



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLOGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO CEARÁ

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA
INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO
EIXO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER**

UBAJARA

2026



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLOGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO CEARÁ

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Camilo Sobreira de Santana

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Ariosto Antunes Culau

**REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO CEARÁ**

Wally Mendonça Menezes

PRÓ- REITOR DE ENSINO

Cristiane Borges Braga

DIRETOR GERAL DO *CAMPUS* UBAJARA

Ulisses Costa de Vasconcelos

DIRETOR DE ENSINO DO *CAMPUS* UBAJARA

Mário de Oliveira Rebouças Neto

**CHEFE DE DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO DO
CAMPUS UBAJARA**

Vanessa Silva Medeiros



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLOGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO CEARÁ

DIRETOR GERAL DO CAMPUS UBAJARA

Ulisses Costa de Vasconcelos

**CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E
PLANEJAMENTO**

Vanessa Silva Medeiros

CHEFE DE DEPARTAMENTO DE ENSINO

Mário de Oliveira Rebouças Neto

COORDENADORA TÉCNICO-PEDAGÓGICO

Emanoela Terceiro Silva

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO
DO CURSO**

Nomeada pela Portaria nº3650/GAB-UBA/DG-UBA/UBAJARA, de
16 de maio de 2023

Prof. Dr. Frederico de Oliveira Toscano - Presidente

Profa. Esp. Renan Gomes Rebouças - Membro Docente

Profa. Ma. Luanny da Silveira Siqueira - Membro Docente

Profa. Ma. Jéssen Violene de Macedo Santos - Membro Docente

Prof. Marcelo Bandecchi Botelho de Miranda- Membro Docente

Profa. Ma. Aline Nunes Paiva- Membro Docente - Pedagoga

Fernanda Holanda Borges - Bibliotecária-Documentalista

SUMÁRIO

1 DADOS DO CURSO.....	8
1.1 Identificação da instituição de ensino.....	8
1.2 Informações gerais do curso.....	8
2 APRESENTAÇÃO.....	11
3 CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO.....	13
3.1 Instituto Federal do Ceará CE - IFCE.....	13
3.2 IFCE- <i>Campus</i> Ubajara.....	15
4 JUSTIFICATIVA PARA CRIAÇÃO DO CURSO.....	17
5 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....	20
5.1 Normativas nacionais comuns aos cursos técnicos e de graduação.....	20
5.2 Normativas nacionais específicas.....	21
5.3 Normativas institucionais.....	24
6 OBJETIVOS DO CURSO.....	27
6.1 Objetivo geral.....	27
6.2 Objetivos específicos.....	27
7 FORMAS DE INGRESSO.....	28
8 ÁREA DE ATUAÇÃO.....	29
9 PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL.....	30
10 METODOLOGIA.....	32
10.1 Pedagogia Histórico-Crítica e a prática social dos sujeitos.....	37
11 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	40
11.1 Matriz curricular.....	41
12 FLUXOGRAMA CURRICULAR.....	45
13 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	48
14 PRÁTICA PROFISSIONAL.....	51
15 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	53
15.1 Aproveitamento de componentes curriculares.....	53
15.2 Validação de conhecimento.....	54
16 EMISSÃO DE DIPLOMA.....	55
17 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO.....	57

18 ATUAÇÃO DO COORDENADOR DO CURSO.....	58
19 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO.....	59
19.1 Ensino.....	59
19.2 Pesquisa.....	60
19.3 Extensão.....	60
20 APOIO AO DISCENTE.....	62
20.1 Setor de Assistência Estudantil (SAE).....	62
20.2 Coordenação Técnico- Pedagógica (CTP).....	64
20.3 Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas.....	65
20.4 Biblioteca.....	65
21 CORPO DOCENTE.....	66
21.1 definições das áreas e subáreas necessárias ao funcionamento do curso.....	66
22 CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....	72
23 INFRAESTRUTURA.....	76
23.1 Biblioteca.....	76
23.2 Espaço físico.....	77
23.3 Serviços.....	77
23.4 Infraestrutura física e recursos materiais.....	77
23.5 Infraestrutura de laboratórios.....	79
23.6 Laboratórios básicos.....	79
23.7 Laboratórios específicos.....	86
REFERÊNCIAS.....	97
ANEXO A – PROGRAMAS DE UNIDADES DIDÁTICAS (PUDS) DOS COMPONENTES CURRICULARES.....	98

1 DADOS DO CURSO

1.1 Identificação da instituição de ensino

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – <i>campus</i> de Ubajara		
Endereço: R. Luiz Cunha, 178 - Monte Castelo, Ubajara - CE, 62350-000		
CNPJ: 10.744.098/0022-70		
Cidade: Ubajara	UF: CE	Fone: (88) 3455-3061
E-mail: gabinete.ubajara@ifce.edu.br		Página institucional na internet: http://ifce.edu.br/ubajara

1.2 Informações gerais do curso

Denominação do curso	Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio
Titulação Conferida	Técnico em Gastronomia
Nível	(x) Médio () Superior
Forma de articulação com o Ensino Médio	(x) Integrada () Concomitante () Subsequente
Modalidade de Ensino	(x) Presencial
Duração do curso	Mínimo 3 anos e máximo 6 anos
Número de vagas autorizadas	35

Periodicidade de oferta de novas vagas do curso	☐ Semestral ☒ Anual
Período letivo	☐ Semestral ☒ Anual
Forma de ingresso	☒ Processo seletivo ☐ Sisu ☐ Vestibular ☒ Transferência ☐ Diplomado
Turno de funcionamento	☐ matutino ☐ vespertino ☐ noturno ☒ integral matutino e vespertino
Ano e semestre do início do funcionamento	2026.1
Informações sobre carga horária do curso	
Carga horária total para integralização	Presencial: 3.360 horas
Carga horária dos componentes curriculares (disciplinas)	3.200 horas
Carga horária dos componentes curriculares optativos	160 horas
Percentual de carga horária presencial e a distância	Presencial: 3.360 horas A distância: Não se aplica

Carga horária do estágio supervisionado	Não se aplica
Carga horária da Prática como Componente Curricular	Não se aplica
Carga horária total da Prática Profissional Supervisionada no curso	80 horas
Carga horária do Trabalho de Conclusão do Curso	Não se aplica
Sistema de Carga Horária	01 crédito = 20 horas/aulas
Duração da Hora-Aula	60 minutos

2 APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o projeto pedagógico do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, doravante referenciado como PPC. Este projeto definirá as diretrizes pedagógicas para a organização e o funcionamento do referido curso técnico do Instituto Federal do Ceará (IFCE) *campus* Ubajara. A ser realizado de forma presencial e dentro do eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

Este projeto está fundamentado nas bases legais e nos princípios norteadores da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional- LDB nº 9394/96, como também, no conjunto de leis, decretos, pareceres, resoluções e diretrizes curriculares que normatizam a educação profissional no sistema educacional brasileiro.

Estão presentes, como marco orientador desta proposta, as decisões institucionais traduzidas nos objetivos do IFCE e na compreensão da educação como uma prática social, os quais se materializam na função institucional de promover educação científico-tecnológico-humanística, visando à formação do profissional-cidadão, através do desenvolvimento do pensamento crítico-reflexivo para atuar de forma ética na sociedade. O curso em si foi pensado através de um estudo de potencialidades datado de 2023 e realizado pelo IFCE *campus* Ubajara. Este documento demonstrou que a cidade de Ubajara está inserida no contexto de turismo alternativo do Estado do Ceará. Situado na Serra da Ibiapaba, o município é capaz de gerar emprego e renda para uma pequena camada da população através da exploração turística. Sua área urbana e zona rural oferecem florestas com árvores frondosas e centenárias, cachoeiras em cenários paradisíacos e formações rochosas singulares, atraindo não apenas pesquisadores e acadêmicos, mas o público em geral, que faz uso dos seus diversos empreendimentos de hospitalidade – hotéis, pousadas e resorts – e do ramo da alimentação. Dessa forma, é possível afirmar que o potencial turístico da cidade e da região da serra da Ibiapaba justificam a implementação de um curso técnico voltado para a Gastronomia.

O curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, portanto, tem como propósito formar profissionais capazes de utilizar, desenvolver e/ou adaptar técnicas e habilidades da cozinha profissional, em campos de atuação diversos. Portanto, espera-se formar profissionais capazes de interceder de forma crítica dentro de sua área de atuação, levando em consideração os aspectos humanos, os do meio ambiente e as complexidades da sociedade em geral, reconhecendo suas desigualdades e sua diversidade. Assim, o profissional deverá não apenas atender às demandas do mercado de trabalho gastronômico, mas também compreender

as necessidades do ser humano, buscando sempre democratizar o acesso ao alimento em quantidade e qualidade suficientes.

É importante frisar que a modalidade de curso técnico profissionalizante integrada ao ensino médio permite uma maior inserção dos mais jovens no mercado, entrando em contato mais cedo com uma área de grande potencial de empregabilidade. Da mesma forma, o IFCE-Ubajara pode, assim, oferecer um ensino médio de qualidade e gratuito para a Serra da Ibiapaba, o que pode contribuir para o fortalecimento da educação dessa região e, dessa forma, ajudar a elevar seus índices de desenvolvimento.

3 CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

3.1 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. IFCE

O IFCE é uma instituição federal de educação profissional e tecnológica, pluricurricular e multicampi, com natureza jurídica de autarquia e detentora de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, habilitada para ofertar cursos que abrangem o ensino básico, técnico, de graduação e pós-graduação, por meio da tríade ensino, pesquisa e extensão.

Sua atuação é vinculada ao desenvolvimento local com a oferta de cursos de qualificação profissional, técnicos de nível médio, superiores de graduação (licenciatura, tecnologia e bacharelado) e de pós-graduação *lato* e *stricto sensu* (especialização, mestrado e doutorado), bem como ao desenvolvimento de inovação, à pesquisa aplicada, à extensão e ao desenvolvimento tecnológico, em uma mesma unidade de ensino.

A história do IFCE inicia-se em 1909, como Escola de Aprendizes e Artífices, ofertando ensino profissional primário. Em 1937, passa a ser Liceu Industrial de Fortaleza e, em 1942, Escola Industrial de Fortaleza, ofertando educação profissional em nível equivalente ao ensino secundário. Em 1968, a Escola Industrial é transformada em Escola Técnica Federal do Ceará, tornando-se autarquia com autonomia didática e de gestão.

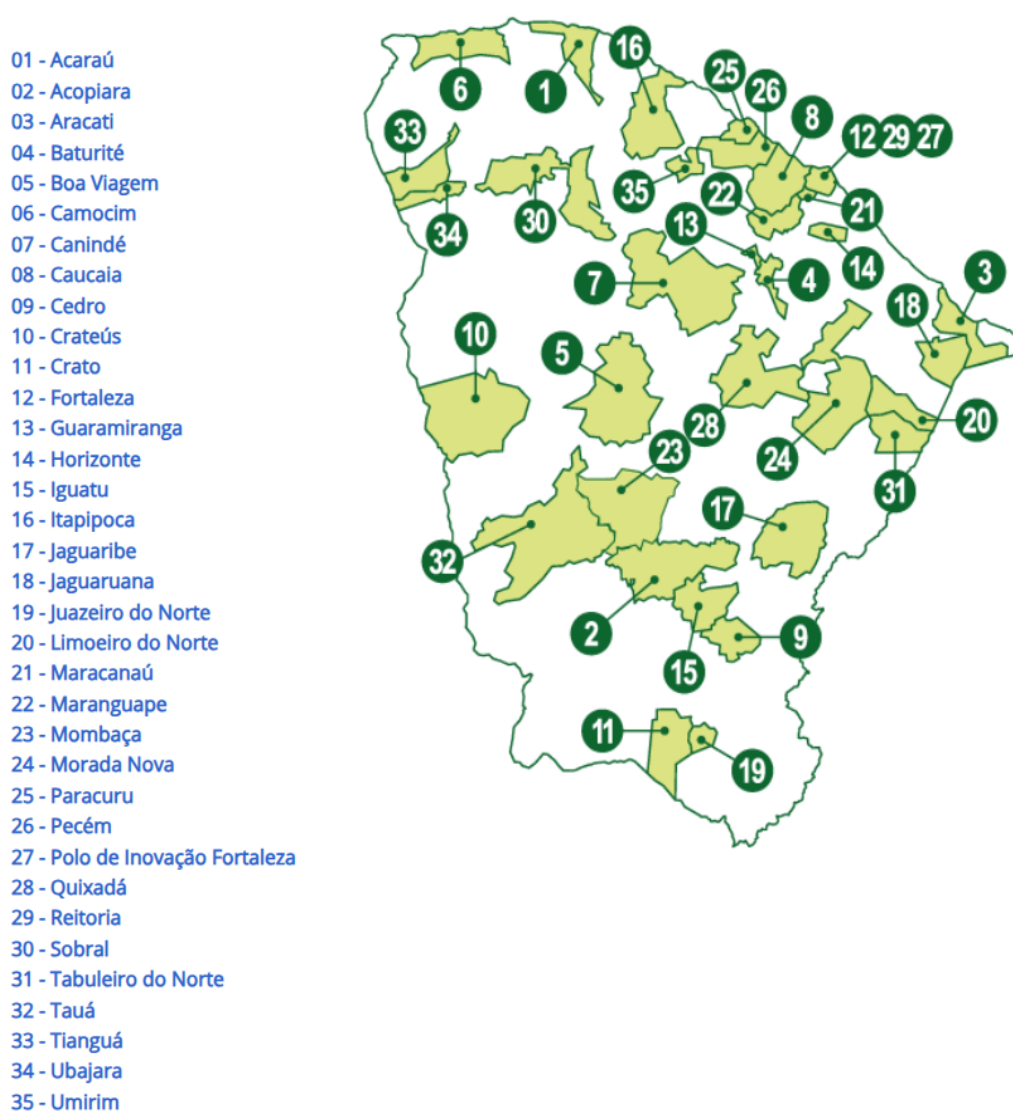
Em 1999, sob a perspectiva de ampliação da oferta de ensino superior, a instituição passa a ser Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará - CEFET-CE. Com a finalidade de ampliar e de democratizar o acesso ao ensino profissional no país, a partir do ano 2000, o governo federal, através do plano de expansão da rede federal de educação profissional e tecnológica, iniciou investimento significativo na construção de unidades federais de ensino profissional e na contratação de pessoal (corpo docente e técnicos administrativos).

Nesse contexto, para ampliar a capacidade de diversificação na oferta de cursos e estruturar a instituição para essa nova realidade, em 29 de dezembro de 2008, por meio da Lei nº 11.892 (Brasil, 2008), o CEFET-CE muda de institucionalidade, assim como a maioria dos CEFET's e todas as escolas agrotécnicas do país, e passa a ser denominado Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia.

Para fortalecer o trabalho em prol de uma formação profissional adequada às necessidades regionais e ao desenvolvimento nacional, o IFCE se faz presente em todas as macrorregiões do estado do Ceará, estendendo-se da capital aos principais municípios do interior. Para tanto, conta com um órgão de administração central, a reitoria em Fortaleza, e trinta e três *campi*, distribuídos nos municípios de Acaraú, Acopiara, Aracati, Baturité, Boa

Viagem, Camocim, Canindé, Caucaia, Cedro, Crateús, Crato, Fortaleza, Guaramiranga, Horizonte, Iguatu, Itapipoca, Jaguaribe, Jaguaruana, Juazeiro do Norte, Limoeiro do Norte, Maracanaú, Maranguape, Mombaça, Morada Nova, Paracuru, Pecém, Polo de Inovação Fortaleza, Quixadá, Sobral, Tabuleiro do Norte, Tauá, Tianguá, Ubajara e Umirim (Estudo de potencialidades da microrregião do litoral de Camocim - Acaraú/CE, 2019). Destaca-se também a presença da Reitoria em Fortaleza-CE, totalizando trinta e cinco unidades no Estado (FIGURA 1).

Figura 1- Distribuição dos campi do IFCE nas diferentes regiões do estado



Fonte: A presença do IFCE no Ceará. Disponível em: <https://ifce.edu.br/aceso-rapido/campi/campi>. Acesso em: 3 abr. 2024.

A ampliação da presença do IFCE no interior do estado atende a meta do programa de expansão da rede federal de educação profissional e tecnológica e leva em consideração a

própria natureza dos institutos federais, no que diz respeito à descentralização da oferta de qualificação profissional, cujos propósitos incluem o crescimento socioeconômico de cada região e o fortalecimento da formação humana e profissional da juventude local (IFCE, 2015).

3.2 IFCE - *Campus Ubajara*

O campus se encontra na Serra da Ibiapaba, também conhecida como Serra Grande, uma região atraente em riquezas naturais e que já foi habitada por diversas etnias indígenas. Populada inicialmente por índios tabajaras e tapuias, teve sua natureza retratada em livros como *Iracema*, de José de Alencar. A Região da Ibiapaba é uma das microrregiões do Ceará pertencente à mesorregião do Noroeste Cearense (IPECE, 2017). Possui uma área total de 5.071,142 km² e está dividida em oito municípios: Carnaubal, Croatá, Guaraciaba do Norte, Ibiapina, São Benedito, Tianguá, Viçosa do Ceará e Ubajara (IPECE, 2017). Localiza-se a noroeste do Estado do Ceará, estando situada a cerca de 330 km da capital, Fortaleza, via BR-222 e CE-187. Possui altitude de 847,5 m acima do nível do mar, chegando em determinados locais a ultrapassar os 900 m (Santos; Nascimento, 2016), e temperatura média de 24° C, podendo chegar a 17° C no período noturno (Ceará/SDLR, 2016a).

A serra da Ibiapaba se destaca como uma grande fornecedora de gêneros que envolvem a agricultura, uma vez que se destaca pela produção de café, feijão, milho, mandioca, banana, abacate e hortaliças em geral, devido à excelente situação orográfica e oferta de água que acontece durante todo o ano (Brasil/CPMR, 1998). Exemplo de grande oferta de água, pode-se relatar o açude Jaburu, localizado no município de Ubajara, que abastece toda a microrregião da Ibiapaba (Santos; Nascimento, 2017). A região da Ibiapaba é também grande produtora de cana-de-açúcar, possuindo vários engenhos para a produção de seus derivados, como por exemplo, cachaça, rapadura, mel, puxa, alfenim, entre outros (Ceará, 2016). Em relação à pecuária, na serra da Ibiapaba concentra os maiores rebanhos de equinos, asininos, muares e ovinos no município de Ipu, suínos em Viçosa do Ceará e produção avícola nos municípios de Tianguá e Ubajara (Brasil/ICMBio, 2018).

O clima e a diversidade da flora da região possibilitam alto potencial de exploração da produção de mel de abelha ainda não explorado pela região e que muitas vezes é aproveitado pelos produtores do Piauí. Historicamente, produtos artesanais e processados localmente são atrativos aos turistas que aportam na região, uma vez que, por exemplo, na cidade mais antiga da serra, Viçosa do Ceará, apresenta grande apelo turístico pela culinária local que engloba os

doces, geleias, bebidas (licores e aguardente) e biscoitos de polvilho, popularmente chamados de peta, mostrando a grande influência das agroindústrias de alimentos na região.

Em Tianguá, destacam-se as agroindústrias de processamento, como por exemplo vestuário, alimentos e bebidas, assim como em Ubajara e São Benedito que possuem agroindústrias relacionadas à produção de sucos, ração e alimentos (Brasil/ICMBio, 2018). Além disso, os municípios de Tianguá, Ubajara, São Benedito e Guaraciaba do Norte, se destacam pelo arranjo produtivo de flores, onde se pode encontrar 12 unidades produtivas, onde 03 unidades são geridas por produtores locais de pequeno porte, 08 por grandes empresas e 01 é gerenciada por uma associação do projeto Caminhos de Israel da Secretaria de Agricultura do Estado, com volume de produção de 470.000 hastes / mês, sendo 80% rosas (Ceará/SDLR, 2016b). O clima da região permite que a produção seja voltada para flores de clima temperado, principalmente rosas, onde através dos incentivos do Governo do Estado do Ceará, foram atraídos investidores, como por exemplo, a empresa Cearosa no ano 2000 e Reijers em 2002, que por sua vez foi a primeira a exportar rosas (Ceará/SDLR, 2016b).

Diante do exposto, destaca-se o campus de Ubajara, localizado no município de mesmo nome (FIGURA 1), situado na Região Norte do Estado do Ceará, na microrregião da Ibiapaba, tendo iniciado suas atividades em 2012 como Campus avançado, vinculado ao Campus de Sobral. Ofertou inicialmente o curso Técnico em Alimentos (área da produção 13 alimentícia) objetivando a melhoria, o desenvolvimento da região e oportunizando para a comunidade local um curso nesta área de atuação. No ano de 2013 o campus avançado conquistou sua autonomia e passou a figurar como campus independente, conquista esta possibilitada pela gradativa estruturação física, aumento do número de servidores e realizações feitas por cada um destes em suas respectivas áreas e setores de atuação. Considerando a característica dos Institutos Federais de Educação de se ofertar cursos sempre sintonizados com as realidades e necessidades regionais, a escolha de todos os cursos que são ofertados foi precedida de audiências públicas, com o intuito de identificar as necessidades da sociedade local, elevar o desenvolvimento dos arranjos produtivos e disponibilizar educação profissional e tecnológica de qualidade aos jovens da região da Ibiapaba.

Atualmente o campus de Ubajara oferta os seguintes cursos: Técnico em Alimentos, Tecnologia em Agroindústria, Licenciatura em Química e Tecnologia em Gastronomia. Oferta ainda 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 JUSTIFICATIVA PARA CRIAÇÃO DO CURSO

A gastronomia é uma área de grande expressividade cultural, criativa e de troca de conhecimentos. Possui a capacidade de carregar em seus preparos alimentícios, marcas históricas e culturais de uma cidade, estado e/ou país e tem avançado expressivamente nos últimos anos, associando conhecimentos de diferentes áreas da ciência, como biologia, física, química, antropologia, sociologia, ciência dos alimentos, entre outras, aprimorando técnicas de cozinha e de culinária, proporcionando maior qualidade e segurança nos alimentos preparados. Nos últimos anos, os hábitos alimentares dos brasileiros passaram por transformações importantes; alimentar-se fora, que antes era algo raro, tornou-se corriqueiro em virtude da correria do dia a dia de trabalho. Estes consumidores também ficaram mais exigentes, almejam por uma alimentação mais saudável, diversificada, rica em aromas, texturas e sabores que, combinados, podem proporcionar uma experiência gastronômica excepcional e, além disso, elaborados seguindo as normas sanitárias, essenciais para a produção de alimentos seguros para a saúde do consumidor.

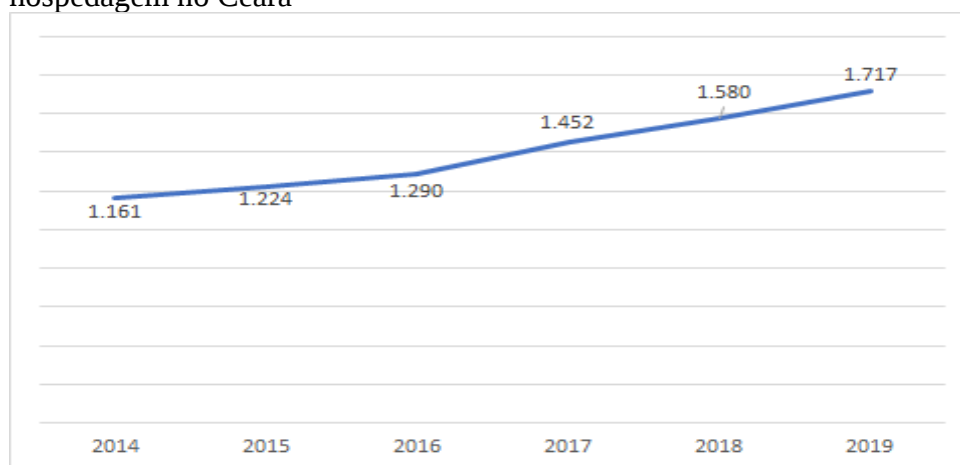
A gastronomia desempenha papel fundamental na diversificação, qualidade e segurança dos alimentos ofertados pelos diferentes serviços de alimentação (restaurantes, lanchonetes, cozinhas industriais, buffet, bares, entre outros). Para tanto, o mercado demanda profissionais qualificados e capacitados em cozinha profissional, habilitados a atender as exigências dos consumidores.

As referidas contribuições da área têm proporcionado às cidades, aos municípios e às comunidades brasileiras, a possibilidade de desenvolvimento social, cultural e econômico, pois fortalecem a cadeia produtiva, empregando um grande número de pessoas, o que exige, portanto, uma oferta de trabalhadores e trabalhadoras específicos da produção de alimentos.

Além desses fatores, é importante ressaltar o dinâmico e crescente movimento da atividade turística no estado do Ceará, que tem fomentado ações que fortalecem o desenvolvimento econômico e social, através de suas rotas turísticas, aumento do número de hotéis, pousadas, pensões, quiosques e barracas de praia, o que pode contribuir para uma demanda por profissionais técnicos de Gastronomia profissional.

O crescimento da atividade turística no estado do Ceará pode ser observado em números, através do aumento vertiginoso de estabelecimentos destinados a esse fim. Entre os anos de 2014 e 2019, verifica-se que, em 2014, o número de estabelecimentos no Ceará correspondia a 1.161 unidades e, em 2019, saltou para 1.717 unidades, um total de 556 unidades a mais que em 2014.

Gráfico 1 - Crescimento do número de estabelecimentos destinados à hospedagem no Ceará



Fonte: IPECE, 2021.

Essa evidência fortalece o argumento de que o Estado do Ceará tem desenvolvido o turismo em seu território e tem essa atividade como uma de suas potencialidades econômicas, o que acaba, necessariamente, por fomentar demandas de profissionais qualificados para o atendimento às ações turísticas das pessoas, particularmente no pré-preparo, preparo, produção e distribuição de alimentos nos ambientes como hotéis, restaurantes, pousadas, e serviços afins, portanto, promovendo o desenvolvimento local, regional e nacional.

Ubajara é um município da microrregião da Ibiapaba, na Mesorregião do Noroeste Cearense, no estado do Ceará, no Brasil. Sua população em 2010 era de 31.792 habitantes.

O território de Ubajara era habitado primitivamente pelos índios tabajaras. A primeira penetração portuguesa foi feita por volta de 1604, por Pero Coelho de Souza. Entre os anos 1840 e 1860, outras famílias se estabeleceram no território, atraídas pela fertilidade da terra. Quando a grande seca as atingiu, deslocaram-se para o lado sul de uma lagoa, denominada Lagoa de Jacaré, ali organizando um arruado que se chamou Jacaré, primitivo nome do Município. Em 1884, a povoação foi totalmente destruída por um incêndio. Os habitantes construíram novamente suas moradias e mantiveram a mesma designação de Jacaré. Em 1890, por ato de Luiz Antônio Ferraz, governador do Ceará, foi elevado à categoria de distrito da paz da Jurisdição de Ibiapina. No dia 24 de agosto de 1915, foi editada a Lei nº 1279, que elevou o Distrito da paz à categoria do Município com a denominação de Ubajara, por influência da gruta existente na encosta da Serra, a cerca de 5 km da sede.

Ubajara é uma cidade de cultura bem representada e um celeiro de grandes artistas, como o escritor Raimundo Magalhães Junior, imortal da Academia Brasileira de Letras ao contemporâneo escultor Frank Castro Siqueira, além de vários outros nomes representantes da Cultura Popular. Por ser uma jovem cidade, com apenas 103 anos, é possível perceber como o

passado e o presente se misturam no dia-a-dia na fala, na culinária, nos saberes e fazeres, na arte, nas crenças, nos costumes, hábitos e aptidões de seu povo. Ubajara é uma cidade que tem um calendário de eventos anuais bem eclético, como: Encontro de Reisados em janeiro; o Carnaval em fevereiro, a Paixão de Cristo em abril, o Ubajunino em junho, a Fepai - Feira de Produtos Agrícolas da Serra da Ibiapaba. Nos últimos anos, contudo, o foco tem sido o setor comercial e o Turismo em julho, a festa em comemoração ao aniversário de emancipação política de Ubajara em 23 ou 24 de agosto, a Exposição Agropecuária de 27 a 30 de setembro, o Festival de Floração do Maracujá em outubro, o Natal de Luz e a Festa de Réveillon em dezembro, além de todas as festas religiosas durante o ano, ainda há os grandes shows organizados pela casa de show Castelo Club durante todo o ano. Há planos de se criar o Festival Gastronômico da Rota Turística da Ibiapaba, ou a Rota dos Mirantes, em um futuro próximo.

É ainda importante destacar o Parque Nacional de Ubajara, um dos menores parques nacionais do Brasil, onde se encontra a Gruta de Ubajara, acessível por meio de teleférico. “A Gruta em si fica localizada no Distrito de Araticum, a 3 km da sede, localizada no Parque Nacional de Ubajara. O trajeto pode ser feito por trilha natural margeando um riacho ou por teleférico durante 2 a 3 minutos, oferecendo ampla visão do parque” (Ubajara, 2021). Por todos os motivos acima apresentados, a cidade foi considerada, por muitos anos, a "joia da coroa" da região ibiapabana.

Em 2020, contudo, o setor turístico sofreu forte impacto negativo, em consequência da pandemia da COVID-19, doença infecciosa causada pelo novo coronavírus, em razão das medidas de distanciamento social rigorosas que precisaram ser adotadas para conter a disseminação da doença. Em 2021, com o avanço da vacinação e a suspensão de medidas de distanciamento social mais rigorosas, e já em fase de estabilização da pandemia, especialistas projetaram que o setor poderia retomar suas atividades de forma gradual, começando pelo turismo doméstico, com o recebimento de turistas brasileiros e, em um cenário futuro, a abertura para o turismo internacional. Dessa forma, o setor iniciaria sua recuperação e, consequentemente, a retomada do crescimento. Para tanto, o setor turístico precisou se adaptar e implantar novas medidas sanitárias necessárias para evitar a contaminação pelo novo coronavírus.

Embora a Pandemia tenha oficialmente chegado ao fim, é imprescindível que os profissionais que lidam com o público, principalmente aqueles ligados ao eixo de Hospitalidade, possuam qualificação e estejam preparados para adaptar-se a esta nova realidade mundial, onde outros surtos podem surgir. Principalmente, profissionais ligados à área gastronômica, pois os

alimentos que serão oferecidos ao público, além de saborosos, necessitam ser preparados com o maior rigor sanitário em face desta realidade.

Nesse contexto, o IFCE *campus* Ubajara, visando a qualificação profissional dos trabalhadores desse setor na região e consequente carência de profissionais preparados para atender ao turismo e à demanda local, e fundamentado nas bases legais expressas pela LDB, de nº 9394/96 (Brasil, 1996), decreto 5154/04 (Brasil, 2004) e na lei 11.892/08 (Brasil, 2008), irá propor a oferta do curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio. Essa oferta proporcionará aos profissionais formados a oportunidade de atuar nas diversas áreas (formal e empreendedora) de alimentação coletiva, oferecida por meios de hospedagem, restaurantes, bares, lanchonetes, entre outros serviços gastronômicos.

Dessa forma, o curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, assim como o curso superior de Tecnologia em Gastronomia, ofertado pelo *campus* Ubajara, virá somar e fomentar o desenvolvimento local e nacional, no objetivo de contribuir na construção cultural, social, econômica, profissional e na educação das pessoas e suas urbanidades, no contexto da missão e visão do Instituto Federal do Ceará.

Outro ponto importante é a provisão de elementos básicos para sua criação, como: corpo docente; apoio técnico e administrativo; estrutura física de laboratórios (informática e cozinha).

A criação do curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio atenderá o interesse de fortalecer o eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer do *campus* Ubajara, que possibilita a verticalização para o nível superior, com os egressos do ensino médio podendo futuramente complementar sua educação com a titulação de Tecnólogos em Gastronomia.

Isto confirmaria ainda mais a missão do IFCE *campus* Ubajara de encaminhar ações que viabilizem o desenvolvimento educacional, científico e tecnológico da comunidade local e de regiões vizinhas, contribuindo para seu desenvolvimento social, econômico e cultural.

Espera-se, desse modo, atender às crescentes exigências do mercado de trabalho e às expectativas dos alunos que buscarão se inserir nesse mundo, através do estímulo à contínua busca pelo conhecimento, com ênfase na qualificação profissional, mas também na crítica reflexiva e com desenvolvimento da autonomia e da criatividade.

5 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

5.1 Normativas nacionais comuns aos cursos técnicos e de graduação

- a) Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).
- b) Lei nº 14.945 de 31 de julho de 2024. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), a fim de definir diretrizes para o ensino médio, e as Leis nºs 14.818, de 16 de janeiro de 2024, 12.711, de 29 de agosto de 2012, 11.096, de 13 de janeiro de 2005, e 14.640, de 31 de julho de 2023.
- c) Resolução CNE/CEB nº 2 de 13 de novembro de 2024. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio - DCNEM.
- d) Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura AfroBrasileira e Africana.
- e) 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.
- f) Resolução CNE/CES nº 3, de 2 de julho de 2007. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências.
- g) Lei nº 11.741/2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- h) Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria o Instituto Federal do Ceará e dá outras providências.
- i) Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- j) Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- k) Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
- l) Resolução CNE/CP nº 1, de 05 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

5.2 Normativas nacionais específicas

- a) Lei nº 9.503, de 23 de setembro de 1997. Institui o Código de Trânsito Brasileiro.

- b) Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003. Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências. Trata do processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria.
- c) Lei nº 10.793, de 1º de dezembro de 2003. Alterando a redação do art. 26, § 3º, e do art. 92 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, trata da Educação Física, integrada à proposta pedagógica da instituição de ensino, prevendo os casos em que sua prática seja facultativa ao estudante.
- d) Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional e dá outras providências.
- e) Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade de da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”.
- f) Lei nº 11.684, de 2 de junho de 2008. Altera o art. 36 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir a Filosofia e a Sociologia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio.
- g) Lei nº 11.769, de 18 de agosto de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação, para dispor sobre a obrigatoriedade do ensino da música na educação básica.
- h) Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera a Lei nº 10.880, de 9 de junho de 2004, a nº 11.273, de 6 de fevereiro de 2006 e a nº 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Dispõe sobre o tratamento transversal e integral que deve ser dado à temática de educação alimentar e nutricional, permeando todo o currículo.
- i) Lei nº 13.006, de 26 de junho de 2014. Acrescenta o § 8º ao art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para obrigar a exibição de filmes de produção nacional nas escolas de educação básica.
- j) Lei nº 13.010, de 26 de junho de 2014. Altera a Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), para estabelecer o direito da criança e do

- adolescente de serem educados e cuidados sem o uso de castigos físicos ou de tratamento cruel ou degradante, e altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.
- k) Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos – CNCT, quarta edição, conforme disposto na Resolução Nº 02, de 15 de dezembro de 2020, da Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação.
 - l) Lei nº 14.164, de 10 de junho de 2021. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir conteúdo sobre a prevenção da violência contra a mulher nos currículos da educação básica, e institui a Semana Escolar de Combate à Violência contra a Mulher.
 - m) Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 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.
 - n) Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras e dá outras providências.
 - o) Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012, que 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.
 - p) Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015, que institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).
 - q) Lei nº 13.234, de 29 de dezembro de 2015, que altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para dispor sobre a identificação, o cadastramento e o atendimento, na educação básica e na educação superior, de alunos com altas habilidades ou superdotação.
 - r) Lei nº 13.409, de 28 de dezembro de 2016, que altera a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, para dispor sobre a reserva de vagas para pessoas com deficiência nos cursos técnico de nível médio e superior das instituições federais de ensino.
 - s) Lei nº 14.191, de 3 de agosto de 2021, que altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para dispor sobre a modalidade de educação bilíngue de surdos.
 - t) Lei nº 14.723, de 13 de novembro de 2023, que altera a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, para dispor sobre o programa especial para o acesso às instituições federais de educação superior e de ensino técnico de nível médio de estudantes pretos, pardos, indígenas e quilombolas e de pessoas com deficiência, bem como daqueles que tenham cursado integralmente o ensino médio ou fundamental em escola pública.

- u) Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que 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.
- v) Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011, que dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.
- w) Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, que regulamenta as Leis nºs 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 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.
- x) Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009, que promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007.
- y) Decreto nº 11.781, de 14 de novembro de 2023, que altera o Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012, que regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas Universidades Federais e nas Instituições Federais de ensino técnico de nível médio.
- z) Portaria MEC nº 2.678, de 24 de setembro de 2002, que aborda a difusão e a preparação de recursos humanos com vistas à implantação da Grafia Braille para a Língua Portuguesa em todo o território nacional.
- aa) Resolução CNE/CEB nº 4, de 2 de outubro de 2009, que Institui Diretrizes Operacionais para o Atendimento Educacional Especializado na Educação Básica, modalidade Educação Especial.
- bb) Portaria nº 2.027, de 16 de novembro de 2023, altera a Portaria Normativa MEC nº 18, de 11 de outubro de 2012, que dispõe sobre a implementação das reservas de vagas em instituições federais de ensino de que tratam a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, e a Portaria Normativa MEC nº 21, de 5 de novembro de 2012, que dispõe sobre o Sistema de Seleção Unificada - Sisu.

5.3 Normativas institucionais

- a) Ofício nº 48/2024/DEBT/DAA/PROEN/REITORIA-IFCE, de 29 de agosto de 2024 que faz referência à implantação da Lei 14.945/2024 que altera a LDB e define diretrizes para o ensino médio.

- b) Resolução CONSUP nº 35, de 22 de junho de 2015 que aprova o Regulamento de Organização Didática (ROD).
- c) Resolução CONSUP nº 46, de 28 de maio de 2018 que aprova o Projeto Político Pedagógico Institucional do IFCE.
- d) Resolução CONSUP Nº 144, DE 20/12/2023 que aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional do IFCE de 2024-2028.
- e) Resolução CONSUP nº 100, de 27 de setembro de 2017 que regulamenta a criação, suspensão, reabertura e extinção de cursos no IFCE.
- f) Portaria nº 967/GABR/REITORIA, de 09 de novembro de 2018 que publica a atualização do Perfil Docente - tabela de perfil profissional docente do IFCE.
- g) Resolução CONSUP nº 39, de 22 de agosto de 2016 que regulamenta a carga horária docente.
- h) Resolução CONSUP nº 141, de 18 de dezembro de 2023 que aprova o Manual de Normatização de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE.
- i) Documento: Diretrizes indutoras para a oferta de cursos técnicos integrados ao ensino médio na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica - Fórum de Dirigentes de Ensino/CONIF - setembro de 2018.
- j) Resolução CONSUP nº 52 de 24 de outubro de 2016 que aprova o Regulamento de Concessão de Auxílios Estudantis no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.
- k) Resolução CONSUP nº 71 de 31 de julho de 2017 que aprova o Regimento Interno dos Núcleos de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas no Instituto Federal do Ceará.
- l) Resolução CONSUP nº 035, de 13 de junho de 2016 que aprova o Regulamento do Conselho de Classe.
- m) Resolução CONSUP nº 41, de 26 de maio de 2022, que normatiza a curricularização da extensão no âmbito do IFCE.
- n) Resolução CONSUP nº 11, de 21 de fevereiro de 2022, que aprova a normatização da Prática Profissional Supervisionada (PPS) da educação profissional técnica de nível médio e dos cursos de especialização técnica de nível médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE.
- o) Resolução CONSUP nº 108, de 08 de setembro de 2023, que aprova o Regulamento do Estágio Supervisionado no Instituto Federal do Ceará – IFCE.
- p) Resolução CONSUP nº 142, de 20 de dezembro de 2023, que estabelece procedimentos de identificação para acompanhamento, realização do Plano Educacional

Individualizado de Acessibilidade Curricular (PEI-AC) e avaliação de estudantes com necessidades educacionais específicas.

- q) Resolução CONSUP nº 143, de 20 de dezembro de 2023, que dispõe sobre o Regulamento dos Núcleos de Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNES) e substitui a Resolução nº 50, de 22 de junho de 2015.
- r) Instrução Normativa PROEN/IFCE No 26, de 16 de setembro de 2024.

6 OBJETIVOS DO CURSO

6.1 Objetivo geral

Proporcionar educação de qualidade em nível médio, visando uma formação científica, humanista e cultural, integrada à formação de profissionais-cidadãos de nível Técnico em Gastronomia, com capacidade de desenvolver atividades nas áreas de produção, serviço, empreendimento e gestão na área de alimentos e bebidas, aplicando conhecimento técnico e científico de qualidade, pautado na ética, responsabilidade socioambiental e segurança alimentar.

6.2 Objetivos específicos

- a) Contribuir para a democratização do ensino e formação de qualidade no nível médio;
- b) Promover uma formação humana pautada na ética, respeito às diferenças, criticidade e autonomia intelectual;
- c) Compreender os fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, sociais e culturais, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada componente curricular;
- d) Promover a construção de conhecimento acerca das áreas de preparação, distribuição e produção de alimentos e bebidas, respeitando a legislação vigente;
- e) Proporcionar a construção de espaços para promoção de capacitação acerca da execução de técnicas padronizadas no segmento gastronômico;
- f) Subsidiar profissionais com técnicas adequadas de planejamento, gestão, promoção e venda de serviços, dentro das novas exigências do mercado de trabalho contemporâneo;
- g) Desenvolver a capacidade empreendedora dos profissionais, para desenvolver ideias e negócios com inovação, criatividade e sustentabilidade;
- h) Relacionar especificamente as diferenças entre técnicas e preparações utilizadas nas diferentes regiões e culturas, para atuar no segmento gastronômico;
- i) Habilitar os profissionais a agirem de forma ética nas relações sociais, com responsabilidade socioambiental e praticando segurança alimentar.

7 FORMAS DE INGRESSO

O curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio do *campus* Ubajara, ocorrerá no formato presencial e é destinado àqueles que já concluíram o Ensino Fundamental, de acordo com a legislação educacional vigente, devendo o estudante apresentar o certificado de conclusão e respectivo histórico escolar ou equivalente.

Assim, serão ofertadas 35 vagas, anualmente, no período integral. O ingresso ocorrerá por meio de processo seletivo aberto ao público, através de edital, conforme o preconizado pelo Regulamento Organizacional Didático (ROD) em seu Art. 48 que menciona que “a admissão aos cursos técnicos de nível médio e de graduação, ministrados no IFCE, deve ser feita regularmente mediante processos seletivos, precedidos de edital público, que têm por objetivos avaliar e classificar os candidatos até o limite de vagas fixado para cada curso”.

É importante mencionar que as vagas ofertadas no referido Processo Seletivo (unificado ou por meio de edital próprio), está em consonância com o disposto na Lei nº Lei nº 12.711/2012 e suas alterações (Lei nº 13.409, de 28 de dezembro de 2016 e Lei nº 14.723, de 13 de novembro 2023), no Decreto nº 11.781, de 14 de novembro de 2023, e na Portaria nº 2.027, de 16 de novembro de 2023, do Ministério da Educação. O ingresso ao curso se dará por meio do Processo Seletivo, sob responsabilidade da Pró-Reitoria de Ensino, através do Departamento de Ingressos do Instituto Federal do Ceará, normatizado por edital, a ser publicado pelo IFCE. Outras formas de acesso previstas são: a) Como diplomado ou transferido, segundo determinações publicadas em edital; b) Como aluno especial, mediante solicitação.

Das vagas, o IFCE reserva 50% por curso/turno/campus para candidatos Egressos de Escolas Públicas (EEP), conforme discriminado abaixo: a) Do total de 50% das vagas destinadas aos candidatos Egressos de Escolas Públicas (EEP), metade (50%) será reservada para candidatos com renda familiar bruta igual ou inferior a 1,5 salário-mínimo per capita e a outra metade (50%) será reservada para candidatos Egressos de Escolas Públicas independente de renda; b) Dentro dos 50% de vagas reservadas tanto para candidatos Egressos de Escolas Públicas com renda familiar bruta igual ou inferior a 1 (um) salário-mínimo per capita quanto para candidatos Egressos de Escolas Públicas independente de renda, haverá uma nova subdivisão na qual será aplicado um percentual para reserva de vagas para candidatos autodeclarados pretos, pardos e indígenas; quilombolas e pessoas com deficiência e NÃO autodeclarados pretos, pardos e indígenas, quilombolas ou pessoas com deficiência. c) O percentual de vagas destinadas aos candidatos autodeclarados Pretos, Pardos e Indígenas (PPI) foi obtido por meio da somatória destas etnias no último censo 20 demográfico do IBGE

(população do Estado do Ceará – 66,75%) aplicado sobre as vagas descritas nas alíneas “a” e “b”. O percentual de vagas destinadas aos candidatos quilombolas e às pessoas com deficiência é obtido considerando o percentual de quilombolas e também de pessoas com deficiência na população da unidade da federação do local de oferta de vagas da instituição, conforme o último Censo Demográfico divulgado pelo IBGE, observando-se a Linha de Corte do Grupo de Washington para esse último grupo.

Outras considerações sobre as formas de acesso e o preenchimento de vagas por transferência e diplomados encontram-se na forma regimental, no Título III, no Capítulo I, nas Seções I, II e III do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE. Poderá ocorrer a admissão através do processo de transferência interna e/ou externa, ingresso de diplomados, transferidos, ou reingressos conforme as datas fixadas no calendário acadêmico do campus. As considerações sobre o preenchimento do ingresso de Diplomados e Transferidos encontram-se na forma regimental, no Título III, Capítulo I, Seção II do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

8 ÁREA DE ATUAÇÃO

Para atuação como Técnico em Gastronomia, serão fundamentais:

- a) Conhecimentos multidisciplinares sobre aspectos socioculturais e econômicos relacionados à gastronomia, bem como conhecimentos técnicos sobre utensílios, equipamentos e técnicas de preparo de alimentos;
- b) Conhecimentos sobre práticas sustentáveis, manejo de resíduos e sobre o cumprimento das legislações relacionadas à produção e à segurança dos alimentos;
- c) Trabalho colaborativo, comunicação clara, comprometimento com a sustentabilidade, atitude empreendedora, proatividade, criatividade e flexibilidade para a solução de problemas e situações imprevistas (Brasil, 2021).

O egresso do curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio poderá atuar em restaurantes, lanchonetes, bares, eventos, catering, cozinha industrial, buffet, meios de hospedagem (como hotéis e resorts), cruzeiros marítimos e embarcações turísticas e demais estabelecimentos que oferecem refeições, inclusive restaurantes de coletividade, como

refeitórios de empresas, indústrias e estabelecimentos de ensino, podendo ainda buscar formas de empreendedorismo (gerenciando seu próprio negócio na área gastronômica).

9 PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

O Técnico em Gastronomia será apresentado como um profissional qualificado para desenvolver atividades relacionadas aos serviços de alimentação e de bebidas, com base nos conhecimentos científicos e tecnológicos inerentes à área e em consonância com as demandas e exigências oriundas da sociedade e do mercado.

Com a qualificação e a formação que atenderá às demandas das empresas privadas, públicas e as do terceiro setor. Conforme as definições do Catálogo Nacional de Cursos (BRASIL, 2021, 453p.) o Técnico em Gastronomia ficará habilitado para:

- a) Coordenar a organização e a preparação do ambiente de trabalho da cozinha;
- b) Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque;
- d) Supervisionar o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte e cocção em alimentos;
- e) Produzir e executar fichas técnicas operacionais para produções gastronômicas;
- f) Preparar e finalizar produções gastronômicas;
- g) Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios;
- h) Intermediar as relações entre as equipes de cozinha, salão e bar, além de auxiliar na coordenação da equipe de cozinha.

Por se tratar de uma cidade com grande potencial turístico, Ubajara possui uma demanda maior na área gastronômica em virtude dos turistas que visitam anualmente a cidade, em busca de novas experiências gastronômicas, preferencialmente típicas da região. Portanto, o Técnico em Gastronomia virá a atender à necessidade local e regional, formando um profissional capaz de atuar nos seguintes segmentos: lanchonetes, bares, restaurantes, eventos, cozinhas industriais de hotéis e resorts, e outros tipos de serviço de alimentação coletiva. O profissional desempenhará seu papel de forma segura e socialmente responsável, aprimorando os produtos ofertados e desenvolvendo novos produtos, tendo como base as normas e os procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental.

A gastronomia é uma área que apresenta característica criativa e inovadora, que possibilita a criação de novos pratos alimentícios e bebidas, sejam simples ou mais sofisticados, atendendo aos mais diferentes públicos. E esse diferencial também permite que o Técnico em Gastronomia possa atuar como empreendedor, gerenciando seu próprio negócio, através do conhecimento adquirido ao longo do curso para oferecer um serviço mais elaborado, com preparações alimentícias personalizadas e desenvolvidas em conformidade com a legislação sanitária vigente, garantindo ao consumidor uma experiência gastronômica segura e única.

E como empreendedor, o profissional garantirá não apenas autonomia financeira, como também contribuirá para o desenvolvimento da economia local e regional, pois além de apresentar diversificação aos serviços ofertados na região, ainda gerará renda, como a oferta de empregos para a população em geral.

10 METODOLOGIA

Segundo Saviani (2008, p. 17), a educação é “[...] o ato de produzir, direta e intencionalmente, em cada indivíduo singular, a humanidade que é produzida histórica e coletivamente pelo conjunto dos homens [...]”. Dessa forma, entende-se que é por meio da educação que nos apropriamos dos conhecimentos e práticas, essencialmente humanos, desenvolvidos ao longo da história.

Em sua especificidade, a educação profissional técnica de nível médio na forma integrada visa à formação humana como síntese de formação básica e formação para o trabalho. Essa articulação deve ser pautada nos princípios pedagógicos da formação humana integral, ou seja, para o exercício pleno da cidadania e não apenas à simples preparação para responder às necessidades imediatas do mundo do trabalho, tendo em vista que essa formação integrada visa superar o ser humano historicamente dividido pela divisão social do trabalho, que, por sua vez, marcou a dicotomia entre trabalho intelectual (ato de pensar) e trabalho manual/operacional (ato de agir diretamente na natureza, utilizando-se para isso do trabalho braçal).

Assim, o processo de ensino-aprendizagem no curso técnico em gastronomia integrado ao ensino médio almeja contribuir para a emancipação do trabalhador consciente de seu potencial transformador da realidade que o cerca, possibilitando-lhe, além do domínio das técnicas e tecnologias referentes ao seu eixo tecnológico, a capacidade para a inovação em sua área, a fim de superar a mera reprodução, conjugando, então, os aspectos intelectual e operacional.

