



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL, CIENTÍFICA E
TECNOLÓGICA DO CEARÁ
CURRÍCULO ALINHADO DOS CURSOS DE TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA

Os cursos de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA em oferta e a serem criados no âmbito do Instituto Federal do Ceará terão uma carga horária total de 1600 horas. Seguindo o que estabelece a Nota Técnica Nº 02/2018/PROEN, a carga horária alinhada corresponde a (82,5%) da carga horária total dos cursos distribuídas nos componentes curriculares listados na tabela abaixo, seguindo a nomenclatura, carga (teórica/prática/extensão) e ementas, constantes nesta resolução.

Os componentes curriculares listados na tabela abaixo são obrigatórios para todos os cursos de TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA ofertados pelo Instituto Federal do Ceará.

Componente curricular	Carga Horária			
	Total	Teórica	Prática	Extensão
Estrutura física e Organizacional em Serviços de Alimentação	40	40	00	00
Gastrotecnia	40	40	00	00
Habilidades e Técnicas Culinárias I	80	40	40	00
Gestão de custos	80	60	20	00
Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	40	20	20	00
Enologia	80	40	40	00
Habilidades e Técnicas Culinárias II	80	40	40	00
Planejamento e Organização de Eventos	40	00	00	40
Planejamento de Cardápios	40	22	08	10
Panificação	80	40	40	00
Cozinha Brasileira	80	40	40	00
Cozinha das Américas	80	40	40	00
Projeto Social	40	00	00	40
Confeitaria	80	40	40	00
Serviço de Alimentos e Bebidas	40	20	10	10
Cozinha Oriental	80	40	40	00
Cozinha Europeia	80	40	40	00
Gestão de bares e restaurantes	40	20	10	10
Metodologia do Trabalho Científico	40	30	10	00
Cozinha Fria	40	20	20	00
Cozinha Alternativa	40	20	20	00
Cozinha Regional Nordestina	80	40	40	00
Total de Carga Horária	1320 h	742 h	578 h	110h
Percentual unificado do total do curso	82,5%	46,4%	36,1%	68,75%

CURSOS DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DO IFCE

DISCIPLINA: Estrutura Física e Organização dos Serviços de Alimentação			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 00	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 2			
Pré-requisito:			
EMENTA			
Princípios básicos de planejamento de serviços de alimentação; Estruturas organizacionais dos serviços de alimentação contemplando uma parte dos conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012; Aspectos físicos dos serviços de alimentação conforme Legislação Resolução RDC – 216/2004 da ANVISA.			

DISCIPLINA: Gastrotecnia			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 00	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 2			
Pré-requisito:			
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.			

DISCIPLINA: Habilidades e Técnicas Culinárias I			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 40	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 4			
Pré-requisito:			
EMENTA			
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 reaproveitamento dos insumos já utilizados, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012.			

DISCIPLINA: Gestão de custos			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 60	CH PRÁTICA: 20	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 4			
Pré-requisito:			
EMENTA			
Contabilidade, estática patrimonial e dinâmica patrimonial. Balanço patrimonial e demonstração do resultado Terminologia aplicada à gestão de custos. Classificação dos custos. Custeio por absorção. Avaliação de estoques. Custeio variável, margem de contribuição, ponto de equilíbrio e margem de segurança. Formação de preços baseado nos custos. Gestão de custos em Gastronomia.			

DISCIPLINA: Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 20	CH PRÁTICA: 20	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 2			
Pré-requisito:			
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>			

DISCIPLINA: Enologia			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 40	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 4			
Pré-requisito:			
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 vinivicultura 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>			

DISCIPLINA: Habilidades e Técnicas Culinárias II			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 40	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 4			
Pré-requisito: HTC I e Higiene e Segurança de Alimentos e Bebida			
EMENTA			
<p>Composição e características dos diversos tipos de carnes. Principais cortes, dos mais simples ao 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>			

DISCIPLINA: Planejamento e Organização de Eventos			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 00	CH PRÁTICA: 00	CH EXTENSÃO: 40
Número de Créditos: 2			
Pré-requisito:			
EMENTA			
<p>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-brasileira e indígena.</p>			

