Condições para os testes sensoriais. Unidade 6-Equipe sensorial treinada e não treinada. Unidade 7-Ambiente, amostras, procedimentos e seleção da equipe sensorial Unidade 8- Testes sensoriais 8.1-Testes Discriminativos 8.2- Testes Descritivos 8.3- Testes Afetivos Unidade 9- Atualidade sobre análise sensorial com potencial de aplicação na gastronomia. Unidade 10-Análise sensorial, gastronomia, alimentos alternativos e economia circular</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>A disciplina poderá utilizar, dentro da realidade e condição de cada semestre, as seguintes metodologias: Aulas expositivo-dialogadas; Exercícios teóricos e práticos; Apresentação de seminários; Aulas práticas em laboratório; Projeto de elaboração de novos produtos, com aplicação de teste sensorial; Estudo de artigos científicos; Realização de eventos; uso de audiovisual, aula síncrona ou assíncronas, quiz, atividades didáticas por meio digital, blogs, Vlogs e rede social na divulgação de conteúdo. Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas.</p>
<p>RECURSOS</p>
<p>Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; Utilização de recurso audiovisual. Alimentos para aula prática e projetos Utensílios e equipamentos de laboratório necessários para execução da aula Utilização dos laboratórios para aulas e exercícios práticos. Atividade didática por meio digital (Quiz, Kahoot, aulas síncrona e assíncronas, etc) Atividade síncrona ou assíncrona Acervo bibliográfico e acesso a plataforma de artigos científicos</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>

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

A avaliação será permanente e processual, envolvendo produção escrita (provas, trabalhos individuais e em grupos, relatórios) debates, participação em aula prática-teórica, Organização e execução de evento (palestra, oficina e outra atividade pertinente) projetos e seminários.

Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;

Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;

Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes com os devidos encaminhamentos de atividade para os discentes;

Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013. 531p.

OLIVEIRA, M. A. B. **Análise sensorial de alimentos - práticas e experimentos**. Cachoeiro do Itapemirim: Noryam Editora, 2009.

MINIM, V. P. R. (org.). **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 2. ed. rev. e ampl. Viçosa: Editora UFV, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A Fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia da Letras, 1995.

DENBURY, J.; HOBDAV, C. **Segredo da apresentação de pratos**. Marco Zero: São Paulo, 2010. 176p.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. **Sensory evaluation techniques**. 3. ed. CRC Press, 1999. 281p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GASTROTECNIA		
Código:	Carga horária total:	Créditos: x
Nível: Graduação	Semestre: 2	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: xh	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 8 aulas (50min)	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Aspectos químicos e funcionalidade dos componentes químicos dos alimentos: água, proteínas e enzimas, carboidratos, lipídios. Composição química de alguns grupos de alimentos. Transformações ocasionadas pelos processos culinários e/ou de preservação nos diversos grupos alimentares. Métodos e indicadores culinários.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer e distinguir as principais substâncias químicas presentes nos alimentos; ● Conhecer e compreender a funcionalidade de componentes químicos dos alimentos; ● Conhecer a composição química e funcionalidade dos principais grupos de alimentos; ● Compreender as transformações observadas nos vários grupos alimentares antes, durante e após os processos culinários e/ou de preservação. ● Compreender os principais métodos e indicadores culinários. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I - Aspectos químicos e funcionalidade das principais substâncias químicas presentes nos alimentos</p> <p>a) Água</p> <ul style="list-style-type: none"> - A molécula; - Propriedades físicas; - Ligações ou pontes de hidrogênio; - Interação água-soluto. <p>b) Proteínas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estruturas e classificação; - Desnaturação proteica ou enzimática; - Funcionalidade (propriedades hidrofílicas, interfásicas e intermoleculares). <p>c) Carboidratos</p>		

<ul style="list-style-type: none"> - Simples: Classificação, caramelização e reação de Maillard (pardeamento); - Complexos (polissacarídeos): Funcionalidade; - Amido: gelatinização e retrogradação; - Pectina; - Goma. <p>d) Lipídios</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificação; - Composição e estrutura; - Emulsificantes; - Decomposição dos lipídios (hidrólise e oxidação); - Lipídios nos alimentos. <p>Unidade II - Composição química e alterações ocasionadas pela transformação dos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Carnes b) Ovos c) Leite e laticínios d) Cereais e derivados e) Leguminosas f) Frutas, hortaliças, cogumelos e algas g) Óleos e gorduras alimentares h) Açúcares, açucarados e edulcorantes <p>Unidade III - Métodos e indicadores culinários</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Transferência de Calor; b) Constituição química de panelas e utensílios e suas influências; c) Métodos Clássicos de Cocção e visão da gastrotecnia; d) Fator de correção, fator de cocção
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aulas expositivo-dialogadas (utilização de data show, quadro branco, pincel); ▪ Exercícios teóricos e práticos; ▪ Estudos dirigidos e atividades de pesquisa não presenciais (7 h); ▪ Apresentação de seminários; ▪ Recuperação de aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos; ▪ Visitas Técnicas.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> • Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; • Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais, modelos moleculares.
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 ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho). As notas das etapas serão tomadas através de: provas escritas, participação em sala de aula, apresentação de seminários e trabalhos de pesquisa. A avaliação final será através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, W. M. C. *et al.* (org.). **Alquimia dos alimentos**. 2. ed. Brasília: Senac, 2011. v. 2. 496 p.

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

THIS, H. **Um Cientista na cozinha**. 4. ed. São Paulo: Editora Ática, 2007. 240 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

WOLKE, R. L. **O Que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003. 299 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS II		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 2	Pré-requisitos: HTC I/ Higiene e Segurança Alimentar
CARGA HORÁRIA: 8h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 40h	
	Atividades não presenciais: 16 aulas (50min)	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
<p>Composição e características dos diversos tipos de carnes. Principais cortes, dos mais simples aos mais nobres. A importância dos animais de carne branca e vermelha, como: aves e seus derivados, pescados, carne bovina, suína, caprina e ovina. Métodos de cocção de carnes nas culturas ancestrais, africanas e afrodescendentes. Métodos de cocção e técnicas de preparação dos diferentes tipos de proteína animal e elaboração de pratos utilizando os mesmos. Práticas sustentáveis na manipulação e preparo de pratos com proteína animal.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer aspectos teóricos e práticos sobre as características específicas de proteínas de origem animal, bem como habilidades e técnicas culinárias aplicadas aos diferentes produtos cárneos. ● Identificar as características dos diversos tipos de cortes de carnes de diferentes origens, enfatizando as principais preparações a que se destinam. ● Executar técnicas de pré-preparo, cortes e preparo com cortes de carnes de diferentes origens. ● Identificar qual o melhor método de cocção para os diversos tipos de carnes e seus cortes. ● Elaborar pratos utilizando diferentes cortes de carnes e seus derivados. ● Praticar as técnicas de preparo de pratos à base de ovos. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I – Carnes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definição de carnes segundo a legislação pertinente; - Constituição química; valor nutricional de cada tipo de carne; - Fatores que afetam a qualidade da carne; - Aquisição, armazenamento e pré-preparo; - Abate de bovinos, suínos e aves; 		

- Corte primários e secundários dos diferentes tipos de carne.

Unidade II – Técnicas de cortes e preparo de produtos de origem animal.

- As carnes vermelhas: Os tipos de cortes, principais métodos de cocção, preparações diversas com carne bovina e derivados: cozido, assado, frito, braseado, recheado, salteado, guisado, ensopado;
- A carne suína: As diversas preparações com carne suína e derivados: cozido, assado, frito, braseado, guisado, salteado, ensopado, recheado;
- As carnes de caprinos e ovinos: As diversas preparações com carne caprina e ovina e derivados: cozido, assado, frito, recheado, braseado, guisado, salteado, ensopado;
- As carnes brancas: Aves e derivados, os tipos de cortes, principais métodos de cocção, enfatizando as preparações de pratos diversos, as diversas preparações de aves como: cozido, assado, frito, empanado, guisado, braseado, salteado, confitado, chapeado, frito por imersão, recheado.
- As técnicas de preparo de ovos, os pontos de cozimento, ovos mexidos, omeletes; ovos poché;
- As diversas técnicas de preparações com peixes e frutos do mar: cru, marinado, escalfado, cozido, assado, frito, recheado, no vapor, papillote, ensopado, defumado.

METODOLOGIA DE ENSINO

Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros. Parte dessas aulas será dada de forma não presencial, conforme cabeçalho do PUD, quando serão realizadas as seguintes atividades:

- Leitura de capítulos de livros com resumo;
- Estudo dirigido;
- Trabalhos de pesquisa;
- Exercícios.
- Quando possível haverá visitas técnicas;
- As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução das preparações de pratos com proteína animal, correlacionadas ao que foi visto na teoria e acontecerão nos laboratórios de cozinha.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Acervo bibliográfico
- Recursos audiovisuais.
- Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas).
- Insumos para as aulas práticas.

AValiação

As avaliações da disciplina de Habilidades Técnicas Culinárias II ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de:

- Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, tendo como modelo as questões do ENADE;
- Seminários expositivos (individuais e em grupo);
- Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, limpeza, interação, foco e técnica;
- Avaliação prática de elaboração de produto espontâneo ou dirigido de pratos com proteína animal.

As atividades realizadas de forma não presencial serão avaliadas individualmente ou em grupo e poderão gerar pontos que se somarão às outras notas das avaliações das etapas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LE CORDON BLEU. **Le cordon bleu: técnicas culinárias essenciais**. Editora: Marco Zero, 2010.

FARROW, Joanna. **Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos**. Barueri: Manole, 2009. 256 p.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. Editora: Senac nacional, 2011.

KOVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. **400g: técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HOBDAV, Cara. **Segredos da apresentação de pratos: food styling passo a passo**. Editora: Marco Zero, 2010.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2014.

TROTTER, Charlie *et al.* **Facas e cortes: técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas**. São Paulo: Publifolha, 2015. 224 p.

VIEIRA, S; FREUND, F. T.; ZUANETTI, R. **O Mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2014.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. 10. ed. São Paulo: Marco Zero Editora, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO DE CUSTOS		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 2	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 80h	Prática: 0h
	Presencial: 80 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 16 aulas (50min)	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
<p>Conceitos iniciais de receita, gasto e resultado e nomenclatura dos gastos e custos. Diferenças entre custos e despesas fixas e variáveis e seus impactos na gestão de custos. Principais indicadores da gestão de custos, tais como lucratividade, rentabilidade, prazo de retorno do investimento e ponto de equilíbrio contábil, financeiro e econômico. Precificação de produtos ou serviços a partir da determinação da margem de contribuição e do mark up. Aplicação do tripé da análise financeira de custos, através da análise do balanço patrimonial, do demonstrativo do resultado do exercício e do fluxo de caixa. Desenvolvimento de habilidades para tomar decisões estratégicas a partir da análise dos indicadores financeiros relevantes para a gestão de custos.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender os conceitos iniciais de receita, gasto e resultado, e a nomenclatura dos gastos e custos. ● Discutir e aplicar as diferenças entre custos e despesas fixas e variáveis, bem como seus impactos na gestão de custos. ● Analisar e interpretar os principais indicadores da gestão de custos, tais como lucratividade, rentabilidade, prazo de retorno do investimento e ponto de equilíbrio contábil, financeiro e econômico. ● Aprender a determinar a margem de contribuição e o mark up, para a precificação de produtos ou serviços. ● Aplicar o tripé da análise financeira de custos, através da análise do balanço patrimonial, do demonstrativo do resultado do exercício e do fluxo de caixa. ● Desenvolver habilidades para tomar decisões estratégicas, a partir da análise dos indicadores financeiros relevantes para a gestão de custos. 		
PROGRAMA		

<p>Unidade I – Introdução, Importância da gestão de custos para as empresas, Finalidade e objetivos da elaboração dos relatórios financeiros.</p> <p>Unidade II - Conceitos iniciais, Receita, Gasto e Resultado, Nomenclatura dos Gastos e Custos, Custos e Despesas Fixas e Variáveis.</p> <p>Unidade III - Tripé da análise financeira de custos, Conceito e estrutura do Balanço Patrimonial, Classificação dos ativos e passivos e Patrimônio Líquido, Conceito e estrutura da Demonstração do Resultado do Exercício, Análise da performance da empresa através da DRE, Interpretação dos principais indicadores financeiros obtidos a partir da DRE, Fluxo de Caixa.</p> <p>Unidade IV - Principais indicadores da gestão de custos, Cálculo da Lucratividade e Rentabilidade, Identificação dos custos fixos e variáveis de produção, Cálculo da Margem de Contribuição, Cálculo do Mark Up, Pontos de Equilíbrio Contábil, Financeiro e Econômico.</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>Aulas Expositivas: O professor inicia cada aula apresentando os conceitos teóricos relevantes, apoiado em slides ou outras ferramentas visuais. Aula dinâmica, com discussões em grupo e perguntas e respostas com os alunos.</p> <p>Lista de Exercícios: A lista de exercícios é distribuída aos alunos após cada aula, com o objetivo de aplicar os conceitos teóricos aprendidos em situações práticas. A lista deve incluir questões que permitam o desenvolvimento de habilidades em análise financeira, precificação e gestão de custos.</p> <p>Correção e Revisão: Após a entrega da lista de exercícios, é corrigida e apresentada as respostas para a turma, discutindo pontos relevantes e possíveis dúvidas. Esta revisão é uma excelente oportunidade para os alunos aprofundarem seus conhecimentos e para o professor avaliar o desempenho da turma.</p>
<p>RECURSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quadro Branco, Pincel colorido, Apagador.
<p>AValiação</p>
<p>A avaliação se dará por provas escritas que objetive avaliar o conhecimento do aluno na disciplina, podendo ser aplicadas de forma individual ou em grupo. Será definido claramente o escopo da prova, incluindo o número de questões, tempo e distribuição de pontos. É importante fornecer exemplos de questões anteriores e material de estudo para que os alunos possam se preparar adequadamente.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>

IUBÍDICUS, S.; MARION, J. C. **Curso de contabilidade para não contadores:** para áreas de administração, economia, direito e engenharia. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018.

MARTINS, E. **Contabilidade de custos.** 11. ed. São Paulo: Atlas, 2018.

MARTINS, E.; ROCHA, W. **Contabilidade de custos:** livro de exercícios. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CRUZ, J. A. W. **Gestão financeira moderna:** uma abordagem prática. Curitiba: InterSaberes, 2013.

GITMAN, L. J.; MADURA, J. **Administração financeira:** uma abordagem gerencial. São Paulo: Pearson, 2003.

GITMAN, L. J.; ZUTTER, C. J. **Princípios de administração financeira.** 14. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2017.

MACEDO, J. J; CORBARI, E. C. **Análise de projeto e orçamento empresarial.** Curitiba: InterSaberes, 2014.

MEGLIORINI, E.; VALLIM, M. A. **Administração financeira:** uma abordagem brasileira. São Paulo: Pearson Prentice Hall., 2009.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 2	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 36h	Prática: 0h
	Presencial: 40 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 8 aulas (50min)	
	Extensão: 4h	
EMENTA		
Introdução sobre Alimentação e Nutrição. Grupos de alimentos segundo suas características nutricionais. Alimentos funcionais. Guias alimentares. Alimentação não convencional e seus tipos. Estratégias dietéticas para os diversos grupos populacionais.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender os princípios básicos da alimentação e nutrição humana e sua importância na manutenção da saúde; - Conhecer os grupos de alimentos, os tipos e funções dos nutrientes que os compõem, as recomendações nutricionais, e os princípios básicos de alimentação saudável; - Distinguir os compostos bioativos dos alimentos; - Analisar os diferentes guias alimentares existentes; - Definir alimentação não convencional e caracterizar os diversos tipos, incluindo o vegetarianismo; - Conhecer as principais estratégias dietéticas aplicadas a cada ciclo de vida. 		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE I - Introdução sobre Alimentação e Nutrição:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Histórico e importância; ● Conceitos básicos; ● Leis da alimentação; ● Classificação geral dos nutrientes segundo a função. ● Tipos e funções dos nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais). <p>UNIDADE II - Grupos de alimentos segundo as características nutricionais:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cereais, pães e massas; ● Verduras e legumes; 		

<ul style="list-style-type: none"> ● Frutas; ● Leite e derivados; ● Carnes e ovos; ● Leguminosas e oleaginosas; ● Óleos e gorduras; ● Açúcares e doces. <p>UNIDADE III -Alimentos funcionais:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Histórico, Conceitos e Atributos; ● Alimentos e compostos bioativos com propriedades funcionais; ● Legislação Brasileira sobre Alimentos funcionais.. <p>UNIDADE IV - Guias alimentares:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Origem e tipos; ● Pirâmide alimentar brasileira. <p>UNIDADE V -Alimentação não convencional:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conceitos e tipos; ● Objetivos e consequências; ● Vegetarianismo. <p>UNIDADE VI -Estratégias dietéticas e nutricionais para os diversos grupos populacionais.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lactentes. ● Pré-escolar e escolar. ● Adolescentes. ● Adultos. ● Idosos. ● Gestantes e nutrizes.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositiva-dialógica com apresentação de slides. Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos em sala de aula. Orientação em atividades práticas individuais e/ou em grupo. Apresentação de vídeos, estudos dirigidos e seminários.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ● Material didático-pedagógico: livros-textos, revistas da área e pesquisa na internet; ● Recursos audiovisuais: retroprojeter, datashow.
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 avaliados alguns critérios, como: grau de participação do aluno em atividades individuais e em grupo; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados; E serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como prova escrita, seminário e atividades complementares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 2. ed. rev. Barueri: Manole, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 2	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 30h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 10h	
	Atividades não presenciais: 8 aulas (50min)	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
<p>Pesquisa: elementos conceituais, métodos e técnicas de pesquisa; Elaboração de projetos de pesquisa; Estruturação e apresentação do relatório de pesquisa; Produção de artigo e Normas da ABNT.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer os princípios, fundamentos e técnicas da metodologia e da pesquisa científica; compreender as diversas fases de elaboração e desenvolvimento de pesquisas e trabalhos acadêmicos; ● Elaborar trabalhos escolares/relatórios obedecendo às orientações e normas vigentes da ABNT, aplicando metodologia científica. ● Redigir um pré-projeto de pesquisa com a finalidade de observar as construções de um texto científico que exige etapas definidas e que será exigida como etapa. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I – Introdução - Metodologia científica: conceituação; importância; aprendizagem da metodologia científica; metodologia científica e Informática.</p> <p>Unidade II - O Conhecimento Científico - Níveis de conhecimento: conhecimento empírico, conhecimento filosófico, conhecimento teológico e conhecimento científico, verdade, evidência e certeza.</p> <p>Unidade III - A Metodologia Científica - Objetivos de uma pesquisa científica: pesquisa descritiva, pesquisa exploratória e pesquisa explicativa. Tipos de Pesquisas: documental, bibliográfica, descritiva, experimental, experiencial, quantitativa e qualitativa. - Métodos de pesquisas descritivos e exploratórios: métodos analíticos e métodos sistêmicos: levantamento, estudo de casos.</p> <p>Unidade IV - Diretrizes para Estruturação e Elaboração de Trabalhos Acadêmicos (fichamentos, resumos, resenhas, relatórios, monografias)</p>		

- Preparação de trabalho científico: planejamento; estrutura do trabalho científico: introdução, desenvolvimento e conclusão; sumário, prefácio e apêndice; bibliografia.

Unidade V - Aspectos Formais da Redação Científica – Referências e Citações

- Bibliográficas – Normas da ABNT;

- Redação científica: linguagem científica e suas características; abreviaturas; ilustrações; citações e notas de pé de página

METODOLOGIA DE ENSINO

- Exposições teóricas dos diversos tópicos;
- Seminários;
- Produção textual: resenhas, resumos e textos dissertativos-argumentativos;
- Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais, plataformas de ensino;
- Elaboração de um pré-projeto de pesquisa obedecendo as normas estabelecidas pelo Manual de Normatização do IFCE.