Uma das premissas pedagógicas para essa superação deve ser a concepção de formação humana integral no seguinte termo:

[...] a integração de todas as dimensões da vida no processo educativo, visando à formação omnilateral dos sujeitos. Essas dimensões são constituídas pelo trabalho, a ciência e a cultura. O trabalho compreendido como realização humana inerente ao ser (sentido ontológico) e como prática econômica (sentido histórico associado ao modo de produção); a ciência compreendida como os conhecimentos produzidos pela humanidade que possibilita o contraditório avanço das forças produtivas; e a cultura, que corresponde aos valores éticos e estéticos que orientam as normas de conduta de uma sociedade (Ramos, 2014, p. 87).

Dessa forma, o curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio deverá conceber o processo educativo como uma totalidade social, na qual competem aspectos culturais, científicos, históricos e econômicos. Evidentemente, o técnico em Gastronomia, em seu exercício profissional, deverá apresentar conhecimentos e habilidades próprios dessa

profissão, mas esses conhecimentos específicos demandam não somente o recorte do eixo e da atividade profissional, mas também teriam como base a compreensão global da realidade. Isto é, a educação geral, na forma das disciplinas que constituem o eixo de formação geral básica, se torna inseparável da educação profissional (na medida em que não se separa a dimensão intelectual do trabalho produtivo) para formar trabalhadores capazes de atuar criticamente no mundo. Para tanto, o processo de ensino-aprendizagem deverá ser pautado no princípio da interdisciplinaridade, concebida como a superação da fragmentação do conhecimento em disciplinas, com o intuito de levar o(a) estudante a perceber a realidade como uma totalidade pré-existente que foi tornada possível historicamente a partir de embates de ideias travados por forças que disputam o controle e a direção da sociedade nas relações de produção na lógica do capitalismo (Peixoto, 2013).

A interdisciplinaridade, portanto, permitirá uma visão crítica da realidade, pois fomenta o desvelamento dos embates contraditórios que constroem as ciências, as culturas e, enfim, a realidade. ***Como exemplos de atividades que possam promover a comunicação entre as disciplinas***, temos: a) projetos integradores com atividades interdisciplinares e intercursos, sobretudo com aqueles cursos pertencentes a um eixo tecnológico contíguo; b) formação de grupos de estudo orientados por docentes de diferentes áreas; c) atividades que poderão envolver pesquisa e extensão, buscando interação com a comunidade; d) participação em fóruns, oficinas, minicursos e outros eventos institucionais e externos; e) seminários, provas, trabalhos, aulas práticas em simulação com a realidade; f) vivências em ambientes de serviços de alimentação (visitas técnicas, por exemplo); g) monitoria como estratégia de fortalecimento das ações de ensino e aprendizado, dentre outras atividades.

Uma outra premissa para a superação da dualidade trabalho manual/trabalho intelectual é a pesquisa como princípio pedagógico, cuja adoção no cotidiano escolar deverá propiciar ao estudante a produção de novos conhecimentos, a compreensão da sua realidade e a construção e o fortalecimento de sua autonomia, em face dos inúmeros desafios que o mundo contemporâneo apresenta. Esse tipo de aprendizagem implica uma prática pedagógica voltada à pesquisa, que explore questões ou atividades desafiadoras, problematizadoras, que estimulem a criatividade do(a)s discentes e o(a)s mobilizem para construir e reconstruir conhecimento com autonomia. A pesquisa como princípio pedagógico está intimamente ligada à curiosidade humana, sendo desenvolvida à medida que é posta como prática rotineira no processo de ensino-aprendizagem. Eventualmente, a pesquisa poderá estimular práticas sustentáveis que levem em consideração a educação ambiental; práticas cooperativistas para o bem-estar coletivo e desenvolvimento social; e práticas empreendedoras que representem inovação social e

tecnológica. As estratégias didático-pedagógicas para a implementação dessas práticas estimuladas pela pesquisa poderão contar com o auxílio do escritório de inovação e/ou incubadora de empresas do *campus*.

O estímulo à autonomia dos educandos pressupõe a promoção de um ambiente escolar que possibilite o exercício do diálogo, da participação, da problematização, da reflexão e de práticas democráticas, fundamentais para a construção da autonomia dos estudantes nas dimensões pessoal e profissional. O projeto de vida e carreira do estudante, além de compor disciplina própria, deverá ser preocupação de todos envolvidos no processo educativo como uma estratégia pedagógica cujo objetivo é promover o autoconhecimento e a dimensão cidadã dos educandos, de modo a orientar o planejamento da carreira de técnico em Gastronomia, a partir de seus interesses e potencialidades, como também deverá constituir apreço de todos a promoção de atividades de saúde física e mental, saúde sexual, saúde reprodutiva, prevenção do uso de drogas, entre outras.

Esta preocupação, que também estará no escopo dos conselhos de classe, está intrinsecamente relacionada ao respeito à diversidade, nas mais variadas esferas, como étnica, cultural, política, de gênero, de classe social, entre outras. Reconhecer a diversidade também significa conceber os sujeitos como seres histórico-sociais concretos, que têm uma história e valores específicos aos quais os docentes e demais servidores atuantes no curso deverão estar atentos para empreender esforços que não cedam lugar ao preconceito, à discriminação, à violência e/ou à intolerância, por exemplo. Um exemplo de como empreender autonomia e reconhecimento da diversidade no processo de ensino-aprendizagem é aplicar o que a Lei nº 13.006/2014 (Brasil, 2014) preconiza: inseridos na cultura brasileira, aos educandos deverão ser exibidos filmes e documentários de produção nacional, seja no âmbito da sala de aula, seja em projetos pedagógicos integradores, o que contribuirá para o autoconhecimento do estudante na cultura brasileira, bem como a projeção do princípio da alteridade para interação com outras culturas (regionais e internacionais).

O reconhecimento dos sujeitos e suas diversidades – considerando, entre outras, as pessoas com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades – assim como o reconhecimento das barreiras arquitetônicas e atitudinais a que essas pessoas com necessidades específicas são submetidas também deverão ser considerados por toda a comunidade escolar, tendo o devido assessoramento do Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (Napne-Ubajara). O referido núcleo pautará ações em conjunto com a coordenação do curso e a assistência estudantil para a promoção da inclusão e acessibilidade, nos termos das seguintes leis e decretos que tratam sobre a temática: a) Lei nº

10.098/2000 (que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida); b) Lei nº 10.436/2002 (que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais); c) Lei nº 12.764/2012 (que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista); d) Lei nº 13.146/2015 (que institui o Estatuto da Pessoa com Deficiência); e) Lei nº 13.234/2015 (que dispõe sobre a identificação, o cadastramento e o atendimento, na educação básica e na educação superior, de alunos com altas habilidades ou superdotação); f) Lei nº 14.191/2021 (que dispõe sobre a modalidade de educação bilíngue de surdos); g) Decreto nº 5.626/2005 (que regulamenta a Lei nº 10.436/2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais); h) Decreto nº 7.611/2011 (que dispõe sobre a educação especial e o atendimento educacional especializado); dentre outros. Ações pautadas nas leis e nos decretos mencionados propiciarão uma convivência ética com a diversidade e contribuirão para o desenvolvimento da tolerância em sociedade.

A fim de compreender os processos que levaram a sociedade brasileira à sua composição atual, bem como refletir sobre o projeto societário ideal para a convivência justa e harmoniosa, o curso técnico em gastronomia também contará com o assessoramento do Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI-Ubajara) para a promoção de educação das relações étnico-raciais. A missão conjunta do núcleo, da coordenação do curso e da assistência estudantil será a de desvelar, por meio de oficinas, encontros, palestras, mostras, salas temáticas e/ou jornadas, dentre outras modalidades, os entraves que existem em nossa sociedade para a promoção da equidade étnico-racial, tendo como ponto de partida a história dos povos originários deste território que hoje chamamos Brasil, além da história dos povos africanos escravizados que ajudaram a forjar esta nação, nos termos do que preconizam as Leis Nº 10.639/2003 (Brasil, 2003) e 11.645/2008 (Brasil, 2008) sobre o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena. Ademais, disciplinas tanto do eixo profissionalizante quanto do eixo de formação geral básica tratarão esses temas como transversais em seus conteúdos.

Outros temas deverão ser incorporados ao currículo, conforme orientação na Base Nacional Comum Curricular (Brasil, 2017). Trata-se dos Temas Contemporâneos Transversais (TCTs), os quais afetam a vida humana em escala local, regional e global. O estudo dos temas transversais contribuirá para desenvolver habilidades necessárias ao educando deste século, como criticidade, comunicabilidade, criatividade e colaboratividade. Os TCTs poderão ser abordados nos eventos socioculturais, desportivos e científicos organizados no âmbito do

campus, além das salas de aula nos componentes curriculares conforme conteúdos previstos nos Programas de Unidades Didáticas (PUDs).

Além do tema da **educação das relações étnico-raciais** citado no parágrafo anterior, outros TCTs são: 1) **direitos da criança e do adolescente** (Lei nº 8.069/1990); 2) **educação para o trânsito** (Lei nº 9.503/1997); 3) **educação ambiental** (Lei nº 9.795/1999, Parecer CNE/CP nº 14/2012 e Resolução CNE/CP nº 2/2012); 4) **educação alimentar e nutricional** (Lei nº 11.947/2009); 5) **processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso** (Lei nº 10.741/2003); 6) **educação em direitos humanos** (Decreto nº 7.037/2009, Parecer CNE/CP nº 8/2012 e Resolução CNE/CP nº 1/2012); 7) **saúde** (Parecer CNE/CEB Nº 11/2010 e Resolução CNE/CEB Nº 7/2010. Decreto Nº 6.286/2007); 8) **vida familiar e social** (Lei Nº 9.394/1996 (2ª edição, atualizada em 2018. Art. 12, Inciso XI; Art. 13, Inciso VI; Art. 32, Inciso IV e § 6º), Parecer CNE/CEB Nº 11/2010 e Resolução CNE/CEB Nº 7/2010); 9) **educação para o consumo** (Parecer CNE/CEB Nº 11/2010 e Resolução CNE/CEB Nº 7/2010. Lei Nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Proteção do consumidor). Lei Nº 13.186/2015 (Política de Educação para o Consumo Sustentável); 10) **educação financeira** (Parecer CNE/CEB Nº 11/2010 e Resolução CNE/CEB Nº 7/2010. Decreto Nº 7.397/2010); 11) **educação fiscal** (Parecer CNE/CEB Nº 11/2010 e Resolução CNE/CEB Nº 7/2010. Portaria Conjunta do Ministério da Fazenda e da Educação, Nº 413, de 31/12/2002); 12) **trabalho** (Lei Nº 9.394/1996 (2ª edição, atualizada em 2018. Art. 3, Inciso VI; Art. 27, Inciso III; Art. 28, Inciso III; Art. 35 e 36 – Ensino Médio), Parecer CNE/CEB Nº 11/2010 e Resolução CNE/CEB Nº 7/2010); 13) **ciência e tecnologia** (Leis Nº 9.394/1996 (2ª edição, atualizada em 2018. Art. 32, Inciso II e Art. 39), Parecer CNE/CEB Nº 11/2010, Resolução CNE/CEB Nº 7/2010. CF/88, Art. 23 e 24, Resolução CNE/CP Nº 02/2017 (Art. 8, § 1º) e Resolução CNE/CEB Nº 03/2018 (Art. 11, § 6º - Ensino Médio); e 14) **diversidade cultural** (Lei Nº 9.394/1996 (2ª edição, atualizada em 2018. Art. 26, § 4º e Art. 33), Parecer CNE/CEB Nº 11/2010 e Resolução CNE/CEB Nº 7/2010). Em suma:

Os Temas Contemporâneos Transversais (TCTs) buscam uma contextualização do que é ensinado, trazendo temas que sejam de interesse dos estudantes e de relevância para seu desenvolvimento como cidadão. O grande objetivo é que o estudante não termine sua educação formal tendo visto apenas conteúdos abstratos e descontextualizados, mas que também reconheça e aprenda sobre os temas que são relevantes para sua atuação na sociedade. Assim, espera-se que os TCTs permitam ao aluno entender melhor: como utilizar seu dinheiro, como cuidar de sua saúde, como usar as novas tecnologias digitais, como cuidar do planeta em que vive, como entender e respeitar aqueles que são diferentes e quais são seus direitos e deveres, assuntos que conferem aos TCTs o atributo da contemporaneidade. Já o transversal pode ser definido como aquilo que atravessa. Portanto, TCTs, no contexto educacional, são aqueles assuntos que não pertencem a uma área do conhecimento em particular, mas

que atravessam todas elas, pois delas fazem parte e a trazem para a realidade do estudante. Na escola, são os temas que atendem às demandas da sociedade contemporânea, ou seja, aqueles que são intensamente vividos pelas comunidades, pelas famílias, pelos estudantes e pelos educadores no dia a dia, que influenciam e são influenciados pelo processo educacional (Brasil, 2019, p. 7).

Salienta-se que a descrição e exemplos de outras atividades didático-pedagógicas – assim como direitos e deveres para a boa condução do processo de ensino-aprendizagem – são encontradas no Regulamento da Organização Didática – ROD (IFCE, 2015). A consulta ao referido instrumento deverá ser rotineira para todos os atores que participam do processo educativo do curso técnico de gastronomia integrado ao ensino médio, incluídos corpo docente, servidores técnico-administrativos, corpo discente e familiares e responsáveis de toda a comunidade.

10.1 Pedagogia histórico-crítica e a prática social dos sujeitos:

Partindo do entendimento do trabalho como princípio educativo, destaca-se a Pedagogia Histórico-Crítica - PHC como proposta filosófica, política e metodológica para a formação dos estudantes do Ensino Médio Integrado, compreendendo-os como sujeitos históricos, sociais e de direitos, ao mesmo tempo em que são diversos e singulares. A PHC, formulada por Dermeval Saviani na década de 1980, propõe uma superação dialética das tendências educacionais consideradas não-críticas, seja pela sua via tradicional ou progressista. Para Saviani (2011), tanto as tendências pedagógicas tradicionais como as progressistas não contemplam a historicidade e a compreensão dos condicionantes sociais na educação como indispensáveis para a formação humana.

Conforme Gasparin e Petenucci (2008, p. 4), a Pedagogia Histórico-Crítica “[...] objetiva resgatar a importância da escola, a reorganização do processo educativo, ressaltando o saber sistematizado, a partir do qual se define a especificidade do saber escolar.” Dessa forma, entende-se que os conteúdos escolares representam uma síntese da existência social do ser humano cuja ação sobre o mundo resulta no patrimônio social, científico e cultural que vem sendo acumulado ao longo da história.

Como teoria que parte do entendimento de que a educação é uma atividade essencialmente humana voltada para a formação integral do ser social, a PHC propõe uma didática de socialização do patrimônio humano historicamente produzido e sistematizado a partir de cinco momentos: a prática social inicial dos conteúdos, a problematização, a instrumentalização, a catarse e a prática social final. Para a realização de cada um destes passos

devem ser mobilizadas uma série de conhecimentos e práticas que demandam uma nova forma de pensar os processos de ensino e os conteúdos de modo contextualizado.

Nessa direção, tomando como ponto de partida a realidade concreta dos estudantes, o primeiro passo de um processo de ensino e aprendizagem histórico-crítico consiste na **prática social inicial dos conteúdos**, a partir da qual pode-se compreender o nível de desenvolvimento no qual os educandos se encontram e explorar os seus conhecimentos prévios e vivências sobre a realidade. É na prática social inicial dos conteúdos que podem ser realizadas atividades que propiciem o primeiro contato com o conhecimento formal a ser aprendido. Tempestades de ideias e atividades que deixem os estudantes livres para expressarem suas visões sobre o conteúdo estudado são importantes recursos para a aproximação entre cotidiano e conhecimento sistematizado.

Realizada esta primeira aproximação, é preciso ter em mente que “[...] os conteúdos reúnem dimensões conceituais, científicas, históricas, econômicas, políticas, culturais, educacionais que devem ser explicitadas e apreendidas no processo de ensino-aprendizagem” (GASPARIN, 2012, p. 2). Assim, no processo de ensino-aprendizagem, a visão sincrética sobre o mundo (senso comum) que os sujeitos constroem ao longo da vida devem ser problematizados. Portanto, o segundo passo da PHC reside na **problematização** como instrumento de incentivo à pesquisa, tomando-a como princípio educativo. É neste contexto que se inicia o trabalho com o conteúdo sistematizado, propriamente dito. (GASPARIN, 2012). É na problematização que são lançados os questionamentos sobre a realidade social na qual os conteúdos estão imersos. Trabalhar com situações-problema que estimulem o raciocínio e a investigação são importantes estratégias para este momento.

Dando continuidade ao processo de mediação, a **instrumentalização**, terceiro passo da PHC, consiste no momento do processo de ensino-aprendizagem em que o conhecimento imediato da realidade (sincrético) passa por um processo de análise até resultar numa síntese (concreto pensado), numa estruturação de conceitos e de compreensões sobre a prática social (SAVIANI, 2011). É aqui que o conteúdo é trabalhado de forma sistematizada, possibilitando que os sujeitos se apropriem da linguagem e instrumentos próprios das ciências por meio da transposição didática. Entre tantas possibilidades, podem ser realizadas aulas expositivas dialogadas utilizando os mais diferentes recursos e metodologias, visitas técnicas, experimentos de laboratório. Para Gasparin (2012, p. 51), nas atividades de instrumentalização:

[...] os alunos estabelecem uma comparação intelectual entre seus conhecimentos cotidianos e os conhecimentos científicos, apresentados pelo professor, possibilitando que eles incorporem esses conhecimentos. Nesse processo o

professor auxilia os alunos a elaborarem sua representação mental do objeto do conhecimento.

Esse é o momento do saber fazer docente-discente, em sala de aula, evidenciando que o estudo dos conteúdos propostos está em função das respostas a serem dadas às questões da prática social. Essa fase, segundo Saviani (1999, p. 81), consiste na apreensão ‘dos instrumentos teóricos e práticos necessários ao equacionamento dos problemas detectados na prática social’ e que foram considerados fundamentais na fase da problematização.”

Com isto em mente, o quarto passo de uma educação histórico-crítica é a **catarse** que diz respeito à efetivação do processo de ensino e aprendizagem, quando o sujeito integra à sua estrutura cognitiva o conhecimento que foi socializado. Para esta fase, é preciso pensar em processos e instrumentos avaliativos que permitirão que os sujeitos expressem, elaborem e sistematizem o que foi assimilado. “A catarse é a síntese do cotidiano e do científico, do teórico e do prático a que o educando chegou, marcando sua nova posição em relação ao conteúdo e à forma de sua construção social e sua reconstrução na escola [...]” (GASPARIN, 2012, p. 124).

Por fim, é na **prática social final**, quinto e último passo da PHC, que os estudantes atingem o ápice da aprendizagem ao aplicarem na sua realidade os conhecimentos adquiridos, visando transformá-la. Ainda dentro do processo educativo, são fundamentais para esta fase o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão em que o estudante exerça seu protagonismo.

A prática Social Final é a nova maneira de compreender a realidade e de posicionar-se nela, não apenas em relação ao fenômeno, mas à essência do real, do concreto. É a manifestação da nova postura prática, da nova atitude, da nova visão do conteúdo no cotidiano. É, ao mesmo tempo, o momento da ação consciente, na perspectiva da transformação social, retornando à Prática Social Inicial, agora modificada pela aprendizagem (GASPARIN, 2012, p. 143).

Cabe ressaltar, ainda, que organizar a metodologia nestes passos da PHC não significa mecanizar o processo educativo. Pelo contrário, a proposta didática histórico-crítica representa uma totalidade integradora para a formação dos educandos em todas as dimensões, visto que, cada uma das fases da PHC é interdependente e o movimento entre elas é dialético. Desta feita, o processo educativo não é linear, mas marcado por continuidades, rupturas, superações e por questões sociais e individuais que envolvem professores, estudantes e o próprio conhecimento que é construído historicamente.

11 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio será estruturado em três módulos, com trinta e seis disciplinas. Será desenvolvido de forma anual e integral (nos períodos matutino e vespertino), sendo o semestre civil de, no mínimo, 100 dias letivos de trabalho escolar efetivo. A organização curricular fundamenta-se no compromisso ético do IFCE em relação à concretização do perfil do egresso, que é definido pela explicitação dos conhecimentos e saberes que compõem a correspondente formação.

O plano de curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio obedece o que determina a Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012), às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012), às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana (Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004) e as Leis 10.639/03 e 11.645/08, que estabelecem a obrigatoriedade do ensino das temáticas de "História e Cultura Afro-Brasileira" e "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena".

Conteúdos relativos às questões étnico-raciais, história e cultura afro-brasileira, indígena e africana foram inseridos nos programas das disciplinas de Cozinha Brasileira e História da Alimentação. As políticas de educação ambiental foram contempladas de forma transversal ao longo das disciplinas do curso. As disciplinas Empreendedorismo, Libras, Linguagens do Corpo e Movimento, Espanhol, Literatura Brasileira, Literatura Estrangeira, Identidade e Cultura Afrobrasileira e Indígena, Tópicos em Matemática Básica e Sociedade, Cultura e Estética, entre outras, serão oferecidas, conforme Resolução nº 099/2017, que aprova o Manual para Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE.

A organização curricular do curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio integrado ao Ensino Médio também observa as determinações legais presentes da Lei nº 9.394/96, alterada pela Lei nº 14.945 de 31 de julho de 2024 e pela Resolução CNE/CEB nº 2, de 13 de novembro de 2024 que definem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, bem como disposições e princípios apresentados no Projeto Político Institucional (PPI) do IFCE.

Considerando a carga horária mínima de 800h, prevista no CNCT (Brasil, 2021), optou-se nesta proposta por uma carga horária total de disciplinas obrigatórias correspondendo a 3.360 horas de 60 minutos.

Os três anos serão construídos a partir de uma perspectiva dinâmica relacional e de interação do ensino-aprendizagem proposto, objetivando uma integração discente aproximada dos aspectos profissionais, culturais e humanos, no sentido de contextualizá-lo. A prática profissional será desenvolvida no interior das disciplinas profissionalizantes.

11.1 Matriz curricular

A matriz curricular está apresentada no Quadro 1 e os Programas de Unidade Didática (PUD) encontram-se no **Anexo I**.

Quadro 1- Matriz curricular detalhada do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio

	Componentes curriculares	1º Ano	2º Ano	3º Ano	Quantidade de aulas semanais/ano			Total da CH/ componente curricular	Pré-requisitos			
									1º Ano	2º Ano	3º Ano	
Base Nacional Comum Curricular	Área: Linguagens e suas Tecnologias											
	Língua Portuguesa	120	120	120	3	3	3	360	-	Língua Portuguesa do 1º ano	Língua Portuguesa do 2º ano	
	Língua Inglesa	40	40	40	1	1	1	120	-	Língua Inglesa do 1º ano	Língua Inglesa do 2º ano	
	Educação Física	40	40	0	1	1	0	80	-	Educação Física do 1º ano	-	
	Artes	40	40	40	1	1	1	120	-	Artes do 1º ano	Artes do 2º ano	
	Área: Matemática e suas Tecnologias											
	Matemática	120	120	120	3	3	3	360	-	Matemática	Matemática	

										do 1º ano	do 2º ano
	Área: Ciências da natureza e suas Tecnologias										
	Biologia	40	80	80	1	2	2	200	-	Biologia do 1º ano	Biologia do 2º ano
	Física	40	80	80	1	2	2	200	-	Física do 1º ano	Física do 2º ano
	Química	40	80	80	1	2	2	200	-	Química do 1º ano	Química do 2º ano
	Área: Ciências Humanas e suas Tecnologias										
	Filosofia	40	40	40	1	1	1	120	-	Filosofia do 1º ano	Filosofia do 2º ano
	Sociologia	40	40	40	1	1	1	120	-	Sociologia do 1º ano	Sociologia do 2º ano
	História	40	40	80	1	1	2	160	-	História do 1º ano	História do 2º ano
	Geografia	40	40	80	1	1	2	160	-	Geografia do 1º ano	Geografia do 2º ano
	CARGA HORÁRIA TOTAL DA BNCC							2200			
Núcleo Diversificado	Projeto de vida	40	0	0	1	0	0	40	-		
	Projetos integradores	0	40	0	0	1	0	40	-		
	Informática	0	40	0	0	1	0	40	-		
	Redação	0	0	80	0	0	2	80	-	-	Língua Portuguesa do 2º ano

	Tópicos em Matemática Básica (Optativa)	80	0	0	2	0	0	80	-		
	Introdução a Libras (Optativa)	0	40	0	0	1	0	40	-		
	Identidade e Cultura Afro-brasileira e Indígena (Optativa)	0	40	0	0	1	0	40	-		
	Literatura Estrangeira (Optativa)	0	40	0	0	1	0	40	-		
	Espanhol I (Optativa)	0	40	0	0	1	0	40	-		
	Literatura Brasileira (Optativa)	0	0	40	0	0	1	40	-		
	Cultura, Arte e Estética (Optativa)	0	0	40	0	0	1	40	-		
	Espanhol II (Optativa)	0	0	40	0	0	1	40	-	-	Espanhol I (Optativa)
	Linguagem do Corpo e Movimento (Optativa)	0	0	40	0	0	1	40	-		
	Empreendedorismo (Optativa)	0	0	40	0	0	1	40	-		
	CARGA HORÁRIA DO NÚCLEO DIVERSIFICADO							360			
Formação Técnica e profissional	História da Alimentação	80	0	0	2	0	0	80	-		
	Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação	40	0	0	1	0	0	40	-		
	Higiene e Manipulação dos Alimentos	80	0	0	2	0	0	80	-		

		Prazo mínimo de integralização do curso	3 anos	
		Prazo máximo de integralização do curso	6 anos	
		Carga horária do Curso com PPS	3.360 horas	

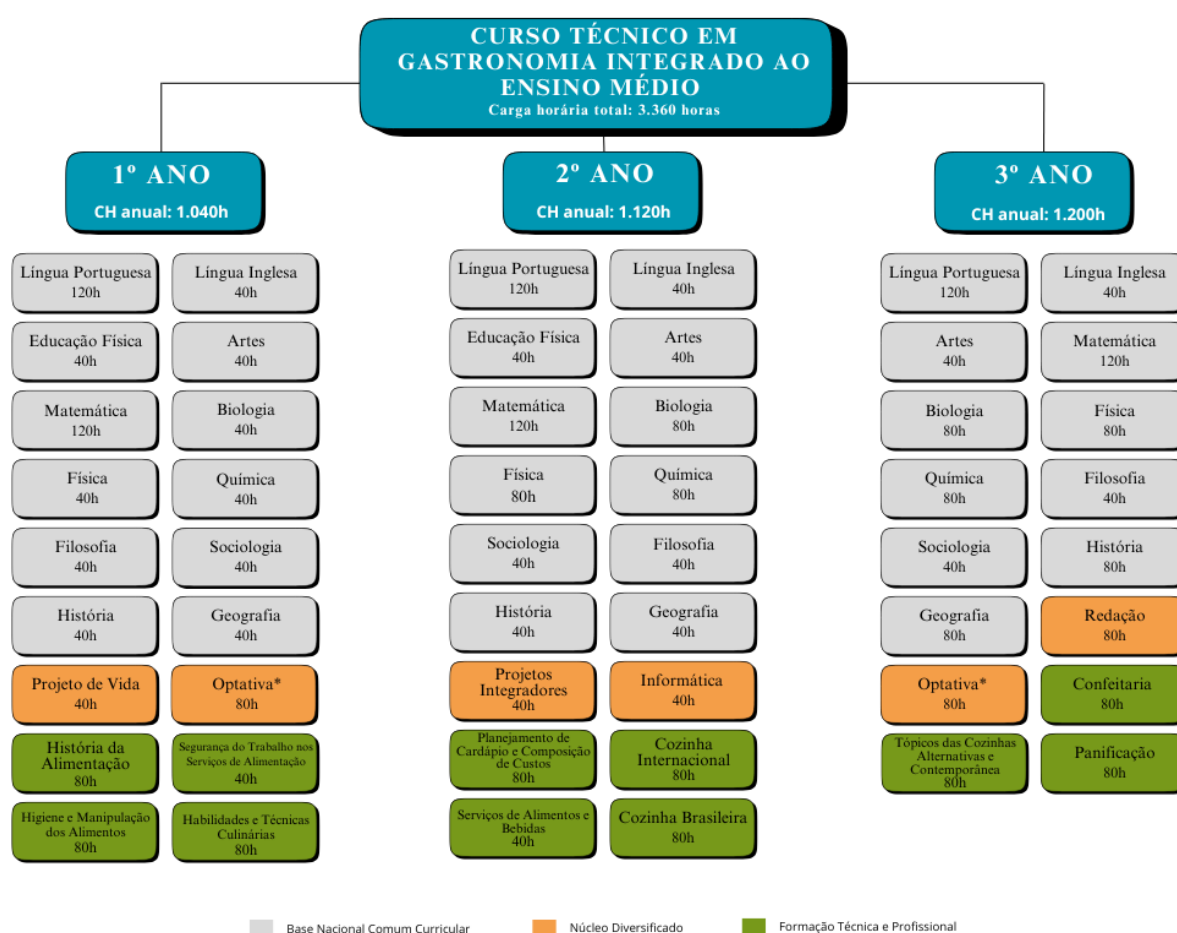
Dentre as disciplinas que integram o Núcleo Diversificado da Matriz Curricular do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, os discentes terão que cumprir o total de 360 horas. Destas, 200 horas referem-se aos componentes curriculares obrigatórios (Projeto de vida, Informática, Projetos Integradores e Redação). As 160 horas restantes deverão ser escolhidas dentre as disciplinas optativas (descritas no Quadro 1) que serão ofertadas de acordo com as demandas do curso e condições estruturais do *campus* Ubajara.

12 FLUXOGRAMA CURRICULAR

Na Figura 2 a seguir está apresentada a organização curricular e como ela atende a Resolução CNE/CP N° 1, de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica, além da LDB (Lei N° 9.394/1996), as DCN do ensino médio (Resolução N° 3, de 21 de novembro de 2018), bem como o ROD e o documento norteador dos cursos técnicos integrados ao ensino médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE. Em consonância com essas normativas, a IES busca promover uma educação humanista, cultural científica e tecnológica em nível médio, além de formar e atualizar profissionais especializados para os segmentos da Gastronomia, capacitando-os a transformar, produzir, criar e controlar atividades voltadas para a área de produção de alimentos e bebidas, oferecendo componentes curriculares práticos e teóricos relacionados ao exercício da profissão.

O curso será desenvolvido em três anos. O currículo atenderá às exigências do currículo mínimo do curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, que contempla, através de uma formação geral básica e profissional, os conhecimentos necessários ao exercício da cidadania e nas várias áreas de atuação do profissional em Gastronomia. Propõe-se um modelo de currículo que organiza atividades e experiências planejadas e orientadas que possibilitem aos alunos a construção da trajetória formativa, permitindo que possam construir esse percurso com uma sólida formação geral, além de estimular práticas de estudos independentes com vistas à progressiva autonomia intelectual e profissional.

Figura 2 - Disciplinas obrigatórias e optativas divididas por ano



Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

A matriz apresenta um tempo de integralização curricular mínimo de três anos e contempla a destinação de parte da carga horária das disciplinas para a realização de atividades práticas, como a visita aos ambientes de atuação do profissional, aulas práticas e a realização de atividades de pesquisa junto aos professores.

A interdisciplinaridade também é focada por meio da existência de bibliografias básicas e complementares em diferentes disciplinas. Nesse sentido, o trabalho na elaboração das ementas e dos objetivos de cada disciplina é extremamente apurado para que se viabilizem e estimulem tal intenção. Busca-se, dessa forma, oferecer um ambiente propício ao desenvolvimento de novos campos ou temas emergentes da área do curso. Essas atividades concedem flexibilidade curricular, proporcionando a oferta de conteúdos variáveis, contemporâneos e coerentes aos avanços e às mudanças da sociedade, da ciência e da tecnologia, em todas as áreas da alimentação.

Como mencionado, o curso encontra-se organizado em três anos e pretende-se, ao longo de cada ano do curso, desenvolver habilidades e objetivos, por meio do foco em temas distintos que, quando concluídos, garantirão certificações que correspondem ao desenvolvimento das competências necessárias ao desempenho de atividades específicas.

O modelo de currículo é o integrado que prevê a articulação, de maneira dinâmica, do ciclo básico e profissionalizante; do ensino, investigação científica e extensão; curso e comunidade; da teoria e prática, por meio da integração dos conteúdos e abordagem de temas transversais, como: ética, cidadania, solidariedade, justiça social, inclusão e exclusão social, ecologia, cultura e outros, tendo ainda, como eixo estruturante, os objetivos, o perfil do egresso e as competências gerais e específicas apresentados neste projeto pedagógico.

No desenvolvimento curricular, prevê-se a integração dos conteúdos teóricos e práticos, em uma perspectiva interdisciplinar das áreas temáticas de cada período, orientadas pelos eixos norteadores do currículo que integram as disciplinas que compõem a matriz curricular.

Essa integração pode ser observada através da monitoria, a qual os alunos poderão participar na condição de voluntário ou de seleção por meio de processo previsto em edital específico para tal fim. Por já terem cursado a respectiva disciplina com êxito, poderão combinar a experiência teórica previamente adquirida com o desenvolvimento da prática, acompanhando as atividades docentes em uma disciplina específica.

As formas aqui comentadas, bem como outras, se complementam no sentido de abranger, no limite do possível, a totalidade do indivíduo.

13 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O plano de avaliação de aprendizagem está de acordo com o Artigo 24, inciso V, alínea a, da LDB nº 9394/96, bem como as orientações contidas no ROD (Regulamento da Organização didática) do IFCE, Resolução nº 33/2011 do IFCE, onde a avaliação é tida como processual e contínua, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais.

Segundo a Resolução CNE/CP Nº 01, de 5 de janeiro de 2021 (MEC, 2021, p. 15), que define as “Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica” sobre a avaliação da aprendizagem, em seu Art. 45, preconiza como se lê abaixo:

A avaliação da aprendizagem dos estudantes visa à sua progressão contínua para o alcance do perfil profissional de conclusão, sendo diagnóstica, formativa e somativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, na perspectiva do desenvolvimento das competências profissionais da capacidade de aprendizagem, para continuar aprendendo ao longo da vida.

Parágrafo único. As instituições de Educação Profissional e Tecnológica podem, respeitadas as condições de cada instituição e rede de ensino, oferecer oportunidades de nivelamento de estudos, visando a suprir eventuais insuficiências formativas constatadas na avaliação da aprendizagem.

O processo de avaliação será orientado pelos objetivos definidos nos planos de ensino das disciplinas do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio. As estratégias de avaliação da aprendizagem serão formuladas de tal modo que o discente seja estimulado à prática de pesquisa, à reflexão, à criatividade e ao autodesenvolvimento.

Esta avaliação é realizada por disciplina onde o docente pode fazer uso de diversos instrumentos, 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; autoavaliação; 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; autoavaliação descritiva, dentre outros.

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, e conforme o disposto na Resolução nº 142, de 20 de dezembro de 2023, que estabelece procedimentos de identificação para acompanhamento, realização do Plano Educacional Individualizado de Acessibilidade Curricular (PEI-AC) e avaliação de estudantes com necessidades educacionais específicas, que é acompanhada por comitê representativo da Coordenação de Curso, Napne, SAE, CTP e docentes.

A avaliação do rendimento escolar dos discentes será feita com notas variáveis de zero (0) a dez (10), compreendendo um conjunto de atividades previstas no Regulamento da Organização Didática - ROD do IFCE.

De acordo com o referido ROD do IFCE, a sistemática de avaliação se desenvolverá em quatro etapas (N1, N2, N3 e N4). Em cada uma delas, serão atribuídas aos discentes médias obtidas nas avaliações dos conhecimentos, e, o docente deverá aplicar, no mínimo, duas avaliações por etapa.

A nota semestral será a média ponderada das avaliações parciais, e a aprovação do discente é condicionada ao alcance da média seis (6,0), ou seja, é necessário que o estudante alcance 60% (setenta por cento) de aproveitamento para que seja considerado aprovado. Tomando como referência o disposto no Art. 99 do ROD do IFCE.

Caso o aluno não atinja a média mínima para aprovação, mas tenha obtido, no semestre, a nota mínima três (3,0), ser-lhe-á assegurado o direito de fazer a prova final. Esta deverá ser aplicada no mínimo três dias após a divulgação do resultado da média semestral e deverá ainda contemplar todo o conteúdo trabalhado no semestre. Nessa circunstância, a média final será obtida pela soma da média parcial e da nota da prova final, dividida por dois (2), e a aprovação do discente estará condicionada à obtenção de média maior ou igual a cinco (5,0).

Será considerado aprovado o discente que obtiver a média mínima, desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total de aulas de cada componente curricular. As faltas justificadas não serão abonadas, embora seja assegurado ao aluno o direito à realização de trabalhos e avaliações ocorridos no período da ausência, mediante comprovação de requerimento protocolado e enviado à coordenadoria do curso, seguindo as orientações do ROD do IFCE.

A recuperação, quando necessária para suprir as eventuais dificuldades de aprendizagem, será realizada paralelamente aos estudos e/ou ao final do semestre visando à superação dessas dificuldades e o enriquecimento do processo de formação, observando-se as determinações constantes nas normas internas da Instituição (Nota informativa 018/2018/PROEN/IFCE) que orienta sobre algumas atividades que podem ser desenvolvidas para esse fim, como:

- a) Realização de atividades avaliativas em menor intervalo de tempo para observação da evolução dos estudantes e replanejamento de metodologia e de ações de recuperação, se for necessário;
- b) Retomada dos conteúdos pelo docente no(s) componente(s) onde foi identificada a possível não aprendizagem da turma;
- c) Trabalhos em equipe, estudos dirigidos, pesquisa, debates, ações motivadoras, exercícios diversos, estimulando dessa forma, a criação de diferentes ações e um ambiente propício para a aprendizagem;
- d) Realização de mais aulas práticas para facilitar a apropriação do conhecimento por meio do estreitamento na relação teoria e prática;
- e) Realização de mais visitas técnicas, se necessário, para facilitar a aprendizagem;
- f) Realização de projetos pedagógicos, científicos, socioculturais que visem à melhoria da aprendizagem;
- g) Realização, por meio da parceria entre docentes, alunos voluntários e/ou outros profissionais lotados no *campus*, de projetos interdisciplinares coordenados pelos próprios professores dos componentes curriculares, nos quais a defasagem de aprendizagem foi definida.

Os casos omissos serão avaliados pelo conselho de classe, regulamentado pela Resolução do Conselho Superior, CONSUP nº 35, de 13 de junho de 2016, que contribuirá de forma significativa na superação da retenção e evasão acadêmica. Visando permitir o acompanhamento sistemático do desempenho dos alunos, visando um conhecimento mais

profundo da turma e da atuação docente com base nos resultados alcançados e nas discussões acerca das intervenções de superação das dificuldades dos estudantes. Além de formular propostas referentes à ação educativa, facilitar e ampliar as relações mútuas, contribuindo, assim, para o processo de avaliação da aprendizagem.

14 PRÁTICA PROFISSIONAL

A Prática Profissional Supervisionada - PPS é um componente obrigatório para a conclusão do curso, com duração mínima de 80h, conforme estipulado na Resolução nº11, de 21 de fevereiro de 2022. Sendo assim divididas da seguinte forma: 40h a serem cumpridas no segundo ano e as outras 40h no terceiro ano do curso.

Ressalta-se que a PPS na educação profissional técnica de nível médio do IFCE deve estar em conformidade com a Resolução CNE/CP nº01, de 5 de janeiro de 2021 (MEC, 2021), que estabelece as “Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica”. A observância dessas diretrizes é um requisito fundamental para a obtenção do diploma de técnico de nível médio.

Neste contexto, a carga horária de PPS compõe parte de alguns componentes curriculares ao longo do curso, referentes aos 2º e 3º anos do eixo profissionalizante, estando especificados na carga horária, no objetivo, no conteúdo, na metodologia de desenvolvimento e na avaliação, todos eles presentes nos PUDs. Desta forma, as disciplinas do eixo profissionalizante que somam 800h estão distribuídas da seguinte forma: 520h de carga horária teórica, 200h de carga horária prática e 80h de carga horária de PPS (conforme o QUADRO 2).

Casos omissos neste PPC, em relação às atividades de PPS, poderão ser avaliados pelo colegiado do curso.

Quadro 2 - Matriz curricular do curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, com as disciplinas obrigatórias

Código	COMPONENTES CURRICULARES	h/aula	T	P	PPS	Créd
---------------	---------------------------------	---------------	----------	----------	------------	-------------

	ANO I					
	História da Alimentação	80	80	—		04
	Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação	40	40	—		02
	Higiene e Manipulação de Alimentos	80	60	20		04
	Habilidades e Técnicas Culinárias	80	40	40		04
Carga horária do ano		280	220	60		14
Código	COMPONENTES CURRICULARES	h/aula	T	P		Créd
	ANO II					
	Cozinha Internacional	80	40	40	20	04
	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	40	—	-	02
	Cozinha Brasileira	80	40	40	20	04
	Planejamento de Cardápio e Composição de Custos	80	60	20	-	04
Carga horária do ano		280	180	100	40	14
Código	COMPONENTES CURRICULARES	h/aula	T	P		Créd
	ANO III					
	Confeitaria	80	40	40	20	04
	Panificação	80	40	40	20	04
	Tópicos das Cozinhas Alternativas e Contemporânea	80	40	40	-	04
Carga horária do semestre		240	120	120	40	12
CARGA HORÁRIA TOTAL		800	520	200	80	40

Fonte: elaborada pelos autores, 2024.

15 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Neste PPC, entende-se que o aproveitamento de conhecimento e experiências anteriores como a oportunidade de utilizar disciplinas previamente estudadas em outro curso de educação profissional técnica de nível médio. Além disso, a certificação de conhecimentos refere-se à possibilidade de certificar competências adquiridas por meio de experiências prévias, inclusive fora do ambiente escolar. O objetivo é dispensar a necessidade de cursar disciplinas que fazem parte da matriz curricular do curso, mediante análise de documentação prevista no ROD (IFCE, 2015), e de acordo com as características específicas de cada disciplina.

15. 1 Aproveitamento de componentes curriculares

No contexto da utilização de conhecimentos prévios, serão seguidas as diretrizes estabelecidas pelo ROD (IFCE, 2015). Conforme este regulamento, em seu artigo 130, o IFCE garante aos estudantes que estão ingressando no curso técnico em gastronomia integrado ao ensino médio, bem como aos estudantes veteranos, o direito de aproveitar os componentes curriculares previamente cursados. Essa possibilidade estará sujeita a uma análise criteriosa, desde que se atendam aos dois critérios a seguir:

- I. o componente curricular apresentado deve ter, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular a ser aproveitado;
- II. o conteúdo do componente curricular apresentado deve ter, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de compatibilidade com o conteúdo total do componente curricular a ser aproveitado.

Ainda neste artigo, ressalta-se que é possível considerar estudos realizados em dois ou mais componentes curriculares que se complementem, com o objetivo de cumprir a carga horária necessária para aproveitar o componente em questão.

Além disso, o artigo 131 do ROD (IFCE, 2015) afirma que não será permitido o aproveitamento de estudos de componentes curriculares para:

- I. estágio curricular, trabalho de conclusão de curso e atividades complementares;

II. componentes curriculares do ensino médio propedêutico, nos casos de disciplinas de cursos técnicos integrados, conforme o Parecer CNE/CEB Nº. 39/2004.

O componente curricular a ser considerado deve estar no mesmo nível de ensino ou em um nível de ensino superior ao do componente curricular a ser aproveitado, e essa solicitação pode ser feita apenas uma vez. Assim, os discentes matriculados no curso técnico em gastronomia integrado ao ensino médio têm o direito de solicitar o aproveitamento de componentes curriculares, independentemente do semestre em que esses componentes estão incluídos na matriz curricular do curso. Para tanto, será necessário seguir os prazos e procedimentos estabelecidos no IFCE (2015), conforme detalhado na Seção II - Da validação de conhecimentos, nos Artigos 133 a 136, respectivamente.

15.2 Validação de conhecimentos

Conforme o artigo 137 do ROD (IFCE, 2015), será possível reconhecer os conhecimentos adquiridos por discentes com matrícula ativa ou regularmente matriculados, tanto em estudos acadêmicos convencionais quanto em experiência profissional. Esse reconhecimento será realizado por meio de avaliação teórica e/ou prática, com comprovações especificadas no artigo 140 do ROD (IFCE, 2015). Salienta-se que no artigo 138 do ROD (IFCE, 2015), não poderá ser solicitada validação de conhecimento para:

- I. estudantes que tenham sido reprovados no IFCE no componente curricular cuja validação de conhecimentos adquiridos foi solicitada;
- II. estágio curricular, trabalho de conclusão de curso e atividades complementares;
- III. componentes curriculares do ensino médio propedêutico, nos casos de disciplinas de cursos técnicos integrados.

Enfatiza-se que a validação de conhecimentos de um componente curricular só poderá ser solicitada uma única vez e todo trâmite para deferimento/indeferimento está listado nos artigos 144 e 145 do ROD (IFCE, 2015).

16 EMISSÃO DE DIPLOMA

Após a integralização dos componentes que compõem a matriz curricular do Curso Técnico Integrado em Gastronomia e a realização da prática profissional, será conferido ao egresso o Diploma de Técnico em gastronomia conforme o que estabelece o Decreto nº5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do Art. 36 e os Atr. 39 ao Art. 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, e dá outras providências.

Os certificados e diplomas serão emitidos e registrados em livro próprio pela Coordenadoria de Registros Escolares do IFCE- *campus* Ubajara, os diplomas da Educação Profissional Técnica de Nível Médio serão assinados pelo Diretor-Geral do *campus*, pelo concluinte e pelo responsável pela Coordenadoria de Controle Acadêmico.

É válido salientar que, segundo a Resolução CNE/CP Nº 1, DE 5 DE JANEIRO DE 2021, em seu Art. 49 § 1º Os diplomas de curso técnico e de curso superior de tecnologia devem explicitar o correspondente título de técnico ou tecnólogo na respectiva habilitação profissional, indicando o eixo tecnológico ao qual se vincula (MEC, 2021).

Os alunos com necessidades específicas poderão receber, se for esse o caso, um certificado/diploma informando as habilidades adquiridas durante o curso, de acordo com a zona de desenvolvimento real de cada sujeito, como prevê a resolução a Resolução nº 142, de 20 de dezembro de 2023 em seus artigos 48 a 51:

Art. 48. A forma prioritária de certificação dos estudantes com deficiência será a forma regular, considerando os dispositivos pedagógicos oferecidos à sua aprendizagem.

Art. 49. Quando esgotados os meios ou recursos pedagógicos possíveis para propiciar a melhor formação do estudante, poderão ser utilizados os seguintes procedimentos de certificação, desde que previstos no Projeto Pedagógico do Curso (PPC):

I - Certificação específica para estudantes com Deficiência intelectual, e/ou Transtorno do Espectro Autista (TEA);

II - Terminalidade Específica para estudantes com deficiência intelectual grave e deficiência múltipla.

Art. 50. É necessária a anuência do(a) estudante e/ou seu representante legal quanto à aplicação de ambas possibilidades de certificação [...]. Parágrafo único. Periodicamente serão realizadas reuniões da Equipe do PEI-AC com o estudante e/ou seu representante legal, para conhecimento das diferenciações curriculares definidas.

Art. 51. A proposta de certificação deverá ser construída após o estudante ultrapassar em um ano o período máximo de conclusão do curso pelo conselho de classe/ colegiado assessorado pelo NAPNE , após esgotados os meios ou recursos pedagógicos possíveis para propiciar a melhor formação do estudante.

Parágrafo único. Entregar o Relatório do Conselho de Classe Final sobre as habilidades desenvolvidas pelo discente, ao final do período letivo;

Diante disso, entende-se a certificação final, seja ela regular ou específica, como resultado de um processo de ensino e aprendizagem contextualizado e que leve em consideração as especificidades dos estudantes, compreendendo-os como seres sociais e de direitos cujo desenvolvimento constitui-se um processo multidimensional e histórico-social.

17 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

O acompanhamento do curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio é cuidadosamente conduzido por meio de reuniões periódicas que envolvem ativamente o colegiado do curso, os docentes e a coordenação do curso. O principal objetivo dessas reuniões é promover discussões abrangentes relacionadas ao êxito das atividades do curso.

Nesse contexto, abordaremos uma série de tópicos cruciais para o aprimoramento contínuo. Isso inclui a análise minuciosa dos indicadores de aprendizado, permitindo-nos identificar áreas que necessitam de aprimoramento e desenvolver estratégias para melhorar a eficácia do processo de ensino-aprendizagem.

Adicionalmente, dedicar-se-á atenção em busca constante por melhorias na infraestrutura do curso, garantindo que os recursos e as instalações estejam alinhados com os padrões mais elevados de qualidade educacional. Neste ponto, a Comissão Própria de Avaliação (CPA), prevista no Art.11 da Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, que instituiu o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES – e regulamentada pela Portaria nº 2.051, do Ministério da Educação – MEC, de 09 de julho de 2004, desempenha um papel fundamental nesse processo, fornecendo uma visão crítica e imparcial da qualidade e eficácia do curso.

Assim, a participação da CPA, a partir das avaliações e discussões dos relatórios, é de extrema importância, uma vez que contribui para uma visão mais completa e objetiva do programa educacional, bem como permitirá a interpretação da realidade institucional, subsidiando o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e o Plano Anual de Ação (PAA) do IFCE.

Diante do exposto, o PPC do curso será revisado anualmente pelos membros do colegiado, a fim de verificar possíveis ajustes estruturais e/ou pedagógicos, conforme necessidade para atender às necessidades dos alunos e se mantenha alinhado com as melhores práticas educacionais.

18 ATUAÇÃO DO COORDENADOR DE 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, além de 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. Nesse sentido, é importante atentar para a Instrução Normativa PROEN/IFCE No 26, de 16 de setembro de 2024, que apresenta as orientações quanto às atribuições dos coordenadores, no exercício de suas funções acadêmicas, gerenciais e institucionais.

É importante salientar que o coordenador estará constantemente engajado na resolução de conflitos, na orientação pedagógica e no estabelecimento de parcerias com pais e responsáveis, visando o sucesso acadêmico e pessoal dos alunos ao longo de sua jornada educacional.

