

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	-		

	Habilidades e Técnicas Culinárias	80	0	0	2	0	0	80	-
	Planejamento de Cardápio e Composição de Custos	0	80	0	0	2	0	80	-
	Cozinha Internacional	0	80	0	0	2	0	80	-
	Serviços de Alimentos e Bebidas	0	40	0	0	1	0	40	-
	Cozinha Brasileira	0	80	0	0	2	0	80	-
	Tópicos das Cozinhas Alternativas e Contemporânea	0	0	80	0	0	2	80	-
	Confeitaria	0	0	80	0	0	2	80	-
	Panificação	0	0	80	0	0	2	80	-
	CARGA HORÁRIA MÁXIMA DA FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL							800	
	Resumo Geral da Carga Horária	Base Nacional Comum Curricular						2220	
		Núcleo diversificado						360	
		Formação Técnica e Profissional						800	
	Resumo explicativo da Matriz Curricular	Duração da hora/aula						60 minutos	
		Turno (manhã e tarde)						Integral	
		Dias letivos por bimestre						50 dias	
		Semanas letivas por semestre						20 semanas	
		Total anual de dias letivos						200 dias	
		Total anual de semanas letivas						40 semanas	

		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	

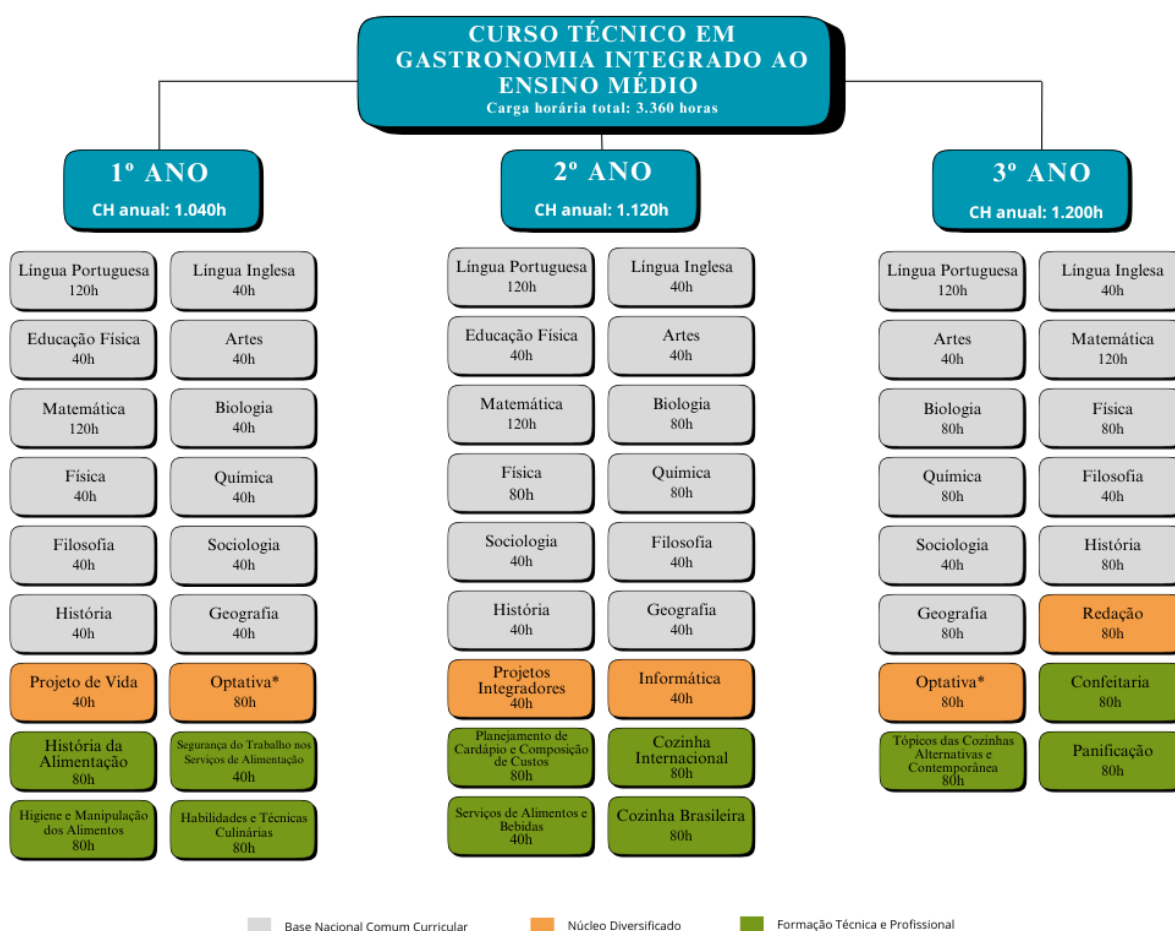
Dentre as disciplinas que integram o Núcleo Diversificado da Matriz Curricular do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, os discentes terão que cumprir o total de 360 horas. Destas, 200 horas referem-se aos componentes curriculares obrigatórios (Projeto de vida, Informática, Projetos 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 Nº 1, de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica, além da LDB (Lei Nº 9.394/1996), as DCN do ensino médio (Resolução Nº 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.