RECURSOS

O material didático utilizado para leituras e produções textuais poderão ser encontradas nos diversos meios de recursos disponíveis nas plataformas de ensino existentes na instituição como: Moodle, Q-acadêmico, e-mails institucionais, equipamentos de multimídia e cópias digitais.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina obedecerá a Política Educacional do IFCE, estabelecendo os aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática - ROD. A avaliação terá caráter formativo, visando o acompanhamento permanente do aluno, desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.

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 ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- As avaliações serão realizadas por meio de textos escritos, orais, observando os critérios de notas estabelecidas pela instituição.

BIBLIOGRAFIA BASICA

BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Salcino; SILVA, Roberto da. **Metodologia**

científica. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 162 p.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa:** planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2015. 277 p.

MOREIRA, Etelvina Maria Marques; BRILHANTE, Joselito. **Manual de normalização de trabalhos acadêmicos.** Colaboração de Carlos Henrique da Silva Sousa *et al.* 3. ed. atual. Fortaleza: IFCE, 2020. E-book.

RAMPAZZO, Lino. **Metodologia científica:** para alunos dos cursos de graduação e pós-graduação. São Paulo: Loyola, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 200 p.

MEDEIROS, João Bosco. **Redação científica:** a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 12. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 331 p.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa social:** teoria, método e criatividade. 34. ed. Petrópolis: Vozes, 2015. 108 p. (Temas sociais).

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INGLÊS INSTRUMENTAL		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 2	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 8 aulas (50min)	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Técnicas de leitura e tradução de textos em língua Inglesa. Aspectos morfossintático, semântico, gramatical e cultural da língua Inglesa.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender textos variados em língua inglesa na área de gastronomia e afins; - Conhecer e utilizar corretamente as técnicas de leitura; - Reconhecer o uso das estruturas gramaticais da língua inglesa. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade 1 – Técnicas de Leitura</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Compreensão geral de leitura 2. Leitura Rápida do texto: “Skimming”. 3. Leitura detalhada do texto: “Scanning”. 4. O uso da inferência do conteúdo do texto: “Prediction”. 5. Evidências tipográficas 6. Reconhecimento de palavras cognatas e identificação de falsas cognatas. 7. Palavras chaves para compreensão dos pontos principais do texto: “Key Words”. <p>Unidade 2 – Pontos Gramaticais</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Formação de palavras: “Word Formation”: afixos: sufixos e prefixos. 9. To Be: formas do “Present Simple” e “Past Simple”. 10. Present Simple: uso, regras e uso de advérbios de frequência. 11. Futuros: will x going to 12. Modal Verbs: will, would, can, could, may, might, must, should, have to. 13. Question Words: what, who, when, where, why, which, whose, how. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Aulas expositivas e interativas através da execução de atividades em grupo, exercícios escritos de compreensão e interpretação textuais e co-elaboração de atividades textuais.		

RECURSOS	
O material didático utilizado para leituras poderá ser encontrado nos diversos meios de recursos disponíveis nas plataformas de ensino existentes na instituição como: biblioteca virtual, Q-acadêmico, e-mails institucionais, equipamentos de multimídia e cópias digitais.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula. A avaliação da disciplina de Inglês Instrumental ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.	
BIBLIOGRAFIA BASICA	
LOPES, Carolina. Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos . Fortaleza: IFCE, 2012.	
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura – módulo I . São Paulo: Textonovo, 2004.	
MURPHY, Raymond. Essential grammar in use . Cambridge (England): Cambridge University Press, 2015.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
COLLINS. Dicionário escolar (Inglês-Português/Português-Inglês). São Paulo: Disal, 2010.	
GLENDINNING, Erich H. Basic english for computing SB . 2. ed. [S. l.]: Oxford do Brasil, 2006.	
LOPES, Cecilia (coord.). Minidicionário Rideel: inglês-português-inglês . 3. ed. São Paulo: Rideel, 2011.	
SOUZA, Adriana Grade Fiori <i>et al.</i> Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental . São Paulo: Disal, 2015.	
LATHAM-KOENIG, Christina; OXENDEN, Clive. American english file . Oxford: Oxford University Press, 2012.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

SEMESTRE 3

DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 3	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 0h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 40h	
EMENTA		
Elementos teórico-conceituais sobre os direitos humanos, cidadania e questões sociais contemporâneas. A importância da segurança alimentar e nutricional aliada à gastronomia como agente transformador de desenvolvimento humano social e sustentável: experiências e estudos de caso. Projetos sociais: métodos e técnicas de pesquisa para a elaboração do projeto social.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender os fenômenos econômico-sociais contemporâneos; ● Adquirir o conteúdo teórico-conceitual que permita melhor investigar as causalidades e formas de manifestação de um fenômeno econômico-social; ● Apropriar-se de instrumentos analítico-conceituais, por meio de discussões e exercícios de produção textual; ● Vivência e intervenção propositiva junto à comunidade; ● Desenvolver capacidades e habilidades para a execução de projetos sociais por meio da apresentação de métodos e técnicas necessárias à construção de projetos de natureza prático-interventiva. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I (Teórica) – Desenvolvimento Humano e Social:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Direitos Humanos, cidadania e sociedade; ● Tipos de Solidariedade; ● Setores da Sociedade e Organização à Responsabilidade Social e Empresarial; ● Problemas Sociais no Brasil e no Mundo. <p>Unidade II (Teórica) – Desenvolvimento sustentável do Planeta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD); ● Objetivos do Desenvolvimento Sustentável; ● Agenda 2030; 		

- Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional para o Desenvolvimento Social.

Unidade III (Prática) – Projetos sociais: experiências e estudos de caso:

- Tipos de Projetos Sociais em geral;
- Apresentação de Experiências em Projetos Sociais em Gastronomia (VIVÊNCIAS);
- Estudo de caso (I): experiência de auto-organização comunitária ou sociedade civil;
- Estudo de caso (II): experiência de Projeto Social de empresa.

Unidade IV (Prática) – Métodos e técnicas de pesquisa e elaboração do Projeto Social:

- Justificativa, objetivo geral e objetivos específicos (metas) do Projeto;
- Metodologia: levantamento das demandas, estratégias de participação e parcerias e perfil das populações (crianças, jovens, adultos, idosos, gestantes, negros, quilombolas, indígenas, e pessoas com necessidades especiais, estratégias de participação e parcerias; em atendimento às Leis 10.639/03 e 11.645/2008);
- Indicadores e formas de monitoramento e avaliação;

Cronograma operacional, fontes de captação e orçamento.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositiva-dialógicas com apresentação de slides, fazendo-se uso de debates e discussão de conteúdo audiovisual;
- Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos, estudos-de-caso e textos em sala de aula;
- Prática: Orientação em atividades práticas através da realização de vivências em Projeto social, visita técnica além de desenvolvimento de projeto social com aplicação na comunidade (20h).

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros-textos, revistas da área, pesquisa na internet e conteúdo audiovisual
- Recursos: pincel, quadro branco, retroprojeter, projetor de slides.

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 avaliados alguns critérios, como: grau de participação do aluno em atividades individuais 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; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados. E serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como resenhas críticas de conteúdo audiovisual ou de textos-base, seminários, elaboração de um projeto de intervenção social, atividades complementares e atividades de extensão com relatórios da intervenção social.

BIBLIOGRAFIA BASICA

BARDIN, L. **Análise do conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2009.

CARVALHO, J. M. **Cidadania no Brasil: o longo caminho**. 24. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2018. 254 p.

MINAYO, M. C. S. (org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2002.

RICHARDON, R. J. **Pesquisa social: métodos e técnicas**. São Paulo: Atlas, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução de Mayra Fonseca, Barbara Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. 495 p.

DIAS, R. **Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2017. 234 p.

LE MOS, J. J. S. **Mapa da exclusão social no Brasil: radiografia de um país assimetricamente pobre**. 3.ed. rev. atual Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil - BNB, 2012. 256 p. PDF. Disponível em: <https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/handle/123456789/694>. Acesso em: 24 a br. 2023.

ORTEGA, A. C.; ALMEIDA F., N. **Desenvolvimento territorial, segurança alimentar e economia solidária**. Campinas: Alínea, 2007. 303 p.

PINSKY, J.; PINSKY, C. B. (org.). **História da cidadania**. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2005. 591 p.

SACHS, I. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável.** Rio de Janeiro: Garamond, 2009. 95 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ENOLOGIA		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 3	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 4h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 40h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
<p>Conceitos básicos do mundo do vinho. Introdução ao estudo da viticultura. Elementos e fases da vinificação. Características de vinhos brancos, tintos e rosés. Principais castas viníferas. Estudo de vinhos espumantes. Introdução aos vinhos fortificados e licorosos. Profissionais do vinho. Técnicas de degustação de vinho. Introdução ao serviço de vinho. Noções de harmonização de vinhos e comida. Tipologias de vinho e vitivinicultura com bases do desenvolvimento sustentável, conforme Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP N° 2 , de 15 de junho de 2012).</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender os conceitos básicos pertinentes ao estudo do vinho; ● Diferenciar a tipologia de vinhos existentes no mercado; ● Entender os elementos da uva e da videira que influenciam na fabricação e qualificação do vinho; ● Conhecer os principais métodos de produção de vinho; ● Executar técnicas iniciais de degustação e serviço profissional de vinhos; ● Compreender noções iniciais de harmonização e progressão de vinhos e comida. ● Identificar novas tipologias 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I - Introdução a enologia e estudo do vinho</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceitos Básicos do Vinho - Tipologia e Classificação de Vinhos - Introdução à Viticultura e Vinificação - Estudo de <i>Terroir</i> - Profissionais do Vinho <p>Unidade II - Introdução à degustação de vinhos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análise visual e suas características - Análise olfativa e as famílias de aromas 		

- Análise tátil e o instrumental do vinho

- Análise gustativa e estrutural do vinho

Unidade III - Estudo de vinhos brancos, tintos e rosés

- Principais castas viníferas

- Métodos de vinificação de vinhos brancos

- Métodos de vinificação de vinhos tintos

- Métodos de vinificação de vinhos rosés

- Introdução aos principais países produtores mundiais de vinho

- Introdução ao serviço de vinhos brancos, tintos e rosés

Unidade IV - Estudo de vinhos espumantes

- Tipologia de vinhos espumantes

- Métodos de produção de vinhos espumantes

- Introdução aos principais países produtores mundiais de vinho espumante

- Introdução ao serviço de vinhos espumantes

Unidade V - Introdução aos vinhos fortificados e licorosos

- Tipologia de vinhos fortificados

- Métodos de produção de vinhos fortificados

- Introdução aos principais países produtores mundiais de vinhos fortificados

- Tipologia de vinhos licorosos

- Métodos de produção de vinhos licorosos

- Introdução aos principais países produtores mundiais de vinho licorosos

- Introdução ao serviço de vinhos fortificados e licorosos

Unidade VI - Noções da harmonização do vinho e comida

- Principais técnicas de harmonização entre vinho e comida

- Progressão de serviço de vinhos

- Técnicas de precificação e venda de vinhos

Unidade VII - Tipologias de vinho e vitivinicultura com bases do desenvolvimento sustentável

- Vinhos biológicos e orgânicos

- Vinhos naturais e de mínima intervenção

- Vinhos biodinâmicos

METODOLOGIA DE ENSINO

▪ Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros;

▪ Quando possível haverá visitas técnicas;

▪ As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução dos assuntos explanados no decorrer da disciplina;

▪ As aulas práticas serão aplicadas na sala-bar e, ocasionalmente, no laboratório de cozinha quente e fria, e se necessário, no de confeitaria;

RECURSOS

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Acervo bibliográfico ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas e sala bar). ▪ Insumos para as aulas práticas.
AVALIAÇÃO
<p>As avaliações da disciplina ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, ▪ todos dentro dos modelos avaliativos do ENADE; ▪ Seminários expositivos (individuais e em grupo); ▪ Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, interação, foco, concentração. ▪ As oficinas da extensão, organizadas e executadas pelos alunos, serão avaliadas dentro de quatro quesitos de igual valor: Apresentação (incluindo material de apoio), Conteúdo, Clareza e Domínio, no momento das atividades.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Enologia. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: SENAC, 1989.</p> <p>RABACHINO, Roberto. Harmonização: o equilíbrio entre o vinho e alimento. 2. ed. rev. e atual. Caxias do Sul: Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2012.</p> <p>SOMMERS, Brian J. Geografia do vinho. Osasco: Novo Século, 2010.</p> <p>VIANNA JUNIOR, Dirceu; SANTOS, José Ivan; LUCKI, Jorge. Conheça vinhos. 3. ed. rev. e ampl. Editora: Senac São Paulo, 2015.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE. Sommelier: profissão do futuro. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2003.</p> <p>BRAGA, B. <i>et al.</i> Introdução à engenharia ambiental: o desafio do desenvolvimento sustentável. 2. ed. São Paulo: Editora Pearson Prentice Hall, 2005.</p> <p>JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. Atlas mundial do vinho. 7. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Globo Editora, 2014.</p> <p>LE CORDON BLEU. Vinhos: segredos profissionais para comprar, armazenar, servir</p>

e beber vinho. Tradução de Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004.

SANTOS, José Ivan Cardoso dos. **Vinhos**, o essencial. 9. ed. rev. e atual. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 3	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 30h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 10h	
EMENTA		
<p>Conceitos básicos de Empreendedorismo. Características do comportamento empreendedor. Prospecção e identificação de novas oportunidades. Criação e Gerenciamento de um negócio. Modelagem de negócios. Plano de negócios.</p>		
OBJETIVO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Desenvolver a capacidade empreendedora; 2. Compreender conceitos inerentes à empreendedorismo e inovação; 3. Formular um plano de negócios. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade 1: Empreendedorismo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Conceitos básicos; 1.2. Cultura empreendedora e de inovação; 1.3. Inovação e empreendedorismo; <p>Unidade 2: Características do Comportamento Empreendedor:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Elementos fundamentais para formação do empreendedor; 2.2. Características do comportamento empreendedor; 2.3. Motivação empreendedora; <p>Unidade 3: Plano de Negócios:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. <i>Business Model Canvas</i>; 3.2. Sumário executivo e dados gerais do negócio; 3.3. Análise de mercado 3.4. Plano gerencial; 		

<p>3.5. Plano de operações;</p> <p>3.6. Plano de marketing;</p> <p>3.7. Plano financeiro e Demonstrativo de Resultados;</p> <p>3.8. Análise de viabilidade e construção de cenários.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas expositivo-participativas de conteúdos gerais e específicos. Leitura e produção textual. Pesquisas individuais e em grupo. Grupos de trabalho para apresentação em formato de Seminários e/ou de <i>Elevator Pitch</i>. Visita técnica. Projeção de filmes. Participação em eventos. Realização de estudo dirigido.</p>
RECURSOS
<p>Material didático-pedagógico; Recursos audiovisuais; Artigos de autores nacionais e internacionais; Redes sociais e plataformas virtuais; Quadro branco, pincel e apagador.</p>
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação será contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e do resultado ao longo do período sobre as eventuais avaliações finais. Tem função diagnóstica de caráter continuado e formativo, utilizando-se de recursos tais como: Prova escrita; Relatórios; Resumos; Trabalhos; Seminários; Rodas de conversas; Realização e participação em eventos; Auto avaliação.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>DORNELAS, José. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 7. ed. São Paulo: Empreende, 2018. 267 p.</p> <p>LEITE, Emanuel. O Fenômeno do empreendedorismo. São Paulo: Saraiva, 2012. 361 p.</p> <p>SALIM, Cesar Simões. Construindo planos de empreendimentos: negócios lucrativos, ações sociais e desenvolvimento local. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>CABRAL, Arnaldo Souza; YONEYAMA, Takashi. Economia digital: uma perspectiva estratégica para negócios. São Paulo: Atlas, 2001. 244 p.</p> <p>CAVALCANTI, Glauco. Empreendedorismo: decolando para o futuro. Rio de Janeiro: Elsevier: SEBRAE/RJ, 2011. 152 p.</p> <p>DE MASI, Domenico. O Ócio criativo. 10. ed. Rio de Janeiro: Sextante, 2000. 336 p.</p> <p>ESCARLATE, Luiz Felipe. Aprender a empreender. Rio de Janeiro: Fundação Roberto Marinho: Sebrae, 2010. 176 p.</p>

GAUTHIER, Fernando Álvaro Ostuni. **Empreendedorismo**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PANIFICAÇÃO		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 3	Pré-requisitos: Gastrotecnia
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 40h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
<p>Estudo de matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de panificação. Métodos, equipamentos e utensílios utilizados em panificação. Fabricação de produtos de panificação tais como massa crocante, massa doce, massa suave e fermentação natural, incluindo desenho, preparação e decoração. Receitas clássicas e tradicionais: elaboração, processamento e conservação. Determinação da quantidade de ingredientes, segundo as características desejadas para o produto. Cálculo de rendimento, correção de tempo de fermentação e controle de produção. Conceitos das bases do desenvolvimento sustentável dentro da área de alimentos, conforme Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP N° 2 , de 15 de junho de 2012).</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Identificar a função das principais matérias-primas utilizadas em panificação; ● Identificar as propriedades químicas e interações químicas entre os constituintes das matérias-primas; ● Empregar o balanceamento e cálculos de receitas de panificação; ● Empregar o funcionamento dos equipamentos utilizados em panificação; ● Identificar cada etapa do processo industrial; ● Planejar a produção de pães; ● Conhecer as características de qualidade dos produtos de panificação; ● Utilizar as bases do desenvolvimento sustentável dentro da área de alimentos. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I – História, ingredientes da panificação e interação química entre os constituintes das matérias-primas - Farinha, água, sal, fermentos químicos e biológicos, açúcares, leite, ovos, gorduras, amidos, chocolates, corantes, essências, melhoradores, pré-misturas e conservadores.</p> <p>Unidade II - Máquinas, equipamentos e utensílios de panificação - Tipos e características de Máquinas, Equipamentos e Utensílios: Balança, modeladora, câmara de fermentação, masseira, laminadora, câmara fria, cilindro, fatiador, forno, batedeira, utensílios diversos, divisora, fogão, resfriador de</p>		

água, outros equipamentos.

Unidade III – Etapas do processamento de pães

- Pesagem; Amassamento; Divisão; Boleamento; Descanso; Modelagem; Fermentação; Cocção; Esfriamento; Embalagem; Congelamento

Unidade IV – Métodos de panificação

- Método direto convencional;
- Método direto rápido (AFA);
- Método ultrarrápido (*Chorleywood Bakin Process*);
- Método indireto;
- Pré-fermentação (fermentação natural);
- Massas Crocantes, Suaves e Doces;

METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina poderá utilizar, dentro da realidade e condição de cada semestre, as seguintes metodologias:

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Apresentação de seminários;
- Aulas práticas em laboratório;
- Realização de projetos;
- Construção de artigos;
- Recuperação de aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos;
- Visitas Técnicas;

Realização de eventos, abertos ao público externo, com realização de oficinas, expondo os produtos elaborados.