19 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES NO PDI NO ÂMBITO DO CURSO

O Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI desenvolve um papel fundamental no contexto educacional, pois serve como um guia estratégico que direciona todas as ações e iniciativas de uma instituição de ensino. Assim, este instrumento é essencial para estabelecer metas e definir estratégias a serem implementadas a médio e longo prazo, bem como tomar decisões e definir prioridades.

Assim como supracitado no tópico anterior, o curso técnico em gastronomia integrado ao ensino médio, contará com os órgãos de colegiado, CPA e realização de autoavaliação, conduzida pelo colegiado do curso, a fim de promover o aprimoramento do curso e a sua verificação no âmbito do PDI.

Neste contexto, a importância do PDI reside na sua capacidade de promover a transparência e responsabilização na gestão educacional, orientando suas ações, fomentando e proporcionando alternativas para um bom desempenho nas suas atividades, para o cumprimento de sua missão institucional, fazendo-se valer às premissas do ensino, pesquisa e extensão.

19.1 Ensino

No âmbito do ensino, o compromisso com a verificação da qualidade educacional, será realizada, de forma semestral, a avaliação de desempenho docente, gerenciada pela CTP e direção de ensino do *campus*, para verificar a perspectiva discente do serviço a eles prestado. Esse processo será realizado por meio de um conjunto de instrumentos de coleta de informações individuais e específicas para cada disciplina ministrada, resultando na produção de um relatório qualitativo. Além disso, cada docente receberá uma devolutiva individualizada, enfatizando as questões identificadas e apontadas pelos estudantes, o que contribuirá para o aprimoramento contínuo do ensino.

Além do exposto, será de suma importância a parceria com a coordenação/comissão de egressos, uma vez que este acompanhamento irá fornecer uma visão clara sobre o sucesso e trajetória dos egressos, bem como oferecerá uma série de benefícios significativos. Dentre estes, permitirá avaliar a eficácia do currículo e das práticas pedagógicas, pois ajudará a determinar como as habilidades e conhecimentos adquiridos, durante o curso, estão sendo aplicados no

mercado de trabalho. Isto possibilitará a identificação de áreas que precisam de ajustes, melhorias no programa acadêmico e estabelecimento de conexões e parcerias com o mercado de trabalho.

Nesta perspectiva, ao entender como os egressos estão sendo inseridos no mercado, bem como é feita a continuidade dos seus estudos, inclusive para o nível superior, a instituição poderá adaptar seu currículo para atender às demandas atuais dos empregadores, auxiliando na formação de profissionais mais competitivos.

19.2 Pesquisa

O monitoramento das atividades de pesquisa desempenha um papel significativo, pois esta abordagem visa promover um ambiente educacional dinâmico e atualizado. Além disso, ao integrar a pesquisa ao currículo do curso técnico em gastronomia integrado ao ensino médio, os alunos terão a oportunidade de desenvolver habilidades de investigação, análise crítica e resolução de problemas, preparando-os para enfrentar desafios complexos no campo da produção de alimentos. Isto não apenas enriquecerá a experiência educacional dos discentes, mas também contribuirá para a inovação e o avanço do setor de alimentos em nível local/regional/nacional.

Para tanto, será feito acompanhamento via sistema de cadastro de atividades de pesquisa, plataforma NL ou sistema vigente, pelo setor de Coordenação de Pesquisa e Extensão (CPE) do IFCE, *Campus Ubajara*. Além disso, os discentes poderão participar de projetos de pesquisa de editais de fomento interno e externo ao *campus*, mas sob orientação de docentes do IFCE, *campus Ubajara*.

19.3 Extensão

A atividade extensionista é uma das partes vitais da missão educacional do IFCE, pois conecta o conhecimento acadêmico com as necessidades da comunidade e sociedade em geral. Além disso, os discentes terão a oportunidade de aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula em situações reais, desenvolvendo habilidades práticas, cidadania ativa e um senso de responsabilidade social.

Neste aspecto, algumas atividades relacionadas ao extensionismo poderão ser desenvolvidas no curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, fazendo-se exemplo o estágio não obrigatório, onde os discentes terão oportunidade de aplicar os

conhecimentos teóricos e práticos, adquiridos em sala de aula e laboratórios, em ambientes de trabalho, como por exemplo em agroindústrias, empresas alimentícias entre outros. Além disso, com a devida autorização dos responsáveis legais, o discente participará de algumas disciplinas nas quais poderão trabalhar o contato com o público externo.

Em relação ao acompanhamento quantitativo e qualitativo das atividades extensionistas, a coordenação do curso, bem como a CPE farão o acompanhamento das atividades pelas plataformas acadêmicas e em reuniões com docentes.

Desta forma, o curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio 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 citadas acima, o Plano de Desenvolvimento Institucional contempla ainda ações que refletem diretamente no curso, 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.

Dentro do contexto das Políticas Institucionais conforme o PDI Curso, é imperativo ressaltar a presença do Napne e o Núcleo de Estudos e Pesquisas Afrobrasileiros e Indígenas (Neabi).

O Napne tem como atribuição principal a promoção da inclusão e acessibilidade no ambiente acadêmico, através da identificação e implementação de estratégias que visam acessibilizar o acesso, a permanência e o êxito de estudantes com necessidades específicas. 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.

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.

20 APOIO AO DISCENTE

20.1 Coordenadoria de Assistência Estudantil (CAE)

A Assistência Estudantil no IFCE é desenvolvida sob a perspectiva de melhorar o desempenho acadêmico e de agir, preventivamente, nas situações de retenção e evasão decorrentes da insuficiência de condições financeiras, em consonância com o Decreto nº 7.234/2010. Esse documento dispõe que podem ser executadas ações referentes a áreas diversas, como: moradia estudantil; alimentação; transporte; atenção à saúde; inclusão digital; cultura; esporte; creche; apoio pedagógico e acesso, participação e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades e superdotação. Diante das linhas gerais determinadas pelo documento supramencionado, cabe a cada instituição definir como a assistência estudantil será executada a partir da avaliação das suas áreas estratégicas de ensino, pesquisa e extensão, bem como às áreas que atendam às necessidades identificadas por seu corpo discente. Essa definição ocorre, especialmente, a partir de regulamentações próprias, como a Resolução nº 024, de junho de 2015, que estabelece a Política de Assistência Estudantil no âmbito do IFCE e da Resolução nº 024, de 01 de março de 2023, que dispõe sobre o Regulamento de Auxílios Estudantis no âmbito institucional.

A partir de tais normativas, bem como outras que lhe são complementares, cada *campus* do IFCE planeja e executa essa relevante política voltada para a permanência estudantil. Para planejar, executar e avaliar os serviços, ações e projetos disponibilizados aos estudantes a Coordenadoria de Assistência Estudantil conta com profissionais de enfermagem, psicologia e serviço social. Além disso, são disponibilizados auxílios financeiros (QUADRO 6) para contribuir com a garantia das condições necessárias para a permanência no âmbito institucional. Esses são destinados aos(as) estudantes regularmente matriculados(as) nos cursos técnicos de nível médio (subsequente, integrado e concomitante), educação de jovens e adultos e superiores (bacharelado, licenciatura e tecnologia) ofertados pelo IFCE. Os auxílios são subdivididos em: auxílios de vulnerabilidade e auxílios universais. Os auxílios de vulnerabilidade serão destacados a partir do quadro a seguir.

Quadro 3 – Modalidades de auxílios de vulnerabilidade disponibilizados aos estudantes no âmbito do IFCE

AUXÍLIO	DESCRIÇÃO
Auxílio-alimentação	Subsidia despesas com alimentação pelo período de 01 (um) ano, pago em 12 (doze) parcelas mensais;
Auxílio didático-pedagógico	Pode subsidiar: a) a aquisição de material de uso individual e intransferível, indispensável à aprendizagem de determinada disciplina, exceto equipamentos de proteção individual (EPI), livros, fotocópias, banners, material de consumo de laboratório ou de projetos de pesquisa; b) despesas com materiais e tecnologias assistivas que propiciem melhores condições de permanência e êxito, na instituição, para estudantes com deficiência
Auxílio-discentes mães/pais	Subsidia despesas com filho/a(s) de até 12 (doze) anos de idade incompletos ou com deficiência, independentemente da idade, que estejam sob a guarda do(a) estudante. Será concedido pelo período de 01 (um) ano, pago em 12 (doze) parcelas mensais;
Auxílio Emergencial	Subsidia despesas de estudantes, em situações emergenciais, que geram agravamento das condições de vulnerabilidade já existentes, observando as seguintes condições: a. será concedido até 02 (duas) vezes ao ano, respeitando-se o período de 6 meses, para que seja feita nova solicitação, podendo ser pago em até 04 (quatro) parcelas, de acordo com o parecer social emitido pelo(a) assistente social
Auxílio-formação	Visa à ampliação e ao fortalecimento da formação do discente, por meio da realização de atividades em projetos de ensino, pesquisa, extensão ou projetos sociais e/ou culturais que estejam relacionados ou dialoguem de forma interdisciplinar com o seu curso. Será concedido pelo período de 06 (seis) meses a 01 (um) ano, com recebimento de 06 (seis) a 12 (doze) parcelas, de acordo com o tempo previsto no projeto;
Auxílio-inclusão digital	Subsidia os gastos do/a discente para a obtenção ou atualização dos equipamentos e/ou acesso ou melhoria do plano de internet, podendo ser concedido para a aquisição dos seguintes itens: a. para aquisição de tablet, computador de mesa ou portátil (desktop ou notebook); b. para acesso ou melhoria do plano de internet; c. para a realização de manutenção/atualização dos equipamentos.

Auxílio-moradia	Subsidia despesas com locação ou sublocação de imóveis. Será concedido pelo período de 01 (um) ano, pago em 12 (doze) parcelas mensais;
Auxílio-óculos	Subsidia despesas para aquisição de óculos e/ou lentes para corrigir distorções ópticas;
Auxílio-permanência acadêmica	Subsidia as diversas despesas de estudantes que são impeditivas da permanência e do êxito no percurso formativo. Será concedido pelo período de 01 (um) ano, pago em 12 (doze) parcelas mensais;
Auxílio-transporte	Subsidia despesas do trajeto residência/campus/residência, nos dias letivos. Será concedido pelo período de 01 (um) ano.

Fonte: Elaborado por representantes da Assistência Estudantil do *campus*.

Para além dos auxílios de vulnerabilidade, podem ser concedidos auxílios universais (QUADRO 4), que independem da condição socioeconômica do (a) estudante.

Quadro 4 – Modalidades de auxílios universais disponibilizados aos estudantes no âmbito do IFCE

AUXÍLIO	DESCRIÇÃO
Auxílio visita/viagem técnica	Subsidia despesas com alimentação e/ou hospedagem, em visitas e viagens técnicas ou atividades de campo, previamente agendadas por servidores do IFCE;
Auxílio acadêmico	Subsidia despesas com alimentação, hospedagem, deslocamento e inscrição dos discentes para participação em eventos de Ensino, Pesquisa e Extensão; socioestudantis; de Desporto e Cultura.

Fonte: Elaborado por representantes da Assistência Estudantil do *campus*.

Cada *campus* é responsável por definir quais são as modalidades de auxílio ofertados, em comum acordo com a equipe profissional, a comunidade acadêmica e a capacidade orçamentária.

20.2 Coordenação Técnico- Pedagógica (CTP)

É o setor responsável pelo planejamento, acompanhamento e avaliação das ações pedagógicas desenvolvidas no campus em vistas à formulação e à reformulação contínua de intervenções pedagógicas que favoreçam o alcance de resultados satisfatórios quanto ao processo ensino-aprendizagem.

A atuação da CTP é embasada nos fundamentos e pressupostos teóricos educacionais, nos princípios legais no âmbito da legislação educacional brasileira vigente. Desempenha atividades como: apoio na acolhida aos alunos, docentes e técnicos; mediação, quando necessário o diálogo entre professores e alunos; realização de ações de combate à evasão, entre outras.

20.3 Napne

No apoio à acessibilidade dos discentes, o campus possui o Napne, instituído pela Resolução Consup nº 50 de 2015 e, atualmente, regido pela Resolução Consup nº 143 de 2023, 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 e articulando as atividades de apoio no cotidiano escolar, conforme os art. 46 e 47 da Resolução Consup nº 142 de 2023.

20.4 Biblioteca

Tem por objetivo prestar suporte informacional nos processos de ensino, pesquisa e extensão aos seus alunos, servidores e comunidade em geral. Oferece treinamento para que o discente tenha maior autonomia na busca de materiais; acesso à internet; orientação e/ou busca bibliográfica; orientação à normalização de documentos, de acordo com as normas adotadas pela ABNT, dentre outras ações.

21 CORPO DOCENTE

O corpo docente do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio no IFCE, *campus* Ubajara, é formado por docentes efetivos que trabalham em regime de Dedicação Exclusiva, cumprindo uma carga horária de 40 horas semanais, conforme determina a Lei nº 12.772, de 28 de dezembro de 2012.

A política de qualificação profissional do IFCE prima pela formação de seus servidores, uma vez que ao investir na formação contínua dos educadores, garante que os mesmos estejam atualizados com as mais recentes práticas pedagógicas e tecnológicas. Neste contexto, o IFCE promove a liberação de docentes para realização de cursos de pós-graduação em áreas de atuação ou afins, além de atividades de plano de desenvolvimento.

21.1 Definições das áreas e subáreas necessárias ao funcionamento do curso

A Portaria nº176/GAB/REITORIA, de 10 de maio de 2021 estabelece a atualização do Perfil Docente do IFCE. Assim segue abaixo o Quadro 8 que trata do Perfil Docente do IFCE, onde consta as áreas e subáreas necessárias ao funcionamento do curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, *campus* Ubajara.

Quadro 5 - Corpo docente necessário para desenvolvimento do curso

Área de Atuação	Subárea	Quantidade de docentes
Letras	Língua Portuguesa	1
Artes	Artes Visuais	1
Ciências Humanas	Filosofia	1
Sociologia	Sociologia Geral	1
Geografia	Geografia Humana	1

História	História geral, das américas, do Brasil, do Ceará e das Artes	1
Letras	Língua Espanhola	1
Engenharia de Segurança do Trabalho	Segurança do trabalho	1
Gastronomia	Habilidades e Técnicas Culinárias, Cozinha I, Cozinha II	3
Física	Física Geral e Experimental	1
Biologia	Biologia Geral	1

Quadro 6 - Corpo Docente Existente no *campus* Ubajara

Docente	Qualificação Profissional	Titulação Máxima	Vínculo	Regime de Trabalho	Disciplinas
Jose Enildo Elias Bezerra	Lic. Letras Português/Inglês e Pedagogia	Doutor	Efetivo	Dedicação exclusiva	Interpretação de texto e redação
Renan Gomes Reboucas	Lic. em Letras Inglês	Especialização	Efetivo	Dedicação exclusiva	Língua Inglesa
Maria Erlene Vieira Matos	Lic. plena em Educação Física	Mestrado	Efetivo	Dedicação exclusiva	Educação Física
Náldia Paula Costa dos Santos	Lic. plena em Matemática	Doutora	Efetivo	Dedicação exclusiva	Matemática
Marcelo de Castro Soares	Matemática	Mestrado	Efetivo	Dedicação exclusiva	Matemática

Maria da Conceicao de Souza Mendonca	Licenciatura Plena em Ciências Biológicas	Mestrado	Efetivo	Dedicação exclusiva	Biologia
Ana Karine Oliveira da Silva	Licenciatura Plena em Química	Doutorado	Efetivo	Dedicação exclusiva	Química
Milliane Passos da Silva Palacio	Licenciatura Plena em Física	Mestrado	Substituto	n/a	Física
Kacio de Lima Evangelista	Licenciatura Plena em Letras Libras	Especialista	Efetivo	Dedicação exclusiva	Libras
Ulisses Costa de Vasconcelos	Graduação em Sistemas de Informação.	Mestre	Substituto	Dedicação exclusiva	Informática
Valeria Cristina Nogueira	Nutricionista	Doutorado	Efetivo	Dedicação exclusiva	Higienização e Sistemas da Qualidade na Indústria de Alimentos; Ciência e Tecnologia de Alimentos I e II
Patricia Campos Mesquita	Engenharia de Alimentos	Doutorado	Efetivo	Dedicação exclusiva	Introdução a microbiologia; Análise Sensorial;
Rafaela Maria Temoteo Lima Feuga	Engenharia de Alimentos	Doutorado	Efetivo	Dedicação exclusiva	Tecnologia de Cereais;

Mario de Oliveira Reboucas Neto	Bach. em Agronomia	Doutorado	Efetivo	Dedicação exclusiva	Fisiologia Pós-colheita;
Erica Milo de Freitas Felipe Rocha	Engenharia de Alimentos	Doutorado	Efetivo	Dedicação exclusiva	Introdução à Análise de Alimentos; Tecnologia de Bebidas
Ana Valquiria Vasconcelos da Fonseca Brandão	Engenharia de Alimentos	Doutorado	Efetivo	Dedicação exclusiva	Tecnologia de Frutos e Hortaliças
Phyllippe Gomes de Lima Santos	Tecnol. em Gestão Ambiental	Mestrado	Efetivo	Dedicação exclusiva	Gestão Ambiental; Prática Profissional
Antonia Gislaine Brito Marques Albuquerque	Bach. em Agronomia	Doutorado	Efetivo	Dedicação exclusiva	Projeto de vida
Luis Andre Aragão Frota	Bach. em Administração	Mestrado	Efetivo	Dedicação exclusiva	Gestão Organizacional e Empreendedorismo
Evânia Maria da Silva Ferreira	Tecnologia em Gastronomia	Especialização	Efetivo	Dedicação exclusiva	Panificação Confeitaria Cozinha das américas Introdução à panificação

Frederico de Oliveira Toscano	Bacharelado em Gastronomia	Doutor	Efetivo	Dedicação exclusiva	Estudo de Bebidas Enogastronomia Serviços de Alimentos e bebidas Alimento, Sociedade e Cultura
Jéssen Violene de Macedo Santos	Tecnologia em Gastronomia	Mestre	Efetivo	Dedicação exclusiva	Cozinha Oriental Cozinha das américas Cozinha Alternativa Cozinha brasileira
Júlio César da Costa Júnior	Bacharel em Administração	Doutor	Efetivo	Dedicação exclusiva	Gestão de bares e restaurantes Trabalho de Conclusão de Curso
Luanny Da Silveira siqueira	Bacharel em Gastronomia	Mestre	Efetivo	Dedicação exclusiva	História da Gastronomia Habilidades e técnicas culinárias I

					Habilidades e técnicas culinárias II Gastrotecnia
Lorena Mara de Sousa Gonzaga	Tecnologia em Gastronomia	Graduação	Efetivo	Dedicação exclusiva	Cozinha regional nordestina Cozinha fria Cozinha europeia e mediterrânea

Fonte: Elaborado pelos autores.

22 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

O corpo técnico administrativo (QUADRO 7) é um dos alicerces essenciais para o funcionamento eficaz do curso, uma vez que desempenham um papel fundamental na gestão dos registros acadêmicos, na organização e suporte aos docentes, bem como nas questões burocráticas e operacionais.

Assim, a equipe que compõe este núcleo e que dará suporte às atividades do curso se encontra descrita abaixo:

- a) Departamento de ensino;
- b) Departamento de Administração;
- c) Coordenação de curso;
- d) Coordenação de Controle Acadêmico;
- e) Coordenação de Pesquisa e Extensão;
- f) Biblioteca;
- g) Coordenação Técnico-Pedagógica;
- h) Assistência estudantil.

Quadro 7 - Corpo técnico-administrativo diretamente relacionado ao curso

Nome	Cargo	Titulação máxima	Regime de trabalho	Vínculo
Adriana de Almeida David	Técnico de Laboratório – Biologia	Mestrado	40h	Efetivo
Antônio Miquéias de Oliveira Vieira	Técnico em Alimentos e Laticínios	Graduação	40h	Efetivo
Cícero da Silva Costa	Engenheiro Agrônomo	Doutorado	40h	Efetivo

Cinthy Suely Miranda Saraiva de Carvalho	Pedagoga	Mestrado	40h	Efetivo
Clayton Costa da Silva	Contador	Especialização	40h	Efetivo
Denise Fernandes Silva	Assistente em Administração	Especialização	40h	Efetivo
Deodoro Fábio Pereira Ires	Técnico em Contabilidade	Graduação	40h	Efetivo
Fernanda Holanda Borges	Bibliotecária Documentalista	Especialização	30h	Efetivo
Francisco David Bastos do Nascimento Martins	Administrador	Especialização	40h	Efetivo
Francisco Jocely Xavier	Técnico em Audiovisual	Graduação	40h	Efetivo
Frederico Ozanan Cavalcante Araújo	Assistente em Administração	Graduação	40h	Efetivo
João Mendes de Carvalho Filho	Assistente em Administração	Especialização	40h	Efetivo
Josymara Vieira Lima Magalhães	Assistente de alunos	Especialização	40h	Efetivo
Joyciane da Silva Gomes	Técnico de Laboratório – Área Alimentos	Graduação	40h	Efetivo

Lucilene Rocha de Oliveira	Assistente em Administração	Especialização	40h	Efetivo
Luiza Elena de Araújo Lucas Coutinho	Auxiliar de Biblioteca	Graduação	40h	Efetivo
Luiz Carlos Melo Gomes	Técnico em Assuntos Educacionais	Especialização	40h	Efetivo
Marcos Antônio Soares de Lima	Auxiliar em Administração	Especialização	30h	Efetivo
Mariana Santiago Silveira	Técnico de Laboratório - Área Alimentos	Doutorado	40h	Efetivo
A contratar	Técnico de Laboratório - Informática	-	-	-
Pâmela Raquel Lopes Macêdo	Assistente Social	Mestrado	40h	Efetivo
Paulo Júnior Pontes Gonçalves	Assistente em Administração	Especialização	40h	Efetivo
Rayane Santos da Silva	Assistente em Administração	Graduação	40h	Efetivo
Saulo Ramos de Freitas	Assistente de alunos	Mestrado	40h	Efetivo
Shirlieuda Santos Sales Costa	Auxiliar de Biblioteca	Especialização	30h	Efetivo

Thamily Magalhães Dias	Assistente em Administração	Especialização	40h	Efetivo
Thalita Pacheco Cornelio	Psicóloga	Mestrado	40h	Efetivo
Vanessa Silva Medeiros	Tecnólogo em Gestão Financeira	Especialização	40h	Efetivo
Victor Gabriel Miranda Almeida	Técnico de Laboratório - Química	Técnico	40h	Efetivo
Ygor Ramon Rodrigues Magalhães	Técnico em Tecnologia da Informação	Graduação	40h	Efetivo

Fonte: Elaborado pelos autores.

23 INFRAESTRUTURA

De acordo com as orientações contidas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, a instituição deverá dispor de uma infraestrutura mínima de Biblioteca com acervo físico ou virtual específico e atualizado; Laboratório de informática com programas específicos; Planta piloto de processamento de frutas e hortaliças, carnes e pescados, laticínios, panificação e bebidas; Laboratórios de análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais.

Vale salientar que, atualmente, o *campus* Ubajara já dispõe de uma estrutura composta por diretoria geral, administrativa e de ensino, quadra poliesportiva coberta e espaço de convivência, ambulatório, biblioteca com acervo físico e virtual, sala da assistência estudantil, auditório, sala de videoconferência, salas de aulas climatizadas, laboratório de didática, laboratório de informática, laboratório de química geral e química de alimentos, laboratório de biologia, laboratório de análise sensorial, laboratório de processamento de alimentos, laboratório de panificação, câmara fria, almoxarifado, sala dos docentes, sala de atendimento ao aluno, entre outros conforme especificado abaixo.

23.1 Biblioteca

A Biblioteca do IFCE – *campus* Ubajara funciona nos três períodos do dia em horário ininterrupto de funcionamento das 9h às 21h, de segunda a sexta-feira.

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 alunos e professores, 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*, à Minha Biblioteca (plataforma de livros virtuais), ao Portal de Periódicos Capes e elaboração de trabalhos acadêmicos.

Com relação ao acervo, a Biblioteca possui títulos de livros, periódicos e vídeos (DVD e CD). Todo acervo está disponibilizado no *Sophia*, sistema de gerenciamento do acervo das Bibliotecas do IFCE.

A atualização do acervo dá-se de acordo com as necessidades de atualização dos cursos já existentes, por meio da solicitação dos docentes e também quando da implantação de novos cursos.

23.2 Espaço físico

- a) Sala do acervo geral;
- b) Espaço de computadores para pesquisa;
- c) Mesas de estudo em grupo;
- d) Cabines de estudo individual.

23.3 Serviços

- a) Acesso à Base de Dados *Sophia* nos terminais locais e via *internet*;
- b) Acesso à Minha Biblioteca;
- c) Acesso remoto ao Portal de Periódicos da CAPES;
- d) Empréstimo domiciliar e renovação das obras e outros materiais;
- e) Consulta local ao acervo;
- f) 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;
- g) Orientação para acesso à Minha Biblioteca, *Sophia* e Portal de Periódicos CAPES;
- h) Acesso à *internet*;
- i) *WI-FI*;
- j) Levantamento bibliográfico.

23.4 Infraestrutura física e recursos materiais

Os itens descritos abaixo (QUADRO 8) já estão em funcionamento e fazem parte da estrutura básica do *campus* do IFCE Ubajara.

DEPENDÊNCIAS	QUANT .	m²
Sala de Direção Geral	1	19,60
Sala do Departamento de Ensino	1	76,30
Sala de Coordenação do Curso	1	8,00
Salas de Aula para o Curso	7	350,00
Sala dos Professores	1	31,00
Sanitários Coletivos para alunos	8	58,68
Sanitário para PNE	4	13,40
Copa	1	11,00
Área de Convivência	1	239,15
Biblioteca	1	100,00
NAPNE / NEABI	1	25
Sala de videoconferência	1	59,10
Auditório	1	200,00
Ambulatório	1	24,15
Estacionamento	1	150,00

Fonte: Elaborado pelos autores.

Em relação aos outros recursos materiais (QUADRO 9), segue abaixo as especificações:

Quadro 9 -Recursos materiais do *campus* Ubajara

ITEM	QUANTIDADE
Televisores	8
Quadro Branco	22
Projektor de Multimídia	25
Lousa Digital	5
Aparelho de DVD	1
Câmera Fotográfica Digital	1

Fonte: Elaborado pelos autores.

23.5 Infraestrutura de laboratórios

Para o eixo tecnológico, o *campus* Ubajara, dispõe dos laboratórios descritos nos itens 23.6 (QUADRO 10) e 23.6 (QUADROS 11, 12 e 13) abaixo.

23.6 Laboratórios básicos

. LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA CONECTADO À INTERNET

O Laboratório de Informática é de uso geral e será utilizado pelo curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio para atender as áreas de estudos em informática básica e aplicada. Os itens descritos abaixo já estão em funcionamento e fazem parte da estrutura básica do Laboratório de informática do *campus* do IFCE Ubajara.

Quadro 10 - Descritivo do Laboratório de Informática do *campus* Ubajara

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
01 LAB. INFORMÁTICA	50,00	0,5	5
Descrição (Software Instalado, e/ou outros dados)			
Sistema Operacional Windows 7 professional, Editor de Texto Word, Planilha Eletrônica Excel, Software de Apresentação Power Point, Browser Internet Explorer, Panda antivírus, LibreOffice (Editor de Texto, Planilha Eletrônica, Software de Apresentação).			
Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
13	Computador Itautec Infoway ST4256, Intel Core i5 3GHz, Windows 7 professional, HD 500 Gb, 8 Gb, DVD, Acesso a Internet, Monitores LED 19'', Teclado padrão ABNT e mouse dois botões		
22	Bancadas de madeira para computadores		
33	Cadeiras		

Fonte: Elaborado pelos autores.

a. LABORATÓRIO DE QUÍMICA GERAL

O Laboratório de Química Geral é de uso geral e será utilizado pelo curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio para atender as áreas de estudos em Química básica e aplicada.

Quadro 12 - Descritivo do Laboratório de Química Geral/dos alimentos do *campus* Ubajara

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno

Laboratório de Química Geral/ Química dos Alimentos	52,70	26,35	3,51
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas das disciplinas de Química, Química dos Alimentos e outras Disciplinas quando se fizer necessário			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde	Especificações		
02*	Acendedor de Fogão		
05*	Aagitador Magnético com Aquecimento Gostirrer		
03*	Aagitador Vórtex Warmwest		
01	Balança Determinadora de Umidade Bel		
03*	Balança de Precisão com Capela Bel		
02*	Balança de Precisão Sem Capela Bel		
01	Bateria de Extração De Gordura		
01	Banho Maria com Agitação Magnética Lucadema 22 L		
01*	Bloco Digestor Solab		
01*	Bomba de Vácuo Primatec Modelo 121		

01*	Bomba de Vácuo Prismatec Modelo 131
04*	Bottle Top Dispenser
01	Capela de Exaustão Lucadema
01*	Centrífuga Modelo 8bt
01	Chuveiro/ Lava Olhos De Emergência Epc
01	Colorímetro
01	Destilador de Água Tipo Pilsen Max Biomedical
01*	Destilador de Nitrogênio Sl – 74 Solab
01	Espectrofotômetro Even
50*	Estante Para Tubo de Ensaio
01	Estufa Microprocessada de Esterilização E Secagem Sterilifer
01	Freezer Bosh 300 L
01	Forno Mufla
01	Fotômetro de Chama
01*	Geladeira 296 L
01	Liofilizador
01*	Lavador de Pipetas

04*	Luvras Descartáveis (Caixa) Epi
04*	Luvras de Proteção Térmica Epi
02*	Manta Aquecedora Warmwest
01*	Phmetro de Bancada Eeq – 9025 Edutec
01*	Phmetro Portátil
20*	Pipetador Tipo Pêra
07*	Pipetador Tipo Seringa
08*	Porta Pipeta
2*	Refratômetro de Bancada
02	Refratômetro Portátil
42*	Suporte Triangular
02*	Tambor de Água Destilada 20 L
01*	Tambor de Água Destilada Lucadema 30l
35*	Termômetros
01	Escada Montessori de acessibilidade

Fonte: Elaborado pelos autores.

b. LABORATÓRIO DE BIOLOGIA GERAL

O Laboratório de Biologia Geral é de uso geral e será utilizado pelo curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio para atender as áreas de estudos em Biologia geral e aplicada. Para tanto, segue no Quadro 13 o descritivo do Laboratório de Biologia.

Quadro 13 - Descritivo do Laboratório de Biologia do *campus* Ubajara

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m²)	m² por estação	m² por aluno
Laboratório de Biologia	52,70	26,35	3,51
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas das disciplinas de Biologia, Microbiologia de Alimentos e outras Disciplinas quando se fizer necessário			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde	Especificações		
05	Aagitador de Tubos – Vórtex		
02	Aagitador Magnético com Aquecedor		
01	Aagitador Vórtex		
02	Autoclave Digital de Mesa		
02	Autoclave Digital Mini		
01	Balança		
01	Balança de Precisão		
02	Banho-Maria		

01	Câmara Uv SI-204
01	Capela de Exaustão
01	Capela de Fluxo
02	Condicionador de Ar
05	Contador de Colônia
02	Dessecador de Vidro Policarbonato
01	Destilador
01	Estufa Bacteriológica
02	Estufa de Secagem e Esterilização
01	Estufa Incubadora para Ensaio Bacteriológicos
01	Gabinete Cpu
01	Geladeira Frost Free
01	Incubadora de Sementes
07	Microscópio Monocular
01	Módulo Isolador
01	Monitor
01	Phmetro

01	Projektor
12	Banco Giratório Esmaltado
02	Cadeira
01	Cadeira com Braços
01	Cadeira Giratória
01	Mesa
01	Mesa Retangular
01	Escada Montessori de acessibilidade

23.7 Laboratórios específicos

A estrutura física que abriga os laboratórios específicos para o curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio do *campus* Ubajara são existentes e fazem parte da estrutura básica do *campus* (QUADROS 14 a 17).

Quadro 14- 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, Cozinha Brasileira, Cozinha Internacional, Tópicos das Cozinhas Alternativas e Contemporânea 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

Quadro 15 – Infraestrutura de panificação e confeitaria

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m²)	m² por estação	m² 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; Panificação e Confeitaria, 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

Quadro 16 – 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 de Análise Sensorial para uso 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

Quadro 17 – 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 do curso de Gastronomia que tenha 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

Destaca-se o empenho em promover a acessibilidade em consonância com a norma ABNT NBR 9050, os requisitos de acessibilidade e o comprometimento da Instituição a adequar-se a elas, além de especificação da sala de recursos multifuncionais para o atendimento educacional especializado, conforme recomenda a Resolução CNE/CEB nº 4, de 2 de outubro de 2009. Reconhece-se ainda a necessidade de adequações para atender plenamente às exigências de acessibilidade no campus. Nesse sentido, o 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 5.154 de 23/07/2004**. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm. Acesso em: 15 nov. 2021.

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

BRASIL. **Decreto 7.824 de 11 de outubro de 2012**. Regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. Brasília: Planalto, 2012. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7824.htm. Acesso em: 9 abr. 2024.

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

BRASIL. **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. Brasília: Planalto, 2012. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/12711.htm. Acesso em: 9 abr. 2024.

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

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. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111892.htm. Acesso em: 15 nov. 2021.

BRASIL. **Lei nº 11.645 de 10 de março de 2008**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111645.htm. Acesso em: 15 nov. 2021.

BRASIL. **Lei nº 13.006 de 26 de junho de 2014**. Acrescenta § 8º ao art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para obrigar a exibição de filmes de produção nacional nas escolas de educação básica. Brasília: Planalto, 2014.

BRASIL. Ministério da Educação. **Base nacional comum curricular**. Brasília: MEC, 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo nacional de cursos técnicos**. Brasília: MEC, 2021. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/pesquisa?query=TECNICO%20EM%20GASTRONOMIA&pagina=1>. Acesso em: 15 nov. 2021.

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

BRASIL. Ministério da Educação. **Portaria Normativa nº 18 de 11 de outubro de 2012**. Brasília, 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cotas/docs/portaria_18.pdf. Acesso em: 9 abr. 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. **Temas contemporâneos transversais na BNCC**: contexto histórico e pressupostos pedagógicos. MEC, 2019. Brasília, DF, 2019. Disponível em: http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/implementacao/contextualizacao_temas_contemporaneos.pdf. Acesso em: 7 mar. 2024.

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

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

BRASIL. **Resolução nº 01 de 05 de janeiro de 2021**. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Brasília/DF. Disponível

em:<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>. Acesso em: 15 nov. 2021.

BRASIL. **Resolução 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. Brasília/DF, 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>. Acesso em: 15 nov. 2021.

BRASIL. **Resolução nº 01 de 30 de maio de 2012**. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília/DF, 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf. Acesso em: 15 nov. 2021.

BRASIL. **Resolução nº 02 de 15 de junho de 2012**. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Brasília/DF. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp002_12.pdf. Acesso em: 15 nov. 2021.

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

BRASIL. **Resolução CNE/CEB nº 06 de 20 de setembro de 2012**. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Brasília/DF, 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&category_slug=setembro-2012-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 15 nov. 2021.

CEFET-CE. Conselho Diretor. **Portaria nº 160/GDG, de 04 de maio de 2006**. Regulamento da Organização Didática. Fortaleza-CE, 2006.

GASPARIN, J. L., & PETENUCCI, M. C. **Pedagogia histórico-crítica: da teoria à prática no contexto escolar**, 2008. Disponível em: <http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/pde/arquivos/2289-8.pdf>. Acesso em: 15 dez. 2023.

GASPARIN, João Luiz. **Uma didática para a pedagogia histórico-crítica**. 5. ed. rev. Campinas: Autores Associados, 2012.

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

IFCE. **Estudo de potencialidades da Região da Serra da Ibiapaba-CE**. Ubajara/CE, 2023.

IFCE. Plano de Desenvolvimento Institucional 2024-2028. Fortaleza - Ceará, 2024. Disponível em: https://pdi.ifce.edu.br/pdf/pdi_ifce_2024_2028.pdf. Acesso em: 31 jan. 2025.

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

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

IFCE. **Regulamento da organização didática – ROD.** Fortaleza, 2015.

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

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

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

IPECE. **Anuário estatístico do Ceará 2021.** Disponível em: <https://www.ipece.ce.gov.br/anuario-estatistico-do-ceara/>. Acesso em: 10 out. 2021.

MEC. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. **Resolução CNE/CP nº1 de 5 de janeiro de 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: 9 abr. 2024.

PEIXOTO, Elza Margarida de Mendonça. Interdisciplinaridade e análise da produção científica. **Filosofia e Educação**, online, v. 5, n. 2, out. 2013.

RAMOS, Marise Nogueira. **História e política da educação profissional.** Curitiba: Instituto Federal do Paraná, 2014.

ROSA, D. Z. **Prática Profissional Integrada: Uma estratégia de integração curricular.** XV Congresso Internacional de Educação Popular XXIV Seminário Internacional de Educação Popular II Seminário Internacional Sindical – 2º núcleo do cpers sindicato II Seminário Internacional de Educação Profissional do Instituto Federal Farroupilha “Construindo caminhos possíveis para uma educação de qualidade”. Santa Maria/RS, 27 a 30 de maio de 2015. ISSN-1984-9397

SAVIANI, Dermeval. **Pedagogia histórico-crítica: primeiras aproximações.** 11. ed. rev. Campinas: Autores Associados, 2011.

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

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

UBAJARA. **Plano de ação prevenção ao suicídio-Ubajara/Ce. Projeto vidas preservadas.** Ubajara, 2021. Disponível em:

<https://www.mpce.mp.br/wpcontent/uploads/2022/11/UBAJARA.pdf>. Acesso em: 22 mar. 2024.

VIGOTSKI, L.S. **A formação social da mente**. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

**ANEXO A - PROGRAMAS DE UNIDADES DIDÁTICAS
(PUDs) DOS COMPONENTES CURRICULARES**

PUDS- DISCIPLINAS DA BASE NACIONAL COMUM CURRICULAR

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

DISCIPLINA: LÍNGUA PORTUGUESA 1º ano		
Código:	Carga horária total: 120h	Créditos: 6
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º ano	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 120h	Teórica: 120h	Prática: 0h
	Presencial: 120h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Produção de textos (dissertativo e narrativo). Leitura e análise a partir de obras ou fragmentos literários. Análise de aspectos linguísticos de texto com vistas a desenvolver a oralidade e a escrita. Coerência, coesão e clareza num processamento de um texto. Interpretação de textos (partes e relação entre as partes, interação autor-texto – leitor); Discurso direto e indireto, principais figuras de linguagens e sinais de pontuação. Processo de formação de palavras; Gêneros textuais narrativos (conto, crônica, parábola, apólogos, lendas, piadas, fábula). Gêneros textuais injuntivos (textos de orientação comportamental). Gêneros textuais preditivos (boletins meteorológicos). Gêneros textuais dissertativos (editorial de jornal). Características do texto descritivo; Paráfrase; Funções da linguagem; Iniciação à fonética. Acento indicador da crase.		
OBJETIVO		
1. Compreender os principais aspectos comunicativos do estudo da linguagem, relacionando-os à produção de sentidos pretendida através dos valores semânticos das expressões e aos elementos da situação comunicativa.		
2. Reconhecer e identificar as principais características dos textos literários do Trovadorismo, do Humanismo e do Classicismo da Literatura Portuguesa, bem como dos textos do Quinhentismo, que mostram as origens da Literatura Brasileira, compreendendo-os como elementos essenciais de sua formação sociocultural.		
3. Conhecer os aspectos fonológicos da língua, ou seja, a forma de produção dos sons e a classificação dos fonemas.		

4. Utilizar adequadamente as principais regras ortográficas e de divisão silábica da língua portuguesa.
5. Reconhecer e trabalhar coerentemente os aspectos tipológicos presentes no gênero textual Seminário, de acordo com seu propósito comunicativo e critérios composicionais.
6. Discutir importantes temas transversais em produções escritas e/ou apresentações orais.

PROGRAMA

UNIDADE I – CONTEÚDOS TEXTUAIS

- Linguagem, comunicação, produção de sentidos: principais conceitos, propósitos, componentes da situação comunicativa.
- Tipologia textual.
- Gêneros textuais: Seminário (definição e características): Trabalhar, nesse gênero, o tema transversal “Educação em direitos humanos e prevenção de todas as formas de violência contra a criança e o adolescente”.

UNIDADE II – CONTEÚDOS GRAMATICAIS.

- Principais aspectos fonológicos da língua: Sons, letras (definição, classificações).
- Expressão escrita: regras de ortografia e de divisão silábica.
- Variações e aspectos linguísticos.
- Morfossintaxe do aspecto verbal.
- Coerência, coesão e clareza.
- Utilização correta dos sinais de pontuação.

UNIDADE III – CONTEÚDO LITERÁRIO

- Introdução à literatura.
- Gêneros literários e modos de leitura.
- Origens da literatura portuguesa: Trovadorismo, Humanismo e Classicismo.
- Literatura brasileira e colonial: Quinhentismo, Barroco, Arcadismo e Romantismo.
- Interpretação de obras ou fragmentos literários.

UNIDADE IV – INTERPRETAÇÃO DE TEXTO E GÊNEROS TEXTUAIS

- Análise da estrutura textual (introdução, desenvolvimento e conclusão).
- Compreensão da interação autor-texto-leitor.
- Gêneros textuais narrativos, injuntivos, preditivos e dissertativos.

UNIDADE V – OUTROS ASPECTOS LINGÜÍSTICOS

- Características do texto descritivo (técnicas de descrição e criação de imagens sensoriais).
- Paráfrase (reformulação de textos mantendo o sentido original).
- Funções da linguagem (identificação e uso das funções referencial, emotiva, conativa, metalinguística, fática e poética).
- Fonética (introdução aos sons da fala e suas representações gramaticais).
- Utilização correta do acento grave indicativo da crase em textos.

UNIDADE VI – PRODUÇÃO DE TEXTOS DISSERTATIVOS E NARRATIVOS

- Características do texto dissertativo.
- Estruturação de parágrafos.
- Desenvolvimento de argumentos.
- Elaboração de introdução, desenvolvimento e conclusão.
- Elementos da narrativa (personagens, enredo, espaço e tempo).
- Construção de um conflito narrativo.
- Técnicas de narração (narração em primeira ou terceira pessoa e tempo verbal).
- Criação de atmosfera e tensão narrativa.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e/ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo.
- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.
- Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional.

● Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso. ● Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras. ● Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia. ● Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: ● Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. ● Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
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). ● Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). ● Avaliação escrita. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ABAURRE, Maria Luiza; ABAURRE, Maria Bernadete; PONTARA, Marcela. **Português contexto, interlocução e sentido**. volume 1- ensino médio. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2013.
2. AMARAL, Emília. **Português: novas palavras: literatura, gramática e redação**. São Paulo: FTD, 2000. 720 p.
3. SINISCALCHI, Cristiane; ORMUND, Wilton. **Se Liga na língua** - literatura, produção de texto, linguagem. volume 1 - ensino médio. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FIORIN, José Luíz; SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto: leitura e redação**. São Paulo: Ática, 2011. Disponível em:
https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/7661791/mod_resource/content/2/Para%20Entender%20o%20Texto%20-%20Leitura%20e%20Reda%C3%A7%C3%A3o%20%28%20PDFDrive%20%29%20%281%29.pdf
Acesso em: 23 fev. 2024.
2. ANTUNES, Irandé. **Lutar com as palavras: coesão e coerência**. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.
3. CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Português: linguagens**. volume 1- ensino médio. 5. ed. São Paulo: Atual, 2005.
4. LINS, Antonio Eduardo Leitão Navarro et al. **Língua portuguesa e literatura**. 2. ed. Curitiba: SEED-PR, 2006. Disponível em:
http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/livro_didatico/portugues.pdf. Acesso em: 23 fev. 2024.
5. SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. **Lições de texto: leitura e redação** / Francisco Platão Savioli, José Luiz Fiorin. - 1.ed. - São Paulo : Ática, 2011. Disponível em:
https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/7661789/mod_resource/content/2/Li%C3%A7%C3%B5es%20de%20Texto%20Leitura%20e%20Reda%C3%A7%C3%A3o%20-%20Fiorin%20e%20Plat%C3%A3o.pdf. Acesso em: 14 dez. 2023.
6. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: LÍNGUA PORTUGUESA 2º ano		
Código:	Carga horária total: 120h	Créditos: 6
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º ano	Pré-requisitos: LÍNGUA PORTUGUESA 1º ano
CARGA HORÁRIA: 120h	Teórica: 120h	Prática: 0h
	Presencial:120h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Tipos e gêneros textuais verbais e não verbais (noções básicas). Classes de palavras (conceito, classificação, flexão, emprego, relações morfosintáticas e sintático-semânticas). Os estilos da época pós-Revolução Industrial até o início do século XX: Romantismo, Realismo-Naturalismo, Parnasianismo, Simbolismo. Leitura, compreensão, interpretação e produção de textos: texto e contexto; pressupostos, implícitos e inferências; relações e mecanismos de coesão e coerência; o texto e suas funções social, cultural e política. Noções gerais e estudo de alguns gêneros textuais de caráter narrativo e de caráter dissertativo-argumentativo.		
OBJETIVO		
1. Compreender e interpretar textos orais, reconhecendo marcas típicas da oralidade, articulando elementos linguísticos e elementos não verbais;		
2. Reconhecer através de marcas discursivas, intenções, valores, preconceitos veiculados em textos (orais/escritos), retomando as ideias do autor;		
3. Fazer antecipação da forma, do conteúdo, do gênero, da função e das ideias do autor do texto através de um conjunto de expectativas;		
4. Identificar as informações explícitas ou implícitas, questionando a validade dos argumentos utilizados pelo autor;		
5. Identificar e estabelecer a progressão temática em função das marcas de segmentação textual, reconhecendo os indicadores extralinguísticos e os diferentes recursos expressivos, confrontando-os com os de outros textos e outras opiniões;		
6. Redigir textos, sobretudo dissertativo-argumentativos e narrativos, obedecendo aos mecanismos básicos de coesão e coerência;		

7. Compreender e assimilar os conteúdos básicos referentes à Morfossintaxe, com ênfase no estudo das classes de palavras;
8. Reconhecer as fundamentações histórico-filosóficas das escolas literárias;
9. Assimilar as implicações sociais de cada movimento literário;
10. Identificar as características básicas de autores e obras;
11. Perceber a interpretação da realidade produzida pelos autores nas obras literárias;
12. Reconhecer, simultaneamente, a importância do estudo da língua padrão, sobretudo quanto à uniformidade da língua e possibilidade de ascensão social, e da não existência de preconceito linguístico.

PROGRAMA

UNIDADE I – GÊNEROS E TIPOS TEXTUAIS VERBAIS E NÃO VERBAIS (NOÇÕES BÁSICAS)

- Classificação dos gêneros textuais.
- Tipos textuais verbais e não verbais.
- Análise comparativa de gêneros e tipos textuais.

UNIDADE II – AS CLASSES DE PALAVRAS E AS RELAÇÕES MORFOSSINTÁTICAS E SINTÁTICO-SEMÂNTICAS

- Forma e função linguística.
- Por que organizar as palavras em classes?
- Substantivo (conceito, classificação, flexão, morfossintaxe).
- Adjetivo (conceito, classificação, flexão, morfossintaxe).
- Artigo (conceito, classificação, flexão, morfossintaxe).
- Numeral (conceito, classificação, flexão, morfossintaxe).
- Pronome (conceito, classificação, flexão, morfossintaxe).
- Verbo (conceito, classificação, flexão, morfossintaxe).
- Advérbio (conceito, classificação, flexão, morfossintaxe).
- Preposição (conceito, classificação, flexão, morfossintaxe).
- Conjunção (conceito, classificação, flexão, morfossintaxe).
- Interjeição (conceito, classificação, flexão, morfossintaxe).

UNIDADE III – O ROMANTISMO (LINHAS GERAIS: ORIGEM, CARACTERÍSTICAS BÁSICAS, PANORAMA HISTÓRICO-CULTURAL)

- O Romantismo em Portugal e no Brasil (poesia).
- O Romantismo em prosa em Portugal.

UNIDADE IV – O TEXTO NARRATIVO E SUAS MODALIDADES (NOÇÕES BÁSICAS E PRODUÇÃO)

- O texto narrativo: crônica, conto e fábula.
- Leitura, compreensão e interpretação de textos (níveis de compreensão: literal, interpretativo e crítico).

UNIDADE V – O ROMANTISMO NO BRASIL (PROSA)

- Contexto histórico e características do romantismo brasileiro na prosa.
- Principais autores e obras representativas.
- Temas e Técnicas na prosa romântica brasileira.

UNIDADE VI – REALISMO-NATURALISMO (LINHAS GERAIS: ORIGEM, CARACTERÍSTICAS BÁSICAS, PANORAMA HISTÓRICO-CULTURAL)

- Origem e contexto histórico-cultural do Realismo-Naturalismo.
- Características básicas do Realismo e Naturalismo.
- Panorama dos principais autores e obras do Realismo-Naturalismo.
- Realismo-Naturalismo em Portugal.
- Realismo-Naturalismo no Brasil.

UNIDADE VII – PARNASIANISMO (LINHAS GERAIS: ORIGEM, PANORAMA HISTÓRICO-CULTURAL, CARACTERÍSTICAS BÁSICAS)

- Origem do Parnasianismo.
- Panorama Histórico-Cultural do Parnasianismo.
- Características básicas do parnasianismo.
- O parnasianismo no Brasil.

UNIDADE VIII – SIMBOLISMO (LINHAS GERAIS: ORIGEM, PANORAMA HISTÓRICO-CULTURAL, CARACTERÍSTICAS BÁSICAS)

- Origem do simbolismo.

- Panorama histórico-cultural do simbolismo.
- Características básicas do simbolismo.
- O Simbolismo em Portugal e no Brasil.

UNIDADE IX – A POESIA REALISTA EM PORTUGAL

- Origem da poesia Realista em Portugal.
- Panorama histórico-cultural da poesia realista em Portugal.
- Características da poesia realista em Portugal.

UNIDADE X – INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA SINTAXE: ESTRUTURA, RELAÇÕES E FUNÇÕES SINTÁTICAS

- Estrutura da sintaxe.
- Relações sintáticas.
- Funções sintáticas.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e/ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP N° 1 de 05 de janeiro de 2021. Adotar-se-ão estratégias de ensino tais como: Metodologias ativas, as quais visam ocupar o tempo presencial de maneira mais produtiva. Elas têm-se mostrado eficientes na realidade brasileira, tais como o ensino híbrido, a sala de aula invertida, a aprendizagem baseada em projetos e a aprendizagem realizada com base na resolução de problemas. Desenvolvida por meio de aulas que contemplem elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores. Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teoria/prática por meio de situações e vivências, tais como:

- Leitura em níveis variados.
- Estudo da gramática aplicada ao texto.
- Aulas expositivas.
- Interação professor-aluno; aluno-aluno.
- Navegações dirigidas na web.
- Uso de recursos audiovisuais – imagem estática e imagem dinâmica (vídeo).
- Exercícios contínuos.
- Pesquisas diversas.