DISCIPLINA: Planejamento de Cardápios			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 22	CH PRÁTICA: 08	CH EXTENSÃO: 10
Número de Créditos: 2			
Pré-requisito:			
EMENTA			
Princípios básicos de elaboração de cardápios a partir da compreensão dos fatores associados ao seu planejamento; Tipologia de cardápios: cardápios comerciais; cardápios típicos; festas temáticas; cardápios institucionais); Regras gerais de elaboração de cardápios; Elaboração de receita culinária e ficha técnica padronizada e indicadores de desperdícios de alimentos, contemplando os conteúdos exigidos pelas Resoluções CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012 e Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012, bem como as Leis 10.639/03 e 11.645/2008.			

DISCIPLINA: Panificação			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 40	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 4			
Pré-requisito: Gastrotecnia			
EMENTA			
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 final. Cálculo de rendimento, correção de tempo de fermentação e controle de produção. Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012, bem como as Leis 10.639/03 e 11.645/2008.			

DISCIPLINA: Cozinha Brasileira			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 40	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 4			
Pré-requisito: Habilidades e Técnicas Culinárias II			
EMENTA			
Influências gastronômicas das diferentes etnias formadoras da população brasileira. História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. A cozinha Brasileira: Norte, 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.			

DISCIPLINA: Cozinha das Américas			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 40	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 4			
Pré-requisito: Habilidades e Técnicas Culinárias II			
EMENTA			
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.			

DISCIPLINA: Projeto Social			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 00	CH PRÁTICA: 00	CH EXTENSÃO: 40
Número de Créditos: 2			
Pré-requisito:			
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, contemplando os conteúdos exigidos pelas Resoluções CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012 e Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012, bem como as Leis 10.639/03 e 11.645/2008.			

DISCIPLINA: Confeitaria			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 40	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 4			
Pré-requisito: Panificação			
EMENTA			
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			

DISCIPLINA: Serviço de Alimentos e Bebidas			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 20	CH PRÁTICA: 10	CH EXTENSÃO: 10
Número de Créditos: 2			
Pré-requisito:			
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. <i>Mise-en-place</i> de Salão. Instrumental e técnicas em Serviços de Alimentos e Bebidas.			

DISCIPLINA: Cozinha Oriental			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 40	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 4			
Pré-requisito: Habilidades e Técnicas Culinárias II			
EMENTA			
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.			

DISCIPLINA: Cozinha Europeia			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 40	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 4			
Pré-requisito: Habilidades e Técnicas Culinárias II			
EMENTA			
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 européias 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 européias.			

DISCIPLINA: Gestão de Bares e Restaurantes			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 20	CH PRÁTICA: 10	CH EXTENSÃO: 10
Número de Créditos: 2			
Pré-requisito: Gestão de Custos			
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.			

DISCIPLINA: Metodologia do Trabalho Científico			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 30	CH PRÁTICA: 10	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 2			
Pré-requisito: Gestão de Custos			
EMENTA			
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.			

DISCIPLINA: Cozinha Fria			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 20	CH PRÁTICA: 20	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 2			
Pré-requisito: Habilidades e Técnicas Culinárias II			
EMENTA			
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 reaproveitamento dos insumos já utilizados, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012.			

DISCIPLINA: Cozinha Alternativa			
Carga Horária Total: 40	CH TEÓRICA: 20	CH PRÁTICA: 20	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 2			
Pré-requisito: Habilidades e Técnicas Culinárias II			
EMENTA			
As diversas culinárias alternativas existentes: aproveitamento integral de alimentos; culinária light e diet; culinária vegetariana; macrobiótica; cardápios funcionais e com restrições alimentares; <i>Slow Food</i> . 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.			

DISCIPLINA: Cozinha Regional Nordestina			
Carga Horária Total: 80	CH TEÓRICA: 40	CH PRÁTICA: 40	CH EXTENSÃO: 00
Número de Créditos: 4			
Pré-requisito: Cozinha Brasileira			
EMENTA			
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 afrodescendentes. 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.			