RECURSOS

- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais;
- Utilização dos laboratórios para aulas e exercícios práticos;
- Equipamentos, utensílios e insumos relacionados à panificação.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina de panificação ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática - ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando o acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação:

A N1 será dividida da seguinte forma: A primeira avaliação será uma prova escrita, abordando a função das principais matérias-primas utilizadas em panificação, as propriedades químicas e interações químicas entre os constituintes das matérias-primas. A segunda avaliação será uma prova escrita, abordando os equipamentos e cálculos de panificação. Cada avaliação escrita valerá até 10 pontos, onde serão avaliados os seguintes critérios: Planejamento, organização e coerência de ideias e clareza na elaboração das respostas, domínio do conhecimento, desenvolvimento das competências e habilidades desenvolvidas pelos discentes; desenvolvimento

<p>cognitivo;</p> <p>A N2 será composta da seguinte forma: A primeira avaliação será uma prova prática, abordando a elaboração de massas crocantes e suaves. A segunda avaliação também será uma prova prática, abordando a elaboração de massas doces. Cada avaliação prática será realizada em equipe de 5 alunos, valendo até 10 pontos, onde serão avaliados os seguintes critérios: grau de participação do aluno na elaboração das massas de panificação, domínio de atuação do discente (postura e desempenho).</p> <p>Para ajudar na composição das notas da N1 e da N2 poderão ser realizados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Trabalhos e exercícios teóricos e práticos; ▪ Seminários em forma individual ou em grupo; ▪ Planejamento, organização e execução de eventos temáticos. <p>Durante as aulas práticas serão avaliados os seguintes critérios de comportamento dos discentes: postura, adequação às normas de laboratório, grau de envolvimento nas equipes de trabalho.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação. Barueri, SP: Manole, 2009.</p> <p>GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais. 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2012.</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 4. ed. rev. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac Editora, 2009</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BRAGA, B. <i>et al.</i> Introdução à engenharia ambiental: o desafio do desenvolvimento sustentável. 2. ed. São Paulo: Editora Pearson Prentice Hall., 2005.</p> <p>CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Fabricación de pan. Zaragoza, Espanha: Acribia Espanha, 2002.</p> <p>MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Livraria Varela, 1999.</p> <p>SEBESS, M. G. Técnicas de confeitaria profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2010.</p> <p>SEBESS, P. Técnicas de padaria profissional. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2010.</p> <p>SEBESS, P. Técnicas de Padaria Profissional. 2. ed. ampl. Rio de Janeiro: Senac, 2013.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 3	Pré-requisitos: Nutrição e Dietética
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 32h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 8h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
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, ficha técnica padronizada e indicadores de desperdícios de alimentos, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP n° 2, de 15 de junho de 2012.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Entender os procedimentos técnicos científicos adequados e harmônicos da elaboração de cardápios; ● Compreender a importância da regionalidade, disponibilidade de alimentos e da definição dos per capita para o uso em cardápios; ● Desenvolver uma ficha técnica de preparo de alimentos, utilizando os princípios teóricos abordados na sala de aula; ● Calcular os indicadores culinários para facilitar o controle do desperdício alimentar em um Serviço de Alimentação; ● Elaborar cardápios comerciais e institucionais, levando em consideração todos os fatores de influenciam seu planejamento, execução e avaliação. 		
PROGRAMA		
Unidade I - Regras gerais de elaboração de cardápios:		
<ul style="list-style-type: none"> - Objetivos no planejamento de cardápios; - Atividades anteriores à produção de refeições: - Definição dos padrões dos cardápios, “per capita”, política de abastecimento, critérios para avaliação do funcionamento do serviço pela clientela; - Estimativa das necessidades nutricionais da clientela, número de refeições e custos; - Elaboração dos cardápios do período programado, previsão de compras, solicitação ao fornecedor, recepção e armazenamento de mercadorias e requisição ao almoxarifado; - Atividades durante a produção e distribuição de refeições; - Atividades subsequentes à produção e distribuição de refeições; 		

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

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

- Padronização de receitas: fichas técnicas, unidade de medidas, listas de substituição;
- Índices de correção dos alimentos e fatores de desperdício relacionados: per capita, fator de correção e fator de cocção;
- Ingredientes, métodos e técnicas culinárias de pré-preparo e preparo.

Unidade III- Estrutura e layout de cardápios;

- Composição e rotatividade de cardápios: cíclico, rotativo e fixo;
- Formato e desenvolvimento de cartas;
- Redação e nome dos pratos;
- Cuidados a observar no menu;
- Cardápios acessíveis.

Unidade IV- Planejamento e elaboração de cardápios comerciais e institucionais;

- Tendências e aspectos que interferem no planejamento de cardápios;
- Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: pré-escolares e escolares;
- Programa Nacional de Alimentação Escolar – PAT: programa de alimentação do trabalhador.

Unidade V- Planejamento e elaboração de cardápios típicos de datas comemorativas e festas temáticas.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositiva-dialógica com apresentação de slides;
- Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos em sala de aula;
- Orientação em atividades práticas individuais e/ou em grupo;
- Aulas práticas, trabalhos técnicos e de extensão.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros-textos, revistas da área e pesquisa na internet;
- Recursos audiovisuais: retroprojektor, datashow;
- 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 avaliados alguns critérios, como: grau de participação do aluno em atividades individuais e em grupo; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados; pontualidade e adoção de boas práticas de manipulação dos alimentos nas aulas práticas. E serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como prova escrita, seminário, atividades complementares, relatório de aula prática e elaboração de um artigo.

BIBLIOGRAFIA BASICA

CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. V. **Cardápios: planejamento e etiqueta**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. 97 p. (Série soluções).

DOMENE, S. M. A. D. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2017. 430 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

BRASIL. **Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005**: Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000. p. 28. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm. Acesso em: 10 ago 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. **Grafia braille para a língua portuguesa**. Brasília: SEESP, 2006.

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

MEZOMO, I. B. **Os Serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2015.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Porto Alegre: EDUCS, 2000.

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

TRAJANO, A. L. **Cardápios do Brasil**: receitas, ingredientes, processos. São Paulo: Senac SP, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COZINHA FRIA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 3	Pré-requisitos: HTC II
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 20h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 20h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
<p>Participação na brigada de cozinha como: Boucher, Poissonnier, Légumier e Garde-manger. Saladas: higienização e preparação de saladas clássicas e contemporâneas. Emulsões e molhos clássicos: temporários, semi-permanentes e permanentes, com elaboração de vinagretes variadas, maionese, aioli, chutney, mostarda e preparo de canapés. As diferentes formas de otimizar o aproveitamento dos insumos já utilizados, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer e elaborar preparações frias a serem seguidas no cardápio; ● Executar as técnicas de preparo e apresentação de saladas, molhos frios, sopas, sanduíches, produtos de charcutaria, terrines, patês, galantines, roulandes, queijos, aperitivos e hors d'oeuvres, saladas, sopas frias; ● Elaborar saladas, molhos frios e suas variações, e mousses frias. ● Identificar técnicas para a otimização do aproveitamento de insumos. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I - A profissão de Garde Manger</p> <ul style="list-style-type: none"> - A história do <i>Garde Manger</i> - O sucesso do profissional de <i>Garde Manger</i> - Oportunidades do <i>Garde Manger</i> <p>Unidade II - Saladas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saladas verdes - Saladas compostas e quentes - Saladas de batata e leguminosas - Saladas de frutas - Aproveitamento de insumos <p>Unidade III - Molhos Frios, Emulsões e Sopas Frias</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vinagrete - Maionese - Molhos de maionese clássicos - Molhos frios feitos de vegetais e frutas - Molhos contemporâneos de maionese - Sopas frias <p>Unidade IV - Sanduíches</p>		

<ul style="list-style-type: none"> - Sanduíches frios <p>Unidade V - Terrines, patês, galantines e roulandes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de patês e terrines - Galantines - Roulandes <p>Unidade VI - Queijos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de queijos - Produção de queijos frescos - Serviço de queijos <p>Unidade VII - Aperitivos e Hors d'oeuvre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de Hors d'oeuvre - Canapés <p>Unidade VIII - Conservas</p> <p>Unidade IX - Apresentação de buffet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Montagem, apresentação e decoração de tábuas de frios.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros; ▪ Quando possível haverá visitas técnicas; ▪ As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução dos serviços explanados no decorrer da disciplina, podendo ser necessário a utilização dos laboratórios.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais; ▪ Acervo bibliográfico; ▪ Utensílios e equipamentos de cozinha; ▪ Cozinha didáticas; ▪ Insumos para as atividades práticas; ▪ Recursos logísticos e financeiros para a realização de visitas técnicas.
AVALIAÇÃO
<p>As avaliações da disciplina de Serviços de Alimentos e Bebidas ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, todos dentro dos modelos avaliativos do ENADE; ▪ Seminários expositivos (individuais e em grupo); ▪ Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, interação, foco, concentração; ▪ Avaliação prática de preparações relacionadas à disciplina de Cozinha Fria, utilizando utensílios e equipamentos disponíveis no laboratório. ▪ As oficinas da extensão, organizadas e executadas pelos alunos, serão avaliadas dentro de quatro quesitos de igual valor: Apresentação (incluindo material de apoio),

<p>Conteúdo, Clareza e Domínio, no momento das atividades.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BASICA</p>	
<p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.</p> <p>WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. [S.l.]: Editora Könemann, 2005.</p> <p>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon bleu - todas as técnicas culinárias. 6. ed. São Paulo: Editora Marco Zero, 2007.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	
<p>COELHO, Maria Auxiliadora Santa Cruz (coord.). Receitas para todos: economia doméstica em tempos de crise: bagaços, cascas, folhas, sementes, sobras e talos. São Paulo: Atheneu, 2009. 183 p.</p> <p>COSTA N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2010.</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde manger: a arte e o ofício da cozinha fria. 4. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.</p> <p>MAROUKIAN, Francine. Segredos de chefs. São Paulo: Editora Publifolha, 2006.</p> <p>MCFADDEN, Christine. O Livro do cozinheiro. Lisboa: Editora Estampa, 2000.</p> <p>PAIOTTI, James. Arte e técnica na cozinha. São Paulo: Editora Varela, 2004.</p> <p>PETERSON, James. O Essencial da cozinha. [S.l.]: Editora Könemann, 2000.</p>	
<p>Coordenador do Curso</p> <p>_____</p>	<p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p>

DISCIPLINA: COZINHA ALTERNATIVA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 3	Pré-requisitos: HTC II
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 16h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 16h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 8h	
EMENTA		
As diversas culinárias alternativas existentes: aproveitamento integral de alimentos; culinária light e diet; culinária vegetariana; macrobiótica; cardápios funcionais e com restrições alimentares; Slow Food. Utilização racional do alimento e direito humano à alimentação. Aplicação de práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos orgânicos e sólidos.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer a alimentação alternativa, o aproveitamento integral de alimentos e as diversas culinárias não usuais existentes: culinária vegetariana, culinária macrobiótica, culinária <i>diet</i> e <i>light</i> dentre outras. ● Conhecer a importância de uma alimentação balanceada, estimulando assim a produção de alternativas alimentares nutricionalmente eficientes, com sabor agradável. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I – Introdução à alimentação alternativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uso de alimentação alternativa para combate à fome e desnutrição; - Aproveitamento integral de alimentos para sustentabilidade ambiental e redução de desperdício. <p>Unidade II – Tipos de culinárias alternativas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Culinária diet e light: conceitos, ingredientes utilizados, elaboração de cardápios light e diet; - Culinária vegetariana: conceito, fundamentos da dieta, técnicas de preparação de vegetais, elaboração de cardápios vegetarianos; - Alimentação Macrobiótica: conceito, princípio, tipos de alimentos Yin e Yang. <p>Unidade III – Alimentos, estilos de vida e restrições alimentares ligadas à saúde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos funcionais; - Slow Food; - Restrições alimentares: glúten, lactose e sal; - Utilização de Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) 		
METODOLOGIA DE ENSINO		

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aulas expositivo-dialogadas e práticas com problematização; ▪ Apresentação de seminários; ▪ Análise e interpretação de textos e artigos, revistas, sites e jornais; ▪ Aulas expositivas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes; ▪ Aulas práticas, visitas técnicas e trabalhos técnicos. ▪ Evento de extensão aberto à comunidade (8h).
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais; ▪ Acervo bibliográfico; ▪ Utensílios e equipamentos de cozinha; ▪ Cozinha didáticas; ▪ Insumos para as atividades práticas; ▪ Recursos logísticos e financeiros para a realização de evento de extensão.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação de aproveitamento acadêmico do aluno será feita de forma processual, mediante acompanhamento contínuo, por meio de atividades diversas somadas às avaliações individuais. As notas das etapas serão tomadas através de: provas escritas, participação em sala de aula, apresentação de seminários, trabalhos de pesquisa, relatório de aulas práticas, participação e desempenho nas aulas práticas e no evento de extensão. Avaliação prática com preparação de pratos no laboratório. A avaliação final será através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>ABICAIR, Myrian; Baccarin, Filipe. Alta gastronomia diet e light. Editora: Senac São Paulo, 2015.</p> <p>COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (ed.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 536 p.</p> <p>MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. Krause. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1228 p.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>COSTA N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2010.</p> <p>CURVO, João. A Alquimia dos sabores: a culinária funcional. São Paulo: Ed. Rocco, 2011.</p> <p>PETRINI, Carlo. Slow food: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac, 2009. 245 p.</p>

VALENZI, M. **Receitas para vegetarianos**. São Paulo: Ed. Marco Zero, 2005.

VILLARD, R. **A Dieta do chef**: alta gastronomia de baixa caloria. Rio de Janeiro: Senac RJ, 2009.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

SEMESTRE 4

DISCIPLINA: CONFEITARIA		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 4	Pré-requisitos: Panificação
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 32h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 40h	
	Atividades não presenciais: 16 aulas (50min)	
	Extensão: 08h	
EMENTA		
<p>Estudo de matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de confeitaria. Métodos, equipamentos e utensílios utilizados em confeitaria. Fabricação de produtos de confeitaria tais como bolos, tortas, doces, sobremesas, salgados, canapés, biscoitos, folhados, incluindo desenho, preparação, decoração e montagem. Receitas clássicas e tradicionais: elaboração, processamento e conservação.</p>		
OBJETIVO		
<p>Compreender a confeitaria, suas matérias-primas e ingredientes, seus fluxos, métodos e processos, os tipos de massa e suas formulações e receitas mais tradicionais. Identificar utensílios e equipamentos adequados ao preparo dos produtos de confeitaria. Criar e reproduzir preparações culinárias da área de confeitaria.</p>		
PROGRAMA		
<p>Unidade I – Conhecendo a confeitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Breve histórico da confeitaria - Conhecendo as diferentes confeitarias - Principais utensílios e equipamentos <p>Unidade II – Massas clássicas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brisée - Sablée - Sucrée - Choux - Folhada <p>Unidade III – Cremes, recheios e coberturas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Creme diplomata - Creme pâtissière (creme de confeiteiro) - Creme chantilly (leite batido) - Ganache - Fondant - Caramelo - Merengues - Curd 		

Unidade IV – Custards, crêpes, soufflés e mousses

- Crème brûlée
- Soufflé
- Crêpes
- Pudins
- Mousses

Unidade V – Métodos de preparo para bolos e tortas

- Princípios básicos na preparação de massas doces
- Método direto
- Método cremoso
- Método espumoso

Unidade VI – Decoração de produtos

- Preparo e utilização de glacês, coberturas e acabamentos
- Técnicas de modelagem, montagem, recheio e decoração
- Uso de bicos de confeitaria

Unidade VII – Chocolate

- Tipos de chocolate
- Derretimento
- Pré-cristalização - Temperagem
- Produtos à base de chocolate:
- Ovos de Páscoa
- Bombons de molde
- Bombons com recheio
- Trufas
- Decoração com chocolate

METODOLOGIA DE ENSINO

- Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros;
- Quando possível haverá visitas técnicas;
- As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução dos assuntos explanados no decorrer da disciplina;
- As aulas práticas serão aplicadas no laboratório de panificação e confeitaria e se necessário no laboratório de cozinha quente e fria e sala bar;
- Das 80h de aula prática, 8h serão destinadas às atividades de extensão, correspondendo a 10% da carga horária total da disciplina.
- Oficina de doçaria "Resgate dos Sabores da Serra", focada em bolos, doces e licores com frutas da serra da Ibiapaba .

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Acervo bibliográfico
- Recursos audiovisuais.
- Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas e sala bar).
- Insumos para as aulas práticas.

AVALIAÇÃO

As avaliações da disciplina ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de:

- Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos,
- todos dentro dos modelos avaliativos do ENADE;
- Seminários expositivos (individuais e em grupo);
- Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, interação, foco, concentração.
- As oficinas da extensão, organizadas e executadas pelos alunos, serão avaliadas dentro de quatro quesitos de igual valor: Apresentação (incluindo material de apoio), Conteúdo, Clareza e Domínio, no momento das atividades.

BIBLIOGRAFIA BASICA

CANELLA-RAWLS, S. **Espessantes na confeitaria**: texturas e sabores. 2. ed. São Paulo: Editora Senac, 2018.

DUCHENE, L.; JONES, B. **Le cordon bleu**: sobremesas e suas técnicas. Barueri: Editora Marco Zero, 2016.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

LEAL, M. L. M. S. **A História da gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2008.

PERRELLA, A. S; PERRELLA, M. C. **Receitas históricas da confeitaria mundial**. São Paulo: Editora Senac, 2016.

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. São Paulo: Editora Senac, 2013.

WRIGHT, J; TREUILLE, E. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Editora Marco Zero, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COZINHA BRASILEIRA		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 4	Pré-requisitos: HTC II
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80 aulas (50 min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 40h	
	Atividades não presenciais: 16 aulas (50min)	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
<p>Influências gastronômicas das diferentes etnias formadoras da população brasileira. A utilização de ingredientes de origem africana e suas influências em outras culturas. A cultura dos afrodescendentes através das panelas e as mudanças que provocaram na gastronomia brasileira. Cultura Afro-Brasileira e Indígena (Lei n.11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP n.01 de 17 de junho de 2004). A cozinha brasileira: Norte, Nordeste, Centro Oeste, Sudeste e Sul. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias regionais típicas brasileiras. Comparação das diferentes técnicas e alimentos utilizados pelas diferentes regiões, assim como suas possíveis formas de aproveitamento, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. As peculiaridades da cozinha brasileira.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer a culinária local e as influências recebidas; ● Identificar os ingredientes típicos, os pratos tradicionais regionais; ● Compreender a culinária contemporânea brasileira e sua atualização; ● Identificar formas de reaproveitamento de alimentos utilizados na culinária brasileira. ● Ver as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões central, sul e sudeste do Brasil. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I - História e Influências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Influências indígenas, africanas, européias e outros povos na gastronomia do Brasil. - A utilização de ingredientes de origem africana e suas influências em outras culturas (Cardápio Africano e Dieta Africana) - A cultura dos afrodescendentes através das panelas e as mudanças que provocaram na gastronomia brasileira (Elementos Básicos e Técnicas Culinárias). - Cozinha Brasileira: Heranças, Colônias, Impérios, Século XX, Regionalidade. <p>Unidade II - Culinária do Norte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estudo da Culinária do Norte (Amazonas, Roraima, Pará, Acre, Amapá, Roraima, Tocantins). - Elaboração de pratos típicos da Culinária do Norte. <p>Unidade III - Culinária do Centro Oeste</p>		

- Estudo da Culinária do Centro Oeste (Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e o Distrito Federal).

- Elaboração de pratos típicos da Culinária do Centro Oeste.

Unidade IV - Culinária do Sudeste

- Estudo da Culinária do Sudeste (Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo).

- Elaboração de pratos típicos da Culinária do Sudeste.

Unidade V - Culinária do Sul

- Estudo da Culinária do Sul (Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul).

- Elaboração de pratos típicos da Culinária do Sul.

METODOLOGIA DE ENSINO

▪ Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros. Parte dessas aulas será dada de forma não presencial, conforme cabeçalho do PUD, quando serão realizadas as seguintes atividades:

- Leitura de capítulos de livros com resumo;

- Estudo dirigido;

- Trabalhos de pesquisa;

- Exercícios.

▪ Quando possível haverá visitas técnicas;

▪ As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução de preparações de pratos correspondentes às regiões brasileiras, correlacionadas ao que foi visto na teoria.

RECURSOS

▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;

▪ Projetor de slides e demais recursos audiovisuais;

▪ Acervo bibliográfico;

▪ Utensílios e equipamentos de cozinha;

▪ Cozinha didáticas;

▪ Insumos para as atividades práticas.