As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.

RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, • Metodologia de aprendizagem incluindo aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AVALIAÇÃO
Terá caráter diagnóstico, formativo e processual, visando ao acompanhamento permanente do desenvolvimento do estudante com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Serão usadas ferramentas diversificadas adotando-se análise de critérios como: nível de participação do estudante em atividades que exijam produção individual e em equipe; demonstração da capacidade de planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos, pedagógicos e científicos adquiridos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados. Ainda dentro dos procedimentos avaliativos, serão utilizadas observações diárias dos estudantes, aplicação de exercícios, aplicação de provas escritas com ou sem consulta, provas práticas, provas orais, seminários. É importante salientar que as atividades interdisciplinares serão essenciais de modo a serem incorporadas também aos momentos avaliativos, de modo a estarem voltadas ao desenvolvimento de competências e valores como: • Trabalho em grupo. • Partilha/ações direcionadas ao compartilhamento. • Autonomia. • Liderança. • Cooperação. • Comunicação. • Socialização. • Interação. As avaliações também serão realizadas por meio da participação contínua nas discussões; trabalhos, provas e exercícios (individuais e coletivos; orais e escritos; com e sem consulta a material didático). Para que a avaliação se confirme como analítica, formativa e somativa, serão feitos diagnósticos que sinalizem se os resultados esperados são satisfatórios ou não, possibilitando a tomada de ações para que o estudante desenvolva os conhecimentos, habilidades e competências que tem direito de aprender.

Os aspectos quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ABAURRE, Maria Luiza; ABAURRE Maria Bernadete; PONTARA Marcela. **Português contexto, interlocução e sentido**. volume 1 - ensino médio. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2013.
2. SETTE, Graça; RIBEIRO, Ivone; TRAVALHA, Márcia; BITAL, Nara. **Interação português**. volume único. São Paulo: Editora do Brasil, 2020.
3. SINISCALCHI, Cristiane; ORMUND, Wilton. **Se Liga na língua** - literatura, produção de texto, Linguagem. volume 1 - ensino médio. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. AMARAL, Emília. **Português: novas palavras: literatura, gramática e redação**. São Paulo: FTD, 2000. 720 p.
2. ANTUNES, Irandé. **Lutar com as palavras: coesão e coerência**. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.
3. BARRETO, Ricardo Gonçalves. **Ser protagonista**. volume 1 - ensino médio. São Paulo: SM Edições, 2010.
4. CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Português: linguagens**. volume 1 - ensino médio. 5. ed. São Paulo: Atual, 2005.
5. LINS, Antonio Eduardo Leitão Navarro *et al.* **Língua portuguesa e literatura**. 2. ed. Curitiba: SEED-PR, 2006. Disponível em: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/livro_didatico/portugues.pdf. Acesso em: 14 dez. 2023.
6. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Summus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: LÍNGUA PORTUGUESA 3º ano		
Código:	Carga horária total: 120h	Créditos: 6
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º ano	Pré-requisitos: LÍNGUA PORTUGUESA 2º ano
CARGA HORÁRIA: 120h	Teórica: 120h	Prática: 0h
	Presencial: 120h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Linguagem, língua, comunicação e interação. Estudo da literatura, movimentos e estilos literários. Gêneros e discurso. Gramática e interação – aspectos fonológicos, morfológicos, sintáticos, semânticos e estilísticos.		
OBJETIVO		
1. Compreender e usar a Língua Portuguesa como língua materna, geradora de significado e integradora da organização do mundo e da própria identidade.		
2. Usar a Língua Portuguesa como fonte de legitimação de acordos e condutas sociais e como representação simbólica de experiências humanas manifestas nas formas de sentir, pensar e agir na vida social.		
3. Aperfeiçoar os conhecimentos linguísticos e as habilidades de leitura e produção de textos orais e escritos.		
4. Priorizar a comunicação com eficiência tanto oralmente como por escrito, visando à prontidão para o exercício profissional a partir das condições aos aprendizes de poder.		
5. Contatar a representatividade das produções brasileiras, a partir dos contextos que se projetam, através das produções literárias mediante o contato com a Literatura Brasileira.		
6. Reconhecer e aplicar adequadamente o conteúdo gramatical ao texto.		
7. Analisar os recursos expressivos da linguagem verbal, relacionando textos e contextos, mediante a natureza, função e organização, de acordo com as condições de produção e recepção.		
8. Considerar pontos de vista sobre as diferentes manifestações da linguagem verbal.		

9. Identificar, pelo estudo do texto literário, as formas instituídas de construção do imaginário coletivo, o patrimônio representativo da cultura nos eixos temporal e espacial.

PROGRAMA

UNIDADE I – LINGUAGEM, LÍNGUA E COMUNICAÇÃO

- Definição de linguagem e suas funções.
- Tipos de linguagem.
- Variações linguísticas: regional, social e histórica.
- Processos comunicativos.
- Elementos da comunicação.
- Interdiscursividade e interação social.
- Expressões capacitistas.

UNIDADE II – LITERATURA

- A importância da literatura na formação cultural e humanística.
- Principais movimentos literários ao longo da história.
- Estilos literários.
- O Modernismo em Portugal.
- O Pré-Modernismo no Brasil.
- A primeira fase do Modernismo (1922-1930): Prosa e Poesia.
- A segunda fase do Modernismo (1930-1945): Prosa e Poesia.
- A Prosa brasileira depois de 1945.
- A Poesia e o Teatro depois de 1945.
- A Literatura africana em Língua Portuguesa.

UNIDADE III – GÊNEROS E DISCURSO

- Tipos de gêneros textuais: narrativo, descritivo, argumentativo, instrumental, etc.
- Característica e exemplos de cada gênero textual.
- Definição de discurso e suas modalidades.

UNIDADE IV – GRAMÁTICA E INTERAÇÕES

- Fonemas, grafemas e alofones.
- Classificação e formação de palavras (derivação, composição, parassíntese).
- O Período simples e o Período composto por Coordenação.
- O período composto por subordinação, coordenação e subordinação.
- Orações subordinadas substantivas, adjetivas e adverbiais.
- Pontuação.
- A concordância nominal e a concordância verbal.
- A regência.
- A crase.
- A ordem dos termos nos enunciados linguísticos: colocação dos termos na oração e colocação dos pronomes pessoais átonos.

UNIDADE V – PRODUÇÃO DE TEXTO

- O texto dissertativo-argumentativo.
- O texto argumentativo.
- Carta.
- Nota de repúdio.
- Texto de divulgação científica.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e/ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

É importante priorizar metodologias ativas, as quais visam ocupar o tempo presencial de maneira mais produtiva. Elas têm-se mostrado eficientes na realidade brasileira, tais como o ensino híbrido, a sala de aula invertida, a aprendizagem baseada em projetos e a aprendizagem realizada com base na resolução de problemas. Desenvolvida por meio de aulas que contemplem elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores, de modo a contemplar o trabalho com os temas transversais. Dentre os temas transversais, é possível mencionar:

- Meio ambiente – Educação Ambiental e Educação para o Consumo;
- Economia – Trabalho, Educação Financeira e Educação Fiscal;
- Saúde – Saúde e Educação Alimentar e Nutricional;
- Cidadania e civismo – Vida familiar e social, Educação para o Trânsito, Educação em Direitos Humanos, Direitos da Criança e do Adolescente e Processo de envelhecimento, respeito e valorização do Idoso;
- Multiculturalismo – Diversidade Cultural e Educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras;
- Ciência e Tecnologia – Ciência e Tecnologia;

● Projeto de Vida-Dimensão Pessoal (encontro consigo mesmo); Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teoria/prática por meio de situações e vivências, tais como: Aulas expositivas, Seminários, Debates, aspectos multiculturais presentes nas obras literárias e uso de tecnologias aplicadas ao ensino, aulas práticas, visita técnica etc.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: ● Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca; ● Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AValiação
A avaliação será desenvolvida ao longo do ano, de forma processual e contínua, valorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos. Alguns critérios a serem avaliados: ● Conhecimento individual sobre temas relativos aos assuntos estudados em sala. ● Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe. ● Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos adquiridos. ● Criatividade e o uso de recursos diversificados; Os aspectos quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. BECHARA, E. Moderna gramática portuguesa. Rio de Janeiro: Ed. Lucerna, 2016. 2. SETTE, Graça; RIBEIRO, Ivone; TRAVALHA, Márcia; BITAL, Nara. Interação português. volume único. São Paulo: Editora do Brasil, 2020. 3. SINISCALCHI, Cristiane; ORMUND, Wilton. Se Liga na língua - literatura, produção de texto, linguagem. volume 1 - ensino médio. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2016.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. AMARAL, Emília. **Português: novas palavras: literatura, gramática e redação**. São Paulo: FTD, 2000. 720 p.
2. ANTUNES, Irandé. **Lutar com as palavras: coesão e coerência**. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.
3. BARRETO, Ricardo Gonçalves. **Ser protagonista**. Volume 1 - ensino médio. São Paulo: SM Edições, 2010.
4. CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Português: linguagens**. volume 1 - ensino médio. 5. ed. São Paulo: Atual, 2005.
5. LINS, Antonio Eduardo Leitão Navarro et al. **Língua portuguesa e literatura**. 2. ed. Curitiba: SEED-PR, 2006. Disponível em: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/livro_didatico/portugues.pdf. Acesso em: 14 dez. 2023.
6. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: LÍNGUA INGLESA 1º ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º ano	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		
Desenvolvimento da habilidade de leitura em língua inglesa. Estudo de estratégias de leitura, aspectos léxico-gramaticais e organização textual, visando a compreensão de textos de interesse geral e de textos técnicos na área acadêmica e/ou profissional específica considerando o objetivo de leitura estabelecido.		
OBJETIVO		
1. Apropriar-se de elementos que auxiliem no processo de leitura, oralidade e escrita, tendo em vista a aprendizagem autônoma e contínua. 2. Compreender aspectos léxico-gramaticais e discursivos pertinentes à leitura, utilizando estratégias de leitura, de modo a trabalhar com vocabulário desconhecido e entender a organização textual. 3. Ler e interpretar textos técnicos da área de tecnologia de alimentos em inglês utilizando as técnicas de leitura apropriadas.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – ESTRATÉGIAS DE LEITURA		
● Identificação de palavras-chave. ● Uso de contexto para inferir significado. ● Skimming (leitura rápida para obter uma ideia geral).		

- Scanning (leitura rápida para localizar informações específicas).
- Uso de dicionário e recursos online para auxiliar na compreensão.

UNIDADE II – ESTUDO DE ASPECTOS LÉXICO-GRAMATICAIS

- Reconhecimento e compreensão de vocabulário específico relacionado à área acadêmica e/ou profissional dos alunos.
- Análise de estruturas gramaticais complexas encontradas em textos técnicos, como condicionais, passiva e uso de tempos verbais.
- Prática na identificação e interpretação de expressões idiomáticas.
- Inferência de significado com base no contexto imediato e global.

UNIDADE III – ESTUDO DA ORGANIZAÇÃO TEXTUAL

- Identificação de elementos textuais (introdução, desenvolvimento e conclusão).
- Reconhecimento de marcadores de coesão e coerência, como conectivos, pronomes e repetição de palavras-chave.
- Uso de elementos tipográficos para destacar informações importantes.

UNIDADE IV – COMPREENSÃO DE TEXTOS DE INTERESSE GERAL E TEXTOS TÉCNICOS

- Leitura de uma variedade de gêneros textuais, incluindo artigos jornalísticos, ensaios, relatórios acadêmicos e manuais técnicos.
- Prática na compreensão de textos que abordam temas diversos, desde questões sociais, ambientais e de área específica.
- Seleção seletiva de informações relevantes de acordo com o propósito da leitura e a seletividade do texto.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e/ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Também serão utilizados dicionários, resolução de exercícios, elaboração de portfólios, cartilhas, materiais didáticos, redes sociais, documentários, vídeos online, dentre outros materiais.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico e infraestrutura: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
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). • Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). • Avaliação escrita. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. LOPES, Carolina. Inglês instrumental: leitura e compreensão de textos. Fortaleza: IFCE, 2012. 119 p.

2. MUNHOZ, Rosângela. **Inglês instrumental**: estratégias de leitura:módulo I. São Paulo: Textonovo, 2004. 111 p.

3. MURPHY, Raymond. **Essential grammar in use**: a self-study reference and practice book for elementary learners of english. 4. ed. Cambridge (England): Cambridge University Press, 2015. 319 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. LATHAM-KOENIG, Christina; BOYLE, Mike. **American english file**. 2. ed. Oxford (Inglaterra): Oxford University Press, [s. d.]. 134 p.

2. LIMA, Thereza Cristina de Souza; KOPPE, Carmen Terezinha. **Inglês básico nas organizações**. Curitiba: InterSaberes, 2013. Livro. (208 p.). ISBN 9788582120996. Disponível em: <https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788582120996>. Acesso em: 8 nov. 2021.

3. MUNHOZ, Rosângela. **Inglês instrumental**: estratégias de leitura: módulo II. São Paulo: Textonovo, 2001. 134 p.

4. MURPHY, Raymond. **English grammar in use**: a self-study reference and practice book for intermediate learners of english. 4. ed. CD-ROM. Cambridge (England): Cambridge University Press, 2012. 380 p.

5. SOUZA, Adriana Grade Fiori *et al.* **Leitura em língua inglesa**: uma abordagem instrumental. 2. ed. atual. São Paulo: Disal, 2005. 203 p.

6. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: LÍNGUA INGLESA 2º ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º ano	Pré-requisitos: LÍNGUA INGLESA 1º ano
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Aprofundamento na produção de sentido a partir de textos orais e escritos por meio de funções sociocomunicativas, estruturas básicas da língua-alvo e gêneros textuais de diversos domínios, considerando a compreensão de textos de interesse geral e também as demandas da formação profissional.		
OBJETIVO		
1. Ampliar de modo autônomo o próprio vocabulário a partir de estratégias de aprendizagem e compreensão, bem como do uso de ferramentas de tradução eletrônicas e dicionários convencionais. 2. Compreender aspectos léxico-gramaticais e discursivos pertinentes à leitura, utilizando estratégias de leitura, de modo a trabalhar com vocabulário desconhecido e entender a organização textual. 3. Analisar e interpretar textos de interesse geral e específicos da área profissional, desenvolvendo habilidades críticas de leitura e compreensão.		
PROGRAMA		

UNIDADE I – RECONHECIMENTO DA ESTRUTURA DA SENTENÇA

- Identificação de sujeito e predicado.
- Reconhecimento de diferentes tipos de frases.
- Análise da ordem das palavras.
- Identificação de elementos modificadores.
- Prática na identificação de estruturas gramaticais básicas.

UNIDADE II – ESTUDO DO PRESENTE SIMPLES

- Análise do presente contínuo.
- Reconhecimento do passado simples.
- Prática do futuro simples.
- Uso de verbos modais em diferentes contextos. Reconhecimento de alguns tempos verbais e suas respectivas noções.

UNIDADE III – COMPREENSÃO E TRADUÇÃO DE GRUPOS NOMINAIS

- Identificação de substantivos e seus modificadores.
- Prática na tradução de grupos nominais simples e compostos.
- Reconhecimento de expressões idiomáticas e de uso comum.

UNIDADE IV – RECONHECIMENTO DE MARCAS COESIVAS DO TEXTO (PRONOMES E REFERÊNCIA CONTEXTUAL)

- Identificação de pronomes pessoais, possessivos, demonstrativos e relativos.
- Compreensão da referência anafórica e catafórica.
- Prática na interpretação de referências contextuais.

UNIDADE V – PERCEPÇÃO DOS DIFERENTES MARCADORES DO DISCURSO E DE SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES RETÓRICAS

- Identificação de conectivos.
- Reconhecimento de expressões temporais.
- Uso de expressões de causa e consequência.
- Análise de marcadores de contraste e comparação.

UNIDADE VI – VOCABULÁRIOS BÁSICOS

- Prática de vocabulário relacionado a profissões.
- Reconhecimento e uso de dias da semana.
- Estudo de expressões de tempo.
- Aprendizado dos meses do ano.

UNIDADE VII – FUNÇÕES SÓCIO-COMUNICATIVAS BÁSICAS

- Discussão sobre eventos passados usando os tempos verbais apropriados.
- Descrição de ações em andamento com o uso do presente contínuo.
- Planejamento e formulação de conjecturas sobre o futuro.
- Prática de comunicação em situações cotidianas e profissionais.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e/ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Segurança Alimentar.
- Meio ambiente.
- Economia.
- Acessibilidade.

Aulas do tipo expositiva e dialógica onde o aluno poderá praticar a leitura em língua inglesa em diferentes tipos de textos, extraídos de fontes diversas, tais como: revistas, periódicos, livros, teses, Internet etc. Resolução de exercícios. Realização de debates temáticos ou estudos dirigidos em sala.

As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.

Pode-se também ser utilizados Objetos de Aprendizagem (OA), como imagens, vídeos, softwares e animações.

AValiação

A avaliação ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática - ROD, Art. 95, § 1º do IFCE. e terá caráter diagnóstico, formativo e processual, visando ao acompanhamento permanente do desenvolvimento do estudante com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Serão usadas ferramentas diversificadas adotando-se análise de critérios como: nível de participação do estudante em atividades que exijam produção individual e em equipe; demonstração da capacidade de planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos, pedagógicos e científicos adquiridos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados. Ainda dentro dos procedimentos avaliativos, serão utilizadas observações diárias dos estudantes, aplicação de exercícios, aplicação de provas escritas com ou sem consulta, provas práticas, provas orais, seminários.

As avaliações também serão realizadas por meio de prova escrita, trabalhos e participação do aluno em sala. A frequência é obrigatória, respeitando os limites de ausência previstos em lei. Terá como predominância, a avaliação utilizada para atribuir nota em que o aluno participa do processo de mudança no âmbito individual e interação social para processar o aprendizado. No final de cada etapa de conteúdo ou programa, serão atribuídas atividades em grupo ou individual para uma avaliação em que será desempenhado por meio de atividades de fixação, apresentação de trabalho em grupo ou individual, participação direta nas aulas e o comprometimento com a disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. LOPES, Carolina. **Inglês instrumental**: leitura e compreensão de textos. Fortaleza: IFCE, 2012. 119 p.
2. MUNHOZ, Rosângela. **Inglês instrumental**: estratégias de leitura:módulo I. São Paulo: Textonovo, 2004. 111 p.
3. MURPHY, Raymond. **Essential grammar in use**: a self-study reference and practice book for elementary learners of english. 4. ed. Cambridge (England): Cambridge University Press, 2015. 319 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. AGUIAR, C. C.; FREIRE, M. S. G.; ROCHA, R. L. M. Inglês Instrumental: Abordagem x Compreensão de textos. Fortaleza: Edições Livro Técnico, 2001. 2. CAMBRIDGE ENGLISH ONLINE. Disponível em: https://www.cambridgeenglish.org/br/learning-english. Acesso em: 15 dez. 2023. 3. MINUTE ENGLISH. Disponível em: https://www.5minuteenglish.com/grammar.htm. Acesso em: 15 dez. 2023. 4. MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura: módulo II. São Paulo: Textonovo, 2001. 134 p., il. ISBN 858573440X. 5. SOUZA, Adriana Grade Fiori <i>et al.</i> Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. 2. ed. atual. São Paulo: Disal, 2005. 203 p., il. ISBN 9788578440626. 6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

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

DISCIPLINA: LÍNGUA INGLESA 3º ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º ano	Pré-requisitos: LÍNGUA INGLESA 2º ano
	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h

CARGA HORÁRIA: 40h	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Estudo de estruturas da Língua Inglesa em nível intermediário na parte gramatical. Prática de leitura de textos escritos específicos com abordagens para o Enem.		
OBJETIVO		
1. Compreender aspectos léxico-gramaticais e discursivos pertinentes à leitura, utilizando estratégias de leitura, de modo a trabalhar com vocabulário desconhecido e entender a organização textual. 2. Produzir sentido a partir de elementos linguísticos e extralinguísticos de gêneros textuais (orais, escritos e/ou híbridos) na língua-alvo. 3. Compreender textos que contextualizam situações na área alimentar.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – ORGANIZAÇÃO GERAL DO TEXTO • Identificação de introdução, desenvolvimento e conclusão. • Análise da estrutura textual. • Reconhecimento de sequências textuais (narrativa, descritiva, argumentativa etc.).		
UNIDADE II – COMPREENSÃO DAS RELAÇÕES DENTRO DOS PARÁGRAFOS POR MEIO DE MARCADORES • Identificação de conectores e expressões de transição. • Análise da coesão e coerência dentro dos parágrafos. • Prática na interpretação do papel dos marcadores na organização do texto.		
UNIDADE III – DISTINÇÃO ENTRE IDEIAS RELEVANTES E IRRELEVANTES • Identificação de informações-chave para a compreensão do texto. • Prática na seleção e síntese de informações importantes. • Avaliação crítica da relevância das ideias apresentadas no texto.		

UNIDADE IV – PERCEPÇÃO DA ESTRUTURA CRONOLÓGICA DO TEXTO

- Reconhecimento de palavras e expressões que indicam tempo e sequência.
- Identificação de flashbacks, analepses e prolepses.
- Análise da importância da ordenação temporal na compreensão do texto.

UNIDADE V – ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DE ABSTRACTS

- Identificação dos elementos típicos de um abstract (objetivo, método, resultados, conclusões).
- Prática na síntese de informações para criação de abstracts.
- Análise da eficácia na comunicação das principais ideias por meio do abstract.

UNIDADE VI – USO DE COGNATOS E FALSOS COGNATOS NA LEITURA

- Reconhecimento de palavras que compartilham origem etimológica com o português.
- Identificação de falsos cognatos e como evitá-los.
- Prática na utilização de cognatos como ferramenta de compreensão do texto.

UNIDADE VII – A PRÁTICA DE INFERÊNCIA LEXICAL NA LEITURA

- Uso de contexto para inferir o significado de palavras desconhecidas.
- Identificação de pistas contextuais, como sinônimos, antônimos e definições.
- Análise da importância da inferência lexical para a compreensão global do texto.

UNIDADE VIII – FORMAÇÃO DE PALAVRAS POR AFIKOS (PREFIXOS E SUFIKOS)

- Reconhecimento dos principais prefixos e sufixos em inglês.
- Prática na formação e análise de palavras por meio de afijos.
- Análise do impacto dos afijos na mudança de significado e classe gramatical das palavras.

UNIDADE IX – ESTUDO DIRIGIDO PARA O ENEM

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e/ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021. Desenvolvida por meio de aulas que contemplem através de ações e projetos integradores.

Adotar-se-á estratégias de ensino permeadas pela elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade indissociabilidade teoria/prática por meio de situações e vivências científico/profissionais, desenvolvimento de projetos de pesquisa e/ou

intervenção, simulações, observações, participação em atividades diversas, exposições orais e escritas, utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras. A inclusão das Tecnologias como facilitadoras da aprendizagem também serão consideradas na metodologia, de modo a também contemplarem alguns temas contemporâneos transversais, tais como: Segurança Alimentar, Questões sociais, Meio ambiente e Economia; Aulas do tipo expositiva e dialógica onde o aluno poderá praticar a leitura em língua inglesa em diferentes tipos de textos, extraídos de fontes diversas, tais como: revistas, periódicos, livros, teses, Internet etc. Resolução de exercícios. Realização de debates temáticos ou estudos dirigidos em sala.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: ● Material didático-pedagógico e infraestrutura: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. ● Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc. Pode-se também ser utilizados Objetos de Aprendizagem (OA), como imagens, vídeos, softwares e animações.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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. Serão ainda adotados instrumentos diversificados de avaliação da aprendizagem que possibilitem ser formativa, contínua e processual quanto ao desempenho dos estudantes e ao período letivo, bem como procedimentos de recuperação paralela como forma de potencializar a aprendizagem. 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). ● Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). ● Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. LOPES, Carolina. **Inglês instrumental**: leitura e compreensão de textos. Fortaleza: IFCE, 2012. 119 p.
2. MUNHOZ, Rosângela. **Inglês instrumental**: estratégias de leitura:módulo I. São Paulo: Textonovo, 2004. 111 p.
3. MURPHY, Raymond. Essential grammar in use: a self-study reference and practice book for elementary learners of english. 4. ed. Cambridge (England): Cambridge University Press, 2015. 319 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. **BRITISH COUNCIL**. Disponível em: <https://learnenglish.britishcouncil.org>. Acesso em: 15 dez. 2023.
2. **CAMBRIDGE ENGLISH ONLINE**. Disponível em: <https://www.cambridgeenglish.org/br/learning-english>. Acesso em: 15 dez. 2023.
3. **MINUTE ENGLISH**. Disponível em: <https://www.5minuteenglish.com/grammar.htm>. Acesso em: 15 dez. 2023.
4. MUNHOZ, Rosângela. **Inglês instrumental**: estratégias de leitura: módulo II. São Paulo: Textonovo, 2001. 134 p.
5. SOUZA, Adriana Grade Fiori *et al.* **Leitura em língua inglesa**: uma abordagem instrumental. 2. ed. atual. São Paulo: Disal, 2005. 203 p.
6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

_____	_____
-------	-------

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

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA 1º ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º ano	Pré-requisitos: Sem Pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Ginástica de Conscientização Corporal ou Ginástica Geral. Lutas do Brasil e/ou do Mundo de Matriz africana e/ou indígena. Danças. Práticas Corporais de Aventura.		
OBJETIVO		
1. Aprender sobre as diversas possibilidades das manifestações da cultura corporal, em especial das Ginásticas, Lutas, Danças e Prática corporais de aventura.		
2. Fazer uso de modo autônomo e protagonista das práticas corporais de modo a viver a cultura de movimento com vista a um estilo de vida ativo/saudável para promoção do lazer e da saúde.		
3. Consumir serviços ou produtos da cultura do movimento de modo consciente e crítico refletindo sobre a democratização do direito às práticas corporais na vida dos cidadãos.		

4. Correlacionar as potencialidades e limites do seu próprio corpo a partir do uso das práticas corporais, respeitando as diferenças identitárias de cada um.
5. Discutir e lutar contra as formas de preconceitos relacionadas às práticas corporais.
6. Valoriza e reconhecer-se nos vários padrões de beleza e estética corporal, em particular os diversos tipos físicos de belezas do povo brasileiro enaltecendo os variados arranjos multiculturais que caracterizam o país, com a miscigenação de índios, brancos e negros.

PROGRAMA

UNIDADE I – GINÁSTICA DE CONSCIENTIZAÇÃO CORPORAL OU GINÁSTICA GERAL

- Características.
- Fundamentos ou Habilidades básicas.
- Experimentação e Fruição.
- Estudo predominante do aspecto: econômico; e/ou político; e/ou social; e/ou cultural; e/ou profissional; e/ou midiático; e/ou estético; e/ou ético.

UNIDADE II – LUTAS DO BRASIL E/OU DO MUNDO/ DE MATRIZ AFRICANA E/OU INDÍGENA

- Características.
- Fundamentos ou Habilidades básicas.
- Experimentação e Fruição.
- Estudo predominante do aspecto: econômico; e/ou político; e/ou social; e/ou cultural; e/ou profissional; e/ou midiático; e/ou estético; e/ou ético.

UNIDADE III – DANÇAS DO BRASIL E/OU DO MUNDO/ DE MATRIZ AFRICANA E/OU INDÍGENA

- Características.
- Fundamentos ou Habilidades básicas.
- Experimentação e Fruição.
- Estudo predominante do aspecto: econômico; e/ou político; e/ou social; e/ou cultural; e/ou profissional; e/ou midiático; e/ou estético; e/ou ético.

UNIDADE IV – PRÁTICAS CORPORAIS DE AVENTURA PRÁTICAS CORPORAIS DE AVENTURA (URBANAS E/OU NA NATUREZA)

• Características. • Fundamentos ou Habilidades básicas. • Experimentação e Fruição. • Estudo predominante do aspecto: econômico; e/ou político; e/ou social; e/ou cultural; e/ou profissional; e/ou midiático; e/ou estético; e/ou ético.
METODOLOGIA DE ENSINO
A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021. Nesse sentido, a metodologia de ensino tem como mote a promoção de estudo ativo, onde os alunos serão instrumentalizados para a aprendizagem colaborativa, crítica e reflexiva, contribuindo para o desenvolvimento de autonomia, liderança, comunicação e interação com seus pares, o fomento destas habilidades também corroboram para os ideais do projeto integrador. As aulas poderão ser: expositivas-dialogadas, teórico-prática, realização de projeto, rodas de conversas, estudos dirigidos, realização/participação em oficinas, workshop, feiras, exposições, campeonato, torneio, debates, além de aulas de campo/visita técnica, com vista a consolidação dos conteúdos apontados da cultura corporal.
RECURSOS
Os principais recursos utilizados são: quadro e pilotos; data-show, notebook, caixas de som, textos e mapas didáticos correlatos à temática da disciplina, além dos equipamentos específicos dos conteúdos da cultura corporal, ginástica, lutas, danças e prática corporais de aventura, a exemplo de: cordas de nylon, bolas suíças, bolas de medicine ball, elásticos, colchonetes, cronômetro, jump, step, coletes, bolas de borracha, bambolês, tnt, corda naval, instrumento de percussão (pandeiro, triângulo, Cajon, agogô, chocalho, atabaque), fitas, bandagem, aparador de chutes, saco de pancada, berimbau, luvas de boxe, punching ball, tatames, skate, slackline, longboard, cordas, bússola, apito, colchão de salto, e outros.
AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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:

Nesse contexto, a avaliação será contínua durante o período de desenvolvimento do conhecimento buscando o desenvolvimento da aprendizagem crítica e reflexiva. A avaliação será: individual e coletiva. Os critérios de avaliação associam-se a/ao: qualidade, prazo, frequência, participação, comunicação oral e trabalho em coletivo.

Os instrumentos de avaliação podem ser:

- Seminários.
- Trabalhos.
- Produção textual.
- Realização de evento/projeto.
- Participação nas práticas.
- Participação em aulas de campo/visitas técnicas.
- Elaboração de materiais digitais (áudio,vídeo, podcast/ post/outros).
- Planejamento do evento ou projeto.
- Prova.
- Síntese.
- Debates.
- Autoavaliação.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. DARIDO, Suraya Cristina; OLIVEIRA, Amauri Aparecido Bássoli de. **Lutas, Capoeira e Práticas Corporais de Aventura**. Maringá: Eduem, 2014. 3. v. (Coleção Práticas corporais e a organização do conhecimento). Disponível em:
<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/134875/000955122.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
 Acesso em: 29 jan. 2024.
2. DARIDO, S. C. (org). **Educação física e temas transversais na escola**. Campinas: Papirus, 2012. Disponível em:

<http://www.intaEad.com.br/ebooks1/livros/ed%20fisica/20.%20EF%20na%20Escola%20quest%20F5es%20e%20reflex%20F5es.pdf>. Acesso em: 05 fev. 2023.

3. SAMULSKI, Dietmar; MENZEL, Hans-Joachim; PRADO, Luciano Sales (ed.). **Treinamento esportivo**. Barueri, SP: Manole, 2013. 360 p. ISBN 978-85-204-4864-9. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448649/pageid/0>. Acesso em: 23 Feb. 2024.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. DARIDO, S. C. (org). **Educação física e temas transversais na escola**. Campinas: Papirus, 2012.
2. GONZÁLES, Fernando Jaime; DARIDO, Suraya Cristina; OLIVEIRA, Amauri Aparecido Bássoli de. **Ginástica, Dança e Artes Circenses**. Maringá: Eduem, 2014. 3. v. (Coleção Práticas corporais e a organização do conhecimento). Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/134874/000955113.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 29 jan. 2024.
3. HUIZINGA, Johan. **Homo ludens: o jogo como elemento da cultura**. São Paulo: Perspectiva, 1980.
4. SOARES, Carmen Lúcia et al. **Metodologia do ensino de educação física**. São Paulo: Cortez, 1992. 200 p. Disponível em: https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/73/o/Texto_49_-_Coletivo_de_Autores_-_Metodologia_de_Ensino_da_Ed._Fsica.pdf. Acesso em: 29 jan. 2024.
5. VILARTA, Roberto (organização). **Saúde coletiva e atividade física: conceitos e aplicações** dirigidos à graduação em educação física. Campinas: IPES Editorial, 2007. Livro. (161 p.). ISBN 978-85-98189-26-0. Disponível em: https://www.fef.unicamp.br/fef/sites/uploads/deafa/qvaf/saude_coletiva_completo.pdf. Acesso em: 23 Feb. 2024.
6. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA 2º ano

Código:

Carga horária total:
40h

Créditos: 2

Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º ano	Pré-requisitos: EDUCAÇÃO FÍSICA 1º ano
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Conhecimento crítico-reflexivo sobre as práticas corporais. Frequência cardíaca. Índice de massa corpórea. Relação RCQ e ICQ. Modalidades esportivas. Atitudes e valores intrínsecos da cultura corporal.		
OBJETIVO		
1. Construir o conhecimento crítico-reflexivo sobre as práticas corporais, assegurando a participação irrestrita nas diversas vivências pertinentes à cultura corporal e sua relação com a área da administração; 2. Conhecer, conceituar e ressignificar as diversas manifestações da cultura corporal produzidas pelas diversas sociedades; 3. Vivenciar de maneira teórica e prática os elementos dos jogos, das danças, das lutas, das ginásticas, dos esportes e da qualidade de vida, atribuindo-lhes um sentido e um significado próprios; 4. Desenvolver atitudes e valores intrínsecos da cultura corporal, tais como ética, cooperação, liderança, autonomia, criatividade, integração, capacidade de comunicação, reflexão, crítica, co-decisão e coeducação.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – PARÂMETROS CORPORAIS - Frequência cardíaca de repouso. - Índice da Massa Corpórea. - Relação Cintura Quadril (RCQ) ou ICQ Índice Cintura Quadril. UNIDADE II – MODALIDADES ESPORTIVAS		

• Atletismo. • Saltos. • Arremessos de dardo. • Futsal. • Futebol. • Handebol. • Basquete. • Vôlei.
METODOLOGIA DE ENSINO
A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP N° 1 de 05 de janeiro de 2021. Assim, adotar-se-á estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teoria/prática por meio de situações e vivências científico/profissionais como visitas técnicas, atividades de laboratórios, construção de oficinas, experiências em empresas, desenvolvimento de projetos de pesquisa e/ou intervenção, simulações, observações, participação em atividades de extensão rural e social, exposições orais e escritas, utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras. Serão ainda adotados instrumentos diversificados de avaliação da aprendizagem que possibilitem ser formativa, contínua e processual quanto ao desempenho dos estudantes e ao período letivo, bem como procedimentos de recuperação paralela. As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE, e terá caráter diagnóstico, formativo e processual, visando ao acompanhamento permanente do desenvolvimento do estudante com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Serão usadas ferramentas diversificadas adotando-se análise de critérios como: nível de participação do estudante em atividades que exijam produção individual e em equipe; demonstração da capacidade de planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos

técnicos, pedagógicos e científicos adquiridos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados.

Ainda dentro dos procedimentos avaliativos, serão utilizadas observações diárias dos estudantes, aplicação de exercícios, aplicação de provas escritas com ou sem consulta, provas práticas, provas orais, seminários.

Nas atividades de aulas práticas e visitas técnicas, será requerido do estudante desempenho relativo a: planejamento e execução de experimentos ou projetos; relatórios referentes a trabalhos, experimentais ou visitas técnicas; provas escritas com ou sem consulta; provas práticas; provas orais; autoavaliação descritiva; outros instrumentos de avaliação considerando o caráter progressivo e flexível do processo, conforme as necessidades pedagógicas apresentadas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BARBANTI, Valdir José (organização) *et al.* **Esporte e atividade física**: interação entre rendimento e qualidade de vida. Barueri, SP: Manole, 2002. 350 p. ISBN 85-204-1388-90. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520442814/pageid/1>. Acesso em: 23 Feb. 2024.
2. PITANGA, Francisco José Gondim. **Testes, medidas e avaliação em educação física e esportes**. 6. ed. rev. e atual. São Paulo: Phorte, 2019. 263 p. ISBN 978-85-7655-732-6.
3. SAMULSKI, Dietmar; MENZEL, Hans-Joachim; PRADO, Luciano Sales (ed.). **Treinamento esportivo**. Barueri, SP: Manole, 2013. 360 p. ISBN 978-85-204-4864-9. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520448649/pageid/0>. Acesso em: 23 Feb. 2024.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CASTELLANI FILHO, Lino. **Educação física, esporte e lazer**: reflexões nada aleatórias. Campinas: Autores Associados, 2013. 136e. (Polêmicas do nosso tempo). ISBN 978-85-7496-298-6.
2. DIEHL, Rosilene Moraes. **Jogando com as diferenças**. São Paulo: Phorte, 2008. FREIRE, João Batista. **Educação de corpo Inteiro**: teoria e prática da educação física. São Paulo: Scipione, 1989.
3. HUIZINGA, Johan. **Homo ludens**: o jogo como elemento da cultura. São Paulo: Perspectiva, 1980.
4. SANTOS, Ednei Fernando dos. **Manual de primeiros socorros da educação física aos esportes**: O papel do educador físico no atendimento de socorro. Rio de Janeiro: Galenus, 2014.

5. SOARES, Carmem Lúcia *et al.* **Metodologia do ensino de educação física**. 2. ed. São Paulo: Cortez 2012.

6. GALERY, Augusto (Org.). *A Escola para Todos e para Cada Um*. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: ARTES 1º ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º ano	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Imaginação e expressão: o que é arte. As linguagens da arte: artes visuais. Identidade e diversidade: culturas ancestrais; influências e transformações; a Arte da pré-história; A Arte na Grécia; A Arte Romana; A Arte Românica; A Arte Gótica; O Renascimento na Europa; A Arte pré-colombiana; a Arte barroca na Europa; O Barroco no Brasil, Cultura Regional e afro descendente. Arte e vida. Estudo das expressões artístico-culturais: afro descendentes, africanos e indígenas.		
OBJETIVO		
1. Compreender a arte como conhecimento estético, histórico e sociocultural relacionado com a realidade do nosso tempo.		
2. Alfabetizar-se visualmente para ser capaz de analisar e refletir criticamente sobre as criações artísticas e não artísticas.		
3. Conhecer os princípios básicos das técnicas artísticas na teoria e na prática.		
4. Compreender que a teoria e a prática artística fazem parte do cotidiano como uma atividade prazerosa, de lazer e de significado pessoal.		
PROGRAMA		

UNIDADE I – IMAGINAÇÃO E EXPRESSÃO: O QUE É ARTE

- Introdução ao estudo da arte.
- O que é Arte.
- As diferentes linguagens.
- Os primórdios da Arte: Arte Rupestre.
- As primeiras manifestações/criações da humanidade.
- Culturas indígenas: A pluralidade de povos e representações, contexto histórico e social, as diferentes criações de diferentes povos.
- Grandes civilizações das Américas: Contexto social e arte, Arquitetura, escultura e pintura.

UNIDADE II – A ARTE NO MUNDO ANTIGO

- Grécia Antiga. Contexto histórico, arquitetura e pintura. O legado cultural para os nossos dias.
- Roma. Contexto histórico, arquitetura e retrato. A herança cultural e artística.
- Introdução à história da música e da Teoria musical: Som e os parâmetros do som.

UNIDADE III – A ARTE NO MEDIEVO EUROPEU E RENASCIMENTO

- Românica e Gótica. O legado cultural especialmente na arquitetura, na música e no teatro.
- Renascimento: Contexto histórico e arquitetura. Humanismo, retorno aos ideais clássicos, a invenção da imprensa e dos gabinetes de curiosidades.
- Renascimento: Escultura e o conceito de arte e do belo. A herança do Renascimento nos nossos dias.
- Renascimento: pinturas. Principais nomes e obras. Apreciação e Análise.

UNIDADE IV – A ARTE BARROCA

- Barroco Europeu. Breve contexto histórico, arquitetura, pintura e escultura.
- Barroco brasileiro. Contexto histórico e Apreciação. Principais artistas e obras. Arquitetura Colonial.
- Rococó e Neoclássico: contexto histórico e Arquitetura. Características, temas e artistas. Pintura de paisagem.
- A música Erudita: História e Apreciação musical: Música Barroca e Clássica. Origens, instrumentos, orquestra.

UNIDADE V – ESTUDO DAS EXPRESSÕES ARTÍSTICO-CULTURAIS: AFRODESCENDENTES, AFRICANAS E INDÍGENAS

METODOLOGIA DE ENSINO
A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e/ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021. O Multiculturalismo é o principal tema transversal abordado na disciplina de artes. Na disciplina de Artes serão adotadas atividades teóricas e práticas, atividades de laboratórios, desenvolvimento de projetos artísticos e de pesquisa e/ou intervenção, observações, exposições artísticas, utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras. As atividades práticas são adaptáveis quando possível aos assuntos, abordagens ou necessidades específicas do curso.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc. Além disso, serão desenvolvidos projetos artísticos e de pesquisa e/ou intervenção, observações, exposições artísticas, utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras. As atividades práticas serão adaptáveis quando possível aos assuntos, abordagens ou necessidades específicas do curso.
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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

A participação no projeto integrador e nas demais atividades artísticas e culturais da instituição também serão consideradas.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GARCEZ, Lucilia; OLIVEIRA, Jo. **Explicando a arte brasileira**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2012.
2. MEIRA, Béa; SOTER, Silvia; PRESTO, Rafael. **Percursos da Arte**. São Paulo: Scipione, 2016.
3. PROENÇA, Graça. **História da arte**. São Paulo: Editora Ática, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BERTHOLD, Margot. **História mundial do teatro**. 6. ed. São Paulo: Perspectiva, 2004.
2. GOMBRICH, E.H. **A história da Arte**. 16. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2000.
3. HERNANDEZ, Leila Maria Gonçalves Leite. **A África na sala de aula: visita à história contemporânea**. 2. ed. São Paulo: Selo Negro, 2008. PAVIS, Patrice. **Dicionário de teatro**. 3. ed. São Paulo: Perspectiva, 2015.
4. PROENÇA, Graça. **Descobrimos a história da arte**. São Paulo: Ática, 2005.
5. TIRAPELI, Percival. **Arte indígena: do pré-colonial à contemporaneidade**. São Paulo: Nacional, 2006.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: ARTES 2º ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º ano	Pré-requisitos: ARTES 1º ano
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Arte Moderna; As diferentes linguagens das artes visuais. Mudanças socioculturais do final do século XIX e primórdios do século XX. História do Cinema e da Fotografia; Introdução ao Design; Rupturas: vanguardas; Arte e Música moderna: história da Música; As inovações na Arte e na Música e no Brasil - a influência estrangeira.		
OBJETIVO		
1. Compreender a arte como conhecimento estético, histórico e sociocultural relacionando com a realidade do nosso tempo.		
2. Alfabetizar-se visualmente para ser capaz de analisar e refletir criticamente sobre as criações artísticas e não artísticas.		
3. Conhecer os princípios básicos das técnicas artísticas na prática.		
4. Compreender que a teoria e a prática artística podem fazer parte da vida do aluno como uma atividade prazerosa, de lazer e de significado pessoal.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – A ARTE MODERNA		
● Introdução: O que é Arte moderna. As diferenças entre a Arte tradicional e Arte Moderna.		

- Arte Brasileira no final do século XIX: Contexto social e cultural brasileiro. Missão Artística Francesa. A Academia Imperial de Belas Artes, os grandes nomes da Arte Brasileira e suas principais obras. A influência nos nossos dias.
- Culturas Africanas. Apreciação de diversas criações artísticas de diferentes povos. A arte e a cultura brasileira e pluralismo cultural.
- O final do século XIX na Europa: Romantismo e Realismo.

UNIDADE II – A FOTOGRAFIA

- Breve história da criação e o desenvolvimento da tecnologia.
- Linguagem técnica.
- Composição e enquadramento.
- Impressionismo e Pós impressionismo.
- A Belle Époque ou Bela Época.

UNIDADE III – O CINEMA

- Breve História do cinema.
- Primórdios, contexto e precursores.
- A tecnologia e o cinema. Linguagem cinematográfica e a prática.
- Arte Nova ou Art Nouveau: Arte no cotidiano. Design.
- As primeiras décadas do século XX. Arte Déco: Arquitetura e design.

UNIDADE IV – ARTES NO MUNDO

- Vanguardas europeias: Fauvismo, expressionismo, cubismo e abstracionismo, futurismo, surrealismo e dadaísmo.
- Arte Brasileira nos primórdios do século XX: A influência das vanguardas europeias na Arte Brasileira.
- Música moderna: história e apreciação musical. A tecnologia e as mudanças culturais.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021. O Multiculturalismo é o principal tema transversal abordado na disciplina de artes.

Na disciplina de Artes serão adotadas atividades teóricas e práticas, atividades de laboratórios, desenvolvimento de projetos artísticos e de pesquisa e/ou intervenção, observações, exposições artísticas, utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

As atividades práticas são adaptáveis quando possível aos assuntos, abordagens ou necessidades do curso.

As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, etc. • Aulas práticas, visita técnica; • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc. • Biblioteca, visitas técnicas, aulas práticas nos laboratórios de Informática e de Artes (ateliê).
AVALIAÇÃO
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE, e terá caráter diagnóstico, formativo e processual, visando ao acompanhamento permanente do desenvolvimento do estudante com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Na disciplina de Artes serão utilizadas ferramentas diversificadas nos procedimentos avaliativos: observações diárias, aplicação de exercícios, atividades teóricas e práticas, provas escritas, pesquisa, seminários e debates. A participação no projeto integrador e nas demais atividades artísticas e culturais da instituição também serão consideradas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. AZEVEDO, Wilton. O que é design. 4. ed. São Paulo: Brasiliense, 2014. 92 p. (Primeiros passos; 211). 2. GARCEZ, Lucilia; OLIVEIRA, Jo. Explicando a arte brasileira. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2012. 3. SOUSA, Manoel Alves de. Brasil indígena afro-brasileiro: a formação da sociedade brasileira: identidade e resistências. Fortaleza: IMEPH, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. BERTHOLD, Margot. História mundial do teatro. 6. ed. São Paulo: Perspectiva, 2004. 2. BOZZANO, Hugo Luis Barbosa; FRENDA, Perla; GUSMÃO, Tatiane Cristina. Arte em interação. São Paulo: IBEP, 2013. 3. GOMBRICH, E. H. A história da Arte. 16. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2000. 4. HERNANDEZ, Leila Maria Gonçalves Leite. A África na sala de aula: visita à história contemporânea. 2. ed. São Paulo: Selo Negro, 2008. 5. TIRAPELI, Percival. Arte indígena: do pré-colonial à contemporaneidade. São Paulo: Nacional, 2006. 6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

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

DISCIPLINA: ARTES 3º ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º ano	Pré-requisitos: ARTES 2º ano
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
A Arte Contemporânea; As diferentes linguagens das artes visuais. Música contemporânea e seus vários estilos. A Arte no Século XX no Brasil: a modernização da arte. A Arte da segunda metade do século XX; Arte e Cultura brasileira: multiculturalismo. Estudo das expressões artístico culturais: afrodescendentes, africanos e indígenas. Espaços sociais de cultura. Arte e tecnologia: design.		
OBJETIVO		
1. Compreender a arte como conhecimento estético, histórico e sociocultural relacionando com a realidade do nosso tempo.		
2. Alfabetizar-se visualmente para ser capaz de analisar e refletir criticamente sobre as criações artísticas e não artísticas.		
3. Conhecer os princípios básicos das técnicas artísticas na prática.		
4. Compreender que a teoria e a prática artística podem parte da vida do aluno como uma atividade prazerosa, de lazer e de significado pessoal.		
PROGRAMA		

UNIDADE I – A ARTE CONTEMPORÂNEA

- Introdução.
- Arte mudou o século XX: o design no cotidiano. Arte e tecnologia. As diferentes tipologias. O desenvolvimento do design nos objetos, na paisagem, nas artes gráficas.
- Elementos da linguagem visual. Noções básicas de comunicação visual. Estudo da cor.
- Fundamentos básicos do design: Harmonia, equilíbrio e contraste. Princípios básicos do uso da cor. Como criar utilizando esses conceitos.

UNIDADE II – CULTURA POPULAR

- O que é cultura e as diferentes acepções do termo. Cultura popular, cultura erudita, cultura de massa. Multiculturalismo. Cultura global e local.
- Cultura popular brasileira. Matrizes culturais africana e indígena na arte brasileira. Diferentes manifestações artísticas das diferentes regiões do Brasil.
- Cultura Ibiapabana: práticas artísticas da região. Grupos de tradição, arte popular, música e dança. Origem, herança, importância e atualidade.
- Museus, espaços culturais, exposições de arte. Teatro. Mudanças na Arte e no modo de sua exposição e apreciação.

UNIDADE III – ARTE MODERNA

- Arte Brasileira pós-semana de 22. Obras e artistas que marcaram a história da arte.
- O que é arte contemporânea. Os primórdios e contexto sociocultural e histórico do pós-guerra. As primeiras manifestações e estilos.
- A Arte Contemporânea no Brasil. Primórdios, ideias e obras do passado e atuais. Artes visuais e música. Apreciação e Análise de obras.
- Música contemporânea. Estilos, gêneros, mídia. Mudanças tecnológicas e a música.
- Tópicos de Arte Contemporânea: Isso é Arte?: Arte conceitual. Análise e apreciação de obras.
- Tópicos de Arte Contemporânea: videoarte e arte digital. Análise e apreciação de obras.
- Tópicos de Arte Contemporânea: Artes do corpo. Body Art, Happening e Performance. Análise e apreciação de obras.
- Tópicos de Arte Contemporânea: Artes do espaço. Instalação Arte e Intervenção Arte. Arte pública/Arte na rua. Atividade. Análise e apreciação de obras.

UNIDADE IV – ESTUDO DAS EXPRESSÕES ARTÍSTICO CULTURAIS

- Afrodescendentes, africanos e indígenas.
- Espaços sociais de cultura.
- Arte e tecnologia: design.
- Arte inclusiva.