AVALIAÇÃO

As avaliações da disciplina de Cozinha Brasileira ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de:

- Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, tendo como modelo as questões do ENADE;
- Seminários expositivos (individuais e em grupo);
- Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, limpeza, interação, foco e técnica;
- As atividades realizadas de forma não presencial serão avaliadas individualmente ou em grupo e poderão gerar pontos que se somarão às outras notas das avaliações das etapas.

BIBLIOGRAFIA BASICA

ALVES FILHO, I.; DI GIOVANNI, R. **Cozinha brasileira com recheio de história**. Rio de Janeiro: Editora Revan, 2000.

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

CAVALCANTI, P. **A Pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: Senac SP, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTANHO, T. **Cozinha de origem**. São Paulo: Publifolha, 2014.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 11. ed. São Paulo: Senac; Estúdio Sonia Robatto, 2005.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2013.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. Editora: Senac nacional, 2011.

TRAJANO, A. L. **Cardápios do Brasil: receitas, ingredientes, processos**. São Paulo: Senac; 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COZINHA EUROPEIA		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 4	Pré-requisitos: HTC II
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 36h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 36h	
	Atividades não presenciais: 16 aulas (50min)	
	Extensão: 08h	
EMENTA		
<p>Estudo cultural, teórico e prático, da culinária das principais nações europeias; formação histórica e cultural de cada país; tradições, influências e práticas alimentares; conhecimento técnico dessas cozinhas; trocas alimentares entre as culturas europeias e as culturas ameríndias, africanas e asiáticas; seleção e estudo de insumos, utensílios, técnicas e reprodução de preparações que expressem a essência dessas gastronomias; aplicação de práticas sustentáveis na elaboração de preparações das cozinhas europeias.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Estudar a culinária típica da Itália, França, Portugal, Espanha, Alemanha, Inglaterra, Grécia e de alguns países do Mediterrâneo, abrangendo a influência de outras culturas, fatores econômicos, geográficos e políticos na formação gastronômica destes países; ● Relacionar a formação histórica desses países com o desenvolvimento de suas cozinhas; ● Conhecer e analisar os principais ingredientes alimentícios característicos da culinária de cada país; ● Analisar as técnicas culinárias específicas utilizadas nas diversas preparações dos referidos países; ● Executar as técnicas culinárias específicas apresentadas no estudo de cada cozinha enfocada. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I - A Europa e o Mediterrâneo - Características, culinária e gastronomia.</p> <p>Unidade II - França - Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e elaboração e preparação de pratos típicos por região.</p> <p>Unidade III - Portugal - Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e elaboração e preparação de pratos típicos por região.</p> <p>Unidade IV – Espanha - Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e elaboração e preparação de pratos típicos por região.</p> <p>Unidade V – Itália - Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e elaboração e preparação de pratos típicos por região.</p> <p>Unidade VI - Alemanha - Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e elaboração e preparação de</p>		

<p>pratos típicos por região.</p> <p>Unidade VII - Inglaterra</p> <p>- Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e elaboração e preparação de pratos típicos por região.</p> <p>Unidade VIII - Grécia</p> <p>- Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e elaboração e preparação de pratos típicos por região.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros. Parte dessas aulas será dada de forma não presencial, conforme cabeçalho do PUD, quando serão realizadas as seguintes atividades: <ul style="list-style-type: none"> - Leitura de capítulos de livros com resumo; - Estudo dirigido; - Trabalhos de pesquisa; - Exercícios. ▪ Quando possível haverá visitas técnicas; ▪ As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução de preparações de pratos correspondentes aos países europeus, correlacionadas ao que foi visto na teoria e acontecerão nos laboratórios de cozinha. - Parte da carga horária prática e teórica é destinada ao planejamento e execução de um evento de extensão aberto à comunidade.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Acervo bibliográfico ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas). ▪ Insumos para as aulas práticas.
AVALIAÇÃO
<p>As avaliações da disciplina de Cozinha Europeia ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, que serão aplicados também nas atividades de extensão e ocorrerão através de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, todos dentro dos modelos avaliativos do ENADE; ▪ Seminários expositivos (individuais e em grupo), Relatórios, Fichamentos; ▪ Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, limpeza, interação, foco, concentração; ▪ Avaliação prática de elaboração de preparações de pratos espontâneos ou dirigidos dos países europeus estudados no decorrer da disciplina. ▪ As atividades realizadas de forma não presencial serão avaliadas individualmente ou em grupo e poderão gerar pontos que se somarão às outras notas das avaliações das etapas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. São</p>

Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017. 320 p.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. Editora: Senac nacional, 2011.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DUMAS, Alexandre; TELLES, André. **Grande dicionário de culinária**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (dir.). **História da alimentação**. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2014.

VIEIRA, S.; FREUND, F. T.; ZUANETTI, R. **O Mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2014.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon bleu - todas as técnicas culinárias**. 10. ed. São Paulo: Marco Zero Editora, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO DE BARES E RESTAURANTES		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 4	Pré-requisitos: Gestão de Custos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 30h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 08 aulas (50min)	
	Extensão: 10h	
EMENTA		
Aspectos introdutórios de gestão, estrutura e estratégia organizacional e planejamento estratégico. Gestão de compras, estoques e fornecedores em bares e restaurantes. Gestão de pessoas. Marketing aplicado ao segmento de A&B. Gerenciamento de vendas e relacionamento com os clientes.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender conceitos de planejamento, organização, execução e gerenciamento de serviços de A&B em diversos segmentos de mercado; • Planejar compras e gerenciar estoques e fornecedores no segmento de bares e restaurantes; • Compreender como recrutar, selecionar, avaliar, treinar e desenvolver pessoas; • Aplicar conceitos de marketing e vendas em bares e restaurantes. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I - Unidade I. Estrutura e estratégia organizacional</p> <ul style="list-style-type: none"> - Processo Administrativo - Estruturas administrativas do salão e da cozinha: funções e atribuições - Planejamento estratégico <p>Unidade II. Gestão de compras, estoques e fornecedores</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compras: política de compras, planejamento de compras e processo de compra - Seleção e negociação com fornecedores - Gestão de estoques <p>Unidade III. Gestão de pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recrutamento e seleção - Avaliação de desempenho - Treinamento e Desenvolvimento - Lei de cotas para pessoas com deficiência no mercado de trabalho - Promoção da acessibilidade na relação com os clientes <p>Unidade IV. Marketing aplicado ao segmento de A&B</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marcas, publicidade e propaganda - Papel das mídias, dos guias e dos críticos gastronômicos - Composto de marketing 		

<p>- Segmentação e posicionamento</p> <p>Unidade V. Gerenciamento de vendas e relacionamento com clientes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Processo de vendas em bares e restaurantes - Promoção e incentivo de vendas - Método ABC de vendas - Estratégia de relacionamento com clientes
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas; • Seminários; • Análise de textos; • Estudos de caso, com visita técnica ou relatos; • Atividades não presenciais realizadas por meio de leituras complementares, estudos dirigidos e pesquisas; • Atividades de extensão diversas como consultorias, palestras, oficinas, entre outras realizadas diretamente pelos discentes.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico; • Acervo bibliográfico; • Recursos audiovisuais; • Recursos de softwares diversos (apresentações eletrônicas, planilhas eletrônicas, processadores de texto); • Recursos materiais diversos para atividades de extensão;
AVALIAÇÃO
<p>As avaliações da disciplina de Gestão de Bares e Restaurantes terão caráter formativo, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e visando o acompanhamento permanente do aluno. Além disso, conforme o princípio da indissociabilidade entre pesquisa, ensino e extensão, a avaliação também contemplará as ações extensionistas desenvolvidas pelos próprios alunos no escopo da disciplina. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão por meio de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seminários expositivos (individuais e em grupo); • Provas escritas; • Relatórios; • Resumos; • Trabalhos de pesquisa diversos; • Exercícios; • Atividades de extensão.
BIBLIOGRAFIA BASICA
<p>ABREU, E. S.; SPINELI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 7. ed. São Paulo: Metha, 2019.</p> <p>CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 5. ed. São Paulo: Manole, 2014.</p> <p>DIAS, M. A. P. Introdução à logística – fundamentos, prática e integração. São Paulo: Atlas, 2017.</p>

JACOBS, R. F.; CHASE, R. B. **Administração da produção e de operações: o essencial**. Porto Alegre: Bookman, 2009.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. **Lei nº 8.213 de 24 de julho de 1991**. Dispõe sobre planos de benefícios da previdência social e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8213cons.htm. Acesso em: 10 ago. 2023.

BRASIL. **Lei nº 13.146 de 6 de julho de 2015**. Institui a Lei brasileira de inclusão da pessoa com deficiência. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm. Acesso em: 10 ago. 2023.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. Caxias do Sul: Editora Educus, 2010. E-book.

LAS CASAS, A. L. **Marketing: conceitos, exercícios, casos**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2014.

LEME, R. **Aplicação prática de gestão de pessoas por competências: mapeamento, treinamento, seleção, avaliação e mensuração de resultados de treinamento**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2015.

ROBBINS, S. P.; JUDGE, T. A.; SOBRAL, F. **Comportamento organizacional – teoria e prática no contexto brasileiro**. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

SENAC. **Qualidade em prestação de serviços**. atual. e ampl. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

CHOPRA, S.; MEINDL, P. **Gestão da cadeia de suprimentos: estratégia, planejamento e operações**. 6. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 4	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 20h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40 aulas (50min)	Distância: 0h
	Prática Profissional: 10h	
	Atividades não presenciais: 08 aulas (50min)	
	Extensão: 10h	
EMENTA		
Introdução ao Serviço de Alimentos e Bebidas; conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas; tipologia de Serviços de Alimentos e Bebidas; progressão do Serviço de Alimentos e Bebidas; mise-en-place de Salão; instrumental e técnicas em Serviços de Alimentos e Bebidas.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender os conceitos básicos pertinentes ao Serviço de Alimentos e Bebidas; ● Conhecer o funcionamento do departamento de A&B; ● Identificar os cargos e funções em A&B; ● Relacionar os tipos de técnicas de serviços; ● Reconhecer as técnicas da mise-en-place; ● Conhecer o setor em seu processo de operacionalização e organização; ● Realizar práticas de mise-en-place e tipos de serviços de A&B. 		
PROGRAMA		
Unidade I - Introdução ao Serviço de Alimentos e Bebidas		
<ul style="list-style-type: none"> - Conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas; - Contextualização e evolução histórica dos Serviços de Alimentos e Bebidas, passando pelo surgimento do restaurante e sua tipologia; - Características Básicas dos Serviços em diferentes movimentos gastronômicos; - Estrutura organizacional de Serviços de Alimentos e Bebidas (característica, objetivos e organograma); - Ajudas técnicas ou tecnologias assistivas e acessibilidade no serviço de alimentos e bebidas; <ul style="list-style-type: none"> - Audiodescrição. 		
Unidade II - Tipologia de Serviços de Alimentos e Bebidas abrangendo o instrumental e suas técnicas de uso		
<ul style="list-style-type: none"> - Serviço à Francesa e à Russa; - Serviço à Inglesa e à Americana; - Serviço à la carte e de Menu; - Menu Table d'hôte e Menu Degustação; - Self-service, Buffet e Rodízio. 		
Unidade III - Progressão do Serviço de Alimentos e Bebidas		
<ul style="list-style-type: none"> - Características da Progressão em Alimentos - Características da Progressão em Bebidas 		

<p>Unidade IV - Mise-en-Place</p> <ul style="list-style-type: none"> - O que é mise-en-place; - Mise-en-place das mesas; - Mise-en-place dos equipamentos e utensílios (copos, talheres, pratos, toalhas, guardanapos); - Transporte de bandejas, copos, garrafas.
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros; ▪ Quando possível haverá visitas técnicas; ▪ As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução dos serviços explanados no decorrer da disciplina, podendo ser necessário a utilização dos laboratórios e carga horária de 4h (quatro aulas) de atividades de extensão. ▪ Das 40 horas da disciplina, 10h serão destinadas às atividades de extensão. ▪ A extensão se dará mediante atividades como palestras, oficinas e/ou eventos.
<p>RECURSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Acervo bibliográfico ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas e sala bar). ▪ Insumos para as aulas práticas.
<p>AVALIAÇÃO</p> <p>As avaliações da disciplina de Serviços de Alimentos e Bebidas ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, todos dentro dos modelos avaliativos do ENADE; ▪ Seminários expositivos (individuais e em grupo); ▪ Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, interação, foco, concentração; ▪ Avaliação prática de mise-en-place (salão, mesas e utensílios) e tipos de serviços utilizando utensílios e equipamentos disponíveis no laboratório. ▪ As palestras da extensão, organizadas e executadas pelos alunos, serão avaliadas dentro de quatro quesitos de igual valor: Apresentação (incluindo material de apoio), Conteúdo, Clareza e Domínio, no momento das atividades.
<p>BIBLIOGRAFIA BASICA</p> <p>CANDIDO, Índio. Restaurante: administração e operacionalização. Caxias do Sul: Educ, 2010.</p> <p>ELEUTÉRIO, Hélio. Serviços de alimentação e bebidas. Editora Érica, 2014.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de Serviço do garçom. 12. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>

CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. Thomson. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. São Paulo: Pioneira, 2003.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Editora: EDUCS, 2010.

FURTADO, Silvana; CHIMIRRA, Vanessa; GOMES, Fábio; MIRANDA, Ubiratan. **A&B em diferentes eventos: entre gestão e receitas**. Editora: LCTE, 2010.

MOTTA, Livia Maria Villela de Mello. **Audiodescrição na escola: abrindo caminhos para leitura de mundo**. Campinas, SP: Pontes Editores, 2016.

RICCETTO, Luli Neri. **A&B de A a Z: entendendo o setor de alimentos e bebidas**. Editora: Senac, 2013.

SONZA, Andréa Poletto. **Acessibilidade e tecnologia assistiva: pensando a inclusão sociodigital de PNEs**. IFRS, 2013.

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

SEMESTRE 5

DISCIPLINA: COZINHA DAS AMÉRICAS		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 5	Pré-requisitos: HTC II
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 36h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
Extensão: 04h		
EMENTA		
<p>A culinária das Américas do Norte, Sul e Central, incluindo Caribe, através do conhecimento de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais, associando o conhecimento de suas técnicas culinárias e utensílios empregados nas preparações. Insumos e preparações nativas, assim como as trocas alimentares com outras culturas. Aspectos culturais dos povos indígenas e africanos e suas influências na gastronomia das Américas. Aplicação de práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos orgânicos e sólidos.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer a culinária típica dos principais países das Américas do Norte, Sul e Central. ● Entender as influências dos povos nativos, dos africanos e dos colonizadores na gastronomia das Américas. ● Identificar os principais fatores históricos, geográficos, culturais, econômicos e políticos que determinaram a essência das cozinhas das Américas ● Distinguir os insumos originários das Américas daqueles introduzidos por outros povos. ● Compreender as técnicas culinárias específicas utilizadas nas diversas preparações dos referidos países ● Conhecer os pratos típicos e emblemáticos dos principais países das Américas. ● Executar as técnicas culinárias específicas da região para a elaboração de pratos típicos. ● Incorporar práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I – Introdução</p> <ul style="list-style-type: none"> - Origem do nome “As Américas”, descobrimento, colonização e estrutura geoeconômica. - Insumos nativos e insumos introduzidos pelos colonizadores - Influência cultural dos povos nativos, dos africanos e dos colonizadores. <p>Unidade II - Culinária da América do Sul</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores da América do Sul: aspectos naturais; história, cultura, insumos e cardápios tradicionais. - Elaboração de pratos típicos dos países da América do Sul: Argentina, Chile, 		

Colômbia, Peru, Uruguai, Venezuela, Paraguai, Equador, Suriname e Guianas.
<p>Unidade III - Culinária do Caribe e América Central</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores do Caribe e América Central: aspectos naturais; história, cultura, insumos e cardápios tradicionais. - Elaboração de pratos típicos dos países do Caribe e América Central: Cuba, Haiti, Jamaica, Porto Rico, República Dominicana, Martinica, Bahamas, Costa Rica e Panamá.
<p>Unidade IV - Culinária da América do Norte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sabores da América do Norte: aspectos naturais; história, cultura, insumos e cardápios tradicionais. - Elaboração de pratos típicos dos países da América do Norte: Estados Unidos, Canadá e México.
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros. Como recursos, poderão ser utilizados o projetor de multimídia, quadro branco, pincel e projeção de filmes; ▪ As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução dos assuntos explanados no decorrer da disciplina; ▪ As aulas práticas serão aplicadas no laboratório de cozinha quente e fria e se necessário no laboratório de panificação e confeitaria e sala bar; ▪ Atividades de extensão de 4 horas, nas quais poderão ser realizados eventos gastronômicos multidisciplinar aberto à comunidade, palestra e/ou oficinas.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Acervo bibliográfico ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas e sala bar). ▪ Insumos para as aulas práticas.
AVALIAÇÃO
<p>As avaliações da disciplina ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, todos dentro dos modelos avaliativos do ENADE; ▪ Seminários expositivos (individuais e em grupo); ▪ Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, interação, foco, concentração. ▪ Desempenho individual no evento de extensão.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BELLUZZO, Rosa. Os Sabores da América : Cuba, Jamaica, Martinica, México. 2. ed. São Paulo: Senac, 2004.

HICKS, ROGER. **Cozinha mexicana**. Editora LISMA, 2005.

MACHIA, Valeria. **Cocina Argentina clásica y moderna**. Argentina: Emece Editores, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CLEMENTS, Carole. **American regional cooking**. Lorenz Books, 2005.

FISHER, Carol. **The American cookbook: a history**. Jefferson, North Carolina: McFarland & Co Inc Pub, 2005.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 2. ed. . Editora: Senac nacional, 2010.

RABINOVITCH, Daphna. **Canadian living cooks step by step**. Toronto: Random House, 1999.

TORRES, Dagoberto; MOLL, Patrícia. **Ceviche: do pacífico para o mundo**. Editora: Senac, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: COZINHA ORIENTAL		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 5	Pré-requisitos: HTC II
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 36h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 36h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 08h	
EMENTA		
<p>A gastronomia das principais culturas alimentares da Ásia, através do conhecimento de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais, associando o conhecimento de suas técnicas culinárias e utensílios empregados nessas preparações. Insumos e preparações dos povos de origem, assim como as trocas alimentares com outras culturas. Técnicas culinárias das cozinhas asiáticas, e modo de utilização dos ingredientes. Formas de composição de pratos, textura e finalização. Aplicação de práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos orgânicos e sólidos.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender os principais grupos de alimentos encontrados em cada região, associado ao estudo de comportamentos alimentares que influenciaram a gastronomia asiática; ● Identificar os principais fatores históricos, geográficos, culturais, religiosos, econômicos e políticos que determinaram a essência das cozinhas da Ásia; ● Desmistificar a culinária oriental ao perceber elementos comuns de aproximação entre as cozinhas do Oriente e do Ocidente; ● Distinguir os insumos originários das Ásia daqueles introduzidos por outros povos; ● Compreender as técnicas culinárias específicas utilizadas nas diversas preparações dos países asiáticos; ● Conhecer os pratos típicos e emblemáticos dos principais países da Ásia; ● Executar as técnicas culinárias específicas da região para a elaboração de pratos típicos. ● Incorporar práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I - Culinária da Turquia</p> <ul style="list-style-type: none"> - História - Transição entre o Ocidente e o Oriente - Ingredientes e insumos - Pratos típicos <p>Unidade II - Culinária Israelense</p> <ul style="list-style-type: none"> - História da culinária Israelense - A lei do kashrut - Culinária das festas judaicas 		

- Culinárias sefaradita e ashkenazi
- Pratos típicos

Unidade III - Cozinha Árabe (Oriente Médio)

- História
- Alimentos Halal e as leis alimentares dos muçulmanos
- Ingredientes e insumos
- Pratos típicos

Unidade IV - Culinária Indiana

- História da culinária indiana
- Influências da culinária indiana
- Condimentos – importância e propriedades
- Pratos típicos

Unidade V - Culinária Tailandesa

- A essência da culinária tailandesa
- Ingredientes utilizados na culinária tailandesa
- O tradicional curry tailandês
- Pratos típicos

Unidade VI - Culinária Coreana

- História da culinária Coreana
- “kimchi - O prato indispensável
- Etiqueta coreana
- Pratos típicos

Unidade VII - Culinária Chinesa

- História da culinária chinesa
- A culinária de Xangai
- Alguns pratos famosos
- Os cinco elementos e os cinco sabores na culinária da China
- História de alguns pratos típicos
- Condimentos e Especiarias
- Técnicas de Cozimento e Culinária
- Etiqueta Chinesa
- Pratos típicos

Unidade VIII - Culinária Japonesa

- História e Cultura
- Utensílios
- Ingredientes
- Regras da etiqueta japonesa
- Pequeno glossário japonês
- Arroz, o ingrediente da prosperidade
- A história do sushi
- Pratos típicos

METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aulas expositivo-dialogadas e práticas com problematização; ▪ Apresentação de seminários; ▪ Análise e interpretação de textos e artigos, revistas, sites e jornais; ▪ Aulas expositivas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes; ▪ Debates e dinâmicas de grupo; ▪ Aulas práticas com a execução das preparações típicas dos países estudados no decorrer da disciplina ocorrendo nos laboratórios de cozinha e abrangendo metade da carga horária da disciplina. ▪ Evento de extensão aberto à comunidade (8 h).
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais; ▪ Acervo bibliográfico; ▪ Utensílios e equipamentos de cozinha; ▪ Cozinha didáticas; ▪ Insumos para as atividades práticas; ▪ Recursos logísticos e financeiros para a realização de evento de extensão.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação da disciplina de Cozinha Oriental 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:</p> <p>Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;</p> <p>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;</p> <p>Desempenho cognitivo;</p> <p>Criatividade e uso de recursos diversificados;</p> <p>Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p> <p>As notas das etapas serão tomadas através de: provas escritas, seminários, trabalhos em grupo, participação em sala de aula e desempenho nas aulas práticas e evento, que levará em consideração a postura dentro do laboratório, interesse, criatividade e capacidade técnica. A avaliação final será através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular.</p>
BIBLIOGRAFIA BASICA
<p>DUMAS, A. Grande dicionário de culinária. São Paulo: Editora Jorge Zahar, 2006.</p> <p>FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (dir.). História da alimentação. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.</p>

YAZBEK, M. H. Receitas árabes tradicionais . São Paulo: Editora Revan, 2001.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ANDERSEN, Maria Cristina. Cozinha árabe . São Paulo: Ed. Melhoramentos, 2005.	
DASI, S. D. Culinária vegetariana com sabor da Índia . 5. ed. São Paulo: Editora Sandra Lage, 2010.	
LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A História da gastronomia . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.	
SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional . 3.ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2014.	
WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon bleu - todas as técnicas culinárias. 10. ed. São Paulo: Marco Zero Editora, 2013.	
Coordenador do Curso <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>	Setor Pedagógico <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>

DISCIPLINA: COZINHA REGIONAL NORDESTINA		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Graduação	Semestre: 5	Pré-requisitos: Cozinha Brasileira
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 40h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
Extensão: 0h		
EMENTA		
<p>O contexto histórico de constituição das bases formadoras das cozinhas regionais do Nordeste brasileiro: Contribuições das culturas alimentares dos povos ancestrais, das culturas africanas e afro-descendentes; dos colonizadores lusitanos e outros povos imigrantes. Aspectos técnicos das cozinhas nordestinas; O instrumental e equipamentos que dão forma e conteúdo aos domínios culinários dessa região; Práticas e costumes culturais que conformam a cultura alimentar dessa região e que se constituem como bases fundamentais para o desenvolvimento de uma gastronomia nordestina.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer as características gerais que aproximam e distanciam as diversas cozinhas do Nordeste. ● Compreender as bases técnicas, os ingredientes mais usuais e as preparações de referência das cozinhas nordestinas ● Entender os elementos comuns e diferenciais entre as diversas cozinhas do Nordeste ● Perceber os movimentos de valorização e inovação das cozinhas regionais nordestinas ● Buscar entender e valorizar a importância das influências das culturas alimentares dos povos ancestrais, das culturas africanas e afro-descendentes para a fundamentação da cultura alimentar e das cozinhas do Nordeste do Brasil 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I - Cozinha do Ceará</p> <ul style="list-style-type: none"> - Construir conhecimento sobre aspectos históricos, econômicos e culturais do Ceará que influenciaram a formação da cultura alimentar do Estado - Estudo sobre ingredientes típicos, técnicas culinárias e preparações emblemáticas identificando as influências das culturas ancestrais, africanas e afrodescendentes na conjunção da cozinha regional - Cozinha de Sertão, Serra e Mar - Uma nova cozinha cearense 		
<p>Unidade II - Cozinha do Piauí</p>		
<p>Unidade III - Cozinha do Maranhão</p>		
<p>Unidade IV - Cozinha de Sergipe</p>		
<p>Unidade V - Cozinha do Rio Grande do Norte</p>		

<p>Unidade VI - Cozinha da Bahia</p> <p>Unidade VII - Cozinha de Pernambuco</p> <p>Unidade VIII - Cozinha da Paraíba</p> <p>Unidade IX - Cozinha de Alagoas</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros; ▪ Quando possível haverá visitas técnicas; ▪ As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução dos assuntos explanados no decorrer da disciplina; ▪ As aulas práticas serão aplicadas no laboratório de cozinha quente e fria, e se necessário, e no de confeitaria e na sala bar;
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico. ▪ Acervo bibliográfico ▪ Recursos audiovisuais. ▪ Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas e sala bar). ▪ Insumos para as aulas práticas.
AVALIAÇÃO
<p>As avaliações da disciplina ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Avaliações escritas podendo conter múltipla escolha, questões abertas, análise e associação de conhecimentos, ▪ todos dentro dos modelos avaliativos do ENADE; ▪ Seminários expositivos (individuais e em grupo); ▪ Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, interação, foco, concentração.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>ABREU, D.; LIMA, M. F. F.; LAENA, V. Além da peixada e do baião: histórias da alimentação no Ceará. Ceará: Editora Senac, 2018.</p> <p>ARTHUR, B. Culinária caprina: do alto sertão à alta gastronomia. São Paulo: Senac Nacional, 2006.</p> <p>CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BEZERRA, J. A. B. **Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí.** Edições UFC, 2014.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil.** 11. ed. São Paulo: Senac; Estúdio Sonia Robatto, 2005.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2013.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional.** 4. ed. Editora: Senac nacional, 2011.

MONTINGELLI, N. M. M. **Culinária com produtos caprinos: 74 receitas deliciosas - como fazer e saborear.** Porto Alegre: Cinco continentes, 2007.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESTUDO DE BEBIDAS E COQUETELARIA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 5	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 30h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 10h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
Extensão: 0h		
EMENTA		
<p>Conceitos básicos em estudo de bebidas. Introdução ao estudo de bebidas fermentadas e destiladas. Fases e tipologia do processo de fermentação e destilação. Características de bebidas fermentadas. Principais bebidas fermentadas, suas propriedades e uso mercadológico. Estudo de bebidas destiladas. Introdução às principais bebidas destiladas, suas características e uso mercadológico. Introdução à coquetelaria. Técnicas e instrumental de coquetelaria. Noções de coquetéis clássicos. Bebidas à base de café. Conceitos das bases do desenvolvimento sustentável dentro do mercado de bebidas, conforme Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP N° 2, de 15 de junho de 2012).</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Identificar os conceitos básicos pertinentes ao estudo de bebidas; ● Diferenciar a tipologia de bebidas fermentadas e destiladas existentes no mercado; ● Entender os métodos de produção que influenciam na fabricação e qualificação de bebidas alcoólicas; ● Identificar os principais métodos e instrumental de produção de coquetéis; ● Executar técnicas básicas de coquetelaria; ● Compreender características e componentes de coquetéis clássicos; ● Realizar a preparação de algumas bebidas à base de café; ● Utilizar as bases do desenvolvimento sustentável dentro do mercado de bebidas. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I - Introdução ao estudo de bebidas - Características Básicas e termos técnicos de Bebidas Alcoólicas</p>		
<p>Unidade II - Introdução às bebidas fermentadas - Tipologia de Bebidas Fermentadas - Processo de Fermentação de bebidas - Principais Bebidas Fermentadas e suas características mercadológicas</p>		
<p>Unidade III - Introdução às bebidas destiladas - Tipologia de Bebidas Destiladas - Processo de Destilação de bebidas - Principais Bebidas Destiladas e suas características mercadológicas</p>		
<p>Unidade IV - Introdução à coquetelaria - Tipologia básica de Coquetéis</p>		

<p>- Instrumental e técnicas de Coquetelaria - Coquetéis Clássicos</p> <p>Unidade V - Bebidas à base de café - Tipos comerciais de cafés e suas características - Bebidas à base de café</p> <p>Unidade VI - Bases do desenvolvimento sustentável no mercado de bebidas - Tópicos de sustentabilidade aplicados ao mercado de bebidas.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>A disciplina poderá utilizar, dentro da realidade e condição de cada semestre, as seguintes metodologias:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aulas expositivo-dialogadas; ▪ Exercícios teóricos e práticos; ▪ Apresentação de seminários; ▪ Aulas práticas em laboratório; ▪ Degustações guiadas; ▪ Práticas em serviço e instrumental em bebidas e coquetelaria; ▪ Recuperação de aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos; ▪ Visitas Técnicas; ▪ Realização de eventos.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais; ▪ Utilização dos laboratórios para aulas e exercícios práticos; ▪ Equipamentos, utensílios e insumos relacionados ao estudo de bebidas e coquetelaria.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho). As notas das etapas serão tomadas através de: provas escritas, participação em sala de aula, apresentação de seminários, trabalhos de pesquisa, relatório de aulas práticas, participação e desempenho nas aulas práticas. Avaliação prática com preparação de pratos no laboratório. A avaliação final será através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular.</p>
BIBLIOGRAFIA BASICA
<p>DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. Porto Alegre: EDUCS, 1999.</p> <p>VENTURINI FILHO, W.G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo:</p>

Blucher, 2010. 461 p. v. 1. (Bebidas, 1).

VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas não alcoólicas**: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010. 385 p. v. 2. (Bebidas, 2).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAGA, B. *et al.* **Introdução à engenharia ambiental**: o desafio do desenvolvimento sustentável. 2. ed. São Paulo: Editora Pearson Prentice Hall, 2005.

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

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

SANTI, L. U. **Serviço de sala e bar**. São Paulo: Pearsion Eduication, 2017. E-book.

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

VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas não alcoólicas**: ciência e tecnologia. São Paulo, Blucher, 2010. E-book.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 5	Pré-requisitos: Planejamento de Cardápios
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 0h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 0h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 40h	
EMENTA		
As origens históricas dos eventos; tendências dos eventos; conceitos básicos; tipologia e características dos eventos; planejamento e organização; noções sobre cerimonial e protocolo; diferentes tipos de eventos gastronômicos e sociais; operacionalização de eventos e recursos necessários; festivais gastronômicos; cozinha para eventos; gerenciamento de resíduos em eventos; rituais e práticas de origem afro-brasileiro-indígena.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> • Construir o planejamento e a organização de eventos gastronômicos e sociais. • Aplicar as regras de cerimonial e protocolo. • 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. 		
PROGRAMA		
<p>histórica, conceitos, classificação, tipologia e captação de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evolução histórica dos eventos; - Conceito e expressão dos eventos; - Classificação em relação ao público, área de interesse e número de participantes; - Eventos comerciais, culturais, sociais, artísticos, gastronômicos, esportivos, políticos, históricos, religiosos e científicos. - Associações e empresas promotoras e estratégias para o desenvolvimento de eventos. <p>Unidade II - Cerimonial e protocolo para eventos em geral:</p> <p>Regras para servir: serviços à francesa, à inglesa, à inglesa direto, à inglesa indireto, à russa, empratado, buffet americano;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relação de per capita de alimentos e bebidas em diferentes tipos de eventos; - Comportamento de anfitrião e convidados; - Cozinha para eventos. <p>Aspectos teóricos e práticos do planejamento e organização de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instalações e condições ambientais do local do evento; concepção; planejamento, coordenação e controle; secretaria executiva; recepção e atendimento; Marketing e 		

<p>vendas; publicidade e comunicação; avaliação e encerramento;</p> <p>- Protocolo de acessibilidade;</p> <p>- Desenho universal na organização de eventos.</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<ul style="list-style-type: none"> • A disciplina tem carga horária total de atividades de extensão, sendo parte dessa carga horária destinada ao preparo dos alunos, inclusive em aspectos teóricos, e o restante dedicado ao pré-preparo, execução e atividades posteriores a evento gastronômico aberto ao público geral que visa estreitar vínculos com a comunidade; • Parte dessa carga horária concerne a ações que visam preparar os alunos ao disponibilizar o conteúdo programático necessário para realizar eventos e incluem debates, aulas de campo, seminários, oficinas, exposições teóricas, entre outros; • O restante da carga horária será dedicada a execução dos eventos definidos no decorrer da disciplina, podendo ser necessário a utilização dos laboratórios.
<p>RECURSOS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Material didático-pedagógico; • Acervo bibliográfico; • Recursos audiovisuais; • Utensílios de laboratórios (Cozinhas pedagógicas e Sala Bar); • Insumos para atividades práticas;
<p>AVALIAÇÃO</p>
<p>As avaliações da disciplina de Planejamento e Organização de Eventos ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. As avaliações terão caráter formativo, visando o acompanhamento permanente do aluno e, conforme o princípio da indissociabilidade entre pesquisa, ensino e extensão, terão foco nas ações extensionistas desenvolvidas pelos próprios alunos no escopo da disciplina. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, e ocorrerão através de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seminários expositivos (individuais e em grupo); • Avaliação prática do desempenho individual no trabalho em grupo: organização, limpeza, interação, foco, concentração, conteúdo programático; • Avaliação prática de elaboração de um evento espontâneo ou dirigido.
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>
<p>ANDRADE, R. B. Manual de eventos. 4. ed. Caxias do Sul: Educus, 2013.</p> <p>FURTADO, S.; CHIMIRRA, V.; GOMES, F. F.; MIRANDA, U. A. A e B em diferentes eventos: entre gestão e receitas. São Paulo: LCTE Editora, 2010.</p> <p>RICCETTO, Luli Neri. A e B de A a Z: entendendo o setor de alimentos e bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013. 164 p.</p>

ZANELLA, L. C. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, C. A. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul: Educs, 2010.

ELEUTÉRIO, Hélio. **Serviços de alimentação e bebidas**. São Paulo: Érica, 2014. 120 p.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os Serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2015. 343 p.

SCHULUTER, R. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SONZA, Andréa Poletto. **Acessibilidade e tecnologia assistiva: pensando a inclusão sociodigital de PNEs**. IFRS, 2013.

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. 2. ed. Barueri: Manole, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINAS OPTATIVAS

DISCIPLINA: ALIMENTO, SOCIEDADE E CULTURA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
Extensão: 0h		
EMENTA		
Alimentação e cultura; Alimentação e Sociedade; O comportamento alimentar: componentes culturais, afetivos e situacionais; Abordagens para mudança de comportamento; Os diferentes instrumentos da ação informativa e educativa na área da alimentação; A reflexão sobre a influência dos componentes culturais e sociais na prática alimentar aplicada no âmbito individual e coletivo.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender as interfaces da alimentação inserida no contexto sociocultural. ● Identificar os principais fatores culturais e sociais que influenciam na escolha dos alimentos. ● Conhecer as principais tendências sociais na escolha dos alimentos. ● Conhecer as diferenças regionais na alimentação do brasileiro. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I - O Significado Simbólico do Alimento</p> <ul style="list-style-type: none"> - A Humanidade e o Alimento; - Natureza e Cultura, Cru e Cozido, Alimento e Comida; - A Influência da Cultura na Alimentação; - Escolhas, Prescrições e Proscrições Alimentares: o Lugar da Cultura. <p>Unidade II - Hábitos e Práticas Regionais na Alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"> - Influências na Alimentação Brasileira; - A Alimentação nas Diferentes Regiões do Brasil; - Os Pratos Típicos Regionais; - Dimensão Sociocultural dos Hábitos e Práticas Alimentares; - Alimentação, Cultura e Poder; <p>Unidade III - Alimentação na Sociedade Contemporânea</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conduta Alimentar e Sociedades; - Da Alimentação à Gastronomia; - Tendências na Gastronomia; - A Ansiedade Urbana Contemporânea Diante da Comida; - Comida, Corpo e Saúde. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aulas expositivo-dialogadas e práticas com problematização; ▪ Apresentação de seminários; ▪ Análise e interpretação de textos e artigos, revistas, sites e jornais; ▪ Aulas expositivas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes; ▪ Rodas de discussão.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais; ▪ Acervo bibliográfico.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; ▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; ▪ Desempenho cognitivo; ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados; ▪ Domínio de atuação discente (postura e desempenho). ▪ As notas das etapas serão tomadas através de: provas escritas, participação em sala de aula, apresentação de seminários e trabalhos de pesquisa. A avaliação final será através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>CASCUDO, Luis da Camara. Antologia da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2008, 304 p.</p> <p>CONTRERAS, Jesus; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. 496p.</p> <p>MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>ALVES FILHO, Ivan; GIOVANNI, Roberto D. I. Cozinha brasileira com recheio de história. Rio de Janeiro: REVAN, 2000.</p> <p>BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Collin. O estudo do consumo nas ciências sociais contemporâneas. <i>In</i>: BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Collin. Cultura, consumo e identidade. Rio de Janeiro: FGV, 2007.</p>

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

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

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GASTRONOMIA HOSPITALAR		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 32h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 08h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
Extensão: 0h		
EMENTA		
Conceito, história e evolução da gastronomia hospitalar. A gastronomia como parte do processo de educação alimentar e a recuperação da saúde nas unidades hospitalares. A aplicação dos princípios da gastronomia nos serviços da área de saúde.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender a história e a evolução da gastronomia hospitalar; ● Conhecer os princípios de aplicação da nutrição clínica e dietética no tratamento das doenças agudas e crônicas; ● Identificar as características das dietas de rotina (geral, branda, pastosa, semilíquida e líquida); ● Conhecer as principais estratégias dietéticas aplicadas para o tratamento da desnutrição, obesidade, doenças do trato gastrointestinal, diabetes, hipertensão, doença cardiovascular e câncer; 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I - Conceito, história, evolução e tendências da gastronomia hospitalar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gastronomia hospitalar: definição, conceitos e funcionamento da cozinha hospitalar. - Alimentação no ambiente hospitalar. - Fatores que influenciam na palatabilidade em pacientes hospitalizados. 		
<p>Unidade II - A gastronomia hospitalar como instrumento de humanização</p> <ul style="list-style-type: none"> - A humanização na assistência à saúde e gastronomia hospitalar humanizada - Indicadores de qualidade em Gastronomia Hospitalar. - A alimentação hospitalar e recuperação do paciente. 		
<p>Unidade III - Introdução a nutrição clínica e dietética nas fisiopatologias das doenças agudas e crônicas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutrição clínica e dietética na fisiopatologia das doenças agudas; - Nutrição clínica e dietética na fisiopatologia das doenças crônicas. 		
<p>Unidade IV - Cardápios para dietas especiais: desnutrição, obesidade, doenças do trato gastrointestinal, diabetes, hipertensão, doença cardiovascular e câncer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estratégias dietéticas e elaboração do cardápio para o tratamento da desnutrição e obesidade. 		