METODOLOGIA DE ENSINO
A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP N° 1 de 05 de janeiro de 2021. O Multiculturalismo é o principal tema transversal abordado na disciplina de artes. Na disciplina de Artes serão adotadas atividades teóricas e práticas, atividades de laboratórios, desenvolvimento de projetos artísticos e de pesquisa e/ou intervenção, observações, exposições artísticas, utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras. As atividades práticas são adaptáveis quando possível aos assuntos, abordagens ou necessidades específicas do curso. As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, etc. • Aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc. • Biblioteca, visitas técnicas, aulas práticas nos laboratórios de Informática e de Artes (ateliê).
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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Na disciplina de Artes serão utilizadas ferramentas diversificadas nos procedimentos avaliativos: observações diárias, aplicação de exercícios, atividades teóricas e práticas, provas escritas, pesquisa, seminários e debates. A participação no projeto integrador e nas demais atividades artísticas e culturais da instituição também serão consideradas.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. MEIRA, Béa; SOTER, Silvia; PRESTO, Rafael. **Percursos da Arte**. São Paulo: Scipione, 2016.
2. NEWARK, Quentin. **O que é design gráfico?** Porto Alegre: Bookman, 2009. PARRAMON. Fundamentos do desenho artístico. São Paulo: WMF MARTINS FONTES, 2014.
3. OLIVEIRA, Jo. **Explicando a arte brasileira**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2012. GOMBRICH, E.H. A história da Arte. 16.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ARGAN, Giulio Carlo. **Arte Moderna**. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.
2. BERTHOLD, Margot. **História mundial do teatro**. 6. ed. São Paulo: Perspectiva, 2004.
2. FRENDA, Perla. **Arte em interação**. São Paulo: IBEP, 2013.

3. GOMPERTZ, Will. **Isso é arte?** 150 anos de arte moderna. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.

4. HERNANDEZ, Leila Maria Gonçalves Leite. **A África na sala de aula:** visita à história contemporânea. 2. ed. São Paulo: Selo Negro, 2008.

5. SOUSA, Manoel Alves de. **Brasil indígena afro-brasileiro:** a formação da sociedade brasileira: identidade e resistências. Fortaleza: IMEPH, 2009. TIRAPELI, Percival. Arte indígena: do pré-colonial à contemporaneidade. São Paulo: Nacional, 2006.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: MATEMÁTICA 1º ano		
Código:	Carga horária total: 120h	Créditos: 6
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º ano	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 120h	Teórica: 100h	Prática: 20h
	Presencial: 120h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Conjuntos; Função; Função Afim; Função Quadrática; Progressão Aritmética; Função Exponencial; Progressão Aritmética; Progressão Geométrica.		
OBJETIVO		
1. Saber utilizar o sistema de numeração, as operações,suas propriedades e suas regularidades nos diversos conjuntos numéricos. 2. Empregar corretamente os conceitos e procedimentos algébricos, incluindo o uso do conceito de função e de suas várias representações (gráficos, tabelas, fórmulas etc). 3. Desenvolver a capacidade de comunicação de ideias matemáticas por escrito ou oralmente, promovendo sua capacidade de argumentação. 4. Aplicar conhecimentos matemáticos para compreender, interpretar e resolver situações problema do cotidiano ou do mundo tecnológico e científico.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – CONJUNTOS		
- Noção intuitiva/Subconjuntos. - Conjuntos Numéricos: natural, inteiro, racional, irracional e real. - Operações: união, interseção, diferença e complementar.		

- Número de Elementos na União.

UNIDADE II – FUNÇÃO

- Definição; Domínio e Imagem.
- Lei de Formação.
- Composição de Função.
- Função Inversa.

UNIDADE III – FUNÇÃO AFIM

- Definição, Valor Numérico e Zero.
- Gráfico, Classificação em Crescente ou Decrescente.
- Estudo do Sinal, Equação e Inequação.
- Aplicações: juros simples; PA.

UNIDADE IV – FUNÇÃO QUADRÁTICA

- Definição; Valor Numérico e Zeros.
- Gráfico; Classificação em Crescente ou Decrescente.
- Estudo do Sinal; Coordenadas do Vértice; Valor de Máximo ou Mínimo.
- Equação e Inequação do 2º grau.

UNIDADE V – FUNÇÃO EXPONENCIAL

- Definição; Propriedades.
- Gráfico; Classificação em Crescente ou Decrescente.
- Equações/Inequações Exponenciais.
- Aplicações: juros compostos; PG.

UNIDADE VI – FUNÇÃO LOGARÍTMICA

- Definição; Propriedades.
- Gráfico; Classificação em Crescente ou Decrescente.
- Equações/Inequações Logarítmicas.

UNIDADE VII – MATEMÁTICA FINANCEIRA ● Regime de Juros Simples e Compostos. ● Cálculo do Montante. ● Cálculo do tempo para atingir o montante. ● Regime simples e composto. ● Aumento e desconto sucessivo. ● Taxas equivalentes; Taxa de inflação.
METODOLOGIA DE ENSINO
A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021. As estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teoria/prática serão vivenciadas por meio de situações-problema através de: exposição oral e escrita dos conteúdos, atividades dirigidas, utilização de softwares livres para fixar aprendizagem, observações, utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras. Serão ainda adotados instrumentos diversificados de avaliação da aprendizagem que possibilitem ser formativa, contínua e processual quanto ao desempenho dos estudantes e ao período letivo, bem como procedimentos de recuperação paralela como forma de potencializar a aprendizagem. Dentro da abordagem dos conteúdos serão enfatizados os seguintes temas contemporâneos transversais: Educação para o consumo, Educação financeira, Ciência e Tecnologia. Assim, como será trabalhado o Projeto Interdisciplinar Integrador em execução no ano letivo.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: ● Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, etc. ● Aulas práticas, visita técnica etc. ● Recursos audiovisuais: quadro branco, projetor multimídia, pincéis coloridos para quadro branco, programa para computador, softwares livres (Excel, Jamovi, Jasp ou Geogebra), canetas hidrográficas coloridas, aplicativos do Google Classroom etc.
AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE, e terá caráter diagnóstico, formativo e processual, visando ao acompanhamento permanente do desenvolvimento do estudante com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa e será dada a oportunidade de recuperar a aprendizagem para os discentes que não conseguirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Poderão ser utilizadas as seguintes ferramentas avaliativas: resolução de exercícios, provas escritas com ou sem consulta, seminários, prova oral, apresentação de seminários e/ou resolução de exercícios no quadro. As atividades práticas se darão por meio de aplicação de estudos (exercícios) dirigidos em sala de aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. AXLER, Sheldon. **Pré- Cálculo**: uma preparação para o cálculo. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016.
2. BIANCHINI, Edwaldo; PACCOLA, Herval. **Curso de matemática**. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2003.
3. IEZZI, Gelson. **Fundamentos de matemática elementar 1**: conjuntos, funções. 8. ed. São Paulo: Atual, 2004. 374 p. ISBN 978-85-357-0455-6.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. DANESI, Marcelo Maximiliano; SILVA, André Ricardo Rocha da; PEREIRA JUNIOR, Silvano Antonio Alves. **Álgebra linear**. Revisão técnica de Rute Henrique da Silva Ferreira. Porto Alegre: SAGAH, 2019. 293 p. ISBN 978-85-9502-889-0. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595028890/pageid/0>. Acesso em: 26 Feb. 2024.
2. IEZZI, Gelson; MURAKAMI, Carlos. **Fundamentos de matemática elementar**: conjuntos. 9. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 1.
3. IEZZI, Gelson; MURAKAMI, Carlos. **Fundamentos de matemática elementar**: logaritmos. 9. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 2.
4. IEZZI, Gelson; MURAKAMI, Carlos. **Fundamentos de matemática elementar**: seqüências, matrizes, determinantes, sistemas. 9. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 4.

5. PAIVA, Manoel Rodrigues. **Matemática**: Paiva. São Paulo: Moderna, 2009. 576 p. ISBN 978-85-16-06366-5.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: MATEMÁTICA 2º ano		
Código:	Carga horária total: 120h	Créditos: 6
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º ano	Pré-requisitos: MATEMÁTICA 1º ano
CARGA HORÁRIA: 120h	Teórica: 100h	Prática: 20h
	Presencial:120h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
A semelhança e os triângulos; Ciclo trigonométrico; Triângulo qualquer; Funções trigonométricas; Estatística; Análise combinatória; Probabilidade.		
OBJETIVO		
1. Utilizar e interpretar modelos para resolução de situações-problema que envolvam medições, em especial o cálculo de distâncias inacessíveis, e para construir modelos que correspondem a fenômenos periódicos.		
2. Utilizar os conceitos e procedimentos da Estatística e da Probabilidade, valendo-se para isso dos métodos de contagem, entre outros recursos.		
3. Desenvolver a capacidade de comunicação de ideias matemáticas por escrito ou oralmente, promovendo sua capacidade de argumentação.		
4. Aplicar conhecimentos matemáticos para compreender, interpretar e resolver situações problema do cotidiano ou do mundo tecnológico e científico.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – ANÁLISE COMBINATÓRIA		
• Princípios Fundamentais da Contagem, Aditivo e Multiplicativo.		
• Permutação Simples; Permutação Circular.		

- Combinação/Arranjo Simples.

UNIDADE II – PROBABILIDADE BÁSICA

- Espaço Equiprovável; Definição Clássica de probabilidade.
- Eventos: União, Interseção; Eventos Independentes.
- Probabilidade Condicional.
- Teorema de Bayes e Probabilidade Total.

UNIDADE III – ESTATÍSTICA

- Conceitos Básicos.
- Medidas de Posição e Dispersão.
- Análise, Leitura e Interpretação de Gráficos.

UNIDADE IV – NOÇÕES DE TRIGONOMETRIA

- Trigonometria no Triângulo Retângulo.
- Ciclo Trigonométrico.
- Lei dos Senos e Cossenos.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP N° 1 de 05 de janeiro de 2021. Serão adotadas estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teoria/prática por meio de situações-problema vivenciadas através de: exposição oral e escrita dos conteúdos, atividades dirigidas, utilização de softwares livres para fixar aprendizagem, observações, utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Serão ainda adotados instrumentos diversificados de avaliação da aprendizagem que possibilitem ser formativa, contínua e processual quanto ao desempenho dos estudantes e ao período letivo, bem como procedimentos de recuperação paralela como forma de potencializar a aprendizagem. Dentro da abordagem dos conteúdos serão enfatizados os seguintes temas

contemporâneos transversais: Educação para o consumo, Educação financeira, Ciência e Tecnologia. Assim, como será trabalhado o Projeto Interdisciplinar Integrador em execução no ano letivo. As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, etc. • aulas práticas, visita técnica • Recursos audiovisuais: quadro branco, projetor multimídia, pincéis coloridos para quadro branco, programa para computador, softwares livres (Excel, Jamovi, Jasp ou Geogebra), canetas hidrográficas coloridas, aplicativos do Google Classroom etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE, e terá caráter diagnóstico, formativo e processual, visando ao acompanhamento permanente do desenvolvimento do estudante com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa e será dada a oportunidade de recuperar a aprendizagem para os discentes que não conseguirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Poderão ser utilizadas as seguintes ferramentas avaliativas: resolução de exercícios, provas escritas com ou sem consulta, seminários, prova oral, apresentação de seminários e/ou resolução de exercícios no quadro. As atividades práticas se darão por meio de aplicação de estudos (exercícios) dirigidos em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. CRESPO, Antônio A. Estatística Fácil, 19. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. 2. IEZZI, Gelson. Fundamentos de Matemática Elementar: financeira e estatística descritiva. 9. ed. São Paulo: Atual, 2016. v. 11. 3. IEZZI, Gelson. Fundamentos de Matemática Elementar: trigonometria. 9. ed. São Paulo: Atual, 2016. v. 3.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BUSSAB, Wilton de O.; MORETTIN, Pedro A. **Estatística Básica**. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.
2. DANTE, Luiz Roberto. **Matemática**: contexto & aplicações. 3. ed., São Paulo: Ática, 2006. v. 2.
3. IEZZI, Gelson. **Fundamentos de matemática elementar**, 11: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva. São Paulo: Atual, 2004. 232 p. ISBN 978-85-357-0462-4.
4. MARTINS, Gilberto de Andrade; DOMINGUES, Osmar. **Estatística geral e aplicada**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2019. 342 p. ISBN 978-85-97-01267-5. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597012682/epubcfi/6/2%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dbody001%5D!/4/2/2%4051:47>. Acesso em: 26 Feb. 2024.
5. MORETTIN, Pedro Alberto; BUSSAB, Wilton de O. **Estatística básica**. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. 548 p., il. ISBN 9788502207998.
6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: MATEMÁTICA 3º ano		
Código:	Carga horária total: 120h	Créditos: 6
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º ano	Pré-requisitos: MATEMÁTICA 2º ano
CARGA HORÁRIA: 120h	Teórica: 100h	Prática: 20h
	Presencial: 120h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Geometria plana e espacial; Matrizes; Determinantes; Sistemas lineares; Geometria Analítica.		
OBJETIVO		
1. Identificar superfícies poligonais, circunferências e círculos e estabelecer relações métricas entre os elementos dos polígonos regulares e o raio da circunferência circunscrita a eles, além de resolver situações-problema que envolvam o cálculo de áreas de superfícies poligonais e do círculo. 2. Identificação, o reconhecimento e a aplicação de propriedades dos poliedros, dos prismas, das pirâmides, dos cilindros, dos cones, das esferas e das relações entre seus elementos. 3. Identificar, classificar, realizar operações com matrizes, bem como calcular o determinante de uma matriz quadrada. 4. Representar e resolver situações-problema usando sistemas lineares. 5. Identificar e utilizar os conceitos sobre a Geometria Analítica. 6. Identificar, classificar e realizar operações com polinômios e as equações algébricas. 7. Identificar e realizar operações com as equações algébricas. 8. Identificar, classificar e realizar operações com polinômios e as equações algébricas.		
PROGRAMA		

UNIDADE I – GEOMETRIA PLANA

- Triângulos Quaisquer; Cálculo do Perímetro e Áreas.
- Polígonos Regulares; Cálculo do Perímetro e Áreas.
- Circunferência; Setor Circular; Segmento Circular.

UNIDADE II – GEOMETRIA ESPACIAL

- Prisma; Cilindro; Cálculo da Área e Volume.
- Cone; Pirâmide; Cálculo da Área e Volume.
- Esfera; Cálculo da Área e Volume.

UNIDADE III – MATRIZES, DETERMINANTES E SISTEMAS LINEARES

- Sistemas de Lineares de Ordem 2 e 3; Aplicações no cotidiano.
- Matrizes; Operações com Matrizes; Propriedades; Cálculo do Determinante; aplicações: multiplicação de matrizes e cálculo de calorias.
- Métodos de Resolução de um Sistema: Escalonamento; desenvolvimento de Laplace.

UNIDADE IV – GEOMETRIA ANALÍTICA

- Sistema Ortogonal; Ponto e reta.
- Distância entre dois pontos; Ponto médio de um segmento de reta; condição de alinhamento de três pontos.
- Coeficiente angular de uma reta; Equação fundamental da reta; Distância de um ponto a uma reta.
- Circunferência; Equações da circunferência; Teorema de Pitágoras.
- Cônicas: Parábola; Elipse; Hipérbole.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP N° 1 de 05 de janeiro de 2021. Serão adotadas estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teoria/prática por meio de situações-problema vivenciadas através de: exposição oral e escrita dos conteúdos, atividades dirigidas, utilização de softwares livres para fixar aprendizagem, observações, utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Serão ainda adotados instrumentos diversificados de avaliação da aprendizagem que possibilitem ser formativa, contínua e processual quanto ao desempenho dos estudantes e ao período letivo, bem como procedimentos de recuperação paralela como forma de potencializar a aprendizagem. Dentro da abordagem dos conteúdos serão enfatizados os seguintes temas contemporâneos transversais: Educação para o consumo, Educação financeira, Ciência e Tecnologia. Assim, como será trabalhado o Projeto Interdisciplinar Integrador em execução no ano letivo.

Assim, atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa

abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico e infraestrutura: livros, laboratório de informática, internet, régua, papel quadriculado, bibliotecas física e virtual, etc. • Recursos audiovisuais: quadro branco, projetor multimídia, pincéis coloridos para quadro branco, programa para computador, softwares livres (Excel, Jamovi, Jasp ou Geogebra), canetas hidrográficas coloridas, aplicativos do Google Classroom, etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE, e terá caráter diagnóstico, formativo e processual, visando ao acompanhamento permanente do desenvolvimento do estudante com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa e será dada a oportunidade de recuperar a aprendizagem para os discentes que não conseguirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Poderão ser utilizadas as seguintes ferramentas avaliativas: resolução de exercícios, provas escritas com ou sem consulta, seminários, prova oral, apresentação de seminários e/ou resolução de exercícios no quadro. As atividades práticas se darão por meio de aplicação de estudos(exercícios) dirigidos em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. IEZZI, Gelson. Fundamentos de Matemática Elementar: geometria plana. 9. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 9. 2. IEZZI, Gelson; MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de matemática elementar: geometria espacial - posição e métrica. 9. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 10. 3. IEZZI, Gelson. Fundamentos de Matemática Elementar: Geometria Analítica. 9. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 7.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. DANTE, Luiz Roberto. **Matemática**: contexto & aplicações. 3. ed. São Paulo: Ática, 2006. v. 2.
2. DANTE, Luiz Roberto. **Matemática**: contexto & aplicações. 3. ed. São Paulo: Ática, 2003. v. 3.
3. MACHADO, Antônio dos Santos. **Temas e Metas**: sistemas lineares e combinatória. 2. ed. São Paulo: Atual, 1986. v. 3.
4. MACHADO, Antônio dos Santos. **Temas e Metas**: áreas e volumes. 3. ed. São Paulo: Atual, 1988. v. 4.
5. MACHADO, Antônio dos Santos. **Temas e Metas**: geometria analítica e polinômios. 3. ed. São Paulo: Atual, 1988. v. 5.
6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: BIOLOGIA 1º ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º ano	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial:40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Introdução à Biologia. Origem e química da vida. Estudo da célula: envoltórios celulares, citoplasma e núcleo. Metabolismo energético. Divisões celulares. Reprodução sexuada e assexuada. Embriologia e histologia animal.		
OBJETIVO		
1. Compreender conceitos biológicos, com ênfase no estudo da Zoologia, Botânica, Anatomia e Fisiologia humana, relacionando-os ao mundo em que vivemos.		
2. Participar da abordagem de temas biológicos fundamentada na ciência e contextualização do assunto.		
3. Ser capaz de fazer elaborações crítico-construtivas dos conhecimentos, de forma a empregar os temas apreendidos, no seu desenvolvimento pessoal e profissional.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – VISÃO GERAL DA BIOLOGIA		
• A Biologia como ciência. • O método científico. • Os níveis hierárquicos de organização biológica. • Características dos seres vivos.		

UNIDADE II – ORIGEM E QUÍMICA DA VIDA

- Principais teorias sobre a origem da vida – Abiogênese, Biogênese, Oparin e Haldane, Panspermia e Fontes hidrotermais.
- A origem da célula.
- Composição química da célula – substâncias inorgânicas e orgânicas.

UNIDADE III – CITOLOGIA

- O microscópio e a descoberta da célula.
- A teoria celular.
- Diversidade celular – tipos de células.
- Membrana plasmática.
- Citoplasma e organelas.
- Respiração celular e fermentação.
- Fotossíntese e quimiossíntese.
- Núcleo celular.
- Divisões celulares – mitose e meiose.

UNIDADE IV – REPRODUÇÃO, DESENVOLVIMENTO E TECIDOS

- Reprodução sexuada e assexuada.
- Desenvolvimento embrionário dos animais.
- Principais características e funções dos tecidos - epitelial, conjuntivos, muscular e nervoso.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021. Adotar-se-ão estratégias de ensino tais como:

As aulas serão expositivas, dialogadas e de interação com os estudantes através de debates, seminários e discussões. As aulas práticas poderão ocorrer em campo ou laboratório com o intuito de observar e contextualizar conteúdos trabalhados na disciplina. Os temas contemporâneos transversais: Meio ambiente, Saúde, Ciência e Tecnologia serão trabalhados na abordagem dos conteúdos diretamente relacionados a eles; em atividades desenvolvidas na disciplina com foco no desenvolvimento saudável, na conscientização e preservação ambiental e no conhecimento do papel da ciência e tecnologia para a desenvolvimento da Biologia e da sociedade. A disciplina também poderá participar de projeto integrador a ser planejado e organizado a cada ano.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: ● Material didático-pedagógico e infraestrutura: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas etc. ● Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
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). ● Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). ● Avaliação escrita. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNAJDER, Fernando; PACCA, Helena. Biologia hoje. 14. ed. São Paulo: Ática, 2004. 1. v. 2. LOPES, Sônia; ROSSO, Sergio. Bio. São Paulo: Saraiva, 2010. 1. v. 3. SILVA JÚNIOR, César da; SASSON, Sezar; CALDINI JÚNIOR, Nelson. Biologia 1. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CARRAPIÇO, F .J. N. **A origem da vida e a sua evolução**: uma questão central no âmbito da exobiologia. Anomalia, v. 5, p. 25-32, 2001. Disponível em: <https://origemvida.angelfire.com/origem10.pdf>. Acesso em: 26 fev. 2024.

2. CHEIDA, Luiz Eduardo. **Biologia integrada**. São Paulo: FTD, 2002. v. 3 . 351 p. (Biologia integrada). ISBN 9788532249784.

3. COSTA, Vera Rita da; COSTA, Edson Valério da (org.). **Biologia**: ensino médio. Brasília: Ministério da Educação, 2006. v. 6 . 125 p. (Explorando o ensino, 6). ISBN 9788598171174.

4. O SENTIDO (Biológico) da Vida. **Biorritmo**: ciência e consciência no ritmo da vida. 2014. Disponível em: <https://profjabiorritmo.blogspot.com/2014/06/o-sentido-biologico-da-vida.html>. Acesso em: 26 fev. 2024.

5. FONTANA, Josué. **Maturana e a autopoiese**. Biólogo. 2021. Disponível em: <https://biologo.com.br/bio/maturana-e-a-autopoiese>. Acesso em: 26 fev. 2024.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: BIOLOGIA 2º ano		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º ano	Pré-requisitos: BIOLOGIA 1º ano
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 60h	Prática: 20h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Classificação dos seres vivos. Vírus. Estudo dos reinos biológicos e caracterização dos seus representantes. Anatomia e fisiologia humana.		
OBJETIVO		
1. Compreender conceitos biológicos, com ênfase no estudo da Zoologia, Botânica, Anatomia e Fisiologia humana, relacionando-os ao mundo em que vivemos.		
2. Participar da abordagem de temas biológicos fundamentados na ciência e contextualização do assunto.		
3. Ser capaz de fazer elaborações crítico-construtivas dos conhecimentos, de forma a empregar os temas apreendidos, no seu desenvolvimento pessoal e profissional.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – CLASSIFICAÇÃO DOS SERES VIVOS		
- Objetivos da classificação. - Categorias taxonômicas e regras internacionais de nomenclatura. - Classificação e evolução Reinos e domínios.		
UNIDADE II – VÍRUS		

- Estrutura e reprodução.
- Viroides e príons.
- Doenças causadas por vírus.

UNIDADE III – OS SERES PROCARIÓTICOS: BACTÉRIAS E ARQUEAS

- Características gerais das bactérias e arqueas.
- Estrutura e fisiologia Reprodução.
- Papel ecológico e importância econômica das bactérias.
- Doenças bacterianas.

UNIDADE IV – PROTOCTISTAS

- Algas – diversidade, classificação, reprodução, papel ecológico e importância econômica.
- Protozoários - estrutura, fisiologia, diversidade, classificação, reprodução, papel ecológico e doenças.

UNIDADE V – FUNGOS

- Características gerais.
- Classificação.
- Reprodução.
- Papel ecológico e importância econômica.

UNIDADE VI – PLANTAS

- Classificação das plantas.
- Briófitas e pteridófitas.
- Gimnospermas e angiospermas.
- Morfologia e histologia das angiospermas Fisiologia vegetal.

UNIDADE VII – ANIMAIS

- Características gerais e classificação.
- Poríferos e cnidários.
- Platelminhos e nematódeos.
- Moluscos e anelídeos.
- Artrópodes.
- Equinodermos e protocordados.

- Peixes Anfíbios e répteis.
- Aves e mamíferos.

UNIDADE VIII – ANATOMIA E FISIOLOGIA HUMANA

- Sistema digestório.
- Sistema respiratório.
- Sistema circulatório.
- Sistema urinário.
- Sistema endócrino.
- Sistema nervoso e sensorial.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP N° 1 de 05 de janeiro de 2021.

As aulas serão expositivas, dialogadas e de interação com os estudantes através de debates, seminários e discussões. Com isto, as aulas práticas poderão ocorrer em campo ou laboratório com o intuito de observar e contextualizar conteúdos trabalhados na disciplina. Os temas contemporâneos transversais: Meio ambiente, Saúde, Ciência e Tecnologia serão trabalhados na abordagem dos conteúdos diretamente relacionados a eles; em atividades desenvolvidas na disciplina com foco no desenvolvimento saudável, na conscientização e preservação ambiental e no conhecimento do papel da ciência e tecnologia para a desenvolvimento da Biologia e da sociedade.

As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. **Biologia celular e molecular**. 9. ed. reimp. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 364 p., il. (Biologia celular e molecular). ISBN 9788527720786.
2. LODISH, Harvey. **Biologia celular e molecular**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. 1210 p. ISBN 978-85-8271-049-4.
3. SANTOS, Fernando Santiago dos. **Biologia**. São Paulo: Edições SM, 2010. 368p. (Ser protagonista). ISBN 9788576755241.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNAJDER, Fernando; PACCA, Helena. **Biologia hoje**. 3. ed. São Paulo: Ática, 2017. v. 2.
2. LOPES, Camila; AMARAL, Fernando. **Explorando o sistema imunológico**. 2011. (Desenvolvimento de material didático ou instrucional - Livro Paradidático). Disponível em:

http://www1.pucminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20130912164902.pdf
Acesso em: 18 out. 2021.

3. LOPES, Sônia; ROSSO, Sérgio. **Biologia** - volume único. São Paulo: Saraiva, 2005. 608 p., il. ISBN 9788502053755.

4. LOPES, Sônia; ROSSO, Sergio. **Bio**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2016. v. 2.

5. SILVA JÚNIOR, César da; SASSON, Sezar; CALDINI JÚNIOR, Nelson. **Biologia 2**. 11. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: BIOLOGIA 3º ano		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º ano	Pré-requisitos: BIOLOGIA 2º ano
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 60h	Prática: 20h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Primeira Lei de Mendel. Segunda Lei de Mendel. Genética Pós-Mendel. Biotecnologia. Evolução. Ecologia.		
OBJETIVO		
1. Compreender conceitos biológicos, com ênfase no estudo da Genética, Evolução e Ecologia, relacionando-os ao mundo em que vivemos. 2. Participar da abordagem de temas biológicos fundamentada na ciência e contextualização do assunto. 3. Ser capaz de fazer elaborações crítico-construtivas dos conhecimentos, de forma a empregar os temas apreendidos, no seu desenvolvimento pessoal e profissional.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – INTRODUÇÃO À GENÉTICA		
• Importância da Genética. • A natureza química do material genético. • Do DNA para o RNA – transcrição. • O código genético. • Síntese de proteínas – tradução.		

- Duplicação do DNA.

UNIDADE II – A PRIMEIRA LEI DE MENDEL

- Os experimentos de Mendel Cruzamento-teste Ausência de dominância Genes letais Monoibridismo no ser humano.
- Noções de probabilidade – regra da adição ou regra do “ou”, regra da multiplicação ou regra do “e”. Conceitos básicos em Genética – genes e alelos, genótipo e fenótipo, homozigoto e heterozigoto, alelos dominantes e recessivos.

UNIDADE III – A SEGUNDA LEI DE MENDEL

- A experiência de Mendel.
- Tri-ibridismo e poli-ibridismo.

UNIDADE IV – A GENÉTICA DEPOIS DE MENDEL

- Grupos sanguíneos e polialelia.
- Interação gênica e pleiotropia.
- Ligação gênica e permutação.
- Sexo e herança genética.

UNIDADE V – BIOTECNOLOGIA

- DNA recombinante.
- Análise do DNA.
- Clonagem de DNA.
- Organismos transgênicos.
- Terapia gênica.
- Vacinas gênicas.

UNIDADE VI – EVOLUÇÃO

- Conceito e evidências.
- Cladograma.
- Teorias evolutivas.
- Genética de populações e especiação.
- Evolução humana.

UNIDADE VII – ECOLOGIA ● Ecologia e níveis de organização. ● Componentes estruturais dos ecossistemas. ● Ecossistemas terrestres e aquáticos. ● Relações tróficas – cadeias e teias alimentares. ● Fluxo de energia nos ecossistemas. ● Ciclos biogeoquímicos. ● Relações ecológicas – intraespecíficas e interespecíficas. ● Estudo das populações. ● Sucessão ecológica Interferência humana no ambiente. ● Grandes impactos ambientais. ● Desenvolvimento sustentável.
METODOLOGIA DE ENSINO A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP N° 1 de 05 de janeiro de 2021. As aulas serão expositivas, dialogadas e de interação com os estudantes através de debates, seminários e discussões. As aulas práticas poderão ocorrer em campo ou laboratório com o intuito de observar e contextualizar conteúdos trabalhados na disciplina. Os temas contemporâneos transversais: Meio ambiente, Saúde, Ciência e Tecnologia serão trabalhados na abordagem dos conteúdos diretamente relacionados a eles; em atividades desenvolvidas na disciplina com foco no desenvolvimento saudável, na conscientização e preservação ambiental e no conhecimento do papel da ciência e tecnologia para o desenvolvimento da Biologia e da sociedade. As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.
RECURSOS Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: ● Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. ● Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CHEIDA, Luiz Eduardo. **Biologia integrada**: volume único. São Paulo: FTD, 2003. 565 p. ISBN 85-322-5176-5.
2. REECE, Jane B. *et al.* **Biologia de Campbell**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. 1442 p., il. color. ISBN 9788582712160.
3. LOPES, Sônia; ROSSO, Sérgio. **Biologia** - volume único. São Paulo: Saraiva, 2005. 608 p., il. ISBN 9788502053755.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ALBERTS, Bruce *et al.* Fundamentos da biologia celular. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 838 p. ISBN 978-85-8271-405-8.
2. LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNAJDER, Fernando; PACCA, Helena. Biologia hoje. 3. ed. São Paulo: Ática, 2017. v. 3.

3. LOPES, Sônia; ROSSO, Sergio. Bio. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2016. v. 3.

4. SILVA JÚNIOR, César da; SASSON, Sezar; CALDINI JÚNIOR, Nelson. Biologia 3. 11. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

5. PANDEMIA revela destruição da vida selvagem e ecossistemas. Terra. 2020. Disponível em: <https://www.terra.com.br/noticias/pandemia-revela-destruicao-da-vida-selvagem-ecossistemas,c213254ad3575f965c8be7cc5089e096bnxecnti.html> Acesso em: 26 fev. 2024.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: FÍSICA 1º ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º ano	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		
Unidade de medidas, velocidade escalar média, Movimento uniforme, aceleração escalar média, movimento retilíneo uniformemente variado, lançamento na vertical, força resultante, Leis de Newton, força de atrito, plano inclinado, trabalho de uma força, energia cinética, potencial gravitacional e elástica. Conservação da energia mecânica, estática de um ponto material e corpo extenso		
OBJETIVO		
1. Conhecer conceitos e princípios da Física, e ser capaz de usá-los para explicar fenômenos naturais e entender o funcionamento de máquinas e aparelhos.		
2. Conhecer a definição operacional e o significado das grandezas físicas mais importantes, e familiarizar-se com suas unidades. Identificar essas grandezas em situações concretas.		
3. Reconhecer que a definição de uma grandeza física não é arbitrária, mas tem raízes em experiências e ideias prévias, e é justificada por sua utilidade.		
4. Estar familiarizado com procedimentos básicos de medida e registro de dados, e com os instrumentos de medida mais comuns.		
5. Compreender que a medida de uma grandeza física tem sempre um grau de incerteza, e ser capaz de estimar este erro em situações simples.		
6. Ser capaz de estimar o valor de grandezas físicas em situações práticas.		
7. Saber ler e interpretar expressões matemáticas, gráficos e tabelas. Ser capaz de descrever uma relação quantitativa nessas formas, e de passar de uma representação para outra.		
8. Compreender como modelos simplificados podem ser úteis na análise de situações complexas.		

9. Reconhecer que teorias científicas devem ser consistentes com evidências experimentais, levar a previsões que possam ser testadas, e estar abertas a questionamentos e modificações.

10. Compreender em que sentido os princípios da Física são provisórios e mutáveis, e perceber como essas estruturas são aperfeiçoadas e estendidas em um processo de aproximações sucessivas.

11. Reconhecer que explicações sobre o mundo natural baseadas em crenças pessoais, fé religiosa, revelação mística, superstições, ou autoridade podem ter utilidade pessoal e relevância social, mas não são explicações científicas.

12. Compreender que os métodos da Ciência não são os únicos que devem ser usados para explorar os múltiplos aspectos do mundo em que vivemos. Reconhecer o papel que a Filosofia e as Artes desempenham na descoberta e interpretação de universos tão importantes ao ser humano quanto o dos fenômenos físicos.

PROGRAMA

UNIDADE I – CINEMÁTICA ESCALAR

- Cinemática.
- Conceitos básicos de Cinemática.
- Deslocamento escalar.
- Velocidade escalar média.
- Movimento uniforme.
- Movimento uniformemente variado.

UNIDADE II – DINÂMICA

- Força e efeito.
- Força como grandeza vetorial.
- Força resultante.
- As Leis de Newton do movimento.
- Força peso, normal, tração, roldana e polia.
- Plano inclinado, atrito e Lei de Hook.
- Trabalho e Potência.
- Energia cinética, potencial gravitacional e elástica.
- Energia mecânica e sua conservação.

UNIDADE III – ENERGIAS

- Trabalho de uma força.

- Potência.
- Energia cinética.
- Teorema da energia cinética.
- Energia potencial gravitacional.
- Energia elástica.
- Energia mecânica e sua conservação.

UNIDADE IV – ESTÁTICA

- Cinemática Escalar.
- Equilíbrio.
- Estática do ponto material (partícula).
- Estática do corpo extenso e rígido.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-á estratégias de ensino por meio de situações e vivências científico/prática por meio de simulações, debates, observações, participação em atividades, realização de provas orais e escritas, utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Serão ainda adotados procedimentos de recuperação paralela como forma de potencializar a aprendizagem.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, simulações em computadores, google classroom etc.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BONJORNO, José Roberto *et al.* **Física completa**. 2. ed. São Paulo: FTD, 2001. 551 p. ISBN 9788532248322.
2. RESNICK, Robert; HALLIDAY, David; KRANE, Kenneth S. **Física 1**. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 368 p. ISBN 9788521613527.
3. RAMALHO JÚNIOR, Francisco; FERRARO, Nicolau Gilberto; SOARES, Paulo Antônio de Toledo. **Os fundamentos da Física: mecânica**. 8. ed. São Paulo: Moderna, 2005. v. 1 . 445 p. ISBN 9788516036987.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BOSQUILHA, Alessandra; PELEGRINI, Márcio. **Minimanual compacto de física: teoria e prática**. 2. ed. São Paulo: Rideel, 2003. 367 p. ISBN 9788533905874.

2. BURKARTER, Ezequiel *et al.* **Física**. Curitiba: SEED-PR, 2006. E-book. Disponível em: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/livro_didatico/fisica.pdf. Acesso em: Acesso em: 26 fev. 2024.

3. CALÇADA, Caio Sérgio; SAMPAIO, José Luiz. **Física clássica**: cinemática. São Paulo: Atual, 1985. 279 p. (Física clássica). ISBN 9788570560421.

4. SALES, Gilvandenys Leite; MAIA, Marcilon Chaves. **Física básica I**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. E-book. Disponível em: <https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/429546/2/Fisica%20Basica%201-livro.pdf>. Acesso em: 26 fev. 2024.

5. YOUNG, Hugh D.; FREEDMAN, Roger A. **Física I**, Sears e Zemanski: mecânica. Colaboração de A. Lewis Ford. 14. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. 430 p. ISBN 978-85-430-0568-3.

6. GALERY, Augusto (Org.). *A Escola para Todos e para Cada Um*. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: FÍSICA 2º ano		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º ano	Pré-requisitos: FÍSICA 1º ano
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 72h	Prática: 8h
	Presencial:80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Estudo dos fenômenos térmicos e aplicação para os estudos das mudanças do estado de agregação da matéria. Gases ideais e transformações gasosas. Introdução ao estudo da luz e estudos da reflexão e da refração. Estudo geométrico da propagação da luz, lentes delgadas.		
OBJETIVO		
1. Compreender os conceitos físicos necessários para o estudo da termologia e dos fenômenos ópticos. 2. Aplicar os conceitos estudados na disciplina em situações práticas. 3. Inserir conceitos de física aplicados no cotidiano do profissional de alimentos.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – TERMODINÂMICA		
• Conceitos de calor e temperatura. • Escalas termométricas. • Fluxo de energia térmica (Lei de Fourier). • Potência de uma fonte de calor. • Capacidade térmica e calor específico. • Efeitos físicos do calor.		

- Calor sensível.
- Calor latente.
- Curva de aquecimento.
- Estudos dos gases ideais.
- Transformações termodinâmicas.
- Máquinas térmicas.
- Termodinâmica.

UNIDADE II – ÓTICA

- Fenômenos associados à propagação da luz.
- Estudos da reflexão da luz.
- Estudo da refração da luz.
- Lei de Snell.
- Lentes delgadas.
- Construção geométrica das imagens nas lentes delgadas.

UNIDADE III – MOVIMENTO OSCILATÓRIO E ONDULATÓRIO

- Oscilações.
- Natureza das ondas.
- Ondas acústicas.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP N° 1 de 05 de janeiro de 2021.

O docente apresentará conteúdos aplicados a situações práticas por meio de aulas expositivas dialogadas, contemplando a contextualização e a interdisciplinaridade através de ações integradoras. Assim mesmo, o professor da disciplina apresentará situações práticas que sejam de viável execução dentro do Laboratório de Física ou, em ambientes institucionais que permitam aplicação prática dos conceitos estudados na disciplina de Física.

As atividades experimentais serão desenvolvidas em ambientes externos da instituição, quando haja viabilidade logística para isso.

Será feito uso de software livre para a apresentação de conteúdos associados a práticas experimentais que não sejam possíveis de realizar nas dependências institucionais devido à indisponibilidade dos equipamentos.

Essas estratégias metodológicas visam nortear o trabalho docente para contextualizar a interdisciplinaridade através experiências integradoras do conhecimento parte que a apresentação dos conteúdos e suas ligações inerentes ao contexto real. As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, Trenas, cronômetros, termômetros, ebulidores e microcomputadores etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores, Plataforma do Google Classroom etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE, e terá caráter diagnóstico, formativo e processual, visando ao acompanhamento permanente do desenvolvimento do estudante. Simultaneamente, as avaliações visam o acompanhamento permanente do desenvolvimento do estudante. Cada etapa avaliativa será composta de, no mínimo, dois instrumentos de avaliação. Os discentes irão ter oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem a média mínima para aprovação. Nas atividades de aulas teóricas e práticas, serão requerido do estudante desempenho relativo a: planejamento e execução de experimentos ou projetos; relatórios referentes a trabalhos e provas escritas com ou sem consulta; provas práticas; avaliações em sala de maneira escrita; assiduidade, pontualidade; participação em sala; respeito aos colegas de sala e ao professor. No uso da plataforma do Google Classroom, serão utilizados os formulários como elementos avaliativos e norteadores do desenvolvimento da aprendizagem.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. CHAVES, Alaor Silvério. Física básica: gravitação, fluidos, ondas, termodinâmica. Rio de Janeiro: LTC, 2007. 242 p. ISBN 978-85-216-1551-4. 2. KAZUITO, Yamamoto; FUKU, Luiz Felipe. Física para o ensino médio. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016. v. 3. 3. FERRARO, Nicolau Gilberto; SOARES, Paulo Antônio de Toledo; FOGO, Ronaldo. Física básica: volume único. 3. ed. São Paulo: Atual, 2009. 720 p. ISBN 9788535711868.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. BONJORNO, José Roberto <i>et al.</i> Física completa. 2. ed. São Paulo: FTD, 2001. 551 p. ISBN 9788532248322. 2. BOSQUILHA, Alessandra; PELEGRINI, Márcio. Minimanual compacto de física: teoria e prática. 2. ed. São Paulo: Rideel, 2003. 367 p. ISBN 9788533905874. 3. HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jearl. Fundamentos de física, v. 2: gravitação, ondas e termodinâmica. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016. v. 2. 282p. ISBN 978-85-216-3036-4. 4. SAMPAIO, José Luiz; CALÇADA, Caio. Física. 2. ed. São Paulo: Editora Atual, 2006. 5. YOUNG, Hugh D.; FREEDMAN, Roger A. Física II: termodinâmica e ondas. Tradução de Daniel Vieira. 14. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. v. 2. 374p. ISBN 978-85-430-0573-7. 6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

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

DISCIPLINA: FÍSICA 3º ano		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º ano	Pré-requisitos: FÍSICA 2º ano
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 72h	Prática: 8h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Estudo dos fenômenos elétricos, resolução de problemas e aplicações para fenômenos que envolvem cargas elétricas. Estudos das cargas em movimento, da corrente elétrica e fenômenos associados a elas. Aplicação aos circuitos elétricos. Serão estudados fenômenos que envolvem magnetismo.		
OBJETIVO		
1. Compreender os conceitos físicos necessários para o estudo da eletrostática e da eletrodinâmica. 2. Aplicar os conceitos estudados na disciplina em situações práticas. 3. Inserir conceitos de física aplicados no cotidiano do Técnico em Alimentos..		
PROGRAMA		
UNIDADE I – ELETROSTÁTICA		
• Conceitos de eletrostática. • Princípio de conservação das cargas elétrica. • Interação entre cargas elétricas. • Lei de Coulomb. • Campo elétrico. • Energia potencial elétrica. • Trabalho realizado pela força elétrica.		

- Potencial elétrico.
- Superfícies equipotenciais.

UNIDADE II – ELETRODINÂMICA

- Corrente elétrica.
- Consumo de energia elétrica.
- Leis de OHM.
- Resistores elétricos.
- Ligação de resistores em série e em paralelo.
- Circuitos elétricos.

UNIDADE III – MAGNETISMO

- Campo magnético.
- Força magnética.
- Indução eletromagnética.
- Corrente alternada.

UNIDADE IV – FÍSICA MODERNA

- Relatividade.
- Teoria quântica.
- Física nuclear

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021. O trabalho docente será desenvolvido dentro do seguinte marco metodológico:

- Realizaremos aulas teóricas de natureza expositiva nas salas próprias da instituição.
- O docente apresentará conteúdos aplicados a situações práticas. Assim mesmo, o professor da disciplina apresentará situações práticas que sejam de viável execução dentro do Laboratório de Física ou, em ambientes institucionais que permitam aplicação prática dos conceitos estudados na disciplina de Física.
- As atividades experimentais serão desenvolvidas em ambientes externos da instituição, quando haja viabilidade logística para isso;
- Será feito uso de software livre para a apresentação de conteúdos associados a práticas experimentais que não sejam possíveis de realizar nas dependências institucionais devido à indisponibilidade dos equipamentos;

● Essas estratégias metodológicas visam nortear o trabalho docente para contextualizar a interdisciplinaridade através de experiências integradoras do conhecimento para que a apresentação dos conteúdos e suas ligações inerentes ao contexto real. As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: ● Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. ● Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores, Plataforma do Google Classroom etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE, e terá caráter diagnóstico, formativo e processual, visando ao acompanhamento permanente do desenvolvimento do estudante. Cada etapa avaliativa será composta de dois instrumentos de avaliação. Os discentes irão ter oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem a média mínima para aprovação. Nas atividades de aulas teóricas e práticas, serão requerido do estudante desempenho relativo a: planejamento e execução de experimentos ou projetos; relatórios referentes a trabalhos e provas escritas com ou sem consulta; provas práticas; avaliações em sala de maneira escrita; assiduidade, pontualidade; participação em sala; respeito aos colegas de sala e ao professor. No uso da plataforma do Google Classroom, serão utilizados os formulários como elementos avaliativos e norteadores do desenvolvimento da aprendizagem. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. KAZUITO, Yamamoto; FUKU, Luiz Felipe. Física para o ensino médio. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016. v. 3. 2. AURELIO, Gonçalves; TOSCANO, Carlos. Física: Interação e Tecnologia. 2. ed. São Paulo: Leya, 2016.

3. PIETROCOLA, Maurício; POGIBIN, Alexander; ANDRADE, Talita; ROMERO, Raquel. **Física em contextos**: pessoal, social e histórico. São Paulo: FTD, 2013

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FEYNMAN R.; LEIGHTON, Sands. **Lições de Física**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2008. v. 2.

2. MÁXIMO, Antônio; ALVARENGA, Beatriz. **Física**: Contexto e Aplicações. São Paulo: Editora Scipione, 2013.

3. SAMPAIO, José Luiz; CALÇADA, Caio. **Física**. 2. ed. São Paulo: Editora Atual, 2006.

4. TIPLER A. P.; MOSCA F. **Física para cientistas e engenheiros**. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. v. 3.

5. STEFANOVITS, Angelo. **Física 3**: ensino médio. 2. ed. São Paulo: Edições SM, 2013. v. 3. (Ser protagonista Física).

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: QUÍMICA 1º ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º ano	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		
Classificação e propriedades da matéria. Processos de separação de misturas. Modelos atômicos. Distribuição eletrônica. Tabela periódica. Ligações químicas. Forças intermoleculares. Compostos inorgânicos. Introdução à estequiometria.		
OBJETIVO		
1. Identificar as partículas subatômicas. 2. Realizar a distribuição eletrônica de átomos neutros e íons. 3. Compreender o uso e a divisão da tabela periódica. 4. Relacionar a distribuição eletrônica dos elementos às suas respectivas posições na tabela periódica. 5. Listar as principais formas com que os elementos se ligam uns aos outros. 6. Associar o tipo de ligação com as propriedades macroscópicas dos compostos formados. 7. Associar o nome e a fórmula dos principais tipos de compostos inorgânicos. 8. Compreender as propriedades químicas dos compostos inorgânicos. 9. Compreender fórmulas e equações químicas.		
PROGRAMA		

UNIDADE I – ATOMÍSTICA

- Princípios de eletricidade e radioatividade.
- Evolução dos modelos atômicos.
- Características e semelhanças atômicas: número atômico, número de massa, isótopos, isóbaros, isótonos e isoeletrônicos, alotropia.
- Distribuição eletrônica.

UNIDADE II – TABELA PERIÓDICA

- Classificação dos elementos.
- Propriedades periódicas.

UNIDADE III – LIGAÇÕES QUÍMICAS

- Regra do octeto.
- Ligações iônicas: formação, fórmula unitária e propriedades dos compostos iônicos.
- Ligações covalentes: formação, polaridade da ligação, geometria molecular, polaridade da molécula.
- Ligações metálicas.
- Forças intermoleculares: dipolo induzido, dipolo permanente e ligações de hidrogênio.

UNIDADE IV – COMPOSTOS INORGÂNICOS

- Número de Oxidação.
- Ácidos, bases, sais e óxidos.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP N° 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e

outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem e utilização das Tecnologias da Informação e Comunicação para proposição e realização de exercícios e outras atividades Os temas transversais, tais como: Meio Ambiente, Economia, Sociedade e Saúde, serão contextualizados nos conteúdos de Química, relacionando o conhecimento com o cotidiano e, despertando assim, a aprendizagem integrada e abrangente.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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). • Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). • Avaliação escrita. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. FARIAS, Robson Fernandes de. Práticas de química inorgânica. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: Átomo, 2013. 115 p. ISBN 978-85-7670-226-9.

2. FONSECA, M. R. M. da. **Química 1**: Ensino Médio. 2. ed. São Paulo: Editora Ática, 2016. 284 p. ISBN 9788508179435.

3. PIMENTA, Aluísio; LENZA, Duílio de Paiva. **Elementos de química**: ciclo colegial - v.3. 2. ed. São Paulo: Editora do Brasil, 1967. v.3. (Didática do Brasil).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CANTO, Eduardo Leite do; PERUZZO, Francisco Miragaia. **Química na abordagem do cotidiano**. 5. ed. São Paulo: Moderna, 2019.
2. FELTRE, Ricardo. **Química geral**. 6. ed. São Paulo: Moderna, 2016.
3. ROCHA-FILHO, Romeu C.; SILVA, Roberto Ribeiro da. **Cálculos básicos da química**. 4. ed. rev. atual. São Carlos, SP: EdUFSCar, 2017. 281 p. ISBN 978-85-7600-464-6.
4. SKOOG, D.A.; WEST, D.M.; HOLLER, F.J. **Fundamentos de química analítica**. Tradução 8 ed. Norteamericana. Thomson, 2006.
5. USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. **Química**: Volume Único. 6. ed. São Paulo: Saraiva Educação, 2018.
6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: QUÍMICA 2º ano		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º ano	Pré-requisitos: Química 1º ano
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 60h	Prática: 20h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Soluções; Propriedades coligativas; Termoquímica; Cinética química; Equilíbrios químicos; Equilíbrios iônicos em soluções aquosas.		
OBJETIVO		
1. Interpretar e calcular os diversos tipos de concentração de uma solução e suas aplicações.		
2. Realizar cálculos envolvendo diluição e mistura de soluções.		
3. Identificar processos endotérmicos e exotérmicos no nosso cotidiano.		
4. Calcular a variação de entalpia envolvida nos processos.		
5. Calcular a velocidade da reação e conhecer os fatores que a afetam.		
6. Interpretar as características que definem o estado de equilíbrio químico.		
7. Conhecer os fatores que deslocam os equilíbrios e suas aplicações na indústria.		
8. Compreender os equilíbrios iônicos e suas aplicações.		
9. Conceituar e calcular os valores de pH e pOH e observar as suas aplicações.		
10. Compreender como ocorre as hidrólises salinas e suas aplicações práticas.		
11. Conceituar solução tampão e compreender como ela atua no nosso cotidiano.		
12. Esquematizar, planejar, executar e interpretar experimentos químicos, comunicando os resultados.		

13. Perceber a inter-relação existente entre os conhecimentos químicos e aqueles produzidos em outras ciências afins.

PROGRAMA

UNIDADE I – ESTUDO DAS DISPERSÕES

- Definições.
- Classificação.
- Exemplos.