<ul style="list-style-type: none"> - Estratégias dietéticas e elaboração do cardápio para o tratamento das doenças do trato gastrointestinal; - Estratégias dietéticas e elaboração do cardápio para o tratamento das doenças crônicas (diabetes, hipertensão, doença cardiovascular); - Estratégias dietéticas e elaboração do cardápio para o tratamento do câncer. <p>Unidade V - Cardápios para dietas de rotina: dieta branda, pastosa, semilíquidas e líquidas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características e indicações das dietas de rotina. - Alimentos recomendados e que devem ser evitados nas dietas de rotina. <p>Unidade VI - Práticas de dietas de rotinas e/ou dietas especiais com alimentos de acordo com a prescrição dietética</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indicações e uso de suplementos nutricionais orais. <p>Unidade VII - Design, montagem e finalização de pratos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentação lúdica hospitalar
METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aulas expositiva-dialógica com apresentação de slides; ▪ Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos em sala de aula; ▪ Orientação em atividades práticas individuais e/ou em grupo; ▪ Aulas práticas e trabalhos técnicos.
RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material didático-pedagógico: livros-textos, revistas da área e pesquisa na internet; ▪ Recursos audiovisuais: retroprojektor, datashow; ▪ Insumos de laboratórios.
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão avaliados alguns critérios, como: grau de participação do aluno em atividades individuais e em grupo; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados; pontualidade e adoção de boas práticas de manipulação dos alimentos nas aulas práticas. E serão utilizados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como prova escrita, seminário, atividades complementares e relatório de aula prática.</p>
BIBLIOGRAFIA BASICA
<p>MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1227 p.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2. ed. rev.</p>

Barueri: Manole, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOEGER, M. **Hotelaria hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização**. 2. ed. rev. São Paulo: Senac SP, 2012. 147 p.

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

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

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

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

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INGLÊS INSTRUMENTAL		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
Extensão: 0h		
EMENTA		
Técnicas de leitura e tradução de textos em língua Inglesa. Aspectos morfossintático, semântico, gramatical e cultural da língua Inglesa.		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender textos variados em língua inglesa na área de gastronomia e afins; - Conhecer e utilizar corretamente as técnicas de leitura; - Reconhecer o uso das estruturas gramaticais da língua inglesa. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade 1 – Técnicas de Leitura</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Compreensão geral de leitura 2. Leitura Rápida do texto: “Skimming”. 3. Leitura detalhada do texto: “Scanning”. 4. O uso da inferência do conteúdo do texto: “Prediction”. 5. Evidências tipográficas 6. Reconhecimento de palavras cognatas e identificação de falsas cognatas. 7. Palavras chaves para compreensão dos pontos principais do texto: “Key Words”. <p>Unidade 2 – Pontos Gramaticais</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Formação de palavras: “Word Formation”: afixos: sufixos e prefixos. 9. To Be: formas do “Present Simple” e “Past Simple”. 10. Present Simple: uso, regras e uso de advérbios de frequência. 11. Futuros: will x going to 12. Modal Verbs: will, would, can, could, may, might, must, should, have to. 13. Question Words: what, who, when, where, why, which, whose, how. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		

Aulas expositivas e interativas através da execução de atividades em grupo, exercícios escritos de compreensão e interpretação textuais e co-elaboração de atividades textuais.	
RECURSOS	
O material didático utilizado para leituras poderá ser encontrado nos diversos meios de recursos disponíveis nas plataformas de ensino existentes na instituição como: biblioteca virtual, Q-acadêmico, e-mails institucionais, equipamentos de multimídia e cópias digitais.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula. A avaliação da disciplina de Inglês Instrumental ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.	
BIBLIOGRAFIA BASICA	
LOPES, Carolina. Inglês instrumental : leitura e compreensão de textos. Fortaleza: IFCE, 2012.	
MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental : estratégias de leitura – módulo I. São Paulo: Textonovo, 2004.	
MURPHY, Raymond. Essential grammar in use . Cambridge (England): Cambridge University Press, 2015.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
COLLINS. Dicionário escolar (Inglês-Português/Português-Inglês). São Paulo: Disal, 2010.	
GLENDINNING, Erich H. Basic english for computing SB . 2. ed. [S. l.]: Oxford do Brasil, 2006.	
LOPES, Cecília (coord.). Minidicionário Rideel : inglês-português-inglês. 3. ed. São Paulo: Rideel, 2011.	
SOUZA, Adriana Grade Fiori <i>et al.</i> Leitura em língua inglesa : uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal, 2015.	
LATHAM-KOENIG, Christina; OXENDEN, Clive. American english file . Oxford: Oxford University Press, 2012.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À LIBRAS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 1 ao 5	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Questões culturais, identitárias e linguísticas dos sujeitos surdos e da comunidade surda; Questões linguísticas da Libras; Como iniciar uma conversa; Apresentar-se, apresentar amigos e família; Marcar compromissos; Descrever o cotidiano; Descrever e perguntar sobre assuntos do domínio privado; Uso da Libras como fator de acessibilidade na Gastronomia.		
OBJETIVO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender as questões culturais, identitárias e linguística dos sujeitos surdos e da comunidade surda e suas interseções com a Gastronomia; 2. Compreender as questões linguísticas da Libras; 3. Reconhecer palavras (sinais) e expressões simples, de uso corrente, relacionadas ao domínio privado; 4. Utilizar expressões simples e frases simples relacionadas ao domínio privado; 5. Compreender palavras (sinais), nomes e frases simples escritas em signwriting; 6. Escrever palavras (sinais), nomes e frases simples escritas em signwriting. 7. Comunicar-se de forma simples, perguntar e responder de forma simples sobre temas conhecidos; 		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Unidade I – A Língua de Sinais Brasileira e a constituição linguística do sujeito surdo: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Breve introdução aos aspectos clínicos, educacionais e sócio antropológicos da surdez; 1.2. Escrita de Sinais: a escrita da Libras; 1.3. Introdução a Libras: alfabeto manual ou datilológico, numerais; 1.4. Nomeação de pessoas e de lugares em Libras: sinais topônimos; 1.5. Pronomes pessoais e possessivos; 1.6. Prática introdutória de Libras: alfabeto manual ou datilológico, numerais e diálogo; estratégias de comunicação inicial (pedir para repetir, pedir para sinalizar devagar, pedir para dar exemplo, pedir “o nome”, a tradução Libras/Português, pedir “o sinal”, tradução Português/Libras); 1.7. Uso da Libras como fator de acessibilidade na Gastronomia. 2. Unidade II – Características fonológicas e morfológicas da Libras <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Parâmetros primários da Libras; 2.2. Parâmetros secundários da Libras; 2.3. Cultura e Comunidade Surda; 		

<ul style="list-style-type: none"> 2.4. Verbos simples; 2.5. Vocabulário básico: sinais referentes aos dias da semana, materiais escolares; 2.6. Aspectos morfológicos da Libras: gênero, número e quantificação, grau, pessoa, tempo e aspecto; 2.7. A interrogação em Libras; 2.8. Escrita de Sinais: sistema <i>SignWriting</i>; 2.9. Prática introdutória de Libras: diálogo e conversação com frases simples; 2.10. Prática de escrita e leitura de sinais escritos: Apresentando-se e apresentando o outro (dizer o nome, sinal, idade, onde mora, com quem mora; e apresentar o outro e/ou perguntar as mesmas informações). <p>3. Unidade III – Características sintáticas da Libras</p> <ul style="list-style-type: none"> 3.1. A sintaxe e incorporação de funções gramaticais; 3.2. O aspecto sintático: a estrutura gramatical do léxico em Libras; 3.3. Verbos direcionais ou flexionados; 3.4. A negação em Libras; 3.5. Vocabulário básico: adjetivos, advérbios de lugar; 3.6. Prática introdutória de Libras: diálogo e conversação com frases simples; Falando sobre si e sobre o outro (família, amigos...): descrever, informar ou perguntar sobre características físicas e/ou psicológicas (manias, personalidade), como: cor da pele, dos olhos, cabelo, formato desses; estatura física, marcas características, vestimenta, manias, personalidade, sentimentos. 3.7. Prática de escrita e leitura de sinais escritos. <p>4. Unidade IV – Variações linguísticas na Libras</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.1. Noções básicas de variação; 4.2. Características da língua, seu uso e variações regionais; 4.3. Classificadores da Libras; 4.4. A norma, o erro e o conceito de variação; 4.5. Tipos de variação linguística em Libras; 4.6. A exclamação em Libras; 4.7. Prática introdutória de Libras: registro videográfico de sinais; Marcando um compromisso: marcar, informar ou perguntar sobre um compromisso, horário, distância, quantidade de horas de duração do evento e para chegar ao local, data e quem estará presente, tipo de evento (passeio, festa, reunião, encontro...); 4.8. Prática de escrita e leitura de sinais escritos.
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas teóricas e práticas, expositivas e dialogadas, que permitam a produção e compreensão de discursos em Libras sejam sinalizados ou escritos, utilizando das tecnologias de informação e comunicação para tal, seja para fazer registros de uso da língua ou para ver exemplos ou ter acesso ao material didático utilizado nas aulas, envolvendo pesquisa e produção em Libras de forma ativa.</p>
RECURSOS

Os seguintes recursos poderão ser utilizados: quadro branco e pincéis; projetor de multimídia, material impresso, ambiente virtual de aprendizagem e mídias digitais.

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:

- 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.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Desempenho afetivo.
- Desempenho psicomotor.
- Competência lexical.
- Competência gramatical.
- Competência semântica.
- Competência fonológica.
- Competência ortográfica.
- Competência ortoépica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAPOVILLA, Fernando César *et al.* **Dicionário da Língua de Sinais do Brasil: a Libras em suas mãos.** São Paulo: Edusp, 2017. Vol. 1, 2 e 3.

GESSER, Audrei. **Libras? que língua é essa? crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda.** São Paulo: Parábola, 2009.

QUADROS, Ronice Muller de. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos.** Porto Alegre: Artmed, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GESSER, Audrei. **O ouvinte e a surdez: sobre ensinar e aprender a LIBRAS.** São Paulo: Parábola Editorial, 2012. 187 p. (Estratégias de ensino, 35).

LOPES, Maura Corcini. **Surdez & educação.** 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2011. 104 p. (Temas & educação, 5).

RAMOS, Clelia Renia. **Olhar surdo: orientações iniciais para estudantes de Libras.** Rio de Janeiro: Arara Azul, 2014.

SACKS, Oliver W. **Vendo vozes: uma viagem ao mundo dos surdos.** São Paulo: Companhia de Bolso, 2010. 216 p.

SKLIAR, Carlos (org.). **A surdez: um olhar sobre as diferenças.** 8. ed. Porto Alegre:

Mediação, 2016. 192 p.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

DISCIPLINA: CULTIVO DE MATÉRIAS PRIMAS CULINÁRIAS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: 2, 3, 4 e 5	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
Extensão: 0h		
EMENTA		
Exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito empresarial; Grupos de alimentos de origem vegetal (alimentos energéticos, alimentos protéicos, alimentos de ação medicinal, alimentos funcionais); Produção de alimentos em diferentes manejos agrícolas (alimentos convencionais, alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos); Alimentos transgênicos; responsabilidade socioambiental no cultivo de alimentos, Aspectos da fisiologia pós-colheita dos vegetais.		
OBJETIVO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Discutir sobre a importância de conhecer e cultivar vegetais em empreendimentos gastronômicos; 2. Aprender os procedimentos e cuidados que devem ser dispensados para a implantação de pequenas hortas e pomares; 3. Saber diferenciar vegetais convencionais, orgânicos, hidropônicos e transgênicos; 4. Conhecer a importância do aproveitamento dos resíduos vegetais na transformação de composto orgânico 5. Aprender as fases do desenvolvimento de um vegetal, sobretudo as que compreendem o ponto de colheita dos vegetais; 6. Entender as alterações que ocorrem na pós-colheita e seus índices de qualidade. 		
PROGRAMA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Produção de alimentos <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Produção de alimentos vegetais no mundo 1.2 Exigências sobre os alimentos vegetais no âmbito familiar e empresarial 1.3 Alimentos vegetais traduzidos em cheiros e sabores 2. Sistemas de produção de hortas caseiras <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Cultivo e preparo de horta caseira 2.2 Implantação de canteiros e pomares 3. Grupos de alimentos <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Necessidade da experimentação gastronômica como garantia de mercado 3.2 Grupos de alimentos de origem vegetal (Alimentos energéticos, Alimentos protéicos, alimentos de ação medicinal, Alimentos funcionais) 4. Manejo da produção <ol style="list-style-type: none"> 4.1 Tipos de alimentos gerados em função do manejo agrícola 4.2 Alimentos tradicionais, alimentos obtidos com a agricultura de precisão, alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos e hidropônico-orgânico, alimentos obtidos do plantio direto) 4.3 Alimentos transgênicos 		

<p>4.4 Aspectos morfológicos e fisiológicos observados durante a aquisição de alimentos vegetais.</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>Aulas expositivas/dialógicas com auxílio de quadro branco para explicações complementares e recursos audiovisuais para projeção de slides e apresentação de vídeos. Promoção de debates e utilização de exercícios, individuais e grupais, em sala de aula com auxílio de papel ou ferramentas digitais para estimular a compreensão dos temas estudados. Viagens e visitas técnicas para visitação de áreas agrícolas e observação de formas e métodos de produção agrícola.</p>
<p>RECURSOS</p>
<p>Quadro branco, pincel e apagador, computador, projetor multimídia, biblioteca com o auxílio da bibliografia básica e complementar e uso textos autênticos retirados da internet, bem como com a utilização de apresentações com uso slides.</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>
<p>A avaliação consistirá em um processo contínuo, levando em consideração as atividades realizadas, em grupos ou individualmente, ao longo da disciplina, as avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>
<p>COX, J.; MOINE, M. Ervas culinárias - como cultivar, cuidar e armazenar ervas aromáticas, usá-las na cozinha para dar mais sabor aos alimentos. São Paulo: Editora Publifolha, 2010.</p>
<p>KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias - composição e controle de qualidade. São Paulo: Guanabara Kooga, 2011.</p>
<p>SILVA, Rui Corrêa da. Produção vegetal: processos, técnicas e formas de cultivo. São Paulo: Érica, 2014.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>
<p>COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (org.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480p.</p>
<p>SALGADO, J. Alimentos funcionais. São Paulo: Oficina de Textos, 2017.</p>
<p>SZLAK, C. D.; LOPES, M. I. F.; FRAZÃO FILHO, L. E. T. Alimentos: um guia completo para profissionais. 10. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2016.</p>
<p>PENTEADO, S. R. Manual prático de agricultura orgânica. 3. ed. [S. l.]: Editora Via Orgânica, 2010.</p>
<p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. ampl. e atual. Barueri, São</p>

Paulo: Manole, 2014.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
<p>A relevância do estudo do comportamento organizacional para a administração contemporânea. O impacto do comportamento individual e em grupo sobre as organizações e a eficácia organizacional. Características dos grupos nas organizações. Liderança. Comportamento individual, traços de personalidade e comportamento em grupo. Motivação. Comportamento e desempenho. Abordagens dos traços, comportamentais, contingenciais, inspirativas e novas tendências na pesquisa em liderança. Tópicos especiais em comportamento organizacional. Cidadania organizacional, diversidade e tolerância no ambiente organizacional.</p>		
OBJETIVO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender o impacto do comportamento individual para as organizações; 2. Compreender a influência do comportamento coletivo sobre o individual; 3. Compreender o processo motivacional e sua influência no desempenho organizacional; 4. Compreender a relevância do estudo dos comportamentos individual e em grupo para a gestão em uma dimensão estratégica; 		
PROGRAMA		
<p>1. O campo de estudos do Comportamento Organizacional</p> <p>1.1. Comportamento Organizacional: conceitos, desafios e oportunidades</p> <p>2. Comportamento individual</p> <p>2.1. Comportamento individual: abordagem geral e processos de aprendizagem;</p> <p>2.2. Valores, atitudes e satisfação com o trabalho;</p> <p>2.3. Personalidade, sentimentos e emoções;</p> <p>2.4. Percepção e processo de tomada de decisão individual;</p> <p>2.5. Motivação: conceitos, teorias e abordagens práticas</p> <p>3. Comportamento em grupo</p> <p>3.1. Comportamento em grupo: abordagem geral, estrutura do grupo, desafio do trabalho em equipe;</p> <p>3.2. Liderança: abordagem geral e teorias;</p> <p>3.3. Poder e política;</p> <p>3.4. Conflito e suas consequências na organização;</p> <p>4. Tópicos especiais em Comportamento Organizacional</p>		

<p>4.1. Mudança e resistência;</p> <p>4.2. Cultura e clima organizacional;</p> <p>4.3. Cidadania Organizacional: convivendo com a diversidade e a tolerância nas organizações;</p> <p>4.4. Qualidade de vida no trabalho</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <p>A disciplina será ministrada por meio de aulas expositivo-dialogadas presenciais, com apoio das ferramentas da plataforma GSuite for Education. As aulas serão distribuídas entre: (i) períodos de exposições, por meio de recursos didáticos diversos (quadro branco, apresentações eletrônicas, projetor, vídeos); (ii) atividades em sala de aula nas quais os discentes terão seu processo de aprendizagem direcionado por meio de conteúdos diversos e atividades, individuais ou em grupo, referentes ao conteúdo programático; (iii) aulas práticas que visam estimular a criatividade e a reflexividade crítica dos discentes por meio de atividades que estimulem o desenvolvimento da capacidade de resolução de problemas e aplicação dos conteúdos teóricos contemplados na disciplina à situações da vida cotidiana. Dentre as principais atividades estão previstos estudos de caso, análises críticas de vídeos e esquetes, seminários em grupo, entre outras. Quanto às aulas práticas estão previstas dinâmicas de grupo, pesquisas aplicadas no próprio campus, oficinas, experimentos ilustrativos, experimentos descritivos, entre outras. Ressalta-se que a entrega de atividades não concluídas em sala de aula terá prazos compatíveis com seu escopo. A disciplina também fará uso de metodologias ativas de ensino durante a abordagem dos conteúdos teóricos, tais como: sala de aula invertida, aprendizagem baseada em problemas e dinâmicas de grupo. Devido ao suporte das ferramentas do GSuite for Education, como o Google Classroom, será preferível a entrega de atividades por meio digital, via plataforma do Google que deverá ser acessada, preferencialmente, por e-mail institucional.</p>
<p>RECURSOS</p> <p>Como principais recursos didáticos, poderão ser utilizados:</p> <p>Quadro branco e pincel.</p> <p>Computador.</p> <p>Livros impressos e digitais disponíveis na biblioteca do campus e documentos on line de plataforma livre.</p> <p>Projetor.</p> <p>Apresentações eletrônicas.</p> <p>Artigos científicos de acesso aberto (material suplementar).</p> <p>Videoaulas (material suplementar).</p> <p>Todo conteúdo programático ministrado será disponibilizado por meio da plataforma <i>GSuite for Education</i>, especificamente, por meio das ferramentas <i>Google Classroom</i> e <i>Google Drive</i>. As atividades previstas deverão ser entregues, preferencialmente, por meio da plataforma <i>GSuite for Education</i>.</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>

A avaliação será de forma progressiva e continuada por meio de atividades em sala, participação em debates, seminários, dinâmicas de grupo e provas teóricas, priorizando componentes qualitativos sobre os quantitativos. As atividades continuadas compreenderão até 80% da nota de cada exercício e a avaliação teórica, escrita ou em formato de seminário, corresponderá a até 70% da nota de cada exercício. A segunda chamada e o exercício final serão avaliações teóricas escritas que comporão 100% da nota. As atividades continuadas previstas são formuladas com base em metodologias ativas que visam permitir que os discentes se tornem protagonistas de seu processo de aprendizagem por integrar os conteúdos teóricos com a realidade prática do dia a dia. Os principais critérios avaliativos e indicadores de aprendizagem estão baseados: (i) no conteúdo acumulado produzido pelos discentes ao longo da disciplina por meio das atividades continuadas; (ii) na capacidade crítica do discente em relacionar o conteúdo programático à realidade a partir dos conhecimentos desenvolvidos relativos aos conteúdos programáticos; (iii) no cumprimento dos prazos, assiduidade, pontualidade, envolvimento na produção das atividades e participação nos fóruns e discussões propostas; (iv) habilidade de trabalhar em equipes e cooperar com o desenvolvimento do conhecimento em uma dimensão coletiva; (v) organização, coerência de ideias, criatividade; (vi) capacidade de usar diferentes recursos para expressar de forma didática seu conhecimento. O controle de assiduidade se dará conforme frequência a ser computada por meio de chamada em sala de aula.