UNIDADE II – ESTUDO DAS SOLUÇÕES

- Definição, classificação.
- Solubilidade e Coeficiente de Solubilidade.
- Concentração das soluções.
- Diluição e mistura de soluções.
- Propriedades coligativas: Ebulioscopia, Tonoscopia, Crioscopia e Osmoscopia.

UNIDADE III – TERMOQUÍMICA

- A energia e as transformações químicas da matéria.
- Processos Endotérmico e Exotérmicos.
- Cálculo da Entalpia de uma Reação através das Entalpias de Formação, da Lei de Hess e das Energia de ligação.

UNIDADE IV – CINÉTICA QUÍMICA

- A rapidez das reações químicas e o conceito de Velocidade Média de uma Reação.
- Fatores que afetam a rapidez das transformações químicas.
- Lei de Velocidade e Determinação da ordem da reação.

UNIDADE V – EQUILÍBRIO QUÍMICO

- Processos reversíveis e o estado de equilíbrio.
- Deslocamento de equilíbrio.
- Equilíbrios em sistemas aquosos Constante de ionização e força dos ácidos e bases.

• Produto iônico da água, pH e pOH de soluções aquosas. • Hidrólise de sais; Solução tampão.
METODOLOGIA DE ENSINO
A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021. Adotar-se-ão estratégias de ensino tais como: • As aulas serão expositivas e dialogadas, com a utilização de recursos multimídia (Datashow quadro branco e pincel; • Serão realizadas atividades individuais e em grupos; Estudos dirigidos; Discussão de textos relacionados aos conteúdos abordados e Seminários em grupos de temas complementares disciplina; • As aulas práticas ocorrerão no laboratório; • Utilização das Tecnologias da Informação e Comunicação para proposição e realização exercícios e outras atividades; • Os temas transversais, tais como: Meio Ambiente, Economia, Sociedade e Saúde, se contextualizados nos conteúdos de Química, relacionando o conhecimento com o cotidiano e, despertando assim, a aprendizagem integrada e abrangente. As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CISCATO, C. A. M.; PEREIRA, L. F.; PROTI, P. B. **Química**. São Paulo: Editora Ática, 2016. 376 p. v. 2. ISBN 9788577832361.
2. FONSECA, M. R. M. da. **Química**. 2 ed. São Paulo: Editora Ática, 2016. 288 p. v. 1. ISBN 9788508179459.
3. LISBÔA, Júlio Cezar Foschini. **Química**: ensino medio. São Paulo: Edições SM, 2010. 432 p. (Ser protagonista). ISBN 9788576755043.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CRUZ, Roque; GALHARDO FILHO, Emílio. **Experimentos de química**: em microescala, com materiais de baixo custo e do cotidiano. São Paulo: Livraria da Física, 2004. 112 p., il. ISBN 9788588325289.
2. **FUNDAMENTOS de estabilidade de alimentos**. Edição técnica de Henriette M. C. de Azeredo. 2. ed. rev. e ampl. Brasília: Embrapa, 2012. 326 p., il. ISBN 9788570351210.
3. ROCHA-FILHO, Romeu C.; SILVA, Roberto Ribeiro da. **Cálculos básicos da química**. 4. ed. rev. atual. São Carlos, SP: EdUFSCar, 2017. 281 p. ISBN 978-85-7600-464-6.

4. SOUZA, Alexandre Araújo de; FARIAS, Robson Fernandes de. **Cinética química**: teoria e prática. 2. ed. rev. Campinas: Átomo, 2013. 88 p. ISBN 978-85-7670-220-7.

5. VOGEL, Arthur Israel *et al.* **Análise química quantitativa**. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2017. 462 p. ISBN 978-85-216-1311-4.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: QUÍMICA 3º Ano		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º ano	Pré-requisitos: QUÍMICA 2º Ano
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 60h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Conceitos básicos; Nomenclatura; Hidrocarbonetos; Haletos orgânicos; Funções oxigenadas; Funções nitrogenadas; Isomeria; Conceitos e classificações das reações orgânicas.		
OBJETIVO		
1. Analisar, refletir e interpretar informações sobre a ciência química e suas tecnologias. 2. Conhecer os fundamentos básicos da química orgânica, sua nomenclatura e notação. 3. Identificar os grupos que constituem as principais funções orgânicas dos: hidrocarbonetos; haletos orgânicos; funções oxigenadas e funções nitrogenadas. 4. Compreender algumas propriedades presentes nos hidrocarbonetos; haletos orgânicos; funções oxigenadas e funções nitrogenadas. 5. Compreender o fenômeno de isomeria constitucional e estereoisomeria. 6. Conhecer e equacionar as principais reações orgânicas. 7. Esquematizar, planejar, executar e interpretar experimentos químicos, comunicando os resultados. 8. Perceber a inter-relação existente entre os conhecimentos químicos e aqueles produzidos em outras ciências afins.		
PROGRAMA		

UNIDADE I - CONCEITOS BÁSICOS

- Postulados de Kekulé.
- Simplificação das fórmulas estruturais.
- Classificação das cadeias carbônicas.

UNIDADE II - NOMENCLATURA

- Nomenclatura de compostos com cadeia normal.
- Nomenclatura de compostos com cadeia ramificada.

UNIDADE III - HIDROCARBONETOS E HALETOS ORGÂNICOS

- Propriedades gerais.
- O grupo dos alifáticos.
- O grupo dos aromáticos.

UNIDADE IV- FUNÇÕES OXIGENADAS

- Álcoois.
- Fenóis.
- Éteres.
- Aldeídos.
- Cetonas.
- Ácidos carboxílicos.
- Ésteres.
- Sais de ácido carboxílico.

UNIDADE V - FUNÇÕES NITROGENADAS

- Aminas.
- Amidas.
- Nitrocompostos.

UNIDADE VI - ISOMERIA

- Isomeria constitucional.
- Estereoisomeria.

UNIDADE VII - CONCEITOS E CLASSIFICAÇÕES DAS REAÇÕES ORGÂNICAS

- Reações de substituição, adição, eliminação, oxirredução.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo.
- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.
- Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional.
- Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso.
- Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras.
- Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia.
- Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).

As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FONSECA, M. R. M. da. **Química 3**: ensino médio. 2. ed. São Paulo: Editora Ática, 2016. 288p. ISBN 9788508179480.
2. LISBÔA, Júlio Cezar Foschini. **Química**: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2010. 448 p. (Ser protagonista). ISBN 9788576755029.
3. SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Craig B.; SNYDER, Scott A. **Química orgânica**: volume 1. 12. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2018. v. 1 575 p. ISBN 978-85-216-3547-5.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BAHIA. Secretaria de Educação. **Cadernos de apoio à aprendizagem**: química, 3ª série. Salvador: Secretaria de Educação, 2021. E-book. Disponível em: <http://www.educacao.ba.gov.br/midias/documentos/ensino-medio-quimica>. Acesso em: 27 fev. 2024.
2. CAREY, Francis A. **Química orgânica**, v. 1. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2011. v. 1. 725p. ISBN 978-85-63308-22-1.

3. CAREY, Francis A. **Química orgânica**, v. 2. Tradução de Kátia A. Roque. 7. ed. Porto Alegre: Bookman, 2011. v. 2. 1257p. ISBN 978-85-63308-89-4.

4. DIAS, Ayres Guimarães; COSTA, Marco Antonio da; GUIMARÃES, Pedro Ivo Canesso. **Guia prático de química orgânica**, v.1: técnicas e procedimentos: aprendendo a fazer. Rio de Janeiro: Interciência, 2004. v. 1 . 117 p. ISBN 85-7193-097-X.

5. MCMURRY, John. **Química orgânica: combo**. 3. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2017. 1268 p. ISBN 978-85-221-2586-9.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: FILOSOFIA 1º Ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º Ano	Pré-requisitos: Sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Em um primeiro percurso, esta disciplina aborda os tópicos basilares da reflexão filosófica, tais como: importância, definição, classificação, origem, distinção entre filosofia e mito, bem como as principais ideias defendidas pelos primeiros filósofos. Em um segundo momento, serão abordados temas da epistemologia, exemplo da origem e classificação do conhecimento, verdade, certeza e argumentação.		
OBJETIVO		
1. Situar historicamente as origens do pensamento filosófico em contraposição às explicações decorrentes da narrativa mítica.		
2. Destacar o lugar da reflexão filosófica para a construção do conhecimento e como instrumento de explicação da realidade.		
3. Estabelecer o diálogo entre o pensamento filosófico e outras matrizes epistêmicas, apontando similaridades e diferenças.		
4. Fomentar a reflexão crítica a partir das ideias dos primeiros filósofos.		
5. Debater as várias teorias sobre a origem do conhecimento, desde antiguidades até a contemporaneidade.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - INICIAÇÃO À FILOSOFIA		
• A experiência filosófica.		
• A narrativa mítica.		
• O nascimento da filosofia.		

- A filosofia socrática.

Sugestão de tema transversal: Pensamento, ideologia e violência

UNIDADE II - TÓPICOS DE TEORIA DO CONHECIMENTO

- O que podemos conhecer?
- O problema da verdade.
- A metafísica da modernidade.
- A crise da razão.

Sugestão de tema transversal: Linguagem, verdade e manipulação.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP N° 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo.
- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.
- Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional.
- Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso.
- Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras.
- Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia.
- Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).

As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.

RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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). • Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). • Avaliação escrita. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. CHAUÍ, Marilena. Filosofia. 2. reimpr. São Paulo: Ática, 2001. 232 p. (Novo ensino médio). ISBN 9788508076482. 2. CHAUÍ, Marilena. Convite à filosofia. 14. ed. São Paulo: Ática, 2015. 520 p., il. ISBN 9788508134694.

3. MARCONDES, Danilo. **Iniciação à história da filosofia**: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997. Disponível em:
<https://biblioteca.sophia.com.br/terminal/7615/Acervo/Detalhe/2311?returnUrl=/terminal/7615/Home/Index>. Acesso em: 27 fev. 2024.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ALVES, Rubem. **Filosofia da ciência**: introdução ao jogo e a suas regras. 19. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2015. 238 p., il. (Leituras filosóficas). ISBN 9788515019694.

2. ARANHA, Maria Lúcia Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. **Filosofando**: introdução à filosofia. 6. ed. São Paulo: Moderna, 2016.

3. COTRIM, Gilberto. **Fundamentos da filosofia**: história e grandes temas. 16. ed. São Paulo: Saraiva, 2006. 304 p. ISBN 9788502057876.

4. FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1994. Livro. Disponível em:
http://www.lettras.ufmg.br/espanhol/pdf/pedagogia_do_oprimido.pdf. Acesso em: 27 Feb. 2024.

5. HEER, Margreet de. **Filosofia em quadrinhos para principiantes**. Tradução de Daniel Eiti Missato Cipolla. São Paulo: Cultrix, 2013. 119 p. ISBN 978-85-316-1242-8.

6. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: FILOSOFIA 2º Ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º Ano	Pré-requisitos: Sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Leitura e compreensão de textos e estudo de estratégias de leitura, gramática e vocabulário voltadas para a filosofia e ao texto filosófico, desenvolvendo o pensamento crítico e estimulando a produção de textos de Filosofia.		
OBJETIVO		
Ler, de modo filosófico, textos de diferentes estruturas e registros;		
Articular conhecimentos filosóficos e diferentes conteúdos e modos discursivos nas ciências naturais e humanas, nas artes em outras produções culturais;		
Contextualizar conhecimentos filosóficos, tanto de sua origem específica quanto em outras planos: o pessoal-biográfico; o entorno sócio-político e cultural; o horizonte da sociedade científico- tecnológica. Elaborar, por escrito, o que foi apropriado de modo reflexivo;		
Debater em tomando uma posição, defendendo-a argumentativamente e mudando de posição em face de argumentos mais consistente;		
Aprimorar a autonomia intelectual e o pensamento crítico, bem como a capacidade efetiva de atuar de forma consciente e criativa na vida pessoal, na política e no lazer; elaborar, por escrito, o que foi apropriado de modo reflexivo;		
Debater em tomando uma posição, defendendo-a argumentativamente e mudando de posição em face de argumentos mais consistente;		
Aprimorar a autonomia intelectual e o pensamento crítico, bem como a capacidade efetiva de forma consciente e criativa na vida pessoal, na política e no lazer.		
PROGRAMA		

1. A CONSCIÊNCIA MORAL

- 1.1. O que é moral?;
- 1.2. Valores morais; heteronomia; autonomia; responsabilidade moral; liberdade e determinismo;
- 1.3. Moral e ética: moral da história; moral de direito; moral e arte; moral e ciência;

2. FILOSOFIA POLÍTICA: O QUE É POLÍTICA?

- 2.1. A democracia; a cidadania; os conflitos sociais; o poder; a participação;
- 2.2. Formas de governo (monarquia, aristocracia, tirania);

3. ESTÉTICA, CULTURA E ARTE;

- 1,1 Aulas expositivas; Aulas de leitura e interpretação de gêneros textuais; Seminários.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e/ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo.
- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.
- Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional.
- Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso.
- Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras.
- Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia.
- Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).

As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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). • Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). • Avaliação escrita. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BARBOSA, Ana Mae. Inquietações e mudanças no ensino da arte. São Paulo: Cortez, 2002.

BARBOSA, Ana Mae (org.). Arte/Educação Contemporânea: consonâncias internacionais. 2ª. ed. – São Paulo: Cortez, 2008. CHAUÍ, Marilena. Filosofia. São Paulo: Ática, 2000. MARÇAL, Jairo (org.). Filosofia – Ensino Médio. Curitiba: CEED-PR, 2006.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CHAUÍ, Marilena. Filosofia. São Paulo: Ática, 2000. CHAUÍ, Marilena. Convite à filosofia. São Paulo: ed. Ática, 2000. CARLINI, Álvaro et al. ARTE: Projeto Escola e Cidadania para Todos. São Paulo: Editora do Brasil, 2005. GARCEZ, Lucilia; OLIVEIRA, Jo. Explicando a arte: uma iniciação para entender as artes visuais. São Paulo: Ed. Ediouro, 2001. _____. Explicando a arte brasileira. São Paulo: Ediouro, 2004. GALLERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

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

DISCIPLINA: FILOSOFIA 3º Ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º Ano	Pré-requisitos: FILOSOFIA 2º Ano
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Esta disciplina, em um primeiro momento, abordará temas relacionados à ética, percorrendo sobre os seus principais conceitos, abordagens e aplicações. Tratará ainda de temas ligados à filosofia política, como poder, estado, regimes políticos e direitos humanos. Por fim, analisará questões ligadas à estética e à filosofia da arte, a exemplo da relação entre arte e indústria cultural.		
OBJETIVO		
1. Introduzir o debate sobre a ética, considerando suas principais abordagens e aplicações.		
2. Apresentar a importância do tema da ética para o debate contemporâneo.		
3. Debater os conceitos fundamentais da filosofia política, ressaltando as contribuições e limites dos regimes políticos.		
4. Ressaltar a importância da consciência política para os desafios contemporâneos.		
5. Analisar os principais conceitos e teorias sobre a filosofia da arte.		
6. Situar o papel social da arte na sociedade contemporânea.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - TÓPICOS DE ÉTICA		
- Teorias éticas. - Liberdade e determinismo. - Ética e felicidade. - Ética aplicada: Bioética, Ética da ciência e eco-ética.		

Sugestão de tema transversal: Trabalho, alienação e consumo.

UNIDADE II - TÓPICOS DE FILOSOFIA POLÍTICA E ESTÉTICA

- Fundamentos da filosofia política.
- Teorias políticas.
- Teorias estéticas.
- Arte e cultura

Sugestão de tema transversal: A questão dos direitos humanos.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP N° 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo.
- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.
- Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional.
- Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso.
- Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras.
- Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia.
- Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).

As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AVALIAÇÃO
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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). • Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). • Avaliação escrita. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. ARANHA, Maria Lúcia Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. Filosofando: introdução à filosofia. 6. ed. São Paulo: Moderna, 2016. 2. CHAUÍ, Marilena. Filosofia. 2. reimpr. São Paulo: Ática, 2001. 232 p. (Novo ensino médio). ISBN 9788508076482. 3. COTRIM, Gilberto; FERNANDES, Mirna. Fundamentos de filosofia. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ABBAGNANO, Nicola. **Dicionário de filosofia**. São Paulo: Martins Fontes, 2007. BARROS, Fernando R. de Moraes. **Estética para o Ensino Médio**. São Paulo: Autêntica, 2012.
2. BARBOSA, Paulo Sérgio Cruz. **Felicidade, liberdade e equidade**: reflexões sobre filosofia política. Curitiba: Bagai, 2020. 63 p. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/12uvM1z1gyDSiIp307zQaH9pPB1BcHAQ4/view>. Acesso em: 27 Feb. 2024.
3. CHAUI, Marilena. **Iniciação à filosofia**. São Paulo: Ática, 2010.
4. FERRARI, Sônia Campaner Miguel. **Filosofia política**. São Paulo: Saraiva, 2019.
5. MARCONDES, Danilo. **Iniciação à história da filosofia**: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.
6. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA 1º Ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º Ano	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		
Objetivos do ensino da Sociologia; o contexto histórico em que surge a Sociologia; – Definição – Evolução – Níveis de Conhecimento Humano – Movimento e Mudanças Sociais – A Relação da Antropologia com as Ciências Sociais – A Realidade Social e Política do Brasil – A Realidade Brasileira e os Aspectos Sociais, Econômicos e Políticos – Cultura e Sociedade – Noções das Teorias Psicológicas e Sociológicas.		
OBJETIVO		
01. Compreender o conceito básico de sociedade.		
02. Definir os aspectos principais da Antropologia, da Sociologia e da Ciência Política no Brasil.		
03. Pensar a sociedade a partir da introdução dos Clássicos da Sociologia.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - O QUE É SOCIEDADE?		
- A vida em sociedade. - As Ciências Sociais e o seu funcionamento. - Informações e Pensamento Crítico.		
UNIDADE II - PENSANDO NA SOCIEDADE		
- O capitalismo e a formação do pensamento clássico. - Émile Durkheim: coesão e fato social.		

- Max Weber: ação social e tipos ideais.
- Karl Marx: trabalho e classes sociais.
- Sociologia: aspectos estruturais e conjunturais.

UNIDADE III - ANTROPOLOGIA BRASILEIRA

- Os primeiros tempos.
- Antropologia e cultural popular.
- A consolidação da Antropologia Brasileira.
- Antropologia e relações sociais.
- Antropologia urbana.

UNIDADE IV - SOCIOLOGIA BRASILEIRA

- Interpretações sobre a formação do Brasil.
- A geração de 1930.
- A escravidão e a questão racial.
- Subdesenvolvimento e dependência econômica.
- Precarização do trabalho no Brasil contemporâneo.

UNIDADE V - A POLÍTICA NO BRASIL

- Estado e cidadania no Brasil.
- A origem da moderna democracia brasileira.
- Os partidos políticos.
- Uma democracia “normal”.
- O problema da corrupção.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes: • Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo. • Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal. • Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional. • Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso. • Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras. • Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia. • Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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). • Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). • Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ARENDT, Hannah. **A Condição humana**. Tradução de Roberto Raposo. Revisão técnica de Adriano Correia. 12. ed. rev. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2015. 403 p. ISBN 9788530954741.
2. FERREIRA, Delson Gonçalves. **Manual de sociologia: dos clássicos à sociologia da informação**. 2. ed. 9. reimp. São Paulo: Atlas, 2012. 247 p. ISBN 9788522434558.
3. OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. **Introdução à Sociologia**. 24. ed. 3ª reimp. São Paulo: Ática, 2001. 256 p. ISBN 978850807624x.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CHAUI, M. S. **O que é Ideologia**. 34. ed. São Paulo: Brasiliense, 1991.
2. MARTINS, Carlos Benedito. **O que é Sociologia**. 30. ed. São Paulo: Brasiliense, 1991. 98 p. (Primeiros passos, 57). ISBN 9788511010572.
3. ROCHA, Francisco Eduardo de Castro; PADILHA, Gessilda de Carvalho. **Agricultura familiar: dinâmica de grupo aplicada às organizações de produtores rurais**. Planaltina, DF: Embrapa, 2004. 172 p., il. ISBN 8570750277. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/567995/1/rocha01.pdf>. Acesso em: 27 Feb. 2024.
4. SCHNEIDER, Sergio. **A Pluriatividade na agricultura familiar**. 2. ed. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), 2009. 260 p. ISBN 9788538600404.
5. TOMAZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o ensino médio**. São Paulo: Atual, 2007. 256 p. ISBN 9788535707984.
6. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

-------	-------

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

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA 2º Ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º Ano	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		
Objetivos do ensino da Sociologia; o contexto histórico em que surge a Sociologia; – Definição – Evolução – Níveis de Conhecimento Humano – Movimento e Mudanças Sociais – A Relação da Antropologia com as Ciências Sociais – A Realidade Social e Política do Brasil – A Realidade Brasileira e os Aspectos Sociais, Econômicos e Políticos – Cultura e Sociedade – Noções das Teorias Psicológicas e Sociológicas.		
OBJETIVO		
01. Compreender o conceito básico de sociedade. 02. Definir os aspectos principais da Antropologia, da Sociologia e da Ciência Política no Brasil. 03. Pensar a sociedade a partir da introdução dos Clássicos da Sociologia.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - O QUE É SOCIEDADE?		
- A vida em sociedade. - As Ciências Sociais e o seu funcionamento. - Informações e Pensamento Crítico.		
UNIDADE II - PENSANDO NA SOCIEDADE		
- O capitalismo e a formação do pensamento clássico. - Émile Durkheim: coesão e fato social.		

- Max Weber: ação social e tipos ideais.
- Karl Marx: trabalho e classes sociais.
- Sociologia: aspectos estruturais e conjunturais.

UNIDADE III - ANTROPOLOGIA BRASILEIRA

- Os primeiros tempos.
- Antropologia e cultural popular.
- A consolidação da Antropologia Brasileira.
- Antropologia e relações sociais.
- Antropologia urbana.

UNIDADE IV - SOCIOLOGIA BRASILEIRA

- Interpretações sobre a formação do Brasil.
- A geração de 1930.
- A escravidão e a questão racial.
- Subdesenvolvimento e dependência econômica.
- Precarização do trabalho no Brasil contemporâneo.

UNIDADE V - A POLÍTICA NO BRASIL

- Estado e cidadania no Brasil.
- A origem da moderna democracia brasileira.
- Os partidos políticos.
- Uma democracia “normal”.
- O problema da corrupção.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes: • Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo. • Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal. • Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional. • Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso. • Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras. • Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia. • Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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). • Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). • Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ARENDT, Hannah. **A Condição humana**. Tradução de Roberto Raposo. Revisão técnica de Adriano Correia. 12. ed. rev. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2015. 403 p. ISBN 9788530954741.
2. FERREIRA, Delson Gonçalves. **Manual de sociologia: dos clássicos à sociologia da informação**. 2. ed. 9. reimp. São Paulo: Atlas, 2012. 247 p. ISBN 9788522434558.
3. OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. **Introdução à Sociologia**. 24. ed. 3ª reimp. São Paulo: Ática, 2001. 256 p. ISBN 978850807624x.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CHAUI, M. S. **O que é Ideologia**. 34. ed. São Paulo: Brasiliense, 1991.
2. MARTINS, Carlos Benedito. **O que é Sociologia**. 30. ed. São Paulo: Brasiliense, 1991. 98 p. (Primeiros passos, 57). ISBN 9788511010572.
3. ROCHA, Francisco Eduardo de Castro; PADILHA, Gessilda de Carvalho. **Agricultura familiar: dinâmica de grupo aplicada às organizações de produtores rurais**. Planaltina, DF: Embrapa, 2004. 172 p., il. ISBN 8570750277. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/567995/1/rocha01.pdf>. Acesso em: 27 Feb. 2024.
4. SCHNEIDER, Sergio. **A Pluriatividade na agricultura familiar**. 2. ed. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), 2009. 260 p. ISBN 9788538600404.
5. TOMAZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o ensino médio**. São Paulo: Atual, 2007. 256 p. ISBN 9788535707984.
6. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

-------	-------

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

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA 3º Ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º Ano	Pré-requisitos: SOCIOLOGIA 1ºAno
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Aspectos da realidade brasileira como identidade social, gênero, preconceito de marca, cidadania regulada, sociabilidade violenta, patrimonialismo, fundamentalismo religioso, trabalho informal, milícias, economia de mercado, bens tangíveis e bens intangíveis, entre outros.		
OBJETIVO		
01. Refletir sobre as divisões sociais clássicas e contemporâneas.		
02. Analisar as formas de contrato social.		
03. Compreender como o poder e a política atravessam os diversos temas.		
04. Estabelecer uma visão panorâmica sobre as lutas sociais e a cidadania.		
05. Desenvolver uma visão sobre a atuação da Ciência Política nas questões sociais.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - CLASSE E ESTRATIFICAÇÃO SOCIAL		
- A divisão da sociedade em Durkheim: grupos profissionais ou funcionais. - A estratificação social em Weber: classe, estamento e partido. - As classes sociais em Marx: contradição e dialética. - As classes e os estratos sociais no século XX. - A dinâmica das classes médias: ocupação profissional e renda.		

UNIDADE II - POLÍTICA, PODER E ESTADO - POLÍTICA E PODER

- O Estado.
- Os contratualistas: o que o Estado pode fazer?
- Regimes políticos: a democracia.
- Partidos políticos;

UNIDADE III - GLOBALIZAÇÃO E POLÍTICA

- O conceito de globalização.
- A governança global.
- A globalização e o Estado.
- Movimentos sociais globais.
- O Brasil e a globalização.

UNIDADE IV - A SOCIEDADE DIANTE DO ESTADO

- A luta pela cidadania.
- Os movimentos sociais.
- Problemas da ação coletiva.
- Capital social e a participação cívica.
- A sociedade civil.

UNIDADE V - TEMAS CONTEMPORÂNEOS DA CIÊNCIA POLÍTICA

- Uma nova visão do poder.
- Classe social e voto.
- Os valores pós-materialistas.
- Novos rumos na Filosofia política.
- Instituições políticas e desenvolvimento econômico.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre

as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo.
- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.
- Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional.
- Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso.
- Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras.
- Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia.
- Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).

As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).

- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ALONSO, Angela. **As teorias dos movimentos sociais**: um balanço do debate. Lua Nova: Revista de Cultura e Política, São Paulo, 76: 49-86, 2009. Periódico. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-64452009000100003&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 27 Feb. 2024.
2. FERREIRA, Delson Gonçalves. **Manual de sociologia**: dos clássicos à sociologia da informação. 2. ed. 9. reimp. São Paulo: Atlas, 2012. 247 p. ISBN 9788522434558.
3. ROCHA, Francisco Eduardo de Castro; PADILHA, Gessilda de Carvalho. **Agricultura familiar**: dinâmica de grupo aplicada às organizações de produtores rurais. Planaltina, DF: Embrapa, 2004. 172 p., il. ISBN 8570750277. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/567995/1/rocha01.pdf>. Acesso em: 27 Feb. 2024.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CHAUI, M. S. **O que é Ideologia**. 34. ed. São Paulo: Brasiliense, 1991.
2. GONÇALVES, S. P. **Antropologia**. Rio de Janeiro: UFRRJ, [2000?].
3. GONDIM, L. M. P. **Pesquisa em Ciências Sociais**. Fortaleza-CE: Editora UFC, 1999.
4. GUARESCH, P. **Sociologia Crítica**. Porto Alegre: Mundo Jovem, 1998.
5. OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. **Introdução à Sociologia**. São Paulo: Ática, 2011. 320 p. ISBN 9788508145171.
6. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

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

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

DISCIPLINA: HISTÓRIA 1º Ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º Ano	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		
História e historiografia; Pré-história, pré-história no Brasil; o Estado; Egito, Mesopotâmia, persas, hebreus, fenícios, sociedades pré-colombianas, povos originários do Brasil ; Creta, Grécia, Roma; Início da Idade Média, as mudanças no mundo romano, a ruralização da Europa; As sociedades africanas; Africanidades; cultura afro-brasileira e povos indígenas do Brasil.		
OBJETIVO		
1. Compreender a trajetória humana na história em seus aspectos econômicos, políticos, sociais e culturais, no período que compreende da pré-história até a Idade Média.		
2. Analisar criticamente os principais marcos e processos históricos desde a Pré-História até o período medieval.		
3. Investigar as dinâmicas de poder, as estruturas políticas e as formas de organização estatal em diferentes contextos históricos.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - INTRODUÇÃO À HISTÓRIA E HISTORIOGRAFIA		
- Definição de História. - Métodos e abordagens da História. - Relação entre História e Historiografia.		
UNIDADE II - PRÉ-HISTÓRIA E PRÉ-HISTÓRIA NO BRASIL		
Principais características da Pré-História.		

- Povos pré-históricos no Brasil.
- Arte rupestre e vestígios arqueológicos.

UNIDADE III - CIVILIZAÇÕES ANTIGAS

- Egito Antigo: sociedade, política, religião e economia.
- Mesopotâmia: Sumérios, Acádios, Babilônios e Assírios.
- Persas: Império Aquemênida.
- Hebreus: religião, sociedade e história política.
- Fenícios: comércio marítimo e colonização.

UNIDADE IV - CIVILIZAÇÕES CLÁSSICAS

- Creta.
- Grécia Antiga: Períodos Arcaico e Clássico, democracia ateniense, filosofia e cultura.
- Roma Antiga: República e Império, organização política, direito romano, expansão territorial.

UNIDADE V - IDADE MÉDIA E TRANSFORMAÇÕES NO MUNDO ROMANO

- Início da Idade Média e queda do Império Romano do Ocidente.
- A ruralização da Europa e o feudalismo.
- Sociedade feudal: nobreza, clero e servos.
- As invasões bárbaras e a formação dos reinos germânicos

UNIDADE VI - SOCIEDADES AFRICANAS

- Reinos e impérios africanos.
- Organização social, política e econômica.
- Religiões e manifestações culturais.

UNIDADE VII - AFRICANIDADES E CULTURA AFRO-BRASILEIRA

- Diáspora africana e escravidão.
- Cultura afro-brasileira: religião, música, dança, culinária, literatura, artes visuais.

UNIDADE VIII - POVOS INDÍGENAS DO BRASIL

- Diversidade étnica e cultural dos povos indígenas.
- Organização social e política.
- Contribuições para a cultura brasileira e resistência histórica.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo.
- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.
- Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional.
- Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso.
- Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras.
- Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia.
- Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ARRUDA, José Jobson de A.; PILETTI, Nelson. **Toda a história:** história geral e história do Brasil. 13. ed. São Paulo: Ática, 2007. 728 p.
2. PEDRO, Antonio. **História geral.** São Paulo: FTD, 1995. 365 p.
3. VICENTINO, Cláudio. **História geral.** São Paulo: Scipione, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BUENO, Eduardo. **Brasil:** uma história: a incrível saga de um país. São Paulo: Ática, 2003.
2. BOULOS JÚNIOR, Alfredo. **História geral:** antiga e medieval. São Paulo: FTD, 1995. v. 1 .
3. CÁCERES, Florival. **História geral.** 4. ed. São Paulo: Moderna, 1996.

4. KLEIN, Herbert S. **A experiência afro-americana numa perspectiva comparativa**: a situação atual do debate sobre a escravidão nas Américas. Afro-Ásia, Salvador, n. 45, p. 95-121., 2012. Disponível em: <https://portalseer.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/21251>. Acesso em: 27 Feb. 2024.

5. VICENTINO, Cláudio; DORIGO, Gianpaolo. **História para o ensino médio**: história geral e do Brasil. 2. ed. São Paulo: Scipione, 2016.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: HISTÓRIA 2º Ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º Ano	Pré-requisitos: HISTÓRIA 1º Ano
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Pioneirismo português na expansão comercial. A baixa Idade Média. O absolutismo. Os povos indígenas no Brasil. Capitânias hereditárias, governo geral, a montagem do engenho. Tráfico Negreiro. As classes sociais, os conflitos sociais. As bandeiras, os holandeses no Brasil, a religião no Brasil. O iluminismo. Revolução Francesa. Revolução Inglesa. A escravidão. Quilombo de Palmares. As revoltas coloniais. Inconfidência Mineira. Inconfidência baiana. A revolta de Beckman, a Guerra dos Mascates. Emboabas. Processo de Independência do Brasil. Família real no Brasil, Primeiro Reinado.Cidadania e civismo – Vida familiar e social. Educação para o Trânsito. Educação em Direitos Humanos. Direitos da Criança e do Adolescente. Processo de envelhecimento, respeito e valorização do Idoso.		
OBJETIVO		
1. Compreender processos históricos e a influência dos mesmos na vida em sociedade. 2. Buscar entender algumas transformações ocorridas em momentos significativos, como por exemplo: Na Idade Moderna e início da Idade Contemporânea; o Brasil no período colonial e primeiro reinado, destacando a escravidão de negros e as lutas indígenas para sobreviver a opressão. 3. Compreender a construção da cidadania na História brasileira e seus desafios atuais: os direitos das crianças e adolescentes, os direitos dos idosos e as políticas públicas desenvolvidas pelo Estado brasileiro.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - SURGIMENTO DO ESTADO ABSOLUTISTA		
- Características do absolutismo monárquico. - Teorias políticas do absolutismo. - Exemplos de Estados Absolutistas na Europa.		

UNIDADE II - AS GRANDES NAVEGAÇÕES

- Motivações para as navegações.
- Principais navegadores e suas viagens.
- Consequências das Grandes Navegações.

UNIDADE III - O BRASIL-COLÔNIA

- Processo de colonização e exploração.
- Economia colonial: plantations, ciclo do açúcar, ciclo do ouro.
- Sociedade colonial: escravidão, classes sociais, cultura e religião.

UNIDADE IV - REVOLUÇÕES NA EUROPA

- Revolução Inglesa: Guerra Civil, Revolução Gloriosa.
- Revolução Industrial: origens, impactos econômicos e sociais.
- Revolução Francesa: causas, fases e consequências.

UNIDADE V - INDEPENDÊNCIA E PRIMEIRO REINADO DO BRASIL

- Contexto histórico da Independência.
- Processo de independência: movimentos e líderes.
- Consolidação do Estado nacional e o governo de Dom Pedro I.

UNIDADE VI - LUTA CONTRA A ESCRAVIDÃO

- Origens e expansão do tráfico negreiro.
- Movimentos abolicionistas: no Brasil e no mundo.
- Abolição da escravidão e seus impactos sociais e econômicos.

UNIDADE 7 - EDUCAÇÃO PARA O TRÂNSITO

- Legislação de trânsito e direitos do pedestre.
- Prevenção de acidentes e segurança viária.
- Responsabilidade e consciência no trânsito.

UNIDADE VIII- CIDADANIA E CIVISMO

- Conceitos de cidadania e civismo.
- Participação cidadã na vida familiar e social.
- Valores éticos e morais na formação do cidadão.

UNIDADE IX - EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS

- Princípios e valores dos direitos humanos.

- Combate à discriminação e promoção da igualdade.

- Educação para a paz e para a não-violência.

UNIDADE X - DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

- Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA).
- Proteção integral e garantia de direitos.
- Políticas públicas e programas de promoção da infância e juventude

UNIDADE XI - PROCESSO DE ENVELHECIMENTO

- Aspectos biológicos, psicológicos e sociais do envelhecimento.
- Direitos e desafios enfrentados pelo idoso na sociedade contemporânea.
- Estatuto da pessoa idosa.
- Valorização do idoso e promoção de uma cultura de respeito à pessoa idosa.
- Pessoas idosas no mercado de trabalho

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo.
- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.
- Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional.
- Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso.
- Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras.
- Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia.
- Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).

As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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). • Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). • Avaliação escrita. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. MOTA, Myriam Becho; BRAICK, Patrícia Ramos. História: das Cavernas ao Terceiro Milênio: Das Origens da Humanidade à reforma religiosa na Europa. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2005. v. 2.

2. SANTIAGO, Pedro; CERQUEIRA, Célia; PONTES, Maria Aparecida. **Por Dentro da História**. 4. ed. São Paulo: Escala Educacional, 2016. v. 2.

3. VICENTINO, Cláudio; VICENTINO, Bruno. **Olhares da História Brasil e Mundo**. São Paulo: Scipione, 2016. v. 2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília: Senado Federal, 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 25 fev. 2024.

2. BRASIL. **Estatuto da Criança e do Adolescente**. Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 1990. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8069.htm. Acesso em: 25 fev. 2024.

3. BRASIL. **Estatuto do Idoso**. Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003. Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.741.htm. Acesso em: 25 fev. 2024.

4. BRASIL. **Lei nº 9.503, de 23 de setembro de 1997**. Institui o Código de Trânsito Brasileiro. Brasília: Presidência da República, 1997. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9503.htm. Acesso em: 25 fev. 2024.

5. CAMPOS, Flávio de; PINTO, Júlio Pimentel; CLARO, Regina. **Oficina de História**. 2. ed. São Paulo: Leya, 2016. v. 2.

6. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: HISTÓRIA 3º Ano		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º Ano	Pré-requisitos: HISTÓRIA 3º Ano
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 80h	Prática: 0h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Imperialismo, neocolonialismo.; 1º Guerra Mundial; Proclamação da República e República Velha; Crise de 1929; Os regimes fascistas; Revolução de 1930; O Estado Novo; 2ª Guerra Mundial; Governo Dutra, Governo Vargas período democrático; Governo JK, Jânio, Jango. Guerra da Coreia; Guerra do Vietnã; Golpe de 64, Ditadura militar; Redemocratização, Sarney, Collor, Itamar; Fim da URSS; FHC; Lula; Questão ambiental, fundamentalismo religioso. A questão do Oriente Médio e os países árabes e africano, a questão ambiental a nível planetário.		
OBJETIVO		
1. Compreender as mudanças políticas, econômicas, sociais e culturais, ambientais nos séculos XX e início do século XXI.		
2. Analisar os regimes fascistas e autoritários que surgiram durante o século XX e suas consequências no mundo.		
3. Refletir sobre as consequências das ações antrópicas em relação à questão ambiental.		
4. Entender sobre as questão do Oriente Médio e dos países árabes e africanos dentro do contexto histórico.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - IMPERIALISMO E NEOCOLONIALISMO		
- Expansão imperialista europeia. - Conferências e divisões coloniais. - Resistências e consequências do imperialismo.		
UNIDADE II- PRIMEIRA GUERRA MUNDIAL		

- Causas e desencadeamento do conflito.
- Desenvolvimento e desfecho da guerra.
- Consequências políticas, sociais e econômicas.

UNIDADE III - PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA E REPÚBLICA VELHA NO BRASIL

- Contexto histórico e movimentos republicanos.
- Características políticas e econômicas da República Velha.
- Movimentos sociais e lutas por direitos.

UNIDADE IV - CRISE DE 1929 E SUAS REPERCUSSÕES

- Origens e desdobramentos da crise econômica.
- Impactos na economia mundial e nas políticas internas dos países.

UNIDADE V - REGIMES FASCISTAS E AUTORITÁRIOS

- Surgimento e características do fascismo na Europa.
- Regimes fascistas na Itália, Alemanha e Espanha.
- Propaganda e controle social nos regimes autoritários.

UNIDADE VI - REVOLUÇÃO DE 1930 E ESTADO NOVO NO BRASIL

- Contexto político e econômico da Revolução de 1930.
- Governo de Getúlio Vargas: características e políticas.
- Estado Novo: características e impactos na sociedade brasileira.

UNIDADE VII - SEGUNDA GUERRA MUNDIAL

- Causas e principais eventos do conflito.
- Participação do Brasil na Segunda Guerra Mundial.
- Consequências da guerra para o mundo.

UNIDADE VIII - PERÍODO DEMOCRÁTICO E DITATORIAL NO BRASIL

- Governos de Dutra, JK, Jânio Quadros e João Goulart.
- Golpe de 64 e instauração da Ditadura Militar.
- Resistências e movimentos de redemocratização.

UNIDADE IX - REDEMOCRATIZAÇÃO E GOVERNOS PÓS-DITADURA NO BRASIL

- Processo de redemocratização e Constituição de 1988.
- Governos de Sarney, Collor, Itamar Franco.
- Fim da Ditadura Militar e retorno à democracia.

UNIDADE X - FIM DA URSS E OS GOVERNOS DE FHC E LULA NO BRASIL

- Queda do regime comunista soviético.
- Governos de Fernando Henrique Cardoso e as políticas econômicas.
- Governos de Luiz Inácio Lula da Silva e as políticas sociais

UNIDADE XI- QUESTÕES GLOBAIS: AMBIENTALISMO E FUNDAMENTALISMO RELIGIOSO

- Desafios ambientais globais e políticas de preservação.
- Crescimento do fundamentalismo religioso e seus impactos sociais e políticos.

UNIDADE XII - QUESTÃO DO ORIENTE MÉDIO, PAÍSES ÁRABES E AFRICANOS

- Conflitos regionais e interesses geopolíticos.
- Movimentos de resistência e processos de paz.
- Desafios sociais, econômicos e políticos na região.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo.
- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.
- Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional.
- Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso.
- Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras.
- Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia.
- Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).

As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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). • Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). • Avaliação escrita. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. VICENTINO, Cláudio; VICENTINO, Bruno. Olhares da História Brasil e mundo. São Paulo: Scipione, 2016. v. 3.

2. MOTA, Myriam Becho; BRAICK, Patrícia Ramos. **História**: das Cavernas ao Terceiro Milênio: Das Origens da Humanidade à reforma religiosa na Europa. São Paulo: Moderna, 2005. v. 3.

3. SANTIAGO, Pedro; CERQUEIRA, Célia; PONTES, Maria Aparecida. **Por Dentro da História**. 4. ed. São Paulo: Escala Educacional, 2016. v. 3.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CAMPOS, Flávio de; PINTO, Júlio Pimentel; CLARO, Regina. **Oficina de História**. 2. ed. São Paulo: Leya, 2016. v. 3.

2. COTRIM, Gilberto. **História global, Brasil e geral**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v. 3.

3. NAPOLITANO, Marcos. **História do Brasil**: da queda da monarquia ao fim do Estado Novo. São Paulo: Contexto 2016.

4. MORAIS, Luís Edmundo. **História contemporânea**: da Revolução Francesa à Primeira Guerra Mundial. São Paulo: Contexto, 2017.

5. VAINFAS, Ronaldo; FARIA, Sheila de Castro; FERREIRA, Jorge; SANTOS, **Georgina dos História**. São Paulo: Saraiva, 2010. v. 3.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: GEOGRAFIA 1º Ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º Ano	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		
O processo de construção do espaço geográfico. Debate sobre os conceitos e categorias essenciais para a compreensão do espaço geográfico: paisagem, região, território e lugar. Representação do espaço geográfico pela cartografia e suas tecnologias. Geografia física: estrutura geológica, relevo, atmosfera, hidrosfera, vegetação, solo e domínios da natureza. Exploração da natureza pela sociedade capitalista e as implicações sociais e ambientais no meio ambiente.		
OBJETIVO		
1. Compreender e conceituar os principais conceitos da Geografia: lugar, paisagem, território e espaço geográfico. 2. Compreender a evolução da ciência geográfica. 3. Entender a dinâmica do espaço natural e suas transformações por meio da interferência humana. 4. Sensibilizar-se quanto às questões ambientais; o conceito de Desenvolvimento Sustentável.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - O ESPAÇO GEOGRÁFICO		
- A Geografia e o espaço geográfico. - Conceitos da geografia: espaço, paisagem, região, território e lugar. - Correntes do pensamento geográfico: Determinismo, Possibilismo, Geografia Regional, Nova Geografia/Quantitativa ou Teorético-Quantitativa e Geografia crítica. - Cartografia e suas tecnologias.		
UNIDADE II - DINÂMICAS DA NATUREZA E TRANSFORMAÇÃO DAS PAISAGENS		

- Origem e evolução da Terra.
- Estrutura interna da Terra.
- Teoria da Deriva Continental.
- Tectônica de placas.
- Estrutura geológicas e formas de relevo.
- Agentes internos e externos de modelação do relevo.
- Ciclo das rochas.
- Formação dos solos.
- Climatologia: atmosfera e as dinâmicas climáticas. - Hidrografia: bacias hidrográficas, rios e escassez hídrica.

UNIDADE III - DOMÍNIOS DA NATUREZA

- Grandes domínios naturais da Terra.
- Biomas Brasileiros.
- Domínios morfoclimáticos brasileiros.

UNIDADE IV - SOCIEDADE, MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO

- A questões ambientais no contexto do mundo globalizado.
- As conferências em defesa do meio ambiente.
- Desenvolvimento sustentável. - Política ambiental no Brasil.
- Problemas ambientais no Brasil e no Ceará.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo.

- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.
- Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional.
- Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso.
- Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras.
- Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia.
- Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. MORAES, Maria Lúcia Martins de. Geografia do Brasil: natureza e sociedade. São Paulo: FTD, 1996. 231 p. 2. VESENTINI, José William. Sociedade e espaço: geografia geral e do Brasil. 42. ed. São Paulo: Ática, 2005. 343 p. 3. SENE, E.; MOREIRA, J. C. Geografia para o ensino médio: geografia geral e do Brasil. 2. ed. São Paulo: Scipione, 2013. 328p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. ARAGON, Glaucia Torres. Dinâmica da terra. Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2008. Disponível em: https://canal.cecierj.edu.br/012016/c1932e2f50c9f6c2016eee1cb55ddf52.pdf. Acesso em: 28 fev. 2024. 2. COELHO, Marcos de Amorim; SOARES, Lygia Terra. Geografia do Brasil: espaço natural, territorial e socioeconômico brasileiro. 5. ed. São Paulo: Moderna, 2002. 391 p. 3. MAGNOLI, Demétrio; ARAÚJO, Regina. Geografia paisagem e território: geografia geral e do Brasil. São Paulo: Moderna, 1993. 354 p. 4. MOREIRA, João Carlos; SENA, Eustáquio de. Geografia para o ensino médio: geografia geral e do Brasil. São Paulo: Scipione, 2002. 228 p. Volume único. 5. MOREIRA, Ruy. O que é Geografia. 14. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. 113 p. (Coleção Primeiros Passos). 6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

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

DISCIPLINA: GEOGRAFIA 2º Ano		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º Ano	Pré-requisitos: GEOGRAFIA 1º Ano
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 38h	Prática: 2h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Formação territorial do Brasil e do Ceará. Industrialização e os setores industriais. A importância social, econômica e ambiental do setor energético. Demografia, análise de dados populacionais: direitos humanos, analfabetismo, fluxos migratórios, miscigenação, distribuição da renda, índice de desenvolvimento humano, crescimento econômico e desenvolvimento social. Espaço rural e urbano. Geografia do Ceará.		
OBJETIVO		
1. Entender o processo de industrialização e seus efeitos na dinâmica sócio espacial brasileira.		
2. Diferenciar os diversos tipos de fontes de energia e compreender os impactos de sua geração no meio ambiente.		
3. Relacionar os recursos naturais e a composição da matriz energética do Brasil à sua importância para a economia e a sociedade brasileira.		
4. Conhecer o processo de formação do povo brasileiro.		
5. Valorizar a diversidade étnica e cultural do Brasil.		
6. Analisar as características das cidades brasileiras do ponto de vista de sua formação histórica.		
7 Contextualizar e analisar os problemas socioambientais das grandes cidades brasileiras, bem como formas de solucioná-los ou minimizá-los.		
8 Contextualizar e analisar as redes de transportes e de comunicação do ponto de vista de sua importância para a produção do espaço geográfico brasileiro e do desenvolvimento socioeconômico e cultural do país.		
9. Relacionar a organização do espaço agrícola brasileiro ao modo de produção capitalista no campo e suas consequências socioambientais.		

PROGRAMA**UNIDADE I - FORMAÇÃO TERRITORIAL E REGIONALIZAÇÃO DO BRASIL**

- A organização do espaço geográfico brasileiro: constituição do território e regionalização.
- Amazônia.
- Nordeste.
- Formação territorial do Ceará.
- Centro-Sul.

UNIDADE II - INDUSTRIALIZAÇÃO E POLÍTICA ECONÔMICA BRASILEIRA

- Industrialização mundial e a luta de classes.
- Fatores locacionais das indústrias.
- Tipos e modelos industriais.
- O processo de industrialização brasileira.
- Distribuição da indústria no território brasileiro.
- Indústria no Ceará.
- Impactos ambientais e novas tecnologias.

UNIDADE III - ENERGIA E MEIO AMBIENTE

- Fontes de energia renováveis e não renováveis.
- Recursos minerais.
- A produção mundial de energia.
- A produção de energia no Brasil.

UNIDADE IV - POPULAÇÃO

- Características e crescimento da população mundial.
- Os fluxos migratórios e a estrutura da população.
- A formação e a diversidade cultural da população brasileira.
- População do Ceará.
- O índio no Brasil e demarcação de terras.
- O mito da “democracia racial”.
- Os grupos africanos introduzidos no Brasil e suas contribuições culturais.
- A mulher e o espaço geográfico.
- Aspectos demográficos e estrutura da população brasileira.

UNIDADE V - O ESPAÇO URBANO E O PROCESSO DE URBANIZAÇÃO

- Urbanização do Brasil.
- Regiões metropolitanas, megacidades e megalópoles.
- Regiões metropolitanas do Ceará: Fortaleza, Sobral e Cariri.
- Rede e hierarquia urbana.
- Problemas sociais urbanos: violência, segregação socioespacial e especulação imobiliária. Problemas ambientais urbanos.
- Planejamento urbano e o direito à cidade.
- Estatuto da Cidade.
- Estatuto da Metrópole.
- Redes: transportes e comunicação.

UNIDADE VI - O ESPAÇO RURAL BRASILEIRO

- A concentração fundiária e os conflitos no campo.
- Agropecuária no Brasil: o tradicional e o moderno.
- Pecuária brasileira.
- O agronegócio e as novas fronteiras agrícolas.
- Tecnologia no meio rural. - Problemas socioambientais no campo.
- Agropecuária no Ceará.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo.
- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.
- Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional.

- Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso.
- Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras.
- Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia.
- Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).