Este Programa de Unidade Didática (PUD), em seus aspectos qualitativos e quantitativos no que tange a avaliação dos alunos e demais elementos sobre os quais versa, respeita e está de acordo com a Regulamentação da Organização Didática (ROD) aprovado pela Resolução Consup nº 35 de 22 de junho de 2015.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Luis César G. de; GARCIA, Adriana Amadeu. **Gestão de pessoas: estratégias e integração organizacional**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2019. 446 p.

BATEMAN, Thomas S.; SNELL, Scott A. **Administração: liderança e colaboração no mundo competitivo**. São Paulo: McGraw-Hill, 2007. 695 p.

ROBBINS, Stephen P.; JUDGE, Timothy A.; SOBRAL, Filipe. **Comportamento organizacional: teoria e prática no contexto brasileiro**. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 633 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOCK, Ana Mercês Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. **Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia**. 15. ed. São Paulo: Saraiva, 2018. 448 p.

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 4. ed. Barueri: Manole, 2014. 494 p.

COSTA, Érico da Silva. **Gestão de pessoas**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p.

LEME, Rogerio. **Aplicação prática de gestão de pessoas por competências: mapeamento, treinamento, seleção, avaliação e mensuração de resultados de treinamento**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2015. 204 p.

VERGARA, Sylvia Constant. **Gestão de pessoas**. 16. ed. São Paulo: Atlas, 2016. 213 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM LOGÍSTICA – GESTÃO DE ARMAZÉNS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Logística: histórico e conceitos essenciais. Classificação, cadastramento e codificação de materiais. Gestão de compras e fornecedores. Modais de transporte, planejamento e análise de localização. Gestão de armazéns: recebimento, armazenagem, separação e expedição. Gestão de estoques: controle, análise, inventário e valoração dos estoques. Tópicos especiais em logística e gestão de armazéns.		
OBJETIVO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Entender sobre o impacto da gestão da logística para agregar valor à organização; 2. Compreender a logística com ênfase na gestão de armazéns; 3. Saber estruturar e gerir políticas de melhoria contínua do desempenho logístico por meio da compreensão da logística como elemento estratégico para a performance de uma organização. 		
PROGRAMA		
<p>1. Logística e administração de materiais</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Logística: conceitos, objetivos e evolução histórica; 1.2. Classificação e cadastramento de materiais; <p>2. Compras e fornecedores</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Compras: conceito, processos, modalidades e impacto estratégico; 2.2. Características do comportamento empreendedor; 2.3. Fornecedores: avaliação, classificação e critérios de seleção; 2.4. Planejamento das necessidades de materiais; 2.5. Lote econômico de compras: conceito e métodos de mensuração; <p>3. Transporte, localização e gestão de armazéns</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Modais de transporte; 3.2. Gestão de armazéns: recebimento, armazenamento e expedição de materiais; 3.3. Planejamento e análise de localização; <p>4. Gestão dos estoques</p> <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Gestão dos estoques: planejamento e controle dos estoques; 4.2. Classificação ABC; 4.3. Análises de estoques: pontos de pedido e ressuprimento, níveis de estoques e variações; 		

- 4.4. Inventário;
4.5. Valoração de estoques.

METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina será ministrada por meio de aulas expositivo-dialogadas presenciais, com apoio das ferramentas da plataforma GSuite for Education. As aulas serão distribuídas entre: (i) períodos de exposições, por meio de recursos didáticos diversos (quadro branco, apresentações eletrônicas, projetor, vídeos); (ii) atividades em sala de aula nas quais os discentes terão seu processo de aprendizagem direcionado por meio de conteúdos diversos e atividades, individuais ou em grupo, referentes ao conteúdo programático; (iii) aulas práticas que visam estimular a criatividade e a reflexividade crítica dos discentes por meio de atividades que estimulem o desenvolvimento da capacidade de resolução de problemas e aplicação dos conteúdos teóricos contemplados na disciplina à situações da vida cotidiana. Dentre as principais atividades estão previstos estudos de caso, análises críticas de vídeos e esquetes, seminários em grupo, entre outras. Quanto às aulas práticas estão previstas dinâmicas de grupo, pesquisas aplicadas no próprio campus, oficinas, experimentos ilustrativos, experimentos descritivos, entre outras. Ressalta-se que a entrega de atividades não concluídas em sala de aula terá prazos compatíveis com seu escopo. A disciplina também fará uso de metodologias ativas de ensino durante a abordagem dos conteúdos teóricos, tais como: sala de aula invertida, aprendizagem baseada em problemas e dinâmicas de grupo. Devido ao suporte das ferramentas do GSuite for Education, como o Google Classroom, será preferível a entrega de atividades por meio digital, via plataforma do Google que deverá ser acessada, preferencialmente, por e-mail institucional.

RECURSOS

Como principais recursos didáticos, poderão ser utilizados:

Quadro branco e pincel.

Computador.

Livros impressos e digitais disponíveis na biblioteca do campus e documentos on line de plataforma livre.

Projetor.

Apresentações eletrônicas.

Artigos científicos de acesso aberto (material suplementar).

Videoaulas (material suplementar).

Todo conteúdo programático ministrado será disponibilizado por meio da plataforma *GSuite for Education*, especificamente, por meio das ferramentas *Google Classroom* e *Google Drive*. As atividades previstas deverão ser entregues, preferencialmente, por meio da plataforma *GSuite for Education*.

AVALIAÇÃO

A avaliação será de forma progressiva e continuada por meio de atividades em sala, participação em debates, seminários, dinâmicas de grupo e provas teóricas, priorizando componentes qualitativos sobre os quantitativos. As atividades continuadas compreenderão até 80% da nota de cada exercício e a avaliação teórica, escrita ou em formato de seminário, corresponderá a até 70% da nota de cada exercício. A segunda chamada e o exercício final serão avaliações teóricas escritas que comporão 100% da nota. As atividades continuadas previstas são formuladas com base em metodologias ativas que visam permitir que os discentes se tornem protagonistas de seu processo de aprendizagem por integrar os conteúdos teóricos com a realidade prática do dia a dia. Os principais critérios avaliativos e indicadores de aprendizagem estão baseados: (i) no conteúdo acumulado produzido pelos discentes ao longo da disciplina por meio das atividades continuadas; (ii) na capacidade crítica do discente em relacionar o conteúdo programático à realidade a partir dos conhecimentos desenvolvidos relativos aos conteúdos programáticos; (iii) no cumprimento dos prazos, assiduidade, pontualidade, envolvimento na produção das atividades e participação nos fóruns e discussões propostas; (iv) habilidade de trabalhar em equipes e cooperar com o desenvolvimento do conhecimento em uma dimensão coletiva; (v) organização, coerência de ideias, criatividade; (vi) capacidade de usar diferentes recursos para expressar de forma didática seu conhecimento. O controle de assiduidade se dará conforme frequência a ser computada por meio de chamada em sala de aula.

Este Programa de Unidade Didática (PUD), em seus aspectos qualitativos e quantitativos no que tange a avaliação dos alunos e demais elementos sobre os quais versa, respeita e está de acordo com a Regulamentação da Organização Didática (ROD) aprovado pela Resolução Consup nº 35 de 22 de junho de 2015.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BALLOU, Ronald H. **Gerenciamento da cadeia de suprimentos**: logística empresarial. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 616 p.

CHOPRA, Sunil; MEINDL, Peter. **Gestão da cadeia de suprimentos**: estratégia, planejamento e operações. 6. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. 522 p.

DIAS, Marco Aurélio. **Introdução à logística**: fundamentos, práticas e integração. São Paulo: Atlas, 2017. 336 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BALLESTERO-ALVAREZ, Maria Esmeralda. **Gestão de qualidade, produção e operações**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2019. 320 p.

BANZATO, Eduardo. **Tecnologia da informação aplicada à logística**. São Paulo: IMAM, 2005. 201 p.

BAXTER, Mike. **Projeto de produto**: guia prático para o design de novos produtos. 3. ed. São Paulo: Blucher, 2011. 342 p.

JACOBS, F. Robert; CHASE, Richard B. **Administração da produção e de operações**: o essencial. Porto Alegre: Bookman, 2009. 424 p.

JURAN, Joseph M. **A Qualidade desde o projeto:** os novos passos para o planejamento da qualidade em produtos e serviços. São Paulo: Cengage Learning, 1992. 554 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM GESTÃO DE OPERAÇÕES		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Graduação	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: Equivalente à PPS
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0 aulas	
Extensão: 0h		
EMENTA		
A relevância do estudo da gestão de operações para a administração contemporânea. O impacto da gestão de operações para as organizações e a eficácia organizacional. Conceitos essenciais em gestão de operações. Planejamento e controle da produção e da capacidade. Tópicos especiais em gestão de operações.		
OBJETIVO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisar o impacto da gestão de operações para o resultado organizacional; 2. Compreender a gestão de operações; 3. Conseguir estruturar e gerir políticas de melhoria contínua do desempenho operacional por meio da compreensão da gestão de operações como elemento estratégico para a performance de uma organização. 		
PROGRAMA		
<p>1. A gestão de operações</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Gestão de operações: conceitos, objetivos e evolução histórica; 1.2. Competitividade e o papel estratégico da gestão de operações; <p>2. Conceitos essenciais em gestão de operações</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Projeto de processos, produtos e serviços; 2.2. Arranjo físico (layout) e fluxo de materiais; <p>3. Planejamento e controle da produção</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Planejamento e controle da produção: aspectos gerais; 3.2. Planejamento e controle da capacidade da produção; 3.3. Planejamento e controle das necessidades de materiais; 3.4. Planejamento e controle dos estoques: sistemas de estoques para demanda dependente independente; 3.5. Lote econômico de compras e lote econômico de produção; <p>4. Tópicos especiais em Gestão de Operações</p> <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Operações enxutas: Just in Time e sistema Toyota de Produção; 4.2. Gerenciamento de projetos; 4.3. Qualidade: melhoramento da produção e Gestão da Qualidade Total (Total Quality Management); 4.4. Gestão de risco em operações. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		

A disciplina será ministrada por meio de aulas expositivo-dialogadas presenciais, com apoio das ferramentas da plataforma GSuite for Education. As aulas serão distribuídas entre: (i) períodos de exposições, por meio de recursos didáticos diversos (quadro branco, apresentações eletrônicas, projetor, vídeos); (ii) atividades em sala de aula nas quais os discentes terão seu processo de aprendizagem direcionado por meio de conteúdos diversos e atividades, individuais ou em grupo, referentes ao conteúdo programático; (iii) aulas práticas que visam estimular a criatividade e a reflexividade crítica dos discentes por meio de atividades que estimulem o desenvolvimento da capacidade de resolução de problemas e aplicação dos conteúdos teóricos contemplados na disciplina à situações da vida cotidiana. Dentre as principais atividades estão previstos estudos de caso, análises críticas de vídeos e esquetes, seminários em grupo, entre outras. Quanto às aulas práticas estão previstas dinâmicas de grupo, pesquisas aplicadas no próprio campus, oficinas, experimentos ilustrativos, experimentos descritivos, entre outras. Ressalta-se que a entrega de atividades não concluídas em sala de aula terá prazos compatíveis com seu escopo. A disciplina também fará uso de metodologias ativas de ensino durante a abordagem dos conteúdos teóricos, tais como: sala de aula invertida, aprendizagem baseada em problemas e dinâmicas de grupo. Devido ao suporte das ferramentas do GSuite for Education, como o Google Classroom, será preferível a entrega de atividades por meio digital, via plataforma do Google que deverá ser acessada, preferencialmente, por e-mail institucional.

RECURSOS

Como principais recursos didáticos, poderão ser utilizados:

Quadro branco e pincel.

Computador.

Livros impressos e digitais disponíveis na biblioteca do campus e documentos on line de plataforma livre.

Projetor.

Apresentações eletrônicas.

Artigos científicos de acesso aberto (material suplementar).

Videoaulas (material suplementar).

Todo conteúdo programático ministrado será disponibilizado por meio da plataforma *GSuite for Education*, especificamente, por meio das ferramentas *Google Classroom* e *Google Drive*. As atividades previstas deverão ser entregues, preferencialmente, por meio da plataforma *GSuite for Education*.

AVALIAÇÃO

A avaliação será de forma progressiva e continuada por meio de atividades em sala, participação em debates, seminários, dinâmicas de grupo e provas teóricas, priorizando componentes qualitativos sobre os quantitativos. As atividades continuadas compreenderão até 80% da nota de cada exercício e a avaliação teórica, escrita ou em formato de seminário, corresponderá a até 70% da nota de cada exercício. A segunda chamada e o exercício final serão avaliações teóricas escritas que comporão 100% da nota. As atividades continuadas previstas são formuladas com base em metodologias ativas que visam permitir que os discentes se tornem protagonistas de seu processo de aprendizagem por integrar os conteúdos teóricos com a realidade prática do dia a dia. Os principais critérios avaliativos e indicadores de aprendizagem estão baseados: (i) no conteúdo acumulado produzido pelos discentes ao longo da disciplina por meio das

atividades continuadas; (ii) na capacidade crítica do discente em relacionar o conteúdo programático à realidade a partir dos conhecimentos desenvolvidos relativos aos conteúdos programáticos; (iii) no cumprimento dos prazos, assiduidade, pontualidade, envolvimento na produção das atividades e participação nos fóruns e discussões propostas; (iv) habilidade de trabalhar em equipes e cooperar com o desenvolvimento do conhecimento em uma dimensão coletiva; (v) organização, coerência de ideias, criatividade; (vi) capacidade de usar diferentes recursos para expressar de forma didática seu conhecimento. O controle de assiduidade se dará conforme frequência a ser computada por meio de chamada em sala de aula.

Este Programa de Unidade Didática (PUD), em seus aspectos qualitativos e quantitativos no que tange a avaliação dos alunos e demais elementos sobre os quais versa, respeita e está de acordo com a Regulamentação da Organização Didática (ROD) aprovado pela Resolução Consup nº 35 de 22 de junho de 2015.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BALLESTERO-ALVAREZ, Maria Esmeralda. **Gestão de qualidade, produção e operações**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2019. 320 p.

JACOBS, F. Robert; CHASE, Richard B. **Administração da produção e de operações: o essencial**. Porto Alegre: Bookman, 2009. 424 p.

JURAN, Joseph M. **A Qualidade desde o projeto: os novos passos para o planejamento da qualidade em produtos e serviços**. São Paulo: Cengage Learning, 1992. 554 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BALLOU, Ronald H. **Gerenciamento da cadeia de suprimentos: logística empresarial**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 616 p.

BAXTER, Mike. **Projeto de produto: guia prático para o design de novos produtos**. 3. ed. São Paulo: Blucher, 2011. 342 p.

CHOPRA, Sunil; MEINDL, Peter. **Gestão da cadeia de suprimentos: estratégia, planejamento e operações**. 6. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. 522 p.

COSTA, Antonio Fernando Branco; EPPRECT, Eugenio Kahn; CARPINETTI, Luiz Cesar Ribeiro. **Controle estatístico de qualidade**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 1997. 334 p.

DIAS, Marco Aurélio. **Introdução à logística: fundamentos, práticas e integração**. São Paulo: Atlas, 2017. 336 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**APÊNDICE A - REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DO IFCE CAMPUS
UBAJARA**

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º - As atividades complementares serão implementadas durante o curso de Tecnologia em Gastronomia do campus IFCE de Ubajara, por meio do aproveitamento dos conhecimentos adquiridos pelo estudante, por meio de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, de acordo com o projeto pedagógico do curso e este regulamento.

Art. 2º - O aluno deverá montar um dossiê com os documentos comprobatórios de atividades complementares. O discente deverá seguir as seguintes orientações de preenchimento da tabela: O discente deverá verificar em quais campos irá pontuar e somar a pontuação colocando-a no campo “Pontuação atribuída pelo discente” no respectivo formulário.

Deverá elaborar e numerar na sequência um dossiê de documentos comprobatórios por campo de atividades e inserir o número da página no campo “Nº da página do Dossiê” do formulário. O campo denominado “Pontuação atribuída pelo colegiado” é de uso dos membros do colegiado.

Além do formulário preenchido corretamente, o processo deverá conter a cópia do comprovante de atividade.

Art. 3º - Considerar-se-ão atividades complementares:

- I - Iniciação à docência e à pesquisa;
- II - Produção técnico-científica e premiações;
- III - Extensão;
- IV - Participação e/ou organização de eventos;
- V - Experiências profissionais e/ou complementares;
- VI - Vivências de gestão;

VII - Atividades artístico-culturais e esportivas;

VIII - Disciplina optativa do curso ou disciplina ofertada por outro curso do IFCE ou por outras instituições de ensino superior

CAPÍTULO II DOS OBJETIVOS

Art. 4º - Os objetivos das atividades complementares do curso de Tecnologia em Gastronomia do campus IFCE de Ubajara são:

I - Permitir a correlação entre teoria e prática, estreitando o relacionamento do aluno com a realidade social, econômica e cultural da coletividade, bem como com a iniciação à pesquisa e à prática docente, produzindo o aprimoramento pessoal e otimizando a contextualização teoria-prática no processo de ensino-aprendizagem.

II - Estabelecer diretrizes que sedimentarão a trajetória acadêmica do aluno, preservando sua identidade e vocação por meio da ampliação do espaço de participação dele no processo didático-pedagógico e na busca de formação profissional compatibilizada com suas aptidões.

III - Incentivar o estudo e o aprofundamento de temas relevantes e originais, que despertem o interesse da comunidade científica, visando ao aprimoramento das reflexões e práticas na área de Gastronomia.

IV - Dinamizar o curso, com ênfase no estímulo à capacidade criativa e na corresponsabilidade do aluno em seu processo de formação.

CAPÍTULO III DA CARGA HORÁRIA, REGISTRO E FREQUÊNCIA

Art. 5º - A carga horária total das atividades complementares do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara será de 40 horas, as quais deverão ser desenvolvidas ao longo do curso para os alunos que optarem pelo seu registro.

Art. 6º - O registro das atividades complementares no Histórico Escolar do aluno está condicionado ao cumprimento dos seguintes requisitos:

I – O aluno realiza as atividades, monta o dossiê e o encaminha à coordenação do curso a documentação comprobatória das mesmas;

II – A coordenação do curso encaminha a documentação comprobatória das atividades complementares realizadas à avaliação do colegiado do curso;

III – O colegiado do curso avalia a documentação comprobatória e procede e validação das atividades realizadas;

IV – A coordenação do curso encaminha o resultado da avaliação do colegiado ao responsável pelo sistema de controle acadêmico do campus;

V - O responsável pelo sistema de controle acadêmico do campus registra as atividades complementares realizadas e sua carga horária no histórico escolar do discente.

Art. 7º - As atividades complementares não integram a carga horária obrigatória do Curso de Tecnologia em Gastronomia, portanto, o seu cumprimento não será exigido para a obtenção do diploma de graduação.

CAPÍTULO IV DAS COMPETÊNCIAS

Art. 8º - Compete ao aluno do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara:

I – Cumprir, entre o primeiro e o último período do curso, a carga horária total de atividades complementares sugerida no projeto pedagógico do curso caso deseje registrá-las em seu histórico escolar.

II – Cadastrar e encaminhar à coordenação do curso, até o último dia letivo de cada período letivo, a documentação comprobatória das atividades complementares realizadas.

III – Realizar a avaliação e a análise de suas próprias atividades complementares validadas pelo colegiado do curso, exercendo prontamente as devidas correções e ajustes, quando necessário, atentando para a realização de atividades nas mais variadas modalidades.

IV – Proceder junto à coordenação do curso a solicitação formal de ajustes relativos às próprias atividades complementares, quando verificadas inconsistências ou erros.

Art. 9º - Compete à coordenação do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara:

I - Efetuar o recebimento da documentação comprobatória via Sistema Eletrônico de Informações (SEI) e o acompanhamento das atividades complementares do curso de Tecnologia em Gastronomia desta IES, a partir da solicitação do aluno, por período letivo.

II – Encaminhar ao colegiado do curso, semestralmente, a documentação comprobatória recebida das atividades complementares realizadas por cada discente.

III - Avaliar semestralmente a documentação comprobatória das atividades complementares realizadas pelos discentes, junto ao colegiado do curso, conforme áreas e pontuações deste regulamento.

IV - Encaminhar semestralmente as atividades complementares validadas ao responsável pelo sistema de controle acadêmico do campus, para fins de registro no histórico escolar do aluno.

V – Arquivar a documentação comprobatória das atividades complementares realizadas pelos discentes.

VI – Analisar as atividades complementares realizadas pelo corpo discente, sobretudo as dos formandos do período subsequente, e orientar ações para cumprimento das mesmas quando necessário.

VII - Encaminhar este regulamento aos alunos e professores do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara.

VIII - Divulgar amplamente, junto aos alunos, a listagem de atividades complementares passíveis de realização pelos mesmos, indicando os respectivos critérios de pontuação e validação.

Art. 10º - Compete ao colegiado do curso:

I – Avaliar e validar as atividades complementares de cada discente, conforme áreas e pontuações deste regulamento.

I - Dirimir dúvidas referentes às atividades complementares, analisar os casos omissos e expedir os atos complementares que se fizerem necessários.

CAPÍTULO V DA VALIDAÇÃO

Art. 11º - A validação das atividades complementares dos discentes do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara será procedida pelo colegiado do curso, de acordo com o tipo de atividade, carga horária e a documentação comprobatória da sua realização, prevista neste regulamento, sendo que cada atividade deverá ser considerada uma única vez.

Parágrafo único - É vedado o cômputo de atividades ou práticas próprias das disciplinas do currículo pleno, tais como as atividades do Trabalho de Conclusão do Curso, estágio curricular e práticas de laboratório, como atividades complementares. O aluno poderá optar, no caso do relatório de estágio não obrigatório, em solicitar essas horas como carga horária complementar.

CAPÍTULO VI DA ORGANIZAÇÃO

Art. 12º - A carga horária de atividades complementares obrigatórias para o discente do Curso de Tecnologia em Gastronomia desta IES será distribuída nas seguintes modalidades e especificações:

I - Iniciação à docência e à pesquisa:

A iniciação à docência durante o curso pode ser exercitada pela monitoria ou outros projetos de iniciação à docência, promovidos ou não pelo IFCE, que tem como objetivo experimentar a vivência didático-pedagógica, sob a supervisão e orientação de docente, promovendo o reforço do processo de ensino-aprendizagem, possibilitando um aprofundamento de conhecimento na área e propiciando espaço para rever conteúdos, sanar dúvidas e trocar experiências, aproximando cada vez mais os corpos discente e docente.

A iniciação científica constitui um elemento acadêmico que dá suporte a política de pesquisa institucional, sendo assim atrelada a excelência da produção científica na comunidade e à melhoria da qualidade de formação acadêmica dos egressos. As pesquisas acadêmicas desenvolvidas poderão ser articuladas ou não com as atividades de Trabalho de Conclusão de Curso e/ou com projetos de alunos de pós-graduação, internos ou externos ao IFCE.

II - Produção técnico-científica e premiações:

A realização de pesquisa sob a orientação do docente do curso; trabalhos e resumos; publicação em periódicos científicos e anais de eventos; participação como expositor ou debatedor em eventos científicos; bem como ações que resultem na produção ou elaboração técnica de manuais, apostilas, vídeos, softwares, programas radiofônicos ou televisivos são também contempladas e estimuladas como atividades complementares à formação ampla do corpo discente, estimulando a curiosidade e produção científica dos alunos, ao mesmo tempo em que mantêm o conhecimento dos mesmos atualizado.

O incentivo à participação em concursos científicos que objetivam a seleção de trabalhos de excelência científica, com a premiação correspondente, pode ser experimentado tanto no âmbito interno do IFCE quanto no espaço externo das esferas locais, regionais, nacionais ou internacionais, promovidos por instituições de fomento à ciência.

III - Extensão:

As atividades da extensão produzem ações que articulam de forma imediata o conhecimento teórico e prática com prestação de serviço à comunidade, que incluem um variado leque de atividades, potencializadas em função das demandas internas e externas à academia.

As ações de apoio à participação discente em atividades de extensão comunitária contemplam: execução de programas/projetos de extensão, serviços acadêmicos, elaboração de projetos especializados; colaboração em seminários, palestras, exposições, cursos de extensão, dentro e fora da IES, dentre outras.

IV - Participação e/ou organização de eventos:

Este grupo de atividades é composto pela participação discente em eventos científicos ou acadêmicos, como congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns, semanas acadêmicas, bem como suas experiências na organização dos mesmos.

V - Experiências profissionais e/ou complementares:

Pertencem a esse grupo as participações em projetos sociais, programas de bolsa do IFCE, vivências acadêmico-profissional assistidas e estágios não obrigatórios intermediados pelo IFCE.

VI - Vivências de gestão:

O atual modelo de administração acadêmica é resultante de um processo de participação coletiva da comunidade interna. Neste espaço o segmento discente tem a possibilidade de vivenciar diferentes experiências de gestão, desde a participação em órgãos colegiados do IFCE, em comissões ou comitês de trabalho, até a vivência de gestão como membro de entidades estudantis. Estas experiências podem compor o espectro de atividades complementares, quando o aluno tem a oportunidade de discutir com seus pares e elaborar propostas, tornando-se partícipe da administração acadêmica.

VII - Atividades artístico-cultural e esportivas:

A formação profissional é também resultante do processo cultural histórico do aluno e seu meio, assim as ações originárias dos espaços artísticos, culturais e sócio esportivos trazem consigo saberes e habilidades que transcendem o conhecimento técnico, aprimorando as relações interpessoais e incentivando o estudante ao desenvolvimento plural como ser e agente de transformação social.

As manifestações expressas pelas artes plásticas, cênicas, danças, coral, esporte, literatura, poesia, música e teatro vivenciadas pelo aluno durante sua formação podem ser inseridas nas atividades complementares.

VIII - Disciplina optativa do curso ou disciplina ofertada por outro curso do IFCE ou por outras instituições de ensino superior:

A realização de disciplinas optativas do curso ou de disciplinas afins em outros cursos do IFCE representam uma oportunidade de direcionamento de estudo na área temática de interesse do aluno, proporcionando-lhe uma maior profundidade na abordagem de assuntos específicos ou fornecendo um conjunto abrangente de temas do seu maior interesse.

Art. 13º – Cada modalidade contempla diversas atividades específicas, havendo um limite de horas permitido por modalidade e por atividade, bem como critérios para validação da documentação comprobatória, todos especificados na Tabela 1 deste regulamento. Portanto, para atingir a carga horária exigida, é necessário que o aluno execute atividades em pelo menos duas modalidades.

Art. 14º – A carga horária excedente não será aproveitada no cômputo geral.

TABELA 1 - MODALIDADES DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO, EXIGÊNCIAS PARA COMPROVAÇÃO E CARGA HORÁRIA POR ATIVIDADE.

Nº	MODALIDADES E ATIVIDADES ESPECÍFICAS	CARGA HORÁRIA (h)
		ATIVIDADE

I) INICIAÇÃO A DOCÊNCIA E A PESQUISA Exigências: declarações e/ou certificados dos órgãos/unidades competentes.		MÍNIMA	MÁXIMA
1	Monitoria no curso de Gastronomia, por período letivo.	10	20
2	Participação como colaborador de projetos internos ao IFCE (Iniciação à Docência, Iniciação Científica, Iniciação Tecnológica, Voluntários em Pesquisa e Inovação).	10	20
3	Participação como membro de grupo de pesquisa cadastrado na PRPI/IFCE.	10	20
II) PRODUÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA E PREMIAÇÕES Exigência: cópias dos artigos, trabalhos ou resumos publicados e da capa da publicação; certificado de apresentação de trabalho; certificados ou diplomas de premiação em evento/concurso científico; cópia da contracapa de livros publicados; cópia do capítulo de livro publicado; cópia do relatório/trabalho técnico ou declaração dos órgãos/unidades competentes que comprove a execução do mesmo.			
1	Publicação de artigos em revistas indexadas ou jornais, na área de Gastronomia e afins, e/ou publicação de livro com ISBN.	10	20
2	Publicação de trabalhos e/ou resumos em anais de eventos científicos da área de Gastronomia e afins e/ou apresentação de trabalhos em eventos científicos na área de Gastronomia ou afins.	05	15
3	Publicação de capítulo de livro especializado com ISBN, elaboração de relatório/trabalho técnico (manuais, apostilas e assemelhados), softwares, vídeos ou programas radiofônicos da área de Gastronomia ou afins.	05	15
4	Premiação em evento ou concurso na área de Gastronomia ou afins.	05	10
III) EXTENSÃO E ENSINO Exigência: declaração ou certificado de participação em programa/projeto registrado na PROEXT/IFCE, declaração ou certificado de ministração ou de			

participação como ouvinte de curso de extensão dos órgãos/unidades competentes.			
1	Participação da equipe de trabalho de programas ou projetos de extensão, promovidos pelo IFCE, por semestre concluído.	05	10
2	Ministração de curso de extensão com duração mínima de 08 horas.	08	16
3	Ministração de curso de extensão com duração acima de 40 horas	10	20
4	Participação como ouvinte em curso de extensão presencial com duração mínima de 10 a 20 horas	03	06
5	Participação como ouvinte em curso de extensão presencial com duração mínima de 21 a 80 horas	05	15
6	Participação como ouvinte em curso de extensão presencial com duração a partir de 81 horas	07	18
7	Participação como ouvinte em curso de extensão à distância com duração mínima de 40 horas	03	06
8	Participação como ouvinte em curso de extensão à distância com duração de 10h a 39h	02	08
IV) PARTICIPAÇÃO E/OU ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS Exigências: certificado de participação ou declaração dos órgãos/unidades competentes.			
1	Participação como ouvinte/expectador em eventos científicos (congressos, seminários, conferências, simpósios, fóruns, semanas acadêmicas, minicursos, oficinas e afins) ou em eventos de extensão (exposições, feiras e afins) internos promovidos pelo IFCE campus Ubajara ou externos.	06	18
2	Participação como ouvinte/expectador em palestras e apresentações com até duas horas ou eventos de extensão (exposições, feiras) com até duas horas promovidos pelo IFCE campus Ubajara ou externos	02	08
3	Organização de evento científico (congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras,	07	28

	fóruns, semanas acadêmicas, minicursos, oficinas e afins) ou de eventos de extensão (exposições, feiras, palestras, datas temáticas e assemelhados) promovidos pelo IFCE ou externo, desde que extracurricular.		
V) EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS E/OU COMPLEMENTARES Exigência: certificado de participação ou declaração dos órgãos/unidades competentes.			
1	Realização de estágios não obrigatórios, diferenciados do estágio supervisionado, estágios em Empresa Júnior ou Incubadora de Empresa com duração mínima de 60 horas	10	20
2	Participação em projetos sociais governamentais e não governamentais voltados à assistência à população carente, com duração mínima de 60 horas, desde que extracurricular.	10	20
3	Participação em programas de bolsa do IFCE remunerada ou voluntária ou de agência de fomento (CNPq, FUNCAP...), por período letivo.	15	30
4	Realização de curso de idioma e/ou de informática (mínimo 40 hs)	03	06
VI) VIVÊNCIAS DE GESTÃO Exigências: atas das reuniões das quais o aluno participou; declarações dos órgãos/unidades competentes; outros atestados de participação e apresentação de relatório técnico.			
1	Representação estudantil junto aos órgãos colegiados do IFCE com mandato mínimo de 1 ano.	05	10
2	Participação em entidades estudantis do IFCE como membro da diretoria.	05	10
3	Participação em comitês ou comissões de trabalhos no IFCE, não relacionado a eventos.	05	10
VII) ATIVIDADES ARTÍSTICO-CULTURAIS E ESPORTIVAS Exigência: certificado de participação ou declaração dos órgãos/unidades competentes; apresentação de relatório técnico e trabalhos produzidos ou produtos.			

1	Participação como treinador de equipe esportiva do IFCE ou da comunidade.	03	06
2	Participação como atleta em atividades esportivas oficiais do IFCE ou da comunidade.	03	06
3	Participação como membro de grupos de artes: cênicas, plásticas, coral, dança, literatura, música, poesia, teatro.	03	06
4	Participação como apresentador de obra artística em eventos ou cursos de artes: cênicas, plásticas, coral, dança, literatura, música, poesia, teatro.	03	06
5	Autoria ou coautoria de obra artística registrada.	05	10
VIII) DISCIPLINA OPTATIVA DO CURSO OU DISCIPLINA OFERTADA POR OUTRO CURSO DO IFCE OU POR OUTRAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR Exigência: apresentação de documento oficial e comprobatório.			
1	Disciplina optativa ou extracurricular (mínimo 40 horas) ofertada pelo curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara.	10	20
2	Disciplina em área de gastronomia ou área afim (mínimo de 40 horas) ofertada por outro curso do IFCE ou por outras instituições de ensino superior	10	10

TABELA 2 – PREENCHIMENTO DE MODALIDADES DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO (DESTINADO PARA DISCENTE)

Indicação da Categoria	Descrição da atividade	Carga horária da atividade (Mínimo/Máximo)	Página do comprovant e no dossiê	Carga Horária comprida pelo aluno	Carga horária validada pelo colegiado
I) INICIAÇÃO A DOCÊNCIA E A PESQUISA	Monitoria no curso de Gastronomia, por período letivo.	10/20			
	Participação como colaborador de projetos internos ao IFCE (Iniciação à Docência, Iniciação Científica, Iniciação Tecnológica, Voluntários em Pesquisa e Inovação).	10/20			
	Participação como membro de grupo de pesquisa cadastrado na PRPI/IFCE.	10/20			
II) PRODUÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA E PREMIAÇÕES	Publicação de artigos em revistas indexadas ou jornais, na área de Gastronomia e afins, e/ou publicação de livro com ISBN.	10/20			
	Publicação de trabalhos e/ou resumos em anais de eventos científicos da	05/15			

	área de Gastronomia e afins e/ou apresentação de trabalhos em eventos científicos na área de Gastronomia ou afins.				
	Publicação de capítulo de livro especializado com ISBN, elaboração de relatório/trabalho técnico (manuais, apostilas e assemelhados), softwares, vídeos ou programas radiofônicos da área de Gastronomia ou afim.	05/15			
	Premiação em evento ou concurso na área de Gastronomia ou afins.	05/10			
III) EXTENSÃO E ENSINO	Participação da equipe de trabalho de programas ou projetos de extensão, promovidos pelo IFCE, por semestre concluído.	05/10			
	Ministração de curso de extensão com duração mínima de 08 horas.	08/16			
	Ministração de curso de extensão com duração acima de 40 horas	10/20			
	Participação como ouvinte em curso de extensão presencial com duração mínima de 10 a 20 horas	03/06			

	Participação como ouvinte em curso de extensão presencial com duração mínima de 21 a 80 horas	05/15			
	Participação como ouvinte em curso de extensão presencial com duração a partir de 81 horas	07/20			
	Participação como ouvinte em curso de extensão à distância com duração mínima de 40 horas	03/06			
	Participação como ouvinte em curso de extensão à distância com duração de 10h a 39h	02/08			
IV) PARTICIPAÇÃO E/OU ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	Participação como ouvinte/expectador em eventos científicos (congressos, seminários, conferências, simpósios, fóruns, semanas acadêmicas, minicursos, oficinas e afins) ou em eventos de extensão (exposições, feiras e afins) internos promovidos pelo IFCE campus Ubajara ou externos.	6/18			
	Participação como ouvinte/expectador em palestras e apresentações com até duas horas ou	02/08			

	eventos de extensão (exposições, feiras) com até duas horas promovidos pelo IFCE campus Ubajara ou externos				
	Organização de evento científico (congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns, semanas acadêmicas, minicursos, oficinas e afins) ou de eventos de extensão (exposições, feiras, datas temáticas e assemelhados) promovidos pelo IFCE ou externo, desde que extracurricular.	7/28			
V) EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS E/OU COMPLEMENTARES	Realização de estágios não obrigatórios, diferenciados do estágio supervisionado, estágios em Empresa Júnior ou Incubadora de Empresa com duração mínima de 60 horas	10/20			
	Participação em projetos sociais governamentais e não governamentais voltados à assistência à população carente, com duração mínima de 60 horas.	10/20			
	Participação em programas de bolsa do IFCE ou de agência de fomento	15/30			

	(CNPq, FUNCAP...), por período letivo.				
	Realização de curso de idioma e/ou de informática (mínimo 40 hs)	03/06			
VI) VIVÊNCIAS DE GESTÃO	Representação estudantil junto aos órgãos colegiados do IFCE com mandato mínimo de 1 ano.	5/10			
	Participação em entidades estudantis do IFCE como membro da diretoria.	5/10			
	Participação em comitês ou comissões de trabalhos no IFCE, não relacionado a eventos.	05/10			
VII) ATIVIDADES ARTÍSTICO-CULTURAIS E ESPORTIVAS	Participação como treinador de equipe esportiva do IFCE ou da comunidade.	03/06			
	Participação como atleta em atividades esportivas oficiais do IFCE ou da comunidade.	03/06			
	Participação como membro de grupos de artes: cênicas, plásticas, coral, dança, literatura, música, poesia, teatro.	03/06			

	Participação como apresentador de obra artística em eventos ou cursos de artes: cênicas, plásticas, coral, dança, literatura, música, poesia, teatro.	03/06			
	Autoria ou coautoria de obra artística registrada.	05/10			
VIII) DISCIPLINA OPTATIVA DO CURSO OU DISCIPLINA OFERTADA POR OUTRO CURSO DO IFCE OU POR OUTRAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR	Disciplina optativa ofertada pelo curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Ubajara.	10/20			
	Disciplina em área de gastronomia ou área afim ofertada por outro curso do IFCE ou por outras instituições de ensino superior	10/10			

**APÊNDICE B - TERMO DE COMPROMISSO DE ORIENTAÇÃO DO TRABALHO
DE CONCLUSÃO (ORIENTADOR)**

Orientador (a): _____

Titulação: _____

Linha de Pesquisa: _____

Eu, _____, docente do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Campus de Ubajara, declaro que aceito orientar o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do(a) aluno(a): _____, número de matrícula: _____, conforme os critérios estabelecidos pelo Projeto Pedagógico do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Campus de Ubajara, e as normas previstas no Guia de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE.

Ubajara, ____ de _____ de 20__.

Assinatura do Docente Orientador

**APÊNDICE C - TERMO DE COMPROMISSO DE ORIENTAÇÃO DO TRABALHO
DE CONCLUSÃO (DISCENTE)**

Aluno (a): _____

Matrícula: _____

Orientador (a): _____

Eu, _____, aluno(a)
do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia do Ceará (IFCE), Campus de Ubajara, declaro que seguirei em meu Trabalho de
Conclusão de Curso (TCC) os critérios estabelecidos pelo Projeto Pedagógico do curso e as
normas previstas no Guia de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE.

Ubajara, ____ de _____ de 20__.

Assinatura do Aluno

**APÊNDICE D - FICHA DE ACOMPANHAMENTO MENSAL DE ORIENTAÇÃO DO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Mês:			
Aluno(a):			
Orientador(a):			
Data da Orientação	Assunto em Pauta	Visto Orientado(a)	Visto Orientador(a)

Ubajara, ____ de _____ de 20__.

Assinatura do Docente Orientador