As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. COELHO, M.A.; SOARES. L. T. **O Espaço natural e socioeconômico**: Geografia Geral. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2002. 440 p.
2. MARTINS, D; BIGOTTO, F; VITIELLO, M. **Geografia no cotidiano**: ensino médio, 2º ano. Curitiba: Base Editorial. 2016. 384 p.
3. MORAES, Maria Lúcia Martins de. **Geografia do Brasil**: natureza e sociedade. São Paulo: FTD, 1996. 231 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ADAS, M. **Panorama geográfico do Brasil**: Contradições, impasses e desafios socioespaciais. 3. ed. São Paulo: Moderna. 2002. 596 p.
2. COELHO, M.A.; SOARES. L. T. **O Espaço natural e Socioeconômico**: Geografia Geral. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2002. 440 p.
3. MOREIRA, IGOR. **Geografia**: Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Ática, 2008. 92-157 p.
ROSS, J. L. S. Geografia do Brasil. 3. ed. São Paulo: Edusp, 2000. 546 p. SENE, E.;
4. MOREIRA, J. C. **Geografia para o Ensino Médio**: Geografia Geral e do Brasil. 2. ed. São Paulo: Scipione, 2013. 328p.
5. ROSS, J. L. S. **Geografia do Brasil**. 3. ed. São Paulo: Edusp, 2000. 546 p.
6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

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

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

DISCIPLINA: GEOGRAFIA 3º Ano		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º Ano	Pré-requisitos: GEOGRAFIA 2º Ano
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 76h	Prática: 4h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Formação do espaço geográfico mundial pela perspectiva da evolução do sistema capitalista. Globalização. Regionalização do espaço mundial. Economia internacional. População e movimentos migratórios. Meios de transporte e fluxos internacionais. Geopolítica dos recursos naturais. Questões do mundo contemporâneo. Geografia do Ceará.		
OBJETIVO		
1. Analisar os papéis que cada região (central e periférica) desenvolve na produção do espaço geográfico mundial e suas consequências para o mundo contemporâneo.		
2. Relacionar a produção do espaço geográfico mundial com o desenvolvimento do modo capitalista de produção.		
3. Contextualizar e analisar o processo de globalização, relacionando-o com o cotidiano.		
4. Buscar as origens do elevado nível de desenvolvimento socioeconômico dos países do Norte e analisá-lo com base nos índices atuais.		
5. Buscar as origens do baixo nível de desenvolvimento socioeconômico dos países do Sul e analisá-lo com base nos índices atuais.		
6. Identificar e contextualizar o quadro de desenvolvimento socioeconômico de países emergentes e analisá-lo com base nos índices atuais, comparando-os com o Brasil.		
7. Compreender a organização da produção industrial no mundo contemporâneo considerando seu contexto histórico, geográfico, econômico, político e tecnológico.		
8 Comparar as realidades e as dinâmicas populacionais de diferentes períodos históricos e entre países ricos e pobres.		

9 Relacionar a exploração e o uso econômico dos recursos naturais às disputas geopolíticas e às estratégias de apropriação desses recursos entre as nações e o mercado mundial.

10 Entender a formação territorial do Ceará e suas características políticas, econômicas, sociais e ambientais.

PROGRAMA

UNIDADE I - ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO GEOGRÁFICO MUNDIAL

- O processo de desenvolvimento do capitalismo.
- Globalização e Nova Ordem Mundial.
- Condições socioeconômicas e a organização do espaço geográfico mundial.
- Regionalização do espaço mundial.
- Ordem geopolítica e econômica: do pós-Segunda Guerra aos dias de hoje.
- Geopolítica: Conflitos armados no mundo.

UNIDADE II - REGIÕES SOCIOECONÔMICAS MUNDIAIS

- Países do Norte I: América Anglo-Saxônica.
- Países do Norte II: Europa.
- Nações desenvolvidas do Pacífico.
- Países do Sul: África, América Latina e Ásia.

UNIDADE III - INDUSTRIALIZAÇÃO E COMÉRCIO INTERNACIONAL

- A geografia das indústrias.
- Países pioneiros no processo de industrialização.
- Países de industrialização tardia.
- Países de industrialização planificada.
- Países recentemente industrializados.
- O comércio internacional e os principais blocos regionais.
- Países de economias emergentes: BRICS.

UNIDADE IV - GEOGRAFIA NA ATUALIDADE

- População e movimentos migratórios.
- Meios de Transportes.
- Geopolítica dos recursos naturais: hídricos, florestais e agropecuários.
- Brexit: saída do Reino Unido da União Europeia.

- Guerra comercial entre EUA e China e suas implicações para economia mundial.
- Violência no continente africano.
- O preconceito e as manifestações étnicas e raciais.
- Movimento feminista no Brasil e no mundo.
- Convulsões sociais pelo mundo: América Latina, Europa e Ásia. - Crise de refugiados.

UNIDADE V - GEOGRAFIA DO CEARÁ

- Formação do território cearense.
- Geografia física do Ceará: geologia, relevo, hidrografia, clima, solo e vegetação.
- Convivência com o semiárido no Ceará.
- Atividades socioeconômicas do Ceará: agricultura, agronegócio, indústria, serviços e turismo.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo.
- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.
- Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional.
- Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso.
- Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras.
- Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia.
- Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AVALIAÇÃO
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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). • Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). • Avaliação escrita. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. COELHO, Marcos de Amorim; SOARES, Lygia Terra. Geografia do Brasil: espaço natural, territorial e socioeconômico brasileiro. 5. ed. São Paulo: Moderna, 2002. 391 p. 2. MARTINS, D; BIGOTTO, F; VITIELLO, M. Geografia no cotidiano: ensino médio, 3º ano. Curitiba: Base Editorial, 2016. 384 p. 3. MORAES, Maria Lúcia Martins de. Geografia do Brasil: natureza e sociedade. São Paulo: FTD, 1996. 231 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. ADAS, M. Panorama geográfico do Brasil: Contradições, impasses e desafios socioespaciais. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2002. 596 p. 2. COELHO, M.A.; SOARES. L. T. O Espaço natural e socioeconômico: Geografia Geral. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2002. 440 p. 3. MOREIRA, IGOR. Geografia: Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Ática, 2008. 92-157 p. 4. ROSS, J. L. S. Geografia do Brasil. 3. ed. São Paulo: Edusp, 2000. 546 p. SENE, E.; 5. MOREIRA, J. C. Geografia para o ensino médio: Geografia Geral e do Brasil. 2. ed. São Paulo: Scipione, 2013. 328 p. 6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

**PUDS - DISCIPLINAS DO NÚCLEO
DIVERSIFICADO**

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

DISCIPLINA: PROJETO DE VIDA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º Ano	Pré-requisitos: Sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Relações Humanas: Minha identidade, minhas raízes. Olhando para você e para o outro. A arte da comunicação. Profissões Possíveis. Relações Humanas no trabalho; Caminho a percorrer; Ética Profissional, Comportamento Ético.		
OBJETIVO		
1. Perceber-se, o cidadão-profissional, como sujeito sócio-histórico com responsabilidade ética.		
2. Compreender a importância das competências interpessoais no sucesso profissional.		
3. Identificar formas melhores de resolver conflitos interpessoais estabelecendo aptidões para um relacionamento mais eficiente para com os outros.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - O EU: IDENTIDADE E RAÍZES		
- Identidade e personalidade. - Compreendendo minhas raízes culturais e sociais. - Autoconhecimento e autoestima.		
UNIDADE II - A ARTE DA COMUNICAÇÃO		

- A importância da comunicação nas relações humanas.
- Como me comunico.
- Superando barreiras da comunicação.
- Desenvolvendo empatia e compreensão.
- Características da minha geração.
- Construindo o mundo que eu quero.

UNIDADE III- CAMINHOS A PERCORRER

- Explorando diferentes carreiras e profissões.
- Formação universitária.
- Sucesso financeiro e objetivo profissional.
- Planejamento de carreira e desenvolvimento pessoal.

UNIDADE IV - RELAÇÕES HUMANAS NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Dinâmica das relações humanas no ambiente de trabalho.
- Comunicação eficaz no ambiente profissional.
- Trabalho em equipe e colaboração
- Inclusão e respeito pela diversidade.

UNIDADE V - ÉTICA PROFISSIONAL E COMPORTAMENTO ÉTICO

- Comportamento ético.
- Fundamentos da ética profissional.
- Normas e princípios éticos no ambiente de trabalho.
- Tomada de decisões éticas.
- Responsabilidade social e corporativa.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras. Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem. Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes: · Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo. · Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal. · Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional. · Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso. · Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras. · Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia. · Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo). Também será usado como recurso pedagógico, para incentivar o acesso à cultura brasileira, a exibição de filmes nacionais, conforme a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996) e a Lei n.º13.006 de junho de 2014.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: · Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. · Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CERNEY, J. V. **O Poder da comunicação**. São Paulo: Ibrasa:1978.
2. MINICUCCI, A. **Relações humana-psicologia das relações interpessoais**. São Paulo: Editora Atlas, 2001.
3. WEIL, Pierre. **Relações humanas na família e no trabalho**. Petrópolis: Vozes, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BENEVIDES, Rafaelle. **Competências socioemocionais para o mercado de trabalho: 100 perguntas para o aprimoramento pessoal**. São Paulo: Matrix 2019.
2. HAN, Byung-chul. **Sociedade do cansaço**. Rio de Janeiro: Vozes, 2015.

3. MOGI, Ken. Lkigai. **Os cinco passos para encontrar seu propósito de vida e ser mais feliz.** São Paulo: Astral Cultural, 2018.

4. RIBEIRO, Darcy. **O Povo brasileiro:** a formação e o sentido brasileiro. São Paulo: Editora, 2015.

5. SANTORO, Eliane de Abreu. **Ser protagonista:** projeto de vida: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2020.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: INFORMÁTICA		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º Ano	Pré-requisitos: Sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Conceitos de informática e sistemas computacionais. Noções básicas do sistema operacional Windows, de editor de texto, de apresentações e planilhas. Conhecimentos de noções básicas de navegação na internet.		
OBJETIVO		
1. Entender os principais conceitos de sistemas computacionais. 2. Realizar operações básicas em sistemas operacionais. 3. Entender e saber utilizar editores de texto, planilhas e editor de apresentação. 4. Entender e saber utilizar a internet para fins profissionais		
PROGRAMA		
UNIDADE I - NOMENCLATURA Nomenclatura Básica.		
UNIDADE III - INFORMÁTICA DE ONTEM E DE HOJE - O computador. - Histórico da Informática. - Introdução à Informática.		

- Informática e Processamento de Dados.
- Hardware – CPU / Periféricos - Acessórios.
- Software - Básico / Aplicativos / Utilitários.
- Arquivos.
- Pastas ou Diretórios.
- Unidades de Armazenamento.

UNIDADE III - UTILIZAÇÃO BÁSICA DE SISTEMAS OPERACIONAIS

- Tipos de Sistemas Operacionais.
- Componentes da Interface com o Usuário.
- Localização e Manipulação de Arquivos e Pastas.
- Configuração Básica do Sistema.
- Operacional Internet. Introdução a Internet – Browsers / Sites / Downstream / Upstream / Pages E-mail – Conta individual / Grupos de email / Fóruns / Blogs.

UNIDADE IV - EDITOR DE TEXTO

- Edição Básica de Documentos.
- Manipulação, Edição e Formatação de Arquivos e Textos.
- Trabalhando com Tabelas, Figuras e Objetos Gráficos.
- Criando sumário.

UNIDADE V - INTRODUÇÃO AO USO DE PLANILHA ELETRÔNICA

- Edição Básica de Planilhas: Manipulação, Edição e Formatação de Planilhas.
- Utilização de Fórmulas.
- Criando Gráficos.

UNIDADE VI - INTRODUÇÃO AO USO DE UM PROGRAMA DE APRESENTAÇÕES

- Janela principal e menus.
- Formatação de slides.
- Técnicas de apresentação.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores das práticas pedagógicas como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.
- Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia.

As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, laboratório de informática, programas para computadores etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.
2. MEIRELLES, Fernando de Souza. **Informática**: novas aplicações com microcomputadores. 2. ed. atual. e ampl. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1994.
3. VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática**: conceitos básicos. 10. ed. São Paulo: Gen LTC, 2021. 433 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. LAUREANO, Marcos Aurélio Pchek; OLSEN, Diogo Roberto. **Redes de computadores**. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010.
2. LAUREANO, Marcos Aurélio Pchek; OLSEN, Diogo Roberto. **Sistemas operacionais**. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010.
3. RODRIGUES, Andréa. **Desenvolvimento para internet**. Curitiba: Editora LT, 2010.
4. SCHAVONI, Marilene. **Hardware**. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010.
5. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Summus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: PROJETOS INTEGRADORES		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Temáticas relacionadas às questões étnico raciais, história e cultura afro-brasileira e indígena, questões de gênero, inclusão, bem como educação ambiental. Desenvolvimento de projetos de pesquisa para resolução de problemas que envolvam as temáticas em questão de forma integradora.		
OBJETIVO		
1. Possibilitar o desenvolvimento de aprendizagens no âmbito na forma de projetos integradores que envolvam saberes em uma perspectiva interdisciplinar envolvendo temas como alimentação, questões étnico-raciais, indígenas e educação ambiental. 2. Propor um projeto social que contemple soluções que dialoguem com questões étnico-raciais, indígena, inclusivas e educação ambiental.		
PROGRAMA		
UNIDADE I: SOCIEDADE		
● Sociedade na Perspectiva Contemporânea.		
UNIDADE II: POLÍTICAS DE AÇÕES AFIRMATIVAS		
● Questões étnico racial: Racismo Estrutural, Identidade, Etnocentrismo, Preconceito racial		
● Cultura afro-brasileira e indígena: Protagonismo negro e indígena no mercado de trabalho.		

- Questão social: A inclusão da pessoa com deficiência (PCD) e o combate ao capacitismo
- Questões de gênero: o lugar da mulher no mercado de TI e a população LGBTQIA+

UNIDADE III: EDUCAÇÃO AMBIENTAL

- Meio Ambiente e Educação;
- Desenvolvimento Sustentável sobre os seus três pilares econômico, ambiental e social
- Problemas Ambientais Contemporâneos.

UNIDADE IV: FUNDAMENTOS DO EMPREENDEDORISMO

- Noções Básicas sobre empreendedorismo;
- Empreendedorismo na era das startups;
- Empreendedorismo social: negro, indígena, feminino e ambiental.

UNIDADE V: FUNDAMENTOS DA ECONOMIA, SOCIEDADE E CULTURA DA SOCIEDADE BRASILEIRA

- Desigualdade social e políticas públicas;
- Direitos humanos: democracia e cidadania;
- Movimentos sociais e projetos de integração da sociedade civil;
- Ética como meio de inserção e de expressão de um mundo mais justo e igualitário.

UNIDADE VI: PROJETO INTEGRADOR

- Conceito de Projeto integrador
- Estrutura do Projeto de Pesquisa Integrador.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; Uso de metodologias ativas como sala de aula invertida, aulas práticas laboratoriais, simulações por meio de objetos de aprendizagem, utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo.
- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.
- Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional.
- Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso.
- Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras.
- Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia.
- Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).

Também será usado como recurso pedagógico, para incentivar o acesso à cultura brasileira, a exibição de filmes nacionais, conforme a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996) e a Lei n.º13.006 de junho de 2014.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
- Laboratório de informática para atividades práticas (criação de projeto integrador).
-

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).

- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).

- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ALENCASTRO, Mario Sergio Cunha. **Ética e meio ambiente:** construindo as bases para um futuro sustentável. Curitiba: InterSaberes, 2015. 181 p., il., 21 cm. (Desenvolvimento sustentável). ISBN 9788544301166.

2. ALEXANDRE, Lillian Maria de Mesquita. **Fundamentos de educação ambiental.** São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, CESAD, 2012. Disponível em . Acesso em 10 de novembro de 2022.

3. BRASIL. **Capacitismo e deficiência:** precisamos falar. Ministério da Saúde. 2021 (recurso eletrônico de livre acesso). Disponível em <http://blog.mds.gov.br/redesuas/wpcontent/uploads/2021/12/Capacitismo-e-defici%C3%Aancia-1-1.pdf>. Acesso em 10 de novembro de 2022.

4. DRUCKER, Peter F. **Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship):** prática e princípios. Tradução de Carlos J. Malferrari. São Paulo: Cengage, 2017. 383 p., 23 cm. ISBN 9788522126682.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. LOBATO, Glauber de Araujo Barroco. **Educação e as relações étnico-raciais.** Formiga (MG): Editora MultiAtual, 2021. 278 p. Disponível em . Acesso em 10 de novembro de 2022.

2. GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 2018. 173 p., 24 cm. ISBN 9788597012613. Disponível em

https://sgcd.fc.unesp.br/Home/helberfreitas/tcci/gil_como_elaborar_projetos_de_pesquisa_-anto.pdf. Acesso em 10 de novembro de 2022.

3. MACHADO, G.M. **A Questão de gênero na área de tecnologia e inovação**: um estudo de caso. Florianópolis, 2020. Disponível em https://repositorio.ifsc.edu.br/bitstream/handle/123456789/1672/GiuliaMoraMachado_TCC.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em 10 de novembro de 2022.

4. SOUTO, Wilian Negreti. **A função social da empresa no combate a desigualdade social no mercado de trabalho: o caso Magazine Luiza**. Trabalho final de curso. Centro Universitário Curitiba. Disponível em <https://repositorio.animaeducacao.com.br/bitstream/ANIMA/13351/1/A%20fun%C3%A7%C3%A3o%20social%20da%20empresa%20no%20combate%20%C3%A0%20desigualdade%20racial%20no%20mercado%20de%20trabalho.pdf>. Acesso em 10 de novembro de 2022

5. TRASFERETTI, José. **Ética e responsabilidade social**. 5. ed. Campinas: Alínea, 2016. 164 p., 23 cm. ISBN 9788575167755.

6. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

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

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

DISCIPLINA: REDAÇÃO		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º Ano	Pré-requisitos: PORTUGUÊS 2º Ano
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 80h	Prática: 0h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Modo composicional do gênero discursivo dissertativo-argumentativo: defesa de um ponto de vista fundamentado com argumentos – por meio de estruturas paragrafais: introdução, desenvolvimentos e conclusão. Aprofundamento das estruturas: introdução (contextualização, problematização e tese), desenvolvimentos (argumentação e sustentação da tese com uso legitimado e produtivo de repertório sociocultural) e conclusão (proposta de intervenção concreta, detalhada, específica em relação ao tema e condizente com o projeto de texto). Elaboração de projeto de texto. Apresentação de mecanismos linguísticos necessários para um adequado encadeamento textual. Consolidação do domínio da modalidade escrita formal da língua portuguesa, associada ao texto Dissertativo-Argumentativo. Desenvolvimento de habilidades autoavaliativas sob os critérios da correção do ENEM: competências I, II, III, IV e V.		
OBJETIVO		
Viabilizar a elaboração do texto dissertativo-argumentativo dentro dos parâmetros propostos na Cartilha do Participante do ENEM. Desenvolver, ao longo do aprofundamento nas características do gênero discursivo dissertativo-argumentativo, consciência de adequação temática, capacidade de articulação linguística intra e interparagrafais, mobilização de recursos extratextuais pertinentes em favor da defesa de uma tese em conformidade com os Direitos Humanos, domínio dos critérios de pontuação (0 a 200) dentro de cada competência avaliada pela banca do INEP.		
PROGRAMA		
Unidade I - Competências II e IV – Tema, recorte temático, palavras-chave de manutenção temática por meio de elementos de coesão referencial. Problemas recorrentes: tese mal elaborada, repetição próxima de termos, fuga parcial, fuga total e tangenciamento.		

Unidade II – Competências III e IV – Projeto de texto: seleção de argumentos e repertórios; estratégias de aprofundamento; progressão argumentativa; elementos de coesão sequencial como operadores argumentativos; modalizadores como demarcadores de opinião. Problemas recorrentes: falta de aprofundamento, argumentação cíclica, repertório improdutivo, conectivos mal empregados, ausência de conectivos interparagráficos. Unidade III – Competências III e V – Projeto de texto II: correspondência entre problematização e intervenção. Proposta de intervenção completa: agente, ação, meio, finalidade, detalhamento. Problemas recorrentes: ação nula, agente vago ou inadequado, falta de detalhamento, falha de projeto de texto – problema não retomado na conclusão. Unidade IV – Competência III – repertórios possíveis – abordagem multidisciplinar de temas com eixos temáticos diversificados. Unidade V – Competência I – pontuação, concordância verbo-nominal. Unidade VI – Competência I - regência verbo-nominal, crase e colocação pronominal.
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como projetor multimídia, correção coletiva de textos e trechos produzidos pela turma, análise e paráfrase de redações nota mil. Re-escrita de redações com pontos de vulnerabilidade.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica 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).
- Média das redações produzidas em cada unidade.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ANTUNES, Irandé. **Análise de textos: fundamentos e práticas**. São Paulo: Parábola, 2010.
2. ANTUNES, Irandé. **Lutar com palavras: coesão e coerência**. São Paulo: Parábola, 2007.
3. KOCH, Ingedore G. Villaça. **Argumentação e linguagem**. 6. ed. São Paulo: Cortez, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SAVIOLI, Francisco Platão; FORIN, José Luiz. **Lições de texto: leitura e redação**. 5. ed. São Paulo: Ática, 2006.
2. BRASIL. INEP. **Cartilha do participante: a redação no Enem 2022**. Brasília, DF: Inep/MEC, 2022a. Disponível em: https://download.inep.gov.br/download/enem/cartilha_do_participante_enem_2022.pdf. Acesso em: 25 mar. 2024.
3. KOCH, Ingedore G. Villaça. **A coesão textual**. São Paulo: Contexto, 1997.
4. TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **Gramática e interação**. 8. ed. São Paulo: Cortez, 2002.

5. CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Gramática reflexiva:** texto, semântica e interação. 2. ed. São Paulo: Atual, 2005.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**PUDS - DISCIPLINAS DO NÚCLEO
DIVERSIFICADO - OPTATIVAS**

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

DISCIPLINA: TÓPICOS EM MATEMÁTICA BÁSICA (OPTATIVA)		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1ºAno	Pré-requisitos: Sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 80h	Prática: 0h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Números Reais. Grandezas e Medidas. Elementos de Álgebra. Noções de Geometria. Noções de Estatística.		
OBJETIVOS		
1. Revisar os principais conteúdos dos três últimos anos do Ensino Fundamental. 2. Familiarizar-se com situações problemas contextualizados com o cotidiano. 3. Aprimorar e aproximar conceitos geométricos e algébricos.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - NÚMEROS REAIS ● Potenciação e Radiciação; Notação Científica; Sistemas de Medidas ● Operações com frações; Racionalização ● Expressões Aritméticas; Expressões Algébricas ● Regra de Três Simples/Composta UNIDADE II- ÁLGEBRA ELEMENTAR ● Equações do 1º e 2º grau; Aplicações no cotidiano ● Função do 1º grau; Gráficos; Crescimento/Decrescimento; ● Matemática Financeira Regime Simples; Porcentagens; Cálculo de Montante UNIDADE III- NOÇÕES DE GEOMETRIA		

- Conceitos Geométricos; Semelhança e Congruência
- Teorema de Tales; Feixe de Paralelas; Razão e Proporção
- Triângulo Retângulo; Teorema de Pitágoras; trigonometria no triângulo Retângulo
- Cálculo do Perímetro; Área
- Prismas e Cilindros. Cálculo de Volume

UNIDADE IV- TÓPICOS DE ESTATÍSTICA DESCRITIVA

- Conceitos de Probabilidades
- Medidas de tendência central;
- Leitura e Interpretação de Gráficos

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Meio ambiente: Educação ambiental e educação para o consumo.
- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.
- Saúde: Saúde e educação alimentar e nutricional.
- Cidadania e civismo: Vida familiar e social, educação para o trânsito, educação em direitos humanos, direitos da criança e do adolescente e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso.
- Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras.
- Ciência e Tecnologia: Ciência e tecnologia.
- Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).

As atividades da disciplina serão integradas ao projeto interdisciplinar integrador, seguindo uma metodologia que busca a convergência de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem valorizará a colaboração entre os estudantes, incentivando-os a aplicar conceitos, teorias e práticas de diferentes disciplinas para abordar questões complexas e inter-relacionadas.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
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). • Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). • Avaliação escrita. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA 1. DANTE, Luiz Roberto. Matemática - Contexto e Aplicações. Ens. Médio - Vol. 1, 2 e 3. Ática, 1999. 2. MARCONDES/ GENTIL/ SÉRGIO. Matemática para o Ensino Médio. V Único. Ática, 1999. 3. GIOVANNI/ BONJORNIO/ GIOVANNI Jr. Matemática Completa. Volume Único. FTD, 2002.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR 1. Giovanni Júnior, José Ruy; Castrucci, Benedicto. A conquista da matemática: 7º ano, ensino fundamental anos finais. 4ª edição. FTD. São Paulo, 2018. 2. Giovanni Júnior, José Ruy; Castrucci, Benedicto. A conquista da matemática: 8º ano, ensino fundamental anos finais. 4ª edição. FTD. São Paulo, 2018. 3. Giovanni Júnior, José Ruy; Castrucci, Benedicto. A conquista da matemática: 9º ano, ensino fundamental anos finais. 4ª edição. FTD. São Paulo, 2018. 4. Dante, Luiz Roberto. Matemática, contexto e aplicações: 1º ano Ensino Médio. 2ª edição. São Paulo. Editora Ática, 2013. 5. Jorge, Miguel. II. Teixeira, Ralph Costa. III. Couto Filho, Thales do. IV. Silva, Felipe Ferreira da. V. Série. Matemática (Ensino médio) I. 6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

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

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

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À LIBRAS (OPTATIVA)		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 20h	Prática: 20h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Questões culturais, identitárias e linguísticas dos sujeitos surdos e da comunidade surda; Questões linguísticas da Libras; Libras como acessibilidade comunicacional; Como iniciar uma conversa; Apresentar-se, apresentar amigos e família; Marcar compromissos; Descrever o cotidiano; Descrever e perguntar sobre assuntos do domínio privado.		
OBJETIVO		
1. Compreender as questões culturais, identitárias e linguística dos sujeitos surdos e da comunidade surda; 2. Compreender as questões linguísticas da Libras; 3. Discutir a importância da acessibilidade em Libras em ambientes gastronômicos; 4. Reconhecer palavras (sinais) e expressões simples, de uso corrente, relacionadas ao domínio privado; 5. Utilizar expressões simples e frases simples relacionadas ao domínio privado; 6. Compreender palavras (sinais), nomes e frases simples escritas em signwriting; 7. Escrever palavras (sinais), nomes e frases simples escritas em signwriting; 8. Comunicar-se de forma simples, perguntar e responder de forma simples sobre temas conhecidos.		
PROGRAMA		
Unidade I – A Língua de Sinais Brasileira e a constituição linguística do sujeito surdo:		
- Breve introdução aos aspectos clínicos, educacionais e sócio antropológicos da surdez; - Ambientes gastronômicos e a acessibilidade em Libras;		

- Escrita de Sinais: a escrita da Libras;
- Introdução a Libras: alfabeto manual ou datilológico, numerais;
- Nomeação de pessoas e de lugares em Libras: sinais topônimos;
- Pronomes pessoais e possessivos;
- 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).

Unidade II – Características fonológicas e morfológicas da Libras

- Parâmetros primários da Libras;
- Parâmetros secundários da Libras;
- Cultura e Comunidade Surda;
- Verbos simples;
- Vocabulário básico: sinais referentes aos dias da semana, materiais escolares;
- Aspectos morfológicos da Libras: gênero, número e quantificação, grau, pessoa, tempo e aspecto;
- A interrogação em Libras;
- Escrita de Sinais: sistema *SignWriting*;
- Prática introdutória de Libras: diálogo e conversação com frases simples;
- 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).

Unidade III – Características sintáticas da Libras

- A sintaxe e incorporação de funções gramaticais;
- O aspecto sintático: a estrutura gramatical do léxico em Libras;
- Verbos direcionais ou flexionados;

- A negação em Libras;
- Vocabulário básico: adjetivos, advérbios de lugar;
- 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.
- Prática de escrita e leitura de sinais escritos.

Unidade IV – Variações linguísticas na Libras

- Noções básicas de variação;
- Características da língua, seu uso e variações regionais;
- Classificadores da Libras;
- A norma, o erro e o conceito de variação;
- Tipos de variação linguística em Libras;
- A exclamação em Libras;
- 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...);
- Prática de escrita e leitura de sinais escritos.

RECURSOS

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, Projeto de vida: Dimensão pessoal (encontro consigo).

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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

1. CAPOVILLA, Fernando César. et al. **Dicionário da Língua de Sinais do Brasil:** a Libras em suas mãos. 1 Ed. São Paulo: Edusp, 2017. Vol. 1, 2 e 3.
2. GESSER, Audrei. **Libras?** Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.
3. QUADROS, Ronice Muller de. **Língua de sinais brasileira:** estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. GESSER, Audrei. O ouvinte e a surdez: sobre ensinar e aprender a LIBRAS. São Paulo: Parábola Editorial, 2012. 187 p. (Estratégias de Ensino, 35). 2. LOPES, Maura Corcini. Surdez & educação. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2011. 104 p. (Temas & Educação, 5). 3. RAMOS, Clelia Renia. Olhar surdo: orientações iniciais para estudantes de Libras. Rio de Janeiro: Arara Azul, 2014. 4. SACKS, Oliver W. Vendo vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia de Bolso, 2010. 216 p. 5. SKLIAR, Carlos (Org.). A surdez: um olhar sobre as diferenças. 8 ed. Porto Alegre: Mediação, 2016. 192 p. 6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

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

DISCIPLINA: IDENTIDADE E CULTURA AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA (OPTATIVA)		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Histórias e culturas indígenas e afro-brasileiras. Aspectos identitários que ratificam a importância desses grupos na formação do nosso conceito de nação. Patrimônios materiais e imateriais (danças, culinárias, religiões, músicas, cantos, literaturas e outros) oriundos de manifestações culturais desses povos que compõem a base da identidade nacional brasileira. Interpretações da história cultural brasileira, destacando aspectos importantes da contribuição destes povos.		
OBJETIVO		
1. Conhecer histórias e culturas indígenas e afro-brasileiras; 2. Identificar os principais aspectos identitários que ratificam a importância desses grupos na formação do nosso conceito de nação; 3. Analisar patrimônios materiais e imateriais (danças, culinárias, religiões, músicas, cantos, literaturas e outros) oriundos de manifestações culturais desses povos que compõem a base da identidade nacional brasileira; 4. Estabelecer interpretações da história cultural brasileira, destacando aspectos importantes da contribuição destes povos.		
PROGRAMA		

UNIDADE I - HISTÓRIA DA ÁFRICA

- A África no período anterior ao século XV;
- A África no período posterior ao século XIV;
- Ocupação colonial e escravidão: domínio político-econômico e sociocultural;
- A África contemporânea e sua inserção no mundo “globalizado”.

UNIDADE II - HISTÓRIA DA AMÉRICA INDÍGENA

- A América indígena (Incas, Maias e Astecas);
- Ocupação colonial e domínio político-econômico e sociocultural;
- Os povos indígenas brasileiros e a formação da nação;
- Os povos indígenas na contemporaneidade.

UNIDADE III - CULTURA E MEMÓRIA

- Reflexões sobre diferentes definições de cultura e memória;
- Cultura e memória afro-brasileira;
- Cultura e memória indígena.

UNIDADE IV - IDENTIDADE

- Reflexões sobre diferentes definições de identidade;
- Identidade afro-brasileira;
- Identidade indígena;
- Identidade nacional;
- As contribuições indígenas e afro-brasileiras.

UNIDADE IV - MOVIMENTOS SOCIAIS

- As lutas dos povos indígenas e afro-brasileiros historicamente minorizados;
- Movimentos sociais, Estado e políticas de identidade.

UNIDADE V - PATRIMÔNIOS E IMATERIALIDADES

- Danças, culinárias, artes, religiões, músicas, cantos e literaturas oriundos de manifestações culturais dos povos indígenas e afro-brasileiros que compõem a base da identidade nacional.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras.

Também será usado como recurso pedagógico, para incentivar o acesso à cultura brasileira, a exibição de filmes nacionais, conforme a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996) e a Lei n.º 13.006 de junho de 2014.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
-

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).

- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ANDERSON, B. **Comunidades imaginadas**: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo. Lisboa: Edições 70, 2005.
2. GOMES, M.P. **Os índios e o Brasil**: passado, presente e futuro. São Paulo: Contexto, 2012.
3. VIDAL, E. **Áfricas de papel**: uma análise da identidade nacional angolana na obra de Pepetela. Fortaleza: Premium, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FUNARI, P.P. **A temática indígena na escola**: subsídios para os professores. São Paulo: Contexto, 2011.
2. JÚNIOR, H.C.; SILVA, J. da; NUNES, C. (Org). **Artefatos da cultura negra no Ceará**. Fortaleza: Edições UFC, 2011.
3. MACEDO, J.R. **História da África**. São Paulo: Contexto, 2013.
4. MAGNOLI, D. **Uma gota de sangue**: história do pensamento racial. São Paulo: Contexto, 2009.
5. MATTOS, R.A. de. **História e cultura afro-brasileira**. São Paulo: Contexto, 2007.
6. SANTOS, Carlos José Ferreira dos; ANGATU, Casé. “histórias e culturas indígenas”- alguns Desafios no ensino e na aplicação da lei 11.645/2008: de qual história e cultura Indígena estamos mesmo falando?. In: **História e Perspectivas**, 53, Uberlândia, p. 179 a 209, jan/jun de 2015.
7. SILVA e, Petrolina Beatriz Gonçalves. Balanço dos dez anos da Lei 10.639/2003. In: **Revista Interfaces de Saberes**. v. 13, n. 1. 2013. p. 1-13. Disponível em: <<https://interfacesdesaberes.faficape.edu.br/index.php/import1/article/view/162/81>>. Acesso em: 30 de nov. 2017.

8. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: LITERATURA ESTRANGEIRA (OPTATIVA)		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 0h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Literatura estrangeira em língua portuguesa. Literatura hispano-americana. Literatura inglesa e norte-americana. Literatura de língua russa. Literatura de língua francesa. Literatura de língua alemã.		
OBJETIVO		
1. Praticar a leitura e a interpretação de textos literários; 2. Analisar o contexto sociocultural da formação, interrelacionamento, continuidade, transformação ou apagamento de ideias literárias no mundo ocidental; 3. Refletir sobre a cultura e os valores de outros povos e de outras épocas, expandindo a percepção sobre o mundo.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – Literatura estrangeira em língua portuguesa. • Do Trovadorismo à contemporaneidade da Literatura Portuguesa: novelas de cavalaria; Os Lusíadas; Eça de Queirós; Fernando Pessoa; Miguel Torga; José Saramago, entre outros; • Literatura Afrobrasilusa: Mia Couto, Luandino Vieira, Paulina Chiziane, entre outros. UNIDADE II – Literatura Hispano-americana.		

- O Modernismo na Hispano-América: Rubén Darío, Manuel Gutiérrez Nájera, Pablo Neruda, Julio Cortázar, entre outros;
- A literatura fantástica e o real maravilhoso americano: Gabriel García Márquez, Isabel Allende, entre outros.

UNIDADE III – Literatura Inglesa e Norte-americana.

- Poesia: William Shakespeare, William Blake, Oscar Wilde, entre outros;
- Prosa: Jane Austen, Charles Dickens, Ernest Hemingway, Edgar Allan Poe, Lewis Carroll, entre outros.

UNIDADE IV – Literaturas europeias.

- Literatura de língua russa: Fiodor Dostoiévski, Liev Tolstói, entre outros;
- Literatura de língua francesa: Honoré de Balzac, Jules Verne, Alexandre Dumas, Antoine de Saint-Exupéry, Albert Camus, entre outros;
- Literatura de língua alemã: Hermann Hesse, Franz Kafka, Goethe, entre outros.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes:

- Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras.

Também será usado como recurso pedagógico, para incentivar o acesso à cultura brasileira, a exibição de filmes nacionais, conforme a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996) e a Lei n.º 13.006 de junho de 2014.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
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). • Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). • Avaliação escrita. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. MOISES, Massaud. A literatura portuguesa. 37. ed. São Paulo: Cultrix, 2008.

2. MINUZZI, Laura Pinto. **Textos fundamentais da literatura universal**. Porto Alegre: SAGAH, 2017.
3. FERRO, Jeferson. **Introdução às literaturas de língua inglesa** - 2º Edição. Editora Intersaberes. 2012

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. LARANJEIRA, Pires. **Literaturas africanas de expressão portuguesa**. Lisboa: Universidade Aberta, 1995.
2. CORDÁS, Táki Athanássios; BARROS, Daniel Martins de; GONZALEZ, Michele de Oliveira. **Personagens ou pacientes? 2**: mais clássicos sobre a literatura mundial para refletir sobre a natureza humana. Porto Alegre: Artmed, 2019.
3. CHIAMPI, Irlemar. **O realismo-maravilhoso**; forma e ideologia no romance hispano-americano. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 2008.
4. FABRINO, Ana Maria Junqueira. **História da literatura universal**. 2. ed. Curitiba: Intersaberes, 2017.
5. MENDROT, Camile; CUNHA, Luiza Leal da; CORRADINI, Ana Paula; BRUNELLI, Ive. **O livro da literatura**. Rio de Janeiro: Globo Livros, 2018.
6. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: CULTURA, ARTE E ESTÉTICA (OPTATIVA)		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 30h	Prática: 10h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Conceito, termos e evolução da cultura, arte e estética na gastronomia. Comida como cultura. Obras artísticas relacionadas às preparações culinárias. Relação dos pratos com características artísticas. Como explorar os cinco sentidos.		
OBJETIVO		
1. Compreender os conceitos e a evolução da cultura, arte e estética na gastronomia; 2. Entender a comida como parte da cultura e da arte; 3. Utilizar o conhecimento cultural, artístico e estético na montagem de pratos.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - CULTURA		
● Conceito e termos sobre cultura; ● Evolução da gastronomia e grandes movimentos artísticos-culturais; ● Comida e cultura.		

UNIDADE II – ARTE

- Conceito;
- Tipo de arte;
- Funções de arte;
- As obras de arte relacionadas a gastronomia;
- Definição de belo, feio, grotesco, trágico, cômico.

UNIDADE III – ESTÉTICA

- Conceito;
- Evolução;
- Apresentação do prato;
- A satisfação dos cinco sentidos;
- As formas: elementos gráficos;
- As cores;
- Montar um prato/noção de espaço;
- Art of plating, food plating, plating presentation.

UNIDADE IV – APLICAÇÕES PRÁTICAS

- Apresentação de pratos típicos nacionais e internacionais relacionados com as obras de artes e estética;
- Montagem de pratos utilizando as técnicas;
- Compor pratos com os mesmos ingredientes e diferentes apresentações;
- Pesquisar pratos e relacionar com o conceito de arte;
- Dentre outras.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Também será usado como recurso pedagógico, para incentivar o acesso à cultura brasileira, a exibição de filmes nacionais, conforme a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996) e a Lei n.º 13.006 de junho de 2014.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.

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).

- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. POR DENTRO da arte. Curitiba: intersaberes, 2013.
2. MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2ª edição. Editora Senac São Paulo. 2008. 208 p. ISBN 978-8539603701.
3. ZUCON, O. **Introdução às culturas populares no Brasil**. Curitiba: intersaberes, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CUCHE, D. **A noção de cultura nas ciências sociais**. Bauru: EDUSC, 1999. 256 p. ISBN 85-86259-59-4.
2. GIESBRECHT, H.O.; MINAS, R.B.A. (Orgs). **Indicações geográficas brasileiras**. 5ª edição – Brasília: Sebrae, INPI, 2016.
3. LAVANDOSKI, J.; BRAMBILLA, A.; VANZELLA, E. (Orgs) **Alimentação e turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural** [recurso eletrônico]. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019. 415 p. ISBN 978-85-9559-139-4.
4. MARCHESI, G.; VERCELLONI, L. **A mesa posta: história estética da cozinha**. Editora Senac- São Paulo. 2010. 268p.
5. PINSKY, J. (org). **Cultura e elegância**. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2012. (Biblioteca virtual universitária).
6. PORTO, H.G.M. **Estética e história da arte**. Bibliografia universitária Pearson, 2016. (Biblioteca virtual universitária).
7. SILVA, R.B. **O que é gastronomia**. Editora Brasiliense. 2017. 87 p
8. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

-------	-------

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

DISCIPLINA: LITERATURA BRASILEIRA (OPTATIVA)		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 0h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Leitura de textos variados de literatura brasileira. Barroco e Arcadismo Brasileiros. Contexto histórico, econômico, político e literário do século XIX: Romantismo; Realismo; Naturalismo; Parnasianismo; Simbolismo. Semana de Arte Moderna; Modernismo Literário Brasileiro; Literatura contemporânea: tendências, obras e autores.		
OBJETIVO		
5. Praticar a leitura e a interpretação de textos literários; 6. Analisar e refletir criticamente acerca dos padrões estéticos das diferentes escolas literárias no Brasil. 7. Analisar obras significativas da literatura brasileira, com base em ferramentas da crítica literária (estrutura da composição, estilo, aspectos discursivos) ou outros critérios relacionados a diferentes matrizes culturais, considerando o contexto de produção (visões de mundo, diálogos com outros textos, inserções em movimentos estéticos e culturais etc.) e o modo como dialogam com o presente.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – Barroco e Arcadismo.		
• Origem do conceito de Literatura Brasileira: processo de formação; • O Barroco como corrente estético-literária: contexto cultural e origens, ideologias, estilos, autores principais e marginais. O Barroco no Brasil: Gregório de Mattos Guerra, Botelho de Oliveira, Pe. Antonio Vieira e outros;		

- Arcadismo como corrente estético-literária: contexto cultural e origens, ideologias, estilos, autores principais e marginais: Cláudio Manuel da Costa, Tomás Antonio Gonzaga, Silva Alvarenga, Alvarenga Peixoto, Basílio da Gama e outros;

UNIDADE II – Do Romantismo ao Simbolismo.

- Contexto histórico, econômico, político e literário do século XIX;
- Romantismo como corrente estético-literária: contexto cultural e origens, ideologias, estilos, autores principais e marginais, com ênfase nas três grandes vertentes da lírica romântica brasileira: indianismo - nacionalismo; lirismo erótico; sensualismo - temática social: Gonçalves Dias, Álvares de Azevedo, Castro Alves e outros; A prosa representativa do romantismo brasileiro em José de Alencar, J. M. Macedo, Manuel Antônio de Almeida, Bernardo Guimarães e outros;
- Realismo-Naturalismo e Realismo Naturalismo no Brasil: contexto cultural e origens, ideologias, estilos, autores principais e marginais: Machado de Assis, Aluísio Azevedo, Raul Pompéia, Adolfo Caminha, Coelho Neto e outros;
- Parnasianismo e Parnasianismo no Brasil: contexto cultural e origens, ideologias, estilos, autores principais e marginais: Alberto de Oliveira, Raimundo Correia, Olavo Bilac, Vicente de Carvalho e outros;
- O Simbolismo: contexto cultural e origens, ideologias, estilos, autores principais e marginais: Cruz e Sousa, Alphonsus de Guimaraens e Emiliano Perneta e outros.

UNIDADE III – Pré-Modernismo e Modernismo.

- Pré-Modernismo: conceito; vanguardas europeias; características; contexto cultural e origens, ideologias, estilos, autores principais e marginais: Euclides da Cunha; Monteiro Lobato; Lima Barreto e outros;
- Modernismo (década de 20): contexto cultural e origens, ideologias, estilos, autores principais e marginais: Mário de Andrade; Oswald de Andrade; Jorge de Lima; Cecília Meireles; Manuel Bandeira e outros; A Semana de Arte Moderna; revistas literárias;
- Modernismo (década de 30): contexto cultural e origens, ideologias, estilos, autores principais e marginais: Rachel de Queiroz; José Lins do Rego; Graciliano Ramos; Fran Martins; Carlos Drummond de Andrade; Ciro dos Anjos; Vinícius de Moraes e outros;
- A prosa da Geração de 45: o romance de Clarice Lispector e Guimarães Rosa: a poesia de João Cabral de Melo Neto.

UNIDADE IV – Literatura Brasileira Contemporânea.

- As vanguardas de 50 e 60: a poesia concreta, a poesia Práxis, e Poema Processo;
- A ficção dos anos 70: panorama histórico-cultural da época; contos e romances dos anos 70; uma ficção de vanguarda;
- Os contemporâneos: a poesia dos anos 80 e 90;

- Literatura Afro-brasileira: Conceição Evaristo; Carolina de Jesus, entre outros.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Também será usado como recurso pedagógico, para incentivar o acesso à cultura brasileira, a exibição de filmes nacionais, conforme a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996) e a Lei n.º 13.006 de junho de 2014.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.

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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CEREJA, William; COCHAR, Thereza. **Literatura brasileira**: em diálogo com outras literaturas e outras linguagens. São Paulo: Atual, 2013.
2. BOSI, Alfredo. **História concisa da literatura brasileira**. São Paulo: Cultrix, 2015.
3. NICOLA, José de. **Literatura brasileira**: das origens aos nossos dias. 18. ed. São Paulo: Scipione, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

9. CÂNDIDO, Antônio. **A formação da literatura brasileira**. São Paulo: Fapesp, 2009.
10. MOISÉS, Massaud. **A Literatura Brasileira através dos textos**. 29. ed. São Paulo: Cultrix, 2012.
11. CAMPEDELLI, Samira Yousseff; SOUZA, Jésus Barbosa. **Literaturas Brasileira e Portuguesa**: Teoria e texto. São Paulo: Saraiva, 2003.
12. BOSI, Alfredo. **O Conto Brasileiro Contemporâneo**. São Paulo, Cultrix, 1981.
13. DUARTE, Eduardo de Assis. **Literatura afro-brasileira**: abordagens na sala de aula. Vol. 2. Rio de Janeiro: Pallas, 2014.
14. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: ESPANHOL I (OPTATIVA)		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º ano	Pré-requisitos: Sem pré-requisitos
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 32h	Prática: 8h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Discurso como prática social. Práticas discursivas. Práticas da oralidade, da leitura e da escrita, nos níveis formal e informal. Funções comunicativas e caráter prático de uso dos códigos estrangeiros. A interação com objetivo do ensino/aprendizagem do Espanhol. O discurso entendido como prática social nos seus infinitos gêneros, possibilitando a interação na língua que está estudando. Conhecimentos discursivos, sociolinguísticos, gramaticais e estratégicos para que se tenha condições de compreender e se expressar na língua espanhola. Trabalho com textos escritos, orais e visuais.		
OBJETIVO		
- Conhecer e usar a Língua Espanhola - LE como instrumento de acesso a informações, a outras culturas e grupos sociais, desenvolvendo estruturas básicas de LE necessárias à comunicação no idioma, envolvendo leitura, comunicação oral e escrita; priorizando a compreensão de textos escritos. - Valorizar a aquisição de LE e de seus mecanismos como meio de acesso a distintos contextos socioculturais, conhecimentos, informações, tecnologias, outras culturas e diferentes saberes. - Relacionar um texto em LE às estruturas linguísticas, sua função e seu uso social, dando destaque a temas culturais de âmbito universal que, ao mesmo tempo, estejam próximos do universo dos alunos. - Entender a aquisição de habilidades linguísticas como um dos recursos para o desenvolvimento global do aluno, isto é, considerar que o estudo da estrutura gramatical e a aquisição de vocabulário constituem suportes para a compreensão, não sendo, portanto, o objetivo final da aprendizagem. - Compreender a comunicação em língua espanhola como um instrumento relevante para a formação profissional, acadêmica ou pessoal no mundo moderno. - Fazer uso da informática e de outros meios eletrônicos disponíveis que possam facilitar a aquisição e o uso de novas aprendizagens em LE.		

PROGRAMA**UNIDADE I - CONHECIMENTO SOCIOCULTURAL**

- Origem e evolução do espanhol;
- Aspectos culturais da Espanha e Hispanoamérica.

UNIDADE II – ASPECTOS LINGÜÍSTICOS E FONOLÓGICOS

- Diversidade linguística;
- O alfabeto espanhol: soletração, grafia, fonética;
- Verbos ser, estar, haber e tener;
- Artigos;
- Numerais;
- Pronomes;
- Verbo “gustar”.

UNIDADE III – SINTAXE

- Oração e enunciado;
- Orações simples e compostas;
- As funções sintáticas básicas;
- Verbo e categorias verbais;

UNIDADE IV – DIVERGÊNCIAS LÉXICAS

- Heterosemântico, Heterotônicos, heterogenéticos e heterográficos.

UNIDADE V - ASPECTOS PRAGMÁTICOS

- Cumprimentos;
- Apresentações;
- Despedidas;
- Origem;
- Nacionalidades;
- Endereço e telefone;
- Profissões;
- Localização;
- Partes de uma casa;
- Preços;
- Horas;
- Datas;

UNIDADE VI - ASPECTOS COMUNICATIVOS-TEXTUAIS

- Gêneros textuais;
- Leitura e construção de sentido;
- Leitura, compreensão e produção de textos.

METODOLOGIA DE ENSINO
A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021. Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras. Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem. Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes: • Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras. Também será usado como recurso pedagógico, para incentivar o acesso à cultura brasileira, a exibição de filmes nacionais, conforme a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996) e a Lei n.º13.006 de junho de 2014.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. **Espanhol básico**: semestre 2. Coordenação de Cassandra Ribeiro Joye. Fortaleza: UAB/IFCE, 2014. 123 p. ISBN 978-85-63953-43-8. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81853. Acesso em: 5 Mar. 2024.
2. COIMBRA, Ludmila; CHAVES, Luíza Santana; BARCIA, Pedro Luis. *Cercanía joven: espanhol ensino médio*. São Paulo: Edições SM, 2013. v. 1, 2 e 3.
3. GARCÍA, María de Los Ángeles J.; HERNÁNDEZ, Josephine Sánchez Hernández. *Español sin fronteras*. São Paulo: Scipione, 2007. v. 1, 2, 3 e 4 PICANÇO, Deise Cristina de Lima;
4. VILALBA, Terumi Koto Bonnet. *El arte de leer español: contacto*. Curitiba: Base Editorial, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. **Espanhol aplicado à comercialização de serviços hoteleiros**: semestre IV. Coordenação de Cassandra Ribeiro Joye. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. 109 p., il. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81884. Acesso em: 5 Mar. 2024.
2. ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. **Espanhol aplicado à produção e atendimento**: semestre III. Coordenação de Cassandra Ribeiro Joye. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010. 108 p., il. ISBN 978-85-63953-44-5. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81871. Acesso em: 5 Mar. 2024.
3. MEDEIROS, Manuel Francisco da Silva de. **Dicionário técnico poliglota**: português-espanhol-français italiano-english-dentsch. Lisboa (Portugal): Gomes & Rodrigues, 1957.
4. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. **Diccionario de la lengua española**. Disponível em: <https://dle.rae.es/?w=diccionario>. Acesso em: 5 Mar. 2024.
5. SIERRA, Teresa Vargas. **Español instrumental**. Curitiba: InterSaberes, 2012. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/5958/pdf>. Acesso em: 5 Mar. 2024.
6. SILVA, Gessyca Fernandes; ARAÚJO, Maria Djany de Carvalho. **A Importância da comunicação em língua espanhola para os estudantes do curso tecnológico em hotelaria**. 2018. 39 f. TCC (Graduação) Tecnologia em Hotelaria - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/ Campus Baturité, Baturité, 2018. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=76525. Acesso em: 5 Mar. 2024.
7. VARGAS SIERRA, Teresa. **Espanhol para negócios**. Curitiba: InterSaberes, 2014. Disponível em: <https://bv4.digitalpages.com.br/?term=Espanhol%2520para%2520neg%25C3%25B3cios&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=5&ion=0#/edicao/5542>. Acesso em: 5 Mar. 2024.
8. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: ESPANHOL II (OPTATIVA)		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º ano	Pré-requisitos: Espanhol I
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 32h	Prática: 8h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Discurso como prática social. Práticas discursivas. Práticas da oralidade, da leitura e da escrita, nos níveis formal e informal. Funções comunicativas e caráter prático de uso dos códigos estrangeiros. A interação com objetivo do ensino/aprendizagem do Espanhol. O discurso entendido como prática social nos seus infinitos gêneros, possibilitando a interação na língua que está estudando. Conhecimentos discursivos, sociolinguísticos, gramaticais e estratégicos para que se tenha condições de compreender e se expressar na língua espanhola. Trabalho com textos escritos, orais e visuais.		
OBJETIVO		
- Conhecer e usar a Língua Espanhola - LE como instrumento de acesso a informações, a outras culturas e grupos sociais, desenvolvendo estruturas básicas de LE necessárias à comunicação no idioma, envolvendo leitura, comunicação oral e escrita; priorizando a compreensão de textos escritos. - Valorizar a aquisição de LE e de seus mecanismos como meio de acesso a distintos contextos socioculturais, conhecimentos, informações, tecnologias, outras culturas e diferentes saberes. - Relacionar um texto em LE às estruturas linguísticas, sua função e seu uso social, dando destaque a temas culturais de âmbito universal que, ao mesmo tempo, estejam próximos do universo dos alunos. - Entender a aquisição de habilidades linguísticas como um dos recursos para o desenvolvimento global do aluno, isto é, considerar que o estudo da estrutura gramatical e a aquisição de vocabulário constituem suportes para a compreensão, não sendo, portanto, o objetivo final da aprendizagem. - Compreender a comunicação em língua espanhola como um instrumento relevante para a formação profissional, acadêmica ou pessoal no mundo moderno. - Fazer uso da informática e de outros meios eletrônicos disponíveis que possam facilitar a aquisição e o uso de novas aprendizagens em LE.		

PROGRAMA**UNIDADE I - CONHECIMENTO SOCIOCULTURAL**

- Origem e evolução do espanhol;
- Aspectos culturais da Espanha e Hispanoamérica.

UNIDADE II – ASPECTOS LINGÜÍSTICOS E FONOLÓGICOS

- Diversidade linguística;
- O alfabeto espanhol: soletração, grafia, fonética;
- Presente do indicativo;
- Marcadores temporais;
- Pretérito perfeito do indicativo, perfeito composto e imperfeito;
- Futuro imperfeito e perífrase do infinitivo;
- Conjunções, preposições e interjeições;
- Adjetivos possessivos.

UNIDADE III – SINTAXE

- Transitividade verbal;
- Orações complexas: justapostas, coordenadas e subordinadas.

UNIDADE IV – DIVERGÊNCIAS LÉXICAS

- Heterosemântico, Heterotônicos, heterogenéticos e heterográficos;
- Falsos cognatos.

UNIDADE V - ASPECTOS PRAGMÁTICOS

- Caracterização de uma pessoa: físico e personalidade;
- Costumes;
- A cidade, estabelecimentos públicos e meios de transporte;
- Árvore genealógica;
- Gostos e preferências;
- Clima e tempo atmosférico;
- Roupas, cores e materiais;
- Quantidades e medidas;
- Atividades e lugares de lazer;
- Partes do corpo;
- Enfermidades, estados físicos e remédios;
- Esportes e instalações desportivas;
- Lista de compras: alimentos;

● Acidentes geográficos; ● Acontecimentos históricos. UNIDADE VI - ASPECTOS COMUNICATIVOS-TEXTUAIS ● Gêneros textuais; ● Leitura e construção de sentido; ● Leitura, compreensão e produção de textos.
METODOLOGIA DE ENSINO
A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021. Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras. Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem. Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terão destaque os seguintes: ● Multiculturalismo: Diversidade cultural e educação para valorização do multiculturalismo nas matrizes históricas e culturais brasileiras. Também será usado como recurso pedagógico, para incentivar o acesso à cultura brasileira, a exibição de filmes nacionais, conforme a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996) e a Lei n.º13.006 de junho de 2014.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: ● Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. ● Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.

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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. **Espanhol básico**: semestre 2. Coordenação de Cassandra Ribeiro Joye. Fortaleza: UAB/IFCE, 2014. 123 p. ISBN 978-85-63953-43-8. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81853. Acesso em: 5 Mar. 2024.
2. COIMBRA, Ludmila; CHAVES, Luíza Santana; BARCIA, Pedro Luis. *Cercanía joven: espanhol ensino médio*. São Paulo: Edições SM, 2013. v. 1, 2 e 3.
3. GARCÍA, María de Los Ángeles J.; HERNÁNDEZ, Josephine Sánchez Hernández. *Español sin fronteras*. São Paulo: Scipione, 2007. v. 1, 2, 3 e 4 PICANÇO, Deise Cristina de Lima;
4. VILALBA, Terumi Koto Bonnet. *El arte de leer español: contacto*. Curitiba: Base Editorial, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. **Espanhol aplicado à comercialização de serviços hoteleiros**: semestre IV. Coordenação de Cassandra Ribeiro Joye. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. 109 p., il. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81884. Acesso em: 5 Mar. 2024.
2. ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. **Espanhol aplicado à produção e atendimento**: semestre III. Coordenação de Cassandra Ribeiro Joye. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010. 108 p., il. ISBN 978-85-63953-44-5. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81871. Acesso em: 5 Mar. 2024.
3. MEDEIROS, Manuel Francisco da Silva de. **Dicionário técnico poliglota**: português-espanhol-français italiano-english-dentsch. Lisboa (Portugal): Gomes & Rodrigues, 1957.
4. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. **Diccionario de la lengua española**. Disponível em: <https://dle.rae.es/?w=diccionario>. Acesso em: 5 Mar. 2024.
5. SIERRA, Teresa Vargas. **Español instrumental**. Curitiba: InterSaberes, 2012. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/5958/pdf>. Acesso em: 5 Mar. 2024.
6. SILVA, Gessyca Fernandes; ARAÚJO, Maria Djany de Carvalho. **A Importância da comunicação em língua espanhola para os estudantes do curso tecnológico em hotelaria**. 2018. 39 f. TCC (Graduação) Tecnologia em Hotelaria - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/Campus Baturité, Baturité, 2018. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=76525. Acesso em: 5 Mar. 2024.
7. VARGAS SIERRA, Teresa. **Espanhol para negócios**. Curitiba: InterSaberes, 2014. Disponível em: <https://bv4.digitalpages.com.br/?term=Espanhol%2520para%2520neg%25C3%25B3cios&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=5&ion=0#/edicao/5542>. Acesso em: 5 Mar. 2024.
8. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Summus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: LINGUAGENS DO CORPO E MOVIMENTO (OPTATIVA)		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 38h	Prática: 2h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Corpo e movimento como expressões humanas em suas dimensões social, cultural, biológica, psicológica, histórica, política e pedagógica. A história do corpo e suas diferentes abordagens ao longo da história. Estudo dos movimentos humanos, relacionando-os com aspectos afetivos, motores e cognitivos. Desenvolvimento de percepção corporal e identidade. Percepção do corpo como via de movimento e comunicação. Concentração, tensão, relaxamento e sensibilização. A importância do movimento para a transformação histórico-social do ser. Ser humano na sua omnilateralidade. Vivências corporais e culturais inclusivas.		
OBJETIVO		
1. Compreender corpo e movimento como expressões humanas em suas dimensões social, cultural, biológica, psicológica, histórica, política e pedagógica.		
2. Conhecer a história do corpo e suas diferentes abordagens ao longo da história.		
3. Entender os movimentos humanos relacionando-os com aspectos afetivos, motores e cognitivos.		
4. Desenvolver percepção corporal e identidade.		
5. Reconhecer a importância do movimento para a transformação histórico-social do ser humano na sua omnilateralidade.		
6. Vivenciar a cultura corporal do movimento de forma inclusiva.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - CORPO E MOVIMENTO COMO EXPRESSÕES HUMANAS: CONCEPÇÕES E ABORDAGENS		
● A história do corpo da “pré-história” até o século XVIII.		

- Vivência corporal na contemporaneidade.
- Aspectos políticos, sócio-antropológicos e culturais do corpo e do movimento.
- Dimensões biológica, psicológica e pedagógica do corpo e do movimento.
- O ser humano na sua omnilateralidade.

UNIDADE II - CORPO, MOVIMENTO E IDENTIDADE

- Percepção corporal e estruturação do esquema corporal.
- Movimento humano e identidade corporal.
- O direito ao movimento: cultura corporal e inclusão.

UNIDADE III - VIVÊNCIAS CORPORAIS E CULTURAIS

- Esportes, lutas, jogos e brincadeiras.
 - Atividades rítmicas e expressivas.
 - Folclore e práticas sociais locais como manifestação cultural do corpo e do movimento.
- Corpo, movimento e as relações étnico-raciais.

METODOLOGIA

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas e ou práticas, contemplando elementos norteadores da práxis pedagógica como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021.

Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Também será usado como recurso pedagógico, para incentivar o acesso à cultura brasileira, a exibição de filmes nacionais, conforme a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996) e a Lei n.º13.006 de junho de 2014.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.

· Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
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). · Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). · Avaliação escrita. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. BERTAZZO, Ivaldo. Cidadão corpo: identidade e autonomia do movimento. São Paulo: Summus, 1998. 2. FONSECA, Vitor. Desenvolvimento psicomotor e aprendizagem. Porto Alegre. Artmed, 2008. 3. GONÇALVES, Fátima. Psicomotricidade & educação física. Quem quer brincar põe o dedo aqui. São Paulo: Cultural RBL, 2010. 4. MATTOS, Elizete de Lourdes. Brincando & aprendendo. O resgate do lúdico no desenvolvimento biopsicossocial das crianças. Vale das Letras, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ARAÚJO, Denise Sardinha Mendes Soares de. **Corpo e movimento na educação**. v. 2. Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2009.
2. CARMO, A. A. do. **Inclusão Escolar e a Educação Física**: Que movimentos são estes? Revista Integração, Brasília, v.14, p. 6-13, mar. 2002. (Edição Especial: Educação Física Adaptada).
3. GONÇALVES, Luçaires Czermainski. **A Formação Omnilateral e os desafios para o ensino médio de nível técnico no mundo atual**: limites e possibilidades da omnilateralidade no IFSUL / Luçaires Czermainski Gonçalves; Jovino Pizzi. – Pelotas, 2017.
4. GUEDES, D. P.; GUEDES, J. E. R. P. **Associação entre variáveis do aspecto morfológico e desempenho motor em crianças e adolescentes**. Revista Paulista de Educação Física, v. 2, n. 10, p. 99-112, 1996.
5. LIMA, Isabela Talita Gonçalves de; BRASILEIRO, Livia Tenório. **A cultura afrobrasileira e a Educação Física**: um retrato da produção do conhecimento. Movimento, Porto Alegre, v. 26, jan/dez, 2020.
6. MANTOAN, M. T. E. **O desafio das diferenças nas escolas**. Petropolis, RJ: Vozes, 2009.
7. ORSO, Darci. **Brincando, brincando se aprende**. Novo Hamburgo: FEEVALE, 1999.
8. SANTOS, Fernando Tadeu. **Educação por inteiro**. Nova escola, São Paulo: Abril. Ed. 160, março, 2003.
9. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO (OPTATIVA)		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Conceitos básicos de Empreendedorismo. Empreendedorismo, empreendimento e empresa. Características do comportamento empreendedor. Prospecção e identificação de novas oportunidades. Criatividade e visão empreendedora. Criação, Gestão e Gerenciamento de um negócio. Modelagem de negócios. Plano de negócios.		
OBJETIVO		
1. Desenvolver a capacidade empreendedora;		
2. Compreender conceitos inerentes à empreendedorismo e inovação;		
3. Formular um plano de negócios.		
4. Fomentar o desenvolvimento de novos empreendedores, sintonizados com as novas tendências mundiais, avaliando a situação do emprego e identificando oportunidades para aplicar os conhecimentos de forma criativa, gerando empreendimentos de alta importância e relevância para a sociedade.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - EMPREENDEDORISMO		
• Conceitos básicos; • Cultura empreendedora e de inovação; • Inovação e empreendedorismo;		
UNIDADE II - CARACTERÍSTICAS DO COMPORTAMENTO EMPREENDEDOR		

- Elementos fundamentais para formação do empreendedor;
- Características do comportamento empreendedor;
- Motivação empreendedora;

UNIDADE III - PLANO DE NEGÓCIOS

- Modelagem de Negócios (*Business Model Canvas*);
- Sumário executivo e dados gerais do negócio;
- Análise de mercado
- Plano gerencial;
- Plano de operações;
- Plano de marketing;
- Plano financeiro e Demonstrativo de Resultados;

Análise de viabilidade e construção de cenários.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia será desenvolvida por meio de aulas teóricas, contemplando elementos norteadores das práticas pedagógicas como a contextualização, a interdisciplinaridade através de ações e projetos integradores e com a compreensão do trabalho como princípio educativo conforme orienta a Resolução CNE/CP Nº 1 de 05 de janeiro de 2021. Adotar-se-ão estratégias de ensino permeadas pela indissociabilidade teórica/prática por meio de situações e vivências diversas de modo a contar com exposições orais e escritas, além da utilização de tecnologias de informação e comunicação, dentre outras.

Com isto, é válido citar alguns passos ao longo do trabalho com a disciplina: Entrega e apresentação do programa da disciplina no início do semestre. Exposição dialogada dos conteúdos para promover sua análise e apreensão por meio de discussões em sala; aplicação de exercícios sobre as teorias propostas. Utilização de roteiro de estudo (exposto no quadro ou impresso) para direcionar atividades individuais ou em grupo acerca do conteúdo estudado; utilização de textos, multimídia e outros recursos (filmes, músicas etc.) que favoreçam a aprendizagem.

Também será usado como recurso pedagógico, para incentivar o acesso à cultura brasileira, a exibição de filmes nacionais, conforme a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996) e a Lei n.º13.006 de junho de 2014.

Conforme previsto no PPC, os temas contemporâneos transversais também serão trabalhados, dentre os quais terá destaque o seguinte:

- Economia: Trabalho, educação financeira e educação fiscal.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.

Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. DORNELAS, José. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 7. ed. São Paulo: Empreende, 2018. 267 p.
2. LEITE, Emanuel. **O Fenômeno do empreendedorismo**. São Paulo: Saraiva, 2012. 361 p.
3. SALIM, Cesar Simões. **Construindo planos de empreendimentos**: negócios lucrativos, ações sociais e desenvolvimento local. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 263 p. (Empreendedorismo)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. GAUTHIER, Fernando Álvaro Ostuni. Empreendedorismo. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p. 2. CABRAL, Arnaldo Souza; YONEYAMA, Takashi. Economia digital: uma perspectiva estratégica para negócios. São Paulo: Atlas, 2001. 244 p., il. ISBN 852242879. 3. ESCARLATE, Luiz Felipe. Aprender a empreender. Rio de Janeiro: Fundação Roberto Marinho: Sebrae, 2010. 176 p. 4. CAVALCANTI, Glauco. Empreendedorismo: decolando para o futuro. Rio de Janeiro: Elsevier: SEBRAE/RJ, 2011. 152 p. 5. DE MASI, Domenico. O Ócio criativo. 10. ed. Rio de Janeiro: Sextante, 2000. 336 p. ISBN 858679645X. 6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

**PUDS - DISCIPLINAS DA FORMAÇÃO
TÉCNICA E PROFISSIONAL**

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

DISCIPLINA: HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 80h	Prática: 00h
	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, nordestina e cearense com base nos povos africanos, indígenas e europeus contemplando os conteúdos exigidos pelas Leis 10.639/03 e 11.645/2008.		
OBJETIVO		
- 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, nordestina e cearense com base nos povos africanos, indígenas e europeus.		
PROGRAMA		

Unidade I - A Alimentação na pré-história. Unidade II - História antiga: Gregos e romanos. Unidade III - Europa Medieval: bizantinos e árabes. Unidade IV - Expansão marítima e as Américas. Unidade V - Alimentação moderna: Açúcar, álcool, chá, café e chocolate. Unidade VI - O nascimento e expansão da influência francesa Unidade VII - Alimentação Contemporânea: Industrialização e <i>fast-food</i>. Unidade VII – Formação da cozinha brasileira, nordestina e cearense.
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; • Quando possível, haverá visitas técnicas.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 1 KIPPLE, K. F. **Uma história Saborosa do Mundo**. Dez Milênios de Globalização Alimentar. Tradução: Margarida Vale de Gato. 1. ed. Cruz Quebrada/Portugal: Casa das Letras, 2008.
2. CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011.
3. FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
4. MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ALEXANDRE, P.; L´AULNOIT, B. de. Tradutor: SELVATICI, C. **Breve história da gastronomia francesa**. Rio de Janeiro: Ed. Tinta Negra, 2012.

2 ALVES FILHO, Ivan; GIOVANNI, Roberto D. I. **Cozinha brasileira com recheio de história**. Ed. REVAN, 2000.

3 MENASCHE, R; ALVAREZ, M; COLLAÇO, J. **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

4. ORNELLAS, L. H. **A Alimentação através dos tempos**. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.

5. PITTE, J. R. **A Gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão**. Porto Alegre: L & P M, 1993.

6. SPANG, R. L. **A Invenção do restaurante**. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003.

7. KELLY, I. **Carême**: cozinheiro dos reis. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.

8. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica: 40h	Prática: 0h
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Aspectos humanos, sociais e econômicos de Segurança do Trabalho. Incidentes, Acidentes e doenças profissionais. Avaliação e controle de risco. Estatística e custo dos acidentes. EPI (Equipamento e proteção individual) e EPC (equipamento de proteção coletiva). Normalização e legislação de Segurança do Trabalho. Proteção contra incêndio. Higiene e segurança do trabalho.		
OBJETIVO		
1. Conhecer técnicas modernas de segurança do trabalho, visando promover a proteção do trabalhador no local de trabalho;		
2. Desenvolver atividades de segurança do trabalho voltadas para a prevenção de acidentes, a prevenção de incêndios e a promoção da saúde; e		
3. Compreender e aprofundar o estudo de temas de maior complexidade que envolva as Empresas dentro do contexto de Segurança do Trabalho.		
PROGRAMA		
1. Introdução à Segurança do Trabalho		
1.1. Histórico e evolução;		
1.2. Higiene do trabalho: Riscos ambientais;		
1.3. Segurança do trabalho: acidentes do trabalho e doenças ocupacionais;		
2. Normas regulamentadoras vigentes relacionadas ao Técnico em gastronomia		

2.1. Comissão Interna de Prevenção de alimentos e assédio (NR 5); 2.2. Equipamentos de Proteção Individual (NR 6); 2.3. Atividades e Operações Insalubres (NR 15); 2.4. Atividades e Operações Perigosas (NR 16); 2.5. Ergonomia (NR 17); 2.6. Proteção contra incêndios (NR 23); 2.7 Disposições gerais e gerenciamento de riscos ocupacionais, com foco na saúde mental (NR 01).
METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas e dialogadas, com o uso de quadro branco e pincel, projetor multimídia, seminários, discussão de artigos científicos, visita técnica, entre outros. As atividades serão desenvolvidas na sala de aula, laboratórios e ambientes virtuais.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: · Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. · Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc. · Recursos de laboratório: utensílios e equipamentos de cozinha, para aulas demonstrativas.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. SCADELAI, A.V.; OLIVEIRA, C. A D de; MILANELI, E.; OLIVEIRA, J. B. de C.; BOLOGNESI, P.R. **Manual prático de saúde e segurança do trabalho**. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Yendis Editora, 2012. 464p.

2. BARSANO, P. R. **Higiene e segurança do trabalho**. Editora Érica. 2014. (Série Eixos).

BRASIL. Ministério do trabalho. Normas regulamentadoras - NR. Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/assuntos/inspecao-do-trabalho/seguranca-e-saude-no-trabalho/ctpp-nrs/normas-regulamentadoras-nrs>. Acesso em: 07 dez. 2023.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BARSANO, P. R.; BARBOSA, R. P. **Segurança do trabalho**: guia prático e didático. São Paulo: Editora Érika, 2014.

2. VENDRAME, A. C. F. **Livro de bolso do técnico de segurança do trabalho**. São Paulo: LTR, 2013.

3. BARBOSA FILHO, A. N. **Segurança do trabalho e gestão ambiental**. 3ed. São Paulo: Atlas, 2010. 314p.

4. IIDA, I. **Ergonomia**: projeto e produção. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Bluncher, 2005.

5. STUMM, S. B. **Segurança do trabalho e ergonomia**. Curitiba: Contentus, 2020. 139p.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 60h	Prática: 20h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Qualidade e alimentos seguros; Segurança Alimentar e Nutricional; 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; 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).		
OBJETIVO		
- 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; - Compreender e aplicar os procedimentos operacionais padronizados para serviços de alimentação, os requisitos de boas práticas.		
PROGRAMA		
Unidade I - Qualidade e segurança dos alimentos: Segurança alimentar x segurança dos alimentos;		

- Perigos nos alimentos.

Unidade II - Fundamentos microbiológicos para a segurança dos alimentos:

- Importância da microbiologia;
- Fontes de contaminação dos alimentos;
- Vias de transmissão de microrganismos aos alimentos;
- 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.

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:

- Procedimentos operacionais padronizados (POP) para serviços de alimentação;
- Boas práticas de fabricação de alimentos (BPF);

Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).

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 (oficinas e capacitações em boas práticas de fabricação de alimentos).

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.

Recursos de laboratório: utensílios e equipamentos de cozinha.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância sanitária**: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
2. FRANCO, B. D. G. M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.
3. 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.
4. SILVA JÚNIOR., E. A. **Manual de controle higiênico e sanitário em alimentos**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

2. 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.

3. 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.

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

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

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

7. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 1º ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
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 aproveitamento dos insumos já utilizados, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Sustentabilidade alimentar e aproveitamento integral de alimentos. Uso de plantas alimentícias não convencionais e promoção de cardápios que explorem alimentos locais. Incentivo à cadeia de produção limpa e com justiça social. Tratamento de resíduos sólidos na produção.		
OBJETIVO		
• 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.
- Refletir sobre a sustentabilidade e o uso não convencional de insumos em aula, inclusive locais.

PROGRAMA

Unidade I – Introdução

- Conceitos, termos e objetivos
- Equipamentos e utensílios indispensáveis
- Princípios de cocção
- Sustentabilidade, insumos não convencionais e locais

Unidade II – Ingredientes: pesos e medidas

- Medidas equivalentes

Unidade III – Bases de cozinha

- Acompanhamentos aromáticos
- Fundos
- Ervas e especiarias

Unidade IV - Frutas e hortaliças

- Classificação/tipos
- Aquisição/armazenamento

Unidade V - 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
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc. • Recursos de laboratório: utensílios e equipamentos de cozinha em nível profissional, como facas, tábuas de corte, ilhas de cocção, fornos combinados, liquidificadores industriais, processadores, batedeiras, etc.
AValiação
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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). • Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). • Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CHEF profissional. Tradução de Renata Lucia Bottini. 4. ed. rev. São Paulo: Senac Editoras, 2011. 1235 p. ISBN 9788573599268.
2. KOVESI, Betty *et al.* **400g**: Técnicas de cozinha. 2. ed. São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 2020. 399 p. ISBN 978-85-04-02138-7.
3. WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias. 10. reimpr. São Paulo: Marco Zero, 2013. 351 p., il. ISBN 9788527902953..

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. LE CORDON Bleu: **Técnicas culinárias essenciais**. Tradução de Eni Carmo de Oliveira Rodrigues. São Paulo: Marco Zero, 2010. 256 p., il. ISBN 9788521316374.
2. FARROW, Joanna. **Escola de chefs**: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. Barueri: Manole, 2009. 256 p., il. ISBN 9788520429785.
3. TÉCNICA dietética: seleção e preparo de alimentos: manual de laboratório. Edição de Erika Barbosa Camargo, Raquel Assunção Botelho. São Paulo: Atheneu, 2010. 167 p., il. ISBN 8573797312.
4. SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3 ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac DN, 2014. 359 p., il. ISBN 9788574582825.
5. TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: EducS, 2009. 362 p., il. (Hotelaria). ISBN 9788570615206.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS E COMPOSIÇÃO DE CUSTOS		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 60h	Prática: 20h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Introdução sobre Alimentação e Nutrição. Princípios básicos de elaboração de cardápios e regras gerais de elaboração de cardápios, nomenclatura dos gastos e custos. Elaboração de receita culinária, indicadores de desperdícios de alimentos, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Tipologia de cardápios: cardápios comerciais; cardápios típicos; cardápios institucionais. Sustentabilidade alimentar e aproveitamento integral de alimentos. Uso de plantas alimentícias não convencionais e promoção de cardápios que explorem alimentos locais. Incentivo à cadeia de produção limpa e com justiça social. Tratamento de resíduos sólidos na produção. Práticas inclusivas na produção e no atendimento.		
OBJETIVO		
- Compreender os princípios básicos da alimentação e conhecer os grupos de alimentos, os tipos e funções dos nutrientes que os compõem; - 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; - Calcular os indicadores culinários para facilitar o controle do desperdício alimentar em um Serviço de Alimentação; - Compreender os conceitos iniciais e a nomenclatura dos gastos e custos; - Discutir e aplicar as diferenças entre custos e despesas fixas e variáveis;		

- Refletir sobre a sustentabilidade e o uso não convencional de insumos em aula, inclusive locais.
- Elaborar cardápios comerciais e institucionais, levando em consideração todos os fatores de influenciam seu planejamento, execução e avaliação.
- Refletir sobre práticas inclusivas na produção e no atendimento.

PROGRAMA

Unidade I - Introdução sobre Alimentação e Nutrição:

- Histórico e importância;
- Conceitos básicos;
- Leis da alimentação;
- Classificação geral dos nutrientes segundo a função;
- Guia alimentar para a população brasileira.
- Sustentabilidade, insumos não convencionais e locais
- Práticas inclusivas na produção e no atendimento.

Unidade II - Regras gerais de elaboração de cardápios:

- Objetivos no planejamento de cardápios;
- Definição dos padrões dos cardápios, “per capita”, política de abastecimento, critérios para avaliação do funcionamento do serviço pela clientela.

Unidade III – Previsão de compra e custos

- Estimativa das necessidades nutricionais da clientela, número de refeições;
- Receita, nomenclatura dos gastos e custos, custos e despesas fixas e variáveis;
- Previsão de compras, solicitação ao fornecedor, recepção e armazenamento de mercadorias e requisição ao almoxarifado;
- Avaliação do número de refeições, custos, sobras, aceitação e funcionamento do serviço com base na opinião da clientela.

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

- Elaboração de receitas: unidade de medidas, medidas caseiras, listas de substituição;
- Índices de correção dos alimentos e fatores de desperdício relacionados: per capita, fator de correção e fator de cocção.

Unidade V- Estrutura e layout de cardápios;

- Formato e desenvolvimento de cartas;

- Redação e nome dos pratos;
- Cuidados a observar no menu.

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

- Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: pré-escolares e escolares;
- Programa Nacional de Alimentação Escolar – PAT: programa de alimentação do trabalhador.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositiva-dialógicas 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

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
- Recursos de laboratório: utensílios e equipamentos de cozinha em nível profissional, como facas, tábuas de corte, ilhas de cocção, fornos combinados, liquidificadores industriais, processadores, batedeiras, etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

2. 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.

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

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

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

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

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

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

9. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: COZINHA INTERNACIONAL		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Conceito de gastronomia internacional. Influência da cozinha clássica europeia. Regiões gastronômicas de relevância no contexto mundial. Países dos continentes: Europeu, Asiático, Africano e Americano de influência gastronômica. Aspectos socioeconômicos, geográficos e culturais da gastronomia internacional. Práticas culinárias, tradições, terminologias e ingredientes da cozinha internacional.		
OBJETIVO		
• Identificar e compreender a gastronomia de países da Ásia, América, Europa e África, através de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais. • Estudar alimentos e pratos clássicos da culinária do Japão, China, Estados Unidos, México, Argentina, França, Espanha, Itália e África. • Observar o comportamento alimentar e os aspectos que influenciaram nestas gastronomias. • Conhecer as técnicas culinárias e ingredientes desses países.		
PROGRAMA		
UNIDADE I		
• Estados Unidos: Características geográficas, históricas e culturais. Técnicas culinárias. Elaboração e preparo de pratos típicos. • México: Características geográficas, históricas e culturais. Técnicas culinárias. Elaboração e preparo de pratos típicos. • Argentina: Características geográficas, históricas e culturais. Técnicas culinárias. Elaboração e preparo de pratos típicos.		
UNIDADE II		
• Japão: Características geográficas, históricas e culturais. Técnicas culinárias. Elaboração e preparo de pratos típicos. • China: Características geográficas, históricas e culturais. Técnicas culinárias. Elaboração e preparo de pratos típicos.		

UNIDADE III

- França: Características geográficas, históricas e culturais. Técnicas culinárias. Elaboração e preparo de pratos típicos.
- Espanha: Características geográficas, históricas e culturais. Técnicas culinárias. Elaboração e preparo de pratos típicos.
- Itália: Características geográficas, históricas e culturais. Técnicas culinárias. Elaboração e preparo de pratos típicos.

UNIDADE IV

- África: Características geográficas, históricas e culturais. Técnicas culinárias. Elaboração e preparo de pratos típicos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas, com uso de quadro branco e pincel, bem como projetor multimídia, e atividades práticas no laboratório.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.

Recursos de laboratório: utensílios e equipamentos de cozinha em nível profissional, como facas, tábuas de corte, ilhas de cocção, fornos combinados, liquidificadores industriais, processadores, batedeiras, etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. rev. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. 1235 p. ISBN 9788573599268.

FISHER, LAROUSSE. **Larousse Da Cozinha Do Mundo – Américas**. São Paulo: Larousse Do Brasil, 2005 - 143 pág. WRIGHT, J. T. E.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Todas as Técnicas Culinárias – Le Cordon Bleu**. Editora Marco Zero, São Paulo, Brasil, 2005. 351p.

LIN-LIU, J. **República Gastronômica da China**. ZAHAR, SP. 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETT, C. O Livro De Comida Mexicana. São Paulo: Manole, 1998. 120p. MORIYAMA, Y. Culinária Japonesa. Editora JBC, São Paulo, 1995. 122p. SHIMIZU, S. Melhores Receitas da Culinária Japonesa. Editora JTB, São Paulo, 2002. 64p. ROMER, J.; DOMINE, A.; DITTER, M. Culinaria Especialidades Europeias. Ed. Konemann do Brasil, 2000,. 640p. SEBESS, M. Técnicas de cozinha profissional. Senac, São Paulo, 2011. 360p. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

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

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:	Carga horária total: 40h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 40h	Teórica:	Prática:
	Presencial: 40h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Tipos de empreendimentos de serviços de alimentação e sua formação. Tipos e características de serviços de alimentação em ambientes de hospitalidade. Organização e funcionamento de unidades de alimentação, com seus aspectos técnicos e operacionais. Mercado e tendência do setor de serviços de alimentação. Práticas inclusivas no ambiente de trabalho. Brigada de cozinha clássica. Tipos de serviços de salão. Mis-en-place de cozinha e de salão.		
OBJETIVO		
Apresentar os tipos de empreendimentos de serviços de alimentação e suas variações gastronômicas. Proporcionar Conhecimentos sobre os tipos de restaurantes/alimentação fora do lar, serviços oferecidos e tipos de atendimento ao cliente/comensal. Explicar a interface entre os empreendimentos de hospitalidade e alimentação. Práticas inclusivas no ambiente de trabalho. Definir a brigada de cozinha clássica, os tipos de serviços de salão e a Mis-en-place de cozinha e de salão.		
PROGRAMA		
Unidade I – Conceitos de empreendimentos de serviços de alimentação e suas variações gastronômicas. Práticas inclusivas no ambiente de trabalho. Unidade II - Interface entre os empreendimentos de hospitalidade e alimentação. Unidade III - Tipologia de restaurantes/unidades de alimentação fora do lar, com os serviços oferecidos, os tipos de serviços de salão. Unidade IV - Tipos de atendimento/serviço ao cliente/comensal, Mis-en-place de cozinha e de salão, brigada de cozinha clássica.		

METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como projetor multimídia, atividades práticas no laboratório e visita técnica.
RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: • Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. • Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
AVALIAÇÃO
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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). • Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). • Avaliação escrita. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade**. São Paulo: Saraiva, 2005.

CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T.; MIRANDA, Ana Beatriz. **Hospitalidade. Conceitos e Aplicações**. São Paulo: Thomson Pioneira, 2003.

MANZALLI, Priscila V. **Manual para Serviços de Alimentação**. São Paulo: Metha, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMPOS, José Ruy Veloso. **Introdução ao Universo da Hospitalidade**. Campinas (SP): Papirus, 2005.

MEZOMO, Iracema F. B. **Os Serviços de Alimentação**. Barueri (SP): Manole, 2002.

WALKER, John R. **Introdução à Hospitalidade**. Barueri (SP): Manole, 2002.

GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: COZINHA BRASILEIRA		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 2º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Principais influências étnicas na formação da gastronomia brasileira. Importância da cultura africana e europeia, através de seus ingredientes e técnicas. Insumos e preparações próprios das cozinhas de regiões do Brasil: Norte, Sul, Sudeste, Nordeste e Centro-Oeste.		
OBJETIVO		
• Conhecer a culinária brasileira, através de seu processo histórico e influências recebidas. • Identificar ingredientes típicos e pratos das regiões Norte, Sul, Sudeste, Nordeste e Centro-Oeste. • Desenvolver atividades tecnológicas a partir de práticas profissionais supervisionadas.		
PROGRAMA		
Unidade I - História e formação da gastronomia brasileira - Influências indígenas, africanas, européias e outros povos na gastronomia do Brasil. - Formação da cozinha Brasileira Unidade II – Região Norte - Culinária do Norte. - Elaboração de pratos típicos da Culinária do Norte.		

Unidade III - Região Centro Oeste

- Culinária do Centro Oeste.
- Elaboração de pratos típicos da Culinária do Centro Oeste.

Unidade IV - Região Sudeste

- Culinária do Sudeste.
- Elaboração de pratos típicos da Culinária do Sudeste.

Unidade V - Região Sul

- Culinária do Sul.
- Elaboração de pratos típicos da Culinária do Sul.

Unidade VI - Região Nordeste

- Culinária do Nordeste.
- Elaboração de pratos típicos da Culinária do Nordeste.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas, com uso de quadro branco e pincel, bem como projetor multimídia, atividades práticas no laboratório e visita técnica.

Conforme previsto no PPC, a prática profissional supervisionada nesta disciplina envolverá uma abordagem prática e orientada para a aplicação dos conceitos teóricos aprendidos durante a disciplina. Assim, alunos serão introduzidos aos fundamentos teóricos por meio de aulas expositivas e estudos de caso e em seguida, serão designadas atividades práticas em laboratório, onde os alunos terão a oportunidade de aplicar esses conceitos em situações reais de processamento da tecnologia de alimentos. A supervisão por parte dos professores e profissionais da área garantirá a correção técnica das práticas, bem como proporcionará feedback valioso para o desenvolvimento das habilidades dos alunos.

Essa abordagem metodológica buscará não apenas fornecer conhecimento teórico, mas também preparar os alunos para os desafios e demandas do mercado de trabalho, promovendo assim uma formação mais completa e qualificada.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
- Recursos de laboratório: utensílios e equipamentos de cozinha em nível profissional, como facas, tábuas de corte, ilhas de cocção, fornos combinados, liquidificadores industriais, processadores, batedeiras, etc.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

Avaliação: Em relação à prática profissional supervisionada, a avaliação será composta por diversos elementos que visam mensurar o desempenho e o aprendizado dos alunos. Estes incluem: relatório, análise da participação e envolvimento com a atividade, apresentações orais, trabalhos em equipe, desenvolvimento de produtos alimentares, provas etc.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
2. CAVALCANTI, P. A **Pátria nas panelas**: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac SP, 2007.
3. ALVES FILHO, I.; DI GIOVANNI, R. **Cozinha brasileira com recheio de história**. Rio de Janeiro: Editora Revan, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CASTANHO, T. **Cozinha de origem**. São Paulo: Publifolha, 2014.
2. FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 11. ed. São Paulo: Senac; Estúdio Sonia Robatto, 2005.
3. FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2013.
4. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. Editora: Senac nacional, 2011.
5. TRAJANO, A. L. **Cardápios do Brasil**: receitas, ingredientes, processos. São Paulo: Senac; 2013.
6. GALERY, Augusto (Org.). **A Escola para Todos e para Cada Um**. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: TÓPICOS DAS COZINHAS ALTERNATIVAS E CONTEMPORÂNEA		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
Definições e conceitos de cozinhas alternativas, sendo elas a vegetariana/vegana, além das restritas, voltadas para intolerantes à lactose e celíacos. Aplicação em laboratório desses conceitos através da prática de preparações diversas. Apresentação e debate acerca da culinária e suas contemporaneidades, nacionais e internacionais, visando atualizar tecnicamente os alunos acerca de assuntos, insumos, técnicas e preparações de uso corrente, considerando ainda tendências futuras. Aplicação em laboratório desses conceitos através da prática de preparações diversas. Práticas inclusivas no ambiente de trabalho.		
OBJETIVO		
Apresentar as cozinhas ditas alternativas, sendo elas a vegetariana/vegana. Apresentar as cozinhas de dietas restritas, para os que possuem intolerâncias alimentares. Realizar a prática de preparações em laboratório voltadas para os tópicos acima. Apresentar e discutir em sala conceitos de contemporaneidade na cozinha. Apresentar tendências futuras, que podem – e devem – ser eleitas pelo docente da disciplina a cada semestre. Realizar a prática de preparações em laboratório voltadas para os tópicos acima. Práticas inclusivas no ambiente de trabalho.		
PROGRAMA		
Unidade I – Cozinha vegetariana/vegana. Práticas inclusivas no ambiente de trabalho.		
Unidade II – Cozinha de dieta restrita, voltada para os intolerantes à lactose.		
Unidade III - Cozinha de dieta restrita, voltada para os intolerantes a glúten.		
Unidade IV – Cozinhas contemporâneas.		

Unidade V – Tópicos atuais ou futuros na Gastronomia: Culinária voltada para espectros diversos do autismo, culinária de aproveitamento integral, culinária de grupos sociais minorizados, como os afro-brasileiros, indígenas e quilombolas, PCDs, entre outros assuntos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como projetor multimídia, atividades práticas no laboratório e visita técnica.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
- Recursos de laboratório: utensílios e equipamentos de cozinha em nível profissional, como facas, tábuas de corte, ilhas de cocção, fornos combinados, liquidificadores industriais, processadores, batedeiras, etc.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).

- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. SLYWITCH, Eric. **Alimentação sem carne**: Um guia prático para montar a sua dieta vegetariana com saúde. RJ: Alta Books, 2015.
2. HELÚ, Patrícia. **Divina alquimia**: Receitas veganas. SP: Editora Companhia de Mesa, 2021.
3. KENDRICK, Pippa. **Culinária Gourmet**: para quem tem alergia ou intolerância alimentar e para todos os que apreciam um bom prato. SP: Publifolha, 2014.
4. RODRIGUES, Nicolle. **Gastronomia**. Contemporânea e Food Design. Recife: Grupo Ser, 2023.
5. TONON, Rafael. **As Revoluções da Comida**: o impacto de nossas escolhas à mesa. SP: Todavia, 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MALLMANN, Francis. **Fogo verde**: técnicas de mestre para um churrasco à base de plantas e vegetais. SP: Editora Companhia de Mesa, 2024.
2. CARDOSO, Katia. **50 doces veganos**: delícias fáceis e práticas para todos os dias. RJ: Alta Books, 2015.
3. ADAMS, Carol J. **Cozinha de protesto**: seu guia para o ativismo alimentar com mais de 50 receitas veganas. RJ: Alta Books, 2015.
4. APROVEITAMENTO integral dos alimentos. Recife: UFRPE, 2020.
5. TCHELLY, Regina. **Receitas do favela orgânica**: aproveitamento integral de alimentos. SP: Editora SENAC, 2022.

6. O GRANDE livro da cozinha vegana. SP: Editora Europa, 2021.

7. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: CONFEITARIA		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 4
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
História da confeitaria e a profissão de confeiteiro. Principais ingredientes utilizados na confeitaria e suas respectivas funções. Equipamentos e utensílios utilizados na confeitaria. Produções básicas da confeitaria: massas, recheios e coberturas. Produções com chocolates. Conhecimento de produtos da confeitaria para dietas especiais. Preparação de biscoitos, bolos decorados, rocamboles, tortas, doces, recheios, coberturas e merengues. Temperagem, decoração e produção de chocolates modelados.		
OBJETIVO		
1. Conhecer a confeitaria clássica e a moderna, a produção e transformações básicas, empregando equipamentos, fluxogramas e controle da produção. Dominar as técnicas culinárias de preparações básicas da confeitaria. 2. Desenvolver atividades tecnológicas a partir de práticas profissionais supervisionadas.		
PROGRAMA		
Unidade I – História da Confeitaria e profissão de Confeiteiro Unidade II - Ingredientes Confeitaria e suas funções Açúcar, gorduras, ovos, leites, farinha de trigo, agentes fermentadores, amidos, chocolates, corantes, essências, pré-misturas e conservadores. Produtos para dietas especiais. Unidade III - Produtos da confeitaria		

- Massas: bolo, tortas e biscoitos
- Cremes
- Caldas e merengues
- Produções com chocolate

Unidade IV - Equipamentos e Utensílios

- Tipos e características de Equipamentos e Utensílios: Balança, batedeira, forno, batedeira, utensílios diversos e outros.

Unidade V – Confeitaria

- Biscoitos
- Caldas
- Merengues
- Doces e compotas
- Rocamboles

Unidade VI - A Confeitaria

- Bolos decorados
- Tortas montadas
- Sobremesas geladas

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como projetor multimídia, atividades práticas no laboratório e visita técnica.

Conforme previsto no PPC, a prática profissional supervisionada nesta disciplina envolverá uma abordagem prática e orientada para a aplicação dos conceitos teóricos aprendidos durante a disciplina. Assim, alunos serão introduzidos aos fundamentos teóricos por meio de aulas expositivas e estudos de caso e em seguida, serão designadas atividades práticas em laboratório, onde os alunos terão a oportunidade de aplicar esses conceitos em situações reais de processamento da tecnologia de alimentos. A supervisão por parte dos professores e profissionais da área garantirá a correção técnica das práticas, bem como proporcionará feedback valioso para o desenvolvimento das habilidades dos alunos.

Essa abordagem metodológica buscará não apenas fornecer conhecimento teórico, mas também preparar os alunos para os desafios e demandas do mercado de trabalho, promovendo assim uma formação mais completa e qualificada.

RECURSOS
Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina: · Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc. · Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc. · Recursos de laboratório: utensílios e equipamentos de cozinha em nível profissional, como facas, tábuas de corte, ilhas de cocção, fornos combinados, liquidificadores industriais, processadores, batedeiras, etc.
AVALIAÇÃO
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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). · Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier). · Avaliação escrita. Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina. Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE. Em relação à prática profissional supervisionada, a avaliação será composta por diversos elementos que visam mensurar o desempenho e o aprendizado dos alunos. Estes incluem: relatório, análise da participação e envolvimento com a atividade, apresentações orais, trabalhos em equipe, desenvolvimento de produtos alimentares, provas etc.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. HERMÉ, P. **Larousse das sobremesas**. São Paulo: Editora Larousse, 2006.
2. PERRELLA, A. S.; PERRELLA, M. C. **A História da confeitaria no mundo**. Campinas: Livro Pleno, 1999.
3. COSTA, D. FIORI, F. C.; VIANNA, F. S. V.; REDOSCHI, G.; LAGE, M. F.; COELHO, S. T. **Manual prático de confeitaria**. Editora Senac São Paulo, 2018.
4. SEBESS, M. G. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CHEF profissional. 4. ed. rev. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac Editora, 2009.
2. GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. Barueri, SP : Manole, 2011.
3. DUCHENE, L.; JONES, B. **Le Cordon bleu** - sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Editora Marco Zero, 2004.
4. MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos**. São Paulo: Livraria Varela, 1999.
5. WRIGHT, J; TREUILLE, E. **Todas as técnicas culinárias – Le Cordon Bleu**. São Paulo: Editora Marco Zero, 2005.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: PANIFICAÇÃO		
Código:	Carga horária total: 80h	Créditos: 2
Nível: Técnico integrado ao ensino médio	Semestre: 3º Ano	Pré-requisitos: sem pré-requisito
CARGA HORÁRIA: 80h	Teórica: 40h	Prática: 40h
	Presencial: 80h	Distância: 0h
	Prática Profissional: 0h	
	Atividades não presenciais: 0h	
	Extensão: 0h	
EMENTA		
História da panificação e a profissão de padeiro. Principais ingredientes utilizados na panificação e suas respectivas funções. Equipamentos e utensílios utilizados na panificação. Etapas básicas da panificação. Métodos de misturas para massas levedadas e não levedadas. Conhecimento de produtos da panificação para dietas especiais. Método da porcentagem. Produção de pães doces e salgados, macios e crocantes, salgados e outras massas alimentícias.		
OBJETIVO		
1. Conhecer a tradicional e a moderna tecnologia de panificação, a produção e transformações básicas, empregando equipamentos, fluxogramas e controle da produção. Dominar as técnicas culinárias de decoração de pães doces e salgados. 2. Desenvolver atividades tecnológicas a partir de práticas profissionais supervisionadas.		
PROGRAMA		
Unidade I – História da Panificação e a profissão de padeiro. Unidade II - Ingredientes da Panificação e suas funções • Farinha de trigo, água, sal, agentes fermentadores, açúcares, leites, ovos, gorduras, amidos, pré-misturas, aditivos e conservadores. Produtos para dietas especiais. Unidade III - Cálculos		

- Balanceamento de receitas; Cálculo de rendimento; Conversão de unidades.

Unidade IV - Máquinas, Equipamentos e Utensílios

- Tipos e características de Máquinas, Equipamentos e Utensílios: Balança, modeladora, câmara de fermentação, masseira, laminadora, câmara fria, cilindro, fatiadora, forno, utensílios diversos, divisora, fogão, resfriador de água, outros equipamentos.

Unidade V – Massas Alimentícias

- Princípios Básicos da Panificação
- Massas frescas;
- Salgados

Unidade VI – Pães

- Massas levedadas e não levedadas
- Pães de casca macia e casca crocante;
- Pães clássicos e internacionais

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com o uso de quadro branco e pincel, bem como projetor multimídia, atividades práticas no laboratório e visita técnica.

Conforme previsto no PPC, a prática profissional supervisionada nesta disciplina envolverá uma abordagem prática e orientada para a aplicação dos conceitos teóricos aprendidos durante a disciplina. Assim, alunos serão introduzidos aos fundamentos teóricos por meio de aulas expositivas e estudos de caso e em seguida, serão designadas atividades práticas em laboratório, onde os alunos terão a oportunidade de aplicar esses conceitos em situações reais de processamento da tecnologia de alimentos. A supervisão por parte dos professores e profissionais da área garantirá a correção técnica das práticas, bem como proporcionará feedback valioso para o desenvolvimento das habilidades dos alunos.

Essa abordagem metodológica buscará não apenas fornecer conhecimento teórico, mas também preparar os alunos para os desafios e demandas do mercado de trabalho, promovendo assim uma formação mais completa e qualificada.

RECURSOS

Os principais recursos necessários para o desenvolvimento das atividades da disciplina:

- Material didático-pedagógico: livros, apostilas, anais, biblioteca, aulas práticas, visita técnica etc.
- Recursos audiovisuais: projetor multimídia, quadro branco, pincéis, programa para computadores, utilização de internet, celular, transmissões de imagens e sons via satélite, programas para computadores etc.
- Recursos de laboratório: utensílios e equipamentos de cozinha em nível profissional, como facas, tábuas de corte, ilhas de cocção, fornos combinados, liquidificadores industriais, processadores, batedeiras, etc.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e 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).
- Aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (trabalhos de pesquisa e/ou produção textual) ou orais (seminários e/ou apresentações cênicas, quando convier).
- Avaliação escrita.

Assim serão aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação em cada etapa avaliativa, bem como oportunidade de recuperação da aprendizagem para os que não atingirem desempenho mínimo, conforme os objetivos da disciplina.

Os aspectos qualitativos e quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

Em relação à prática profissional supervisionada, a avaliação será composta por diversos elementos que visam mensurar o desempenho e o aprendizado dos alunos. Estes incluem: relatório, análise da participação e envolvimento com a atividade, apresentações orais, trabalhos em equipe, desenvolvimento de produtos alimentares, provas etc.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ATKINSON, CATHERINE. **Manual prático de pastelaria**. Lisboa: Editora Estampa, 2004.

2. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação**. Barueri, SP: Manole, 2009.

3. SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. 2. ed. Editora: Senac São Paulo, 2013.

4. VIANNA, F.S.V.; REDOSCHI, G. LAGE, M.F. IKEMOTO, M.Y; COELHO, S.T. **Manual prático de panificação**. São Paulo: Senac, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CHEF profissional. 4. ed. rev. Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac Editora, 2009.

2. CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão** - arte e ciência. 5. ed. Editora: Senac São Paulo, 2012.

3. FARIAS, Luiz. **Padaria Brasil**: o modelo da padaria e confeitaria brasileira. Editora: LMA, 2012.

4. GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais. Barueri, SP : Manole, 2011.

5. INGRAM, C.; SHAPTER, J. **Manual enciclopédico do pão caseiro**. Lisboa: Editora Estampa, 2002.

6. GALERY, Augusto (Org.). A Escola para Todos e para Cada Um. São Paulo: Sumnus Editorial, 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico
