



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA**

# **PLANO PEDAGÓGICO DE CURSO**

## **TÉCNICO EM GASTRONOMIA**

### **(Subsequente)**

**Setembro –2021**

## **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA**

### **► REITORIA**

Cícero Nicácio do Nascimento Lopes | Reitor

Mary Roberta Meira Marinho | Pró-Reitora de Ensino

Erivan Lopes Tomé Júnior | Diretor de Educação Profissional

Rivânia de Sousa Silva | Diretora de Articulação Pedagógica

### **► Diretora do *CAMPUS* Avançado Areia - Portaria nº 1.892/2020**

Maria Cláudia Rodrigues Brandão

### **► COMISSÃO DE ELABORAÇÃO – Portaria nº 3/2021**

Nadja Sales Costa de Lima

Renata de Eça Santos

Ana Paula de Sousa Silva

Sérvulu Mário de Paiva Lacerda

Sibéria Maria Souto dos Santos Farias

José Leonardo dos Santos Gomes

### **► CONSULTORIA PEDAGÓGICA**

Rivânia de Sousa Silva | IFPB/PRE/DAPE

### **► REVISÃO FINAL**

## SUMÁRIO

<b>1 APRESENTAÇÃO</b> .....	<b>3</b>
<b>2 CONTEXTO DO IFPB</b> .....	<b>4</b>
2.1 CONTEXTO DO CURSO .....	4
2.2 <i>SÍNTESE HISTÓRICA</i> .....	4
2.3 <i>MISSÃO INSTITUCIONAL</i> .....	8
2.4 <i>VALORES E PRINCÍPIOS</i> .....	8
2.5 FINALIDADES .....	9
2.6 OBJETIVOS INSTITUCIONAIS .....	10
<b>3 CONTEXTO DO CURSO</b> .....	<b>11</b>
3.1 DADOS GERAIS .....	11
3.2 <i>JUSTIFICATIVA</i> .....	11
3.3 <i>CONCEPÇÃO DO CURSO</i> .....	12
3.4 <i>OBJETIVOS DO CURSO</i> .....	14
3.4.1 Objetivo Geral .....	14
3.4.2 Objetivos Específicos .....	14
3.5 <i>PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO</i> .....	14
3.6 <i>CAMPO DE ATUAÇÃO</i> .....	15
<b>4 MARCO LEGAL</b> .....	<b>16</b>
<b>5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR</b> .....	<b>18</b>
5.1 <i>ESTRUTURA MODULAR</i> .....	19
<b>6 METODOLOGIAS E PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS</b> .....	<b>20</b>
<b>7 PRÁTICAS PROFISSIONAIS</b> .....	<b>22</b>
<b>8 MATRIZ CURRICULAR</b> .....	<b>24</b>
<b>9 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO</b> .....	<b>25</b>
<b>10 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES</b> .....	<b>25</b>
<b>11 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO</b> .....	<b>26</b>
11.1 <i>AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM</i> .....	27
11.2 <i>AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL</i> .....	28
<b>12 APROVAÇÃO E REPROVAÇÃO</b> .....	<b>28</b>
<b>13 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO E TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO</b> .....	<b>29</b>
<b>14 CERTIFICADOS E DIPLOMA</b> .....	<b>31</b>
<b>15 PLANOS DAS DISCIPLINAS</b> .....	<b>31</b>
<b>16 PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO</b> .....	<b>78</b>

16.1 PESSOAL DOCENTE .....	78
16.2 EQUIPE DE APOIO TÉCNICO .....	80
<b>17 BIBLIOTECA .....</b>	<b>80</b>
<b>18 INFRAESTRUTURA .....</b>	<b>81</b>
18.1 AMBIENTES FÍSICOS DE ENSINO .....	81
18.2 AMBIENTES ADMINISTRATIVOS .....	81
18.3 INFRAESTRUTURA DE SEGURANÇA .....	82
18.4 CONDIÇÃO DE ACESSO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECIAIS .....	82
18.5 NÚCLEO DE ATENDIMENTOS ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECIAIS (NAPNE) .....	83
18.6 AMBIENTE DA COORDENAÇÃO DO CURSO .....	83
<b>19 LABORATÓRIOS .....</b>	<b>84</b>
19.1 LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA BÁSICA .....	84
19.2 LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA .....	84
19.3 NECESSIDADE DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS .....	84
19.3.1 Laboratório de Gastronomia .....	85
19.3.2 Laboratório de Panificação e Confeitaria .....	85
<b>20 AMBIENTES DA ADMINISTRAÇÃO .....</b>	<b>85</b>
<b>21 SALAS DE AULA .....</b>	<b>86</b>
<b>22 REFERÊNCIAS .....</b>	<b>86</b>

## 1 APRESENTAÇÃO

Considerando a atual política do Ministério da Educação – MEC, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB (Lei nº 9.394/96), Decreto nº 5.154/2004, que define a articulação como forma de relacionamento entre a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e o Ensino Médio, bem como as Diretrizes Curriculares Nacionais – DCNs, definidas pelo Conselho Nacional de Educação para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e para o Ensino Médio, o IFPB, Campus Avançado Areia, apresenta o seu Plano Pedagógico para o Curso Técnico em Gastronomia, eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, na forma subsequente.

Partindo da realidade, a elaboração do referido plano primou pelo envolvimento dos profissionais, pela articulação das áreas de conhecimento e pelas orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos – CNCT(2020), 4ª edição, atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020, na definição de um perfil de conclusão e de competências básicas, saberes e princípios norteadores que imprimam à proposta curricular, além da profissionalização, a formação omnilateral de sujeitos.

Na sua ideologia, este Plano Pedagógico se constitui instrumento de planejamento teórico-metodológico que visa alicerçar e dar suporte ao enfrentamento dos desafios do Curso Técnico em Gastronomia de uma forma sistematizada, didática e participativa. Determina a trajetória a ser seguida pelo público-alvo no cenário educacional e tem a função de traçar o horizonte da caminhada, estabelecendo a referência geral, expressando o desejo e o compromisso dos envolvidos no processo.

Além disso, é fruto de uma construção coletiva dos ideais didático-pedagógicos, do envolvimento e contribuição conjunta do pensar crítico dos docentes do referido curso, norteando-se na legislação educacional vigente e visando o estabelecimento de procedimentos de ensino e de aprendizagem aplicáveis à realidade e, conseqüentemente, contribuindo com o desenvolvimento socioeconômico da Região do Brejo Paraibano e de outras regiões beneficiadas com os seus profissionais egressos.

Com isso, pretende-se que os resultados práticos estabelecidos neste documento culminem em uma formação holística, emancipadora, globalizada, crítica, participativa e orgânica para os envolvidos no processo formativo, de forma que se

exerça, com fulgor, a cidadania e se reconheça a educação como instrumento de transformação de realidades e responsável pela resolução de problemáticas contemporâneas.

Ademais, com a implantação efetiva do Curso Técnico em Gastronomia no *Campus Avançado Areia*, o IFPB consolida a sua vocação de instituição formadora de profissionais cidadãos capazes de lidarem com o avanço da ciência e da tecnologia e dele participarem de forma proativa configurando condição de vetor de desenvolvimento tecnológico e de crescimento humano.

## 2 CONTEXTO DO IFPB

### 2.1 DADOS

<b>CNPJ:</b>	10.783.898/0009-22		
<b>Razão Social:</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba		
<b>Unidade:</b>	<i>Campus Avançado Areia</i>		
<b>Esfera Adm.:</b>	Federal		
<b>Endereço:</b>	Rua Prefeito Pedro Cunha Lima S/N. Bairro: Jussara		
<b>Cidade:</b>	Areia	<b>CEP:</b> 58.397-000	<b>UF:</b> PB
<b>Fone:</b>	(83) 99940-1108	<b>Fax:</b>	
<b>E-mail:</b>			
<b>Site:</b>	<a href="https://www.ifpb.edu.br/areia">https://www.ifpb.edu.br/areia</a>		

### 2.2 SÍNTESE HISTÓRICA

O atual Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) tem mais de cem anos de existência. Ao longo de todo esse período, recebeu diferentes denominações: Escola de Aprendizes Artífices da Paraíba (1909 a 1937), Liceu Industrial de João Pessoa (1937 a 1961), Escola Industrial “Coriolano de Medeiros” ou Escola Industrial Federal da Paraíba (1961 a 1967), Escola Técnica Federal da Paraíba (1967 a 1999), Centro Federal de Educação Tecnológica da Paraíba (1999 a 2008) e, a partir de 2008, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

O presidente Nilo Peçanha criou através do Decreto Nº 7.566, de 23 setembro de 1909, uma Escola de Aprendizes Artífices em cada capital dos estados da federação, como solução reparadora da conjuntura socioeconômica que marcava o período, para conter conflitos sociais e qualificar mão-de-obra barata, suprimindo o processo de industrialização incipiente que, experimentando uma fase de

implantação, viria a se intensificar a partir dos anos 30.

Àquela época, essas Escolas atendiam aos chamados “desvalidos da sorte”, pessoas desfavorecidas e até indigentes, que provocavam um aumento desordenado na população das cidades, notadamente com a expulsão de escravos das fazendas, que migravam para os centros urbanos. Tal fluxo migratório era mais um desdobramento social gerado pela abolição da escravatura, ocorrida em 1888, que desencadeava sérios problemas de urbanização.

A Escola de Aprendizes e Artífices da Paraíba, inicialmente funcionou no Quartel do Batalhão da Polícia Militar do Estado, depois se transferiu para o Edifício construído na Avenida João da Mata, atual sede da Reitoria, onde funcionou até os primeiros anos da década de 1960 e, finalmente, instalou-se no prédio localizado na Avenida Primeiro de Maio, bairro de Jaguaribe, em João Pessoa, Capital. Como Escola Técnica Federal da Paraíba, no ano de 1995, a Instituição interiorizou suas atividades, através da instalação da Unidade de Ensino Descentralizada de Cajazeiras – UNED–CZ.

Enquanto Centro Federal de Educação Tecnológica da Paraíba (CEFET–PB), a Instituição experimentou um fértil processo de crescimento e expansão em suas atividades, passando a contar, além de sua Unidade Sede, com o Núcleo de Educação Profissional (NEP), que funciona à Rua das Trincheiras, o Núcleo de Pesca, em Cabedelo e a implantação da Unidade descentralizada de Campina Grande - UNED-CG. Dessa forma, em consonância com a linha programática e princípios doutrinários consagrados na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e normas dela decorrentes, esta instituição oferece às sociedades paraibana e brasileira cursos técnicos de nível médio (integrado e subsequente) e cursos superiores de tecnologia, bacharelado e licenciatura.

Com o advento da Lei 11.892/2008, o CEFET passou à condição de Instituto, referência da Educação Profissional na Paraíba. Além dos cursos, usualmente chamados de “regulares”, a Instituição desenvolve um amplo trabalho de oferta de cursos extraordinários, de curta e média duração, atendendo a uma expressiva parcela da população, a quem são destinados também cursos técnicos básicos, programas de qualificação, profissionalização e reprofissionalização, para melhoria das habilidades de competência técnica no exercício da profissão.

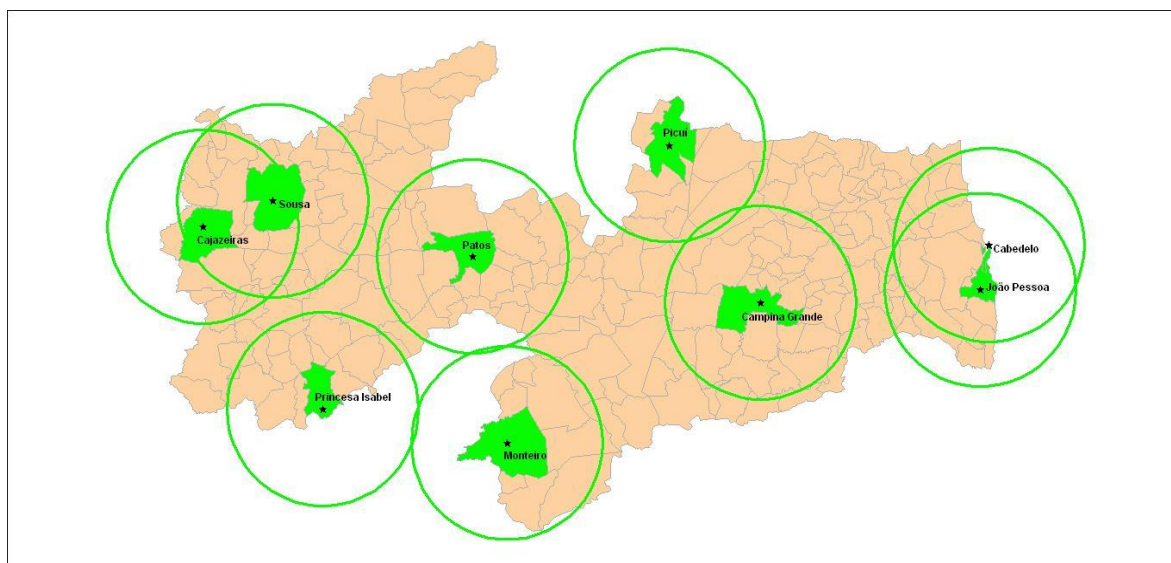
Em obediência ao que prescreve a Lei, o IFPB tem desenvolvido estudos que visam oferecer programas para formação, habilitação e aperfeiçoamento de docentes da rede pública. Para ampliar suas fronteiras de atuação, o Instituto

desenvolve ações na modalidade de Educação a Distância (EaD), investindo com eficácia na capacitação dos seus professores e técnicos administrativos, no desenvolvimento de atividades de pós-graduação *lato sensu*, *stricto sensu* e de pesquisa aplicada, preparando as bases à oferta de pós-graduação nestes níveis, horizonte aberto com a nova Lei.

No ano de 2010, contemplado com o Plano de Expansão da Educação Profissional, Fase II, do Governo Federal, o Instituto implantou mais cinco *Campi*, no estado da Paraíba, atuando em cidades consideradas polos de desenvolvimento regional, como Picuí, Monteiro, Princesa Isabel, Patos e Cabedelo.

Dessa forma, o Instituto Federal da Paraíba passou a contemplar ações educacionais em João Pessoa e Cabedelo (Litoral), Campina Grande (Brejo e Agreste), Picuí (Seridó Oriental e Curimataú Ocidental), Monteiro (Cariri), Patos, Cajazeiras, Sousa e Princesa Isabel (Sertão), conforme Figura 1.

**FIGURA 1.** Esquema indicando a localização geográfica dos *campi* do IFPB no Estado da Paraíba.



Esses *Campi* levam a essas cidades e adjacências Educação Profissional nos níveis básico, técnico e tecnológico, proporcionando-lhes crescimento pessoal e formação profissional, oportunizando o desenvolvimento socioeconômico regional, resultando em melhor qualidade de vida à população beneficiada.

O IFPB, considerando as definições decorrentes da Lei nº. 11.892/2008, observando o contexto das mudanças estruturais ocorridas na sociedade e na



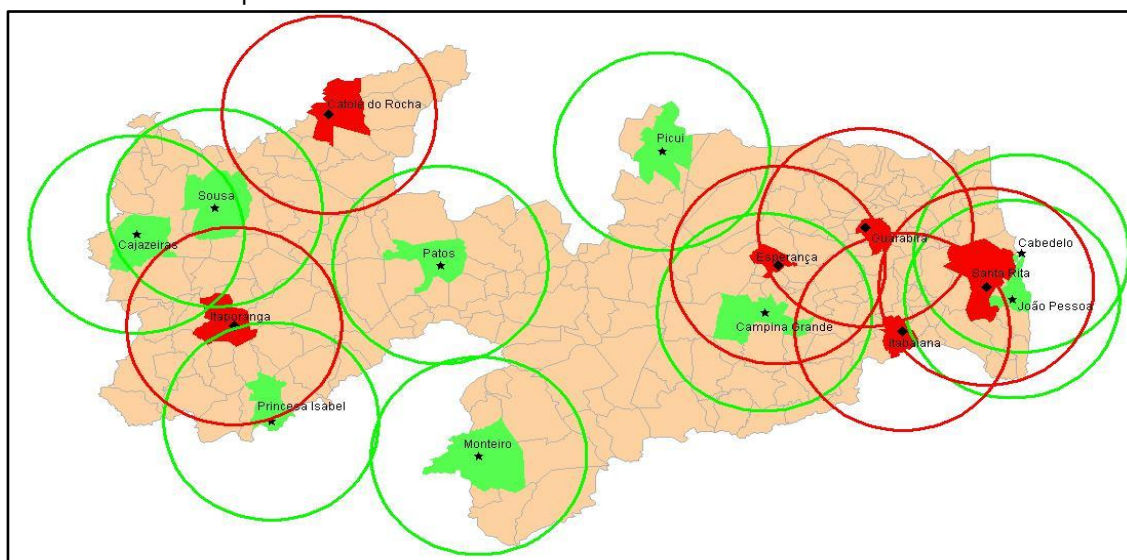
educação brasileira, adota um Projeto Acadêmico baseado na sua responsabilidade social advinda da referida Lei, a partir da construção de um projeto pedagógico flexível, em consonância com o proposto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, buscando produzir e reproduzir os conhecimentos humanísticos, científicos e tecnológicos, de modo a proporcionar a formação plena da cidadania, que será traduzida na consolidação de uma sociedade mais justa e igualitária.

O IFPB atua nas áreas profissionais das Ciências Agrárias, Ciências Biológicas, Ciências da Saúde, Ciências Exatas e da Terra, Ciências Humanas, Ciências Sociais Aplicadas, Engenharias, Linguística, Letras e Artes.

Nessa perspectiva, a organização do ensino no Instituto Federal da Paraíba oferece aos seus alunos oportunidades em todos os níveis da aprendizagem, permitindo o processo de verticalização do ensino. Ampliando o cumprimento da sua responsabilidade social, o IFPB atua em Programas tais como PRONATEC (FIC e técnico concomitante), PROEJA, Mulheres Mil, CERTIFIC, propiciando o prosseguimento de estudos através do Ensino Técnico de Nível Médio, do Ensino Tecnológico de Nível Superior, das Licenciaturas, dos Bacharelados e dos estudos de Pós-Graduação *lato sensu e stricto sensu*.

Em sintonia com o mercado de trabalho e com a expansão da Rede Federal de Educação Profissional, o IFPB implantou, a partir de 2014, 06 (seis) novos *campi* nas cidades de Guarabira, Itaporanga, Itabaiana, Catolé do Rocha, Santa Rita e Esperança, contemplados no Plano de Expansão III. Assim, junto aos *campi* já existentes, promovem a interiorização da educação no território paraibano (Figura 2).

**FIGURA 2.** Esquema evidenciando os municípios paraibanos contemplados com o Plano de Expansão III do IFPB.



Na continuidade do Plano de Expansão III e a interiorização do Instituto, o conselho superior do IFPB, através da resolução nº 17, de 31 de janeiro de 2014, resolve criar o Centro de Referência em Educação Profissional e Tecnológica de Areia, tornando-se Campus Avançado Areia em 29 de dezembro de 2021, por meio da Portaria do Ministério da Educação nº 1.079/2020.

### 2.3 MISSÃO INSTITUCIONAL

O Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI, (2015-2019) estabelece como missão dos *campi* no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - IFPB:

Ofertar a educação profissional, tecnológica e humanística em todos os seus níveis e modalidades por meio do Ensino, da Pesquisa e da Extensão, na perspectiva de contribuir na formação de cidadãos para atuarem no mundo do trabalho e na construção de uma sociedade inclusiva, justa, sustentável e democrática. (IFPB/PDI, p. 12)

### 2.4 VALORES E PRINCÍPIOS

No exercício da Gestão, a partir de uma administração descentralizada, o IFPB dispõe ao *Campus Avançado Areia* a autonomia da Gestão Institucional democrática, tendo como referência os seguintes princípios, o que não se dissocia do que preceitua a Instituição demandante:

- a) Ética – Requisito básico orientador das ações institucionais;
- b) Desenvolvimento Humano – Fomentar o desenvolvimento humano, buscando sua integração à sociedade por meio do exercício da cidadania, promovendo o seu bem-estar social;
- c) Inovação – Buscar soluções para as demandas apresentadas;
- d) Qualidade e Excelência – Promover a melhoria contínua dos serviços prestados;
- e) Transparência – Disponibilizar mecanismos de acompanhamento e de publicização das ações da gestão, aproximando a administração da comunidade;
- f) Respeito – Ter atenção com os estudantes, servidores e público em geral;
- g) Compromisso Social e Ambiental – Participar efetivamente das ações sociais e

ambientais, cumprindo seu papel social de agente transformador da sociedade e promotor da sustentabilidade.

## 2.5 FINALIDADES

Segundo a Lei 11.892/08, o IFPB é uma Instituição de Educação Superior, básica e profissional, pluricurricular e *multicampi*, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica, contemplando os aspectos humanísticos, nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com sua prática pedagógica.

O Instituto Federal da Paraíba atuará em observância com a legislação vigente com as seguintes finalidades:

- I. Ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;
- II. Desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- III. Promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e à educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;
- IV. Orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal da Paraíba;
- V. Constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico e criativo;
- VI. Qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;
- VII. Desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;
- VIII. Realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;
- IX. Promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias

sociais, notadamente, as voltadas à preservação do meio ambiente e à melhoria da qualidade de vida;

X. Promover a integração e correlação com instituições congêneres, nacionais e Internacionais, com vista ao desenvolvimento e aperfeiçoamento dos processos de ensino-aprendizagem, pesquisa e extensão.

## 2.6 OBJETIVOS INSTITUCIONAIS

Observadas suas finalidades e características, são objetivos do Instituto Federal da Paraíba:

I. Ministrando educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos;

II. Ministrando cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica;

III. Realizar pesquisas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade;

IV. Desenvolver atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica, em articulação com o mundo do trabalho e os segmentos sociais, com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, culturais e ambientais;

V. Estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional;

VI. Ministrando em nível de educação superior:

a) Cursos de tecnologia visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia;

b) Cursos de licenciatura, bem como programas especiais de formação pedagógica, com vistas à formação de professores para a educação básica, sobretudo, nas áreas de ciências e matemática e da educação profissional;

c) Cursos de bacharelado e engenharia, visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia e áreas do conhecimento;

d) Cursos de pós-graduação *lato sensu* de aperfeiçoamento e especialização,

visando à formação de especialistas nas diferentes áreas do conhecimento;

e) Cursos de pós-graduação *stricto sensu* de mestrado e doutorado que contribuam para promover o estabelecimento de bases sólidas em educação, ciência e tecnologia, com vistas no processo de geração e inovação tecnológica.

### 3 CONTEXTO DO CURSO

#### 3.1 DADOS GERAIS

Denominação	Curso Técnico em Gastronomia
Forma	Subsequente
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Duração	12 (doze) meses
Instituição	IFPB – Campus Avançado Areia
Carga Horária Total	915 horas
Estágio	100 horas
Turno de Funcionamento	Vespertino
Vagas Anuais	30 Vagas

#### 3.2 JUSTIFICATIVA

O município de Areia, situado na região do brejo paraibano, está inserido nos roteiros turísticos do Estado, a exemplo do turismo ecológico, cultural, de aventura, além do turismo gastronômico. A cidade caracteriza-se também, pelo rico patrimônio histórico, urbanístico e paisagístico tendo sido, por este fato, desde 2006, tombada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Areia é reconhecida ainda pela sua expertise na produção de cachaça tendo recebido, no ano de 2021, o título de “Capital Paraibana da Cachaça” figurando-se como a quarta produtora de bebida no Brasil de acordo com o Ranking do Anuário da Cachaça de 2021, formulado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Ressalte-se ainda, que grande parte dos Engenhos de Cachaça da cidade estão abertos para visitação, tornando-se mais um dos vários atrativos turísticos da região.

Nesta perspectiva, observa-se, já há alguns anos, o aumento no número de empresas no ramo alimentício, porém ainda muito atrelado ao amadorismo, pois carecem de profissionais qualificados na área para atuarem com qualidade e competência, atendendo às demandas advindas do crescimento turístico dos últimos

anos.

De acordo com o IBGE (2020), a cidade de Areia possui 971 empresas, sendo que 91, ou seja, 9,3% encontram-se no segmento de serviços de alimentação. Estas 91 empresas do segmento alimentício estão cadastradas nas seguintes atividades econômicas: lanchonetes e casas de chá, de sucos e similares (38), restaurante e similares (11), serviços ambulantes de alimentos (10), fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar (9), cantinas (3), serviços de alimentação para eventos e recepções – Bufê (3), fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas (1) e 16 empresas não informaram atividade econômica exercida.

Assim sendo, a oferta do Curso Técnico em Gastronomia na forma subsequente ao Ensino Médio no *Campus Avançado Areia* – IFPB, justifica-se pela demanda existente e o potencial crescimento desse segmento na região, suprimindo a necessidade crescente de profissionais habilitados para atender ao mercado de serviços no eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer com ênfase no campo de atuação da gastronomia. Justifica-se, ainda, pela missão e pela experiência do IFPB em promover ensino público, gratuito e de qualidade.

No Brasil, são escassos os profissionais com habilitação técnica em gastronomia. Existem no país poucas instituições que oferecem o curso de Técnico em Gastronomia, o que corrobora com a necessidade de que estes sejam criados para atender tanto os profissionais que já atuam no mercado e desejam se qualificar, quanto a população de modo geral que pretenda atuar no gerenciamento de restaurantes, no planejamento de cardápios, na organização de eventos gastronômicos, dentre outros âmbitos, levando em consideração os aspectos culturais, econômicos, sociais, de saúde e de segurança alimentar.

### 3.3 CONCEPÇÃO DO CURSO

O **Curso Técnico em Gastronomia** se insere, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos - CNCT (2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2/2020, no eixo tecnológico **Turismo, Hospitalidade e Lazer**, na forma **subsequente**, está balizado pela LDB (Lei nº 9.394/96) alterada pela Lei nº 11.741/2008, demais legislações educacionais específicas, ações previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e regulamentos internos do IFPB.

A concepção de uma formação técnica que articule as dimensões do

**trabalho, ciência, cultura e tecnologia** sintetiza todo o processo formativo por meio de estratégias pedagógicas apropriadas e recursos tecnológicos fundados em uma sólida base cultural, científica e tecnológica, de maneira integrada na organização curricular do curso.

O **trabalho** é conceituado, na sua perspectiva ontológica de transformação da natureza, como realização inerente ao ser humano e como mediação no processo de produção da sua existência. Essa dimensão do trabalho é, assim, o ponto de partida para a produção de conhecimentos e de cultura pelos grupos sociais.

A **ciência** é um conjunto de conhecimentos sistematizados, produzidos socialmente ao longo da história, na busca da compreensão e transformação da natureza e da sociedade. Se expressa na forma de conceitos representativos das relações de forças determinadas e apreendidas da realidade. Os conhecimentos das disciplinas científicas produzidos e legitimados socialmente ao longo da história são resultados de um processo empreendido pela humanidade na busca da compreensão e transformação dos fenômenos naturais e sociais. Nesse sentido, a ciência conforma conceitos e métodos cuja objetividade permite a transmissão para diferentes gerações, ao mesmo tempo em que podem ser questionados e superados historicamente, no movimento permanente de construção de novos conhecimentos.

Entende-se **cultura** como o resultado do esforço coletivo tendo em vista conservar a vida humana e consolidar uma organização produtiva da sociedade, do qual resulta a produção de expressões materiais, símbolos, representações e significados que correspondem a valores éticos e estéticos que orientam as normas de conduta de uma sociedade.

A **tecnologia** pode ser entendida como transformação da ciência em força produtiva ou mediação do conhecimento científico e a produção, marcada desde sua origem pelas relações sociais que a levaram a ser produzida. O desenvolvimento da tecnologia visa à satisfação de necessidades que a humanidade se coloca, o que nos leva a perceber que a tecnologia é uma extensão das capacidades humanas. A partir do nascimento da ciência moderna, pode-se definir a tecnologia, então, como mediação entre conhecimento científico (apreensão e desvelamento do real) e produção (intervenção no real).

Compreender o **trabalho como princípio educativo** é a base para a organização e desenvolvimento curricular em seus objetivos, conteúdos e métodos assim, equivale dizer que o ser humano é produtor de sua realidade e, por isto, dela se apropria e pode transformá-la e, ainda, que é sujeito de sua história e de sua

realidade. Em síntese, o trabalho é a primeira mediação entre o homem e a realidade material e social.

Considerar a **pesquisa como princípio pedagógico** instigará o educando no sentido da curiosidade em direção ao mundo que o cerca, gerando inquietude, na perspectiva de que possa ser protagonista na busca de informações e de saberes.

O currículo do Curso Técnico em Gastronomia está fundamentado nos pressupostos de uma educação de qualidade, com o propósito de formar um profissional/cidadão que, inserido no contexto de uma sociedade em constante transformação, atenda às necessidades do mundo do trabalho com ética, responsabilidade e compromisso social.

### *3.4 OBJETIVOS DO CURSO*

#### *3.4.1 Objetivo Geral*

Formar profissionais técnicos de nível médio com reconhecida competência técnico-política e ética, capacitados a exercer, com responsabilidade profissional, atividades de produção e de serviços em gastronomia considerando os aspectos higiênico sanitários, histórico, culturais e socioambientais.

#### *3.4.2 Objetivos Específicos*

- Preparar profissionais para atender a demanda do mercado de turismo, hospitalidade e lazer, especialmente, a do mercado local por ser constituído, em sua maioria, por micro e pequenos estabelecimentos.
- Promover a formação de um currículo integrado nas habilitações de produção e serviços de modo a formar um profissional com capacidade de compreender e atuar no contexto da Gastronomia.
- Viabilizar a formação crítica e integral do profissional cidadão comprometido com questões socioambientais, higiênico sanitárias e históricoculturais na área da Gastronomia.
- Disseminar a educação e a formação profissional gratuita e de qualidade, como instituição pública federal, no eixo profissional de turismo, hospitalidade e lazer.

### *3.5 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO*

O profissional concluinte do Curso Técnico em Gastronomia oferecido pelo



Campus Avançado Areia, IFPB, deverá apresentar, após conclusão da sequência curricular, as competências profissionais da área, previstas no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos - CNCT (2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2/2020.

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

Para atuação como Técnico em Gastronomia, são fundamentais:

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

Permeando as competências acima mencionadas, o profissional egresso do IFPB deverá demonstrar sólida formação humanística e tecnológica, capaz de analisar criticamente os fundamentos da formação social e de se reconhecer como agente de transformação do processo histórico, considerando o mundo do trabalho, a contextualização sócio-político-econômica e o desenvolvimento sustentável, agregando princípios éticos e valores artístico-culturais, para o pleno exercício da cidadania.

### 3.6 CAMPO DE ATUAÇÃO

Consoante o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos - CNCT (2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2/2020, os egressos do Curso Técnico em Gastronomia poderão atuar em locais e ambientes de trabalho tais como: restaurantes, lanchonetes, bares, eventos catering, cozinha industrial, meios de hospedagem, cruzeiros marítimos, embarcações turísticas e demais estabelecimentos que ofereçam refeições.

## 4 MARCO LEGAL

O presente Plano Pedagógico fundamenta-se no que dispõe a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional — LDB), e, das alterações ocorridas, destacam-se, aqui, as trazidas pela Lei nº 11.741/2008, de 16 de julho de 2008, a qual redimensionou, institucionalizou e integrou as ações da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, da Educação de Jovens e Adultos e da Educação Profissional e Tecnológica. Foram alterados os artigos 37, 39, 41 e 42, e acrescentado o Capítulo II do Título V com a Seção IV-A, denominada “Da Educação Profissional Técnica de Nível Médio”, e com os artigos 36-A, 36-B, 36-C e 36-D. Esta lei incorporou o essencial do Decreto nº 5.154/2004, sobretudo, revalorizando a possibilidade do Ensino Médio integrado com a Educação Profissional Técnica, contrariamente ao que o Decreto nº 2.208/97 anteriormente havia disposto.

A alteração da LDB nº. 9.394/96 por meio da Lei nº. 11.741/2008 revigorou a necessidade de aproximação entre o ensino médio e a educação profissional técnica de nível médio, que assim asseverou:

Art.36 – A. Sem prejuízo do disposto na Seção IV deste Capítulo, o ensino médio, atendida a formação geral do educando, poderá prepará-lo para o exercício de profissões técnicas.

Parágrafo único. A preparação geral para o trabalho e, facultativamente, a habilitação profissional, poderão ser desenvolvidas nos próprios estabelecimentos de ensino médio ou em cooperação com instituições especializadas em educação profissional.

Art. 36 – B. A educação profissional técnica de nível médio será desenvolvida nas seguintes formas:

I – articulada com o ensino médio;

II – **subsequente, em cursos destinados a quem já tenha concluído o ensino médio.**

Parágrafo único. A educação técnica de nível médio deverá observar:

- I – os objetivos e definições contidos nas diretrizes curriculares nacionais estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação;
- II – as normas complementares dos respectivos sistemas de ensino;
- III – as exigências de cada instituição de ensino, nos termos de seu projeto pedagógico.

Este é um marco legal referencial interno que consolida os direcionamentos didático-pedagógicos iniciais e cristaliza as condições básicas para a vivência do Curso. Corresponde a um compromisso firmado pelo IFPB, *Campus Avançado Areia*, com a sociedade no sentido de lançar ao mercado de trabalho um profissional de nível médio, com domínio técnico da sua área, criativo, com postura crítica, ético e comprometido com a nova ordem da sustentabilidade que o meio social exige. Com isso, este instrumento apresenta a concepção de ensino e de aprendizagem do curso em articulação com a especificidade e saberes de sua área de conhecimento. Nele está contida a referência de todas as ações e decisões do curso.

O Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004 resgatou diante das várias possibilidades e riscos de enfrentamento enquanto percursos metodológicos e princípios a articulação da educação profissional de nível médio e o ensino médio, não cabendo, assim, a dicotomia entre teoria e prática, entre conhecimentos e suas aplicações. Todos os seus componentes curriculares devem receber tratamento integrado, nos termos deste Plano Pedagógico de Curso - PPC.

Segue, ainda, as orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos - CNCT (2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2/2020.

O Parecer CNE/CEB nº 11/2012 de 09 de maio de 2012 e a Resolução CNE/CEB Nº 6 de 20 de Setembro de 2012 definem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio (DCN/EPTNM), em atendimento aos debates da sociedade brasileira sobre as novas relações de trabalho e suas consequências nas formas de execução da Educação Profissional. Respalda-se, ainda, na Resolução CNE/CEB nº 04/2010, com base no Parecer CNE/CEB nº 07/2010, que definiu Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Básica, na Resolução CNE/CEB nº 02/2012, com base no Parecer CNE/CEB nº 05/2011, que definiu Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, os quais também estão sendo aqui considerados. As finalidades e objetivos da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, de criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia estão aqui contemplados.

Estão presentes, também, como marcos orientadores desta proposta, as

decisões institucionais traduzidas nos objetivos, princípios e concepções descritos no PDI/PPI do IFPB e na compreensão da educação como uma prática social.

Considerando que a educação profissional é complementar, portanto, não substitui a educação básica e que sua melhoria pressupõe uma educação de sólida qualidade, a qual constitui condição indispensável para a efetiva participação consciente do cidadão no mundo do trabalho, o Parecer do CNE/CEB nº 11/2012, orientador das DCNs da EPTNM, enfatiza:

Devem ser observadas, ainda, as Diretrizes Curriculares Gerais para a Educação Básica e, no que couber, as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas para o Ensino Médio pela Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação, bem como as Normas Complementares dos respectivos Sistemas de Ensino e as exigências de cada Instituição de ensino, nos termos de seu Projeto Pedagógico, conforme determina o art. 36-B da atual LDB. (BRASIL, 2012)

Conforme recomendação, ao considerar o Parecer 11/2012, pode-se enfatizar que não é adequada a concepção de educação profissional como simples instrumento para o ajustamento às demandas do mercado de trabalho, mas como importante estratégia para que os cidadãos tenham efetivo acesso às conquistas científicas e tecnológicas da sociedade. Impõe-se a superação do enfoque tradicional da formação profissional baseado apenas na preparação para execução de um determinado conjunto de tarefas. A educação profissional requer além do domínio operacional de um determinado fazer, a compreensão global do processo produtivo, com a apreensão do saber tecnológico, a valorização da cultura e do trabalho, e a mobilização dos valores necessários à tomada de decisões.

## **5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

Art. 6º O currículo é conceituado como a proposta de ação educativa constituída pela seleção de conhecimentos construídos pela sociedade, expressando-se por práticas escolares que se desdobram em torno de conhecimentos relevantes e pertinentes, permeadas pelas relações sociais, articulando vivências e saberes dos estudantes e contribuindo para o desenvolvimento de suas identidades e condições cognitivas e socioafetivas. (BRASIL, 2012, pág. 2)

A matriz curricular do curso busca a interação pedagógica no sentido de compreender como o processo produtivo (prática) está intrinsecamente vinculado

aos fundamentos científico-tecnológicos (teoria), propiciando ao educando uma formação plena, que possibilite o aprimoramento da sua leitura do mundo, fornecendo-lhes a ferramenta adequada para aperfeiçoar a sua atuação como cidadão de direitos.

A organização curricular da Educação Profissional e Tecnológica, por eixo tecnológico, fundamenta-se na identificação das tecnologias que se encontram na base de uma dada formação profissional e dos arranjos lógicos por elas constituídos (Parecer CNE/CEB nº 11/2012, pág. 13).

O currículo dos cursos técnicos de nível na forma subsequente no IFPB está definido por disciplinas orientadas pelos perfis de conclusão e distribuídas na matriz curricular com as respectivas cargas horárias, propiciando a visualização do curso como um todo (IFPB-PDI, 2015).

### *5.1 ESTRUTURA MODULAR*

Os módulos são organizações de conhecimentos e saberes provenientes de distintos campos disciplinares e, por meio de atividades formativas, integram a formação teórica à formação prática, em função das capacidades profissionais que se propõem desenvolver.

O currículo do Curso Técnico em Gastronomia está organizado de acordo com o Eixo Tecnológico de “Turismo, Hospitalidade e Lazer” e estruturado em 4 módulos articulados. Nestes, os Componentes Curriculares relativos às disciplinas serão desenvolvidos em aulas de 50 minutos, no turno vespertino, correspondendo a 713 horas, às quais serão acrescentadas da carga horária destinada ao Estágio Curricular Obrigatório, que terá o mínimo de 100 horas, integralizando a carga horária para a formação de Técnico em Gastronomia.

A Resolução CNE/CEB nº 02/2012 que definiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio estabelece a organização curricular em áreas de conhecimento, a saber:

- I – Linguagens.
- II – Matemática.
- III – Ciências da Natureza.
- IV – Ciências Humanas.

Assim, o currículo do Curso Técnico em Gastronomia deve contemplar as quatro áreas do conhecimento, com tratamento metodológico que evidencie a

contextualização e a interdisciplinaridade ou outras formas de interação e articulação propiciando a interlocução entre os saberes e os diferentes campos do conhecimento.

Em observância ao CNCT (2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2/2020, a organização curricular dos cursos técnicos deve abordar estudos sobre ética, raciocínio lógico, empreendedorismo, normas técnicas e de segurança, redação de documentos técnicos, educação ambiental, formando profissionais que trabalhem em equipes com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

Considerando que a atualização do currículo consiste em elemento fundamental para a manutenção da oferta do curso ajustado às demandas do mundo do trabalho e da sociedade, os componentes curriculares, inclusive as referências bibliográficas, deverão ser periodicamente revisados pelos docentes e assessorados pelas equipes pedagógicas, resguardado o perfil profissional de conclusão.

Desta forma, o currículo do Curso Técnico em Gastronomia passará por avaliação, pelo menos, a cada 02 (dois) anos, pautando-se na observação do contexto da sociedade e respeitando-se o princípio da educação para a cidadania.

A solicitação para alteração no currículo, decorrente da revisão curricular, será protocolada e devidamente instruída com os seguintes documentos:

1. portaria da comissão de reformulação do curso;
2. ata da reunião, realizada pela coordenação do Curso, com a assinatura dos docentes (das áreas de formação geral e técnica) e representante da equipe pedagógica (pedagogos ou TAE's) que compuserem a comissão de reformulação;
3. justificativa da necessidade de alteração;
4. cópia da matriz curricular vigente;
5. cópia da matriz curricular sugerida;
6. planos das disciplinas que foram alteradas;
7. parecer da equipe pedagógica do Campus;
8. resolução do Conselho Diretor do Campus, aprovando a reformulação.

Após análise conjunta da Diretoria de Articulação Pedagógica (DAPE) e da Diretoria de Educação Profissional (DEP), o processo será encaminhado para apreciação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE e posterior deliberação na instância superior do IFPB, contudo a nova matriz só será aplicada após a sua homologação.

## 6 METODOLOGIA E PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS

Partindo do princípio de que a educação não é algo a ser transmitido, mas a ser construído, a metodologia de ensino adotada se apoiará em um processo crítico de construção do conhecimento, a partir de ações incentivadoras da relação ensino-aprendizagem, baseada em pressupostos pedagógicos definidos pelas instituições parceiras do programa.

Para viabilizar aos educandos o desenvolvimento de competências relacionadas às bases técnicas, científicas e instrumentais, serão adotadas, como prática metodológica, formas ativas de ensino-aprendizagem, baseadas em interação pessoal e do grupo, sendo função do professor criar condições para a integração dos alunos a fim de que se aperfeiçoe o processo de socialização na construção do saber.

Segundo Freire (1998):

toda prática educativa demanda a existência de sujeitos, um, que ensinando, aprende, outro, que aprendendo, ensina (...); a existência de objetos, conteúdos a serem ensinados e aprendidos envolve o uso de métodos, de técnicas, de materiais, implica, em função de seu caráter diretivo/objetivo, sonhos, utopia, ideais. (FREIRE, 1998, p. 77)

A prática educativa também deve ser entendida como um exercício constante em favor da produção e do desenvolvimento da autonomia de educadores e educandos, contribuindo para que o aluno seja o artífice de sua formação com a ajuda necessária do professor.

A natureza da prática pedagógica é a indagação, a busca, a pesquisa, a reflexão, a ética, o respeito, a tomada consciente de decisões, o estar aberto às novidades, aos diferentes métodos de trabalho. A reflexão crítica sobre a prática se torna uma exigência da relação teoria-prática porque envolve o movimento dinâmico, dialético entre o fazer e o pensar sobre o fazer.

A partir da experiência e da reflexão desta prática, do ensino contextualizado, cria-se possibilidade para a produção e/ou construção do conhecimento, desenvolvem-se instrumentos, esquemas ou posturas mentais que podem facilitar a aquisição de competências. Isso significa que na prática educativa deve-se procurar, através dos conteúdos e dos métodos, o respeito aos interesses dos discentes e da comunidade onde vivem e constroem suas experiências.

As disciplinas ou os conteúdos devem ser planejados valorizando os referidos

interesses, o aspecto cognitivo e o afetivo. Nessa prática, os conteúdos devem possibilitar aos alunos meios para uma aproximação de novos conhecimentos, experiências e vivências. Uma educação que seja o fio condutor, o problema, a ideia-chave que possibilite aos alunos estabelecer correspondência com outros conhecimentos e com sua própria vida.

Em relação à prática pedagógica, Pena (1999, p.80) considera que o mais importante é que o professor, consciente de seus objetivos e dos fundamentos de sua prática [...] assuma os riscos – a dificuldade e a insegurança - de construir o seu objeto. Faz-se necessário aos professores reconhecer a pluralidade, a diversidade de abordagens, abrindo possibilidades de interação com os diversos contextos culturais. Assim, o corpo docente será constantemente incentivado a utilizar metodologias e instrumentos criativos e estimuladores para que a inter-relação entre teoria e prática ocorra de modo eficiente. Isto será orientado através da execução de ações que promovam desafios, problemas e projetos disciplinares e interdisciplinares orientados pelos professores. Para tanto, as estratégias de ensino propostas apresentam diferentes práticas:

- Utilização de aulas práticas, na qual os alunos poderão estabelecer relações entre os conhecimentos adquiridos e as aulas práticas;
- Utilização de aulas expositivas, dialogadas para a construção do conhecimento nas disciplinas;
- Pesquisas sobre os aspectos teóricos e práticos no seu futuro campo de atuação;
- Discussão de temas: partindo-se de leituras orientadas: individuais e em grupos; de vídeos, pesquisas; aulas expositivas;
- Estudos de Caso: através de simulações e casos reais nos espaços de futura atuação do técnico em informática;
- Debates provenientes de pesquisa prévia, de temas propostos para a realização de trabalhos individuais e/ou em grupos;
- Seminários apresentados pelos alunos, professores e também por profissionais de diversas áreas de atuação;
- Dinâmicas de grupo;
- Palestras com profissionais da área, tanto na instituição como também nos espaços de futura atuação do Técnico em Gastronomia;
- Projetos interdisciplinares;
- Visitas técnicas.



## 7 PRÁTICAS PROFISSIONAIS

As práticas profissionais integram o currículo do curso, contribuindo para que a relação teoria-prática e sua dimensão dialógica estejam presentes em todo o percurso formativo. São momentos estratégicos do curso em que o estudante constrói conhecimentos e experiências por meio do contato com a realidade cotidiana das decisões. É um momento ímpar de conhecer e praticar *in loco* o que está aprendendo no ambiente escolar. Caracteriza-se pelo efetivo envolvimento do sujeito com o dia a dia das decisões e tarefas que permeiam a atividade profissional.

O desenvolvimento da prática profissional ocorrerá de forma articulada, possibilitando a integração entre os diferentes componentes curriculares.

Por não estar desvinculada da teoria, a prática profissional constitui e organiza o currículo sendo desenvolvida ao longo do curso por meio de atividades tais como:

- I. Estudo de caso;
- II. Conhecimento do mercado e das empresas;
- III. Pesquisas individuais e em equipe;
- IV. Projetos;
- V. Exercícios profissionais efetivos.

## 8 MATRIZ CURRICULAR

O CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA está estruturado em regime semestral, no período de 01 (um) ano letivo dividido em quatro módulos, conforme a matriz curricular que se segue:

COMPONENTE CURRICULAR	1º Semestre						2º Semestre						Total	
	MÓDULO I			MÓDULO II			MÓDULO III			MÓDULO IV				
	a/s	h.a	h.r.	a/s	h.a.	h.r.	a/s	h.a.	h.r.	a/s	h.a.	h.r.	h.a.	h.r.
Matemática Aplicada	4	40	33										40	33
Higiene e Manipulação de Alimentos e Sustentabilidade Ambiental	6	60	50										60	50
Segurança do Trabalho	2	20	17										20	17
Habilidades de Cozinha I	6	60	50										60	50
Comunicação e Liderança	6	60	50										60	50
Habilidades de Cozinha II				6	60	50							60	50
Informática Aplicada				4	40	33							40	33
Inglês Técnico				4	40	33							40	33
Técnicas em Serviços de Bar e Restaurante				4	40	33							40	33
Relações Humanas no Trabalho				4	40	33							40	33
Projetos Integradores I				6	60	50							60	50
Planejamento de Cardápio							4	40	33				40	33
Cozinha Brasileira							6	60	50				60	50
Nutrição Básica e Restrições Alimentares							6	60	50				60	50
Técnicas em Confeitaria e Panificação							6	60	50				60	50
Bebidas e Enogastronomia										6	60	50	60	50
Empreendedorismo										6	60	50	60	50
Cozinha Regional										6	60	50	60	50
Projetos Integradores II										6	60	50	60	50
<b>CH Total das Disciplinas</b>	22	220	183	26	260	215	20	200	166	18	180	149	860	815
<b>Estágio Curricular Obrigatório</b>														100
<b>CH Total do Curso</b>														915

COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS			h.a.	h.r.
Ciência do Bem-Estar			40	33
Gastronomia Alternativa			40	33

Legenda:	Equivalência h.a. / h.r. (Módulo)
a/s = aulas por semana	2 aulas semanais - 20 h.a. ⇔ 17 h.r.
h.a. = hora-aula	4 aulas semanais - 40 h.a. ⇔ 33 h.r.
h.r. = hora-relógio	6 aulas semanais - 60 h.a. ⇔ 50 h.r.
CH = Carga Horária	

## 9 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O ingresso aos Cursos Técnicos, *Campus* Avançado de Areia, dar-se-á por meio de processo seletivo, destinado aos egressos do Ensino Médio ou transferência escolar destinada aos discentes oriundos de Cursos Técnicos Subsequentes ao Ensino Médio de instituições similares.

O processo seletivo para os cursos técnicos subsequentes será realizado por meio de análise do desempenho escolar em Língua Portuguesa e Matemática ou disciplinas equivalentes cursadas no 1º e 2º ano do Ensino Médio, ou equivalente; por meio de análise do desempenho no ENEM nas provas de Linguagens, Códigos e suas Tecnologias e Matemática e suas Tecnologias. Sendo realizado a cada semestre letivo, de acordo com a capacidade de oferta de vagas da Instituição (Regulamento Didático dos cursos subsequentes –IFPB).

Os (as) candidatos (as) serão classificados (as) observando-se rigorosamente os critérios constantes no Edital e seu ingresso ocorrerá no curso para qual o (a) candidato (a) foi classificado (a), não sendo permitida a mudança de curso, exceto no caso de vagas remanescentes previstas no Edital.

O IFPB receberá pedidos de transferência de discentes procedentes de escolas similares, cuja aceitação ficará condicionada:

- I. À existência de vagas;
- II. À correlação de estudos entre as disciplinas cursadas na escola de origem e a matriz curricular dos Cursos Técnicos do IFPB;
- III. À complementação de estudos necessários.

No caso de servidor público federal civil ou militar estudante, ou seu dependente estudante, removido *ex officio*, a transferência será concedida independentemente de vaga e de prazos estabelecidos.

## 10 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Poderá ser concedido, ao discente, aproveitamento de conhecimentos adquiridos dentro ou fora do sistema regular de ensino. Para o aproveitamento dos conhecimentos adquiridos anteriormente, considerar-se-ão: as competências da área profissional e a correspondência com as competências da habilitação específica.

O aproveitamento de estudos deverá ser solicitado por meio de processo encaminhado ao Departamento de Educação Profissional (DEP), onde houver, ou à Coordenação do Curso em até 10 (dez) dias letivos, conforme as exigências abaixo relacionadas: para qualificação profissional, etapas de nível técnico, apresentar histórico e ementa; para curso de qualificação profissional de nível básico, apresentar certificado e ementa; para conhecimentos adquiridos por meio informal, apresentar documentos relativos à experiência profissional.

Os conhecimentos adquiridos em disciplinas em cursos de nível superior de tecnologia poderão ser aproveitados, sem necessidade de avaliação, passando pela apreciação do professor.

Os conhecimentos adquiridos em qualificação profissional, etapas, disciplinas de nível técnico cursados na habilitação profissional ou inter-relação, será feita uma análise de currículo para verificar a correspondência com o perfil de conclusão de curso, desde que esteja dentro do prazo limite de 05 (cinco) anos (Parecer CNE/CEB 16/99).

A análise da equivalência de estudos deverá recair sobre os conteúdos que integram os programas e não sobre a terminologia das disciplinas requeridas, e a correspondência mínima de 75% da carga- horária.

O conhecimento adquirido em cursos realizados até 05 (cinco) anos, em cursos de nível básico e, ainda os adquiridos no trabalho poderão ser aproveitados mediante avaliação, considerando o perfil de conclusão do curso (Parecer CNE/CEB 16/99 – Lei 9394/96, art. 41). Na avaliação desses instrumentos poderão ser utilizados os seguintes instrumentos: atividades práticas; projetos; atividades propostas pelos docentes.

## **11 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

Conhecer algo equivale a avaliá-lo, atribuir-lhe um valor, um significado, a explicá-lo, e isto tanto na experiência comum, quanto nos mais sistemáticos processos científicos (BARTOLOMEIS, 1981, p. 39)

A avaliação deve ser compreendida como uma prática processual, diagnóstica, contínua e cumulativa, indispensável ao processo de ensino e de aprendizagem por permitir as análises no que se refere ao desempenho dos sujeitos envolvidos, com

vistas a redirecionar e fomentar ações pedagógicas, devendo os aspectos qualitativos preponderar sobre os quantitativos, ou seja, inserindo-se critérios de valorização do desempenho formativo, empregando uso de metodologias conceituais, condutas e inter-relações humanas e sociais.

Conforme a LDB, deve ser desenvolvida refletindo a proposta expressa no Projeto Pedagógico. Importante observar que a avaliação da aprendizagem deve assumir caráter educativo, viabilizando ao estudante a condição de analisar seu percurso e, ao professor e à escola, identificar dificuldades e potencialidades individuais e coletivas.

### *11.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM*

A avaliação da aprendizagem ocorrerá por meio de instrumentos próprios, buscando identificar o grau de progresso do discente em processo de aquisição de conhecimento. Realizar-se-á por meio da promoção de situações de aprendizagem e da utilização dos diversos instrumentos que favoreçam a identificação dos níveis de domínio de conhecimento/competências e o desenvolvimento do discente nas dimensões cognitivas, psicomotoras, dialógicas, atitudinais e culturais.

O processo de avaliação de cada disciplina, assim como os instrumentos e procedimentos de verificação de aprendizagem, deverão ser planejados e informados, de forma expressa e clara, ao discente no início de cada período letivo, considerando possíveis ajustes ao longo do ano, caso necessário.

No processo de avaliação da aprendizagem deverão ser utilizados diversos instrumentos, tais como debates, visitas de campo, exercícios, provas, trabalhos teórico-práticos aplicados individualmente ou em grupos, projetos, relatórios, seminários, que possibilitem a análise do desempenho do discente no processo de ensino-aprendizagem.

Os resultados das avaliações deverão ser expressos em notas, numa escala de 0 (zero) a 100 (cem), considerando-se os indicadores de conhecimento teórico e prático e de relacionamento interpessoal.

A avaliação realizar-se-á através da promoção de situações de aprendizagem e utilização dos diversos instrumentos de verificação que favoreçam a identificação dos níveis de domínio de conhecimento/competências e o desenvolvimento do discente nas dimensões cognitivas, psicomotoras e atitudinais.

Para a verificação do domínio de conhecimentos deverão ser utilizados diversos instrumentos que favoreçam a análise de competências e o desempenho do discente, alguns como trabalhos práticos, estudos de caso, simulações, projetos, situações-problema, relatórios, provas, pesquisa, debates, seminários e outros.

O número de verificações de aprendizagem durante o semestre deverá ser no mínimo de:

- I – 02 (duas) verificações para disciplinas com carga horária até 67(sessenta e sete) horas;
- II – 03 (três) verificações para disciplinas com carga horária acima mais de 67(sessenta e sete) horas.

Os discentes deverão ser, previamente, comunicados a respeito dos critérios do processo avaliativo. Os resultados das avaliações deverão ser comunicados aos discentes no prazo de até 7 (sete) dias úteis, contados a partir da data da avaliação.

O docente deverá registrar as temáticas desenvolvidas nas aulas, a frequência dos discentes e os resultados de suas avaliações diretamente no Diário de Classe e no sistema acadêmico (SUAP – Sistema Unificado de Administração Pública).

O controle da frequência contabilizará a presença do discente nas atividades programadas, das quais estará obrigado (a) a participar de pelo menos 75% da carga horária prevista em cada componente curricular.

## *11.2 AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL*

A avaliação institucional interna é realizada a partir do plano pedagógico do curso que deve ser avaliado sistematicamente, de maneira que possam analisar seus avanços e localizar aspectos que mereçam reorientação.

## **12 APROVAÇÃO E REPROVAÇÃO**

Considerar-se-á aprovado no período letivo o discente que, ao final do módulo, obtiver média aritmética igual ou superior a 70 (setenta) em todas as disciplinas e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária por disciplina. O discente que obtiver Média Semestral (MS) igual ou superior a 40 (quarenta) e

inferior a 70 (setenta) em uma ou mais disciplinas e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária por disciplina do período, terá direito a submeter-se a Avaliação Final em cada disciplina em prazo definido no calendário acadêmico. Será considerado aprovado, após a avaliação final, o discente que obtiver média final igual ou superior a 50 (cinquenta), calculada através da seguinte equação:

$$MF = (6 \times MS + 4 \times AF) / 10$$

Sendo:

*MF* – Média Final; *MS* – Média Semestral; *AF* – Avaliação Final

Considerar-se-á reprovado por disciplina o discente que:

- Obter frequência inferior a 75% da carga horária prevista na disciplina;
- Obter média modular menor que 40 (quarenta);
- Obter média final inferior a 50 (cinquenta), após a avaliação final.

Após a Avaliação Final não haverá segunda chamada ou reposição, exceto no caso decorrente de julgamento de processo e nos casos de licença médica, amparados pelas legislações específicas. O registro de aulas, faltas e notas de avaliações será realizada pelo docente no Sistema Unificado de Administração Pública, no módulo Educação (SUAP Edu), respeitando os prazos definidos em calendário acadêmico. Para efeito de justificativa de faltas, o discente terá o prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da falta, para protocolar solicitação específica para este fim, apresentando um dos seguintes documentos:

- I – Atestado médico;
- II – Comprovante de viagem para estudo;
- III – Comprovante de representação oficial da instituição;
- IV – Comprovante de apresentação ao Serviço Militar Obrigatório;
- V – Cópia de Atestado de Óbito, no caso de falecimento de parente em até segundo grau.

### **13 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO E TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)**

O estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de

educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

Para o referido curso, o ESTÁGIO SUPERVISIONADO será OBRIGATÓRIO, visando uma preparação do estudante para o mundo do trabalho.

A atuação profissional também será abordada ao longo das disciplinas nas horas dedicadas às práticas profissionais, bem como será validada de modo interdisciplinar e integrada ao longo dos componentes curriculares Projetos Integradores I e II, que também terão por objetivo oportunizar a atuação do discente em atividades de projetos de pesquisa e extensão desenvolvidos no Campus, além de eventos previstos no calendário escolar.

Somente nos casos em que não haja disponibilidade de vaga para estágio, o discente poderá optar pelo Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), sendo a Coordenação do Curso responsável por designar um(a) professor(a) para a sua orientação.

Nestes casos, o TCC poderá assumir a forma de atividade de pesquisa e extensão, mediante a participação do(a) aluno(a) em empreendimentos ou projetos educativos e de pesquisa, institucionais ou comunitários, dentro da sua área profissional.

A apresentação do relatório de estágio supervisionado ou TCC é requisito indispensável para a conclusão do curso, sendo submetido à avaliação do professor(a) orientador(a) constante na documentação do estágio ou do TCC.

O estágio supervisionado, no Curso Técnico em Gastronomia, poderá ser iniciado a partir do terceiro módulo do curso e terá carga horária mínima de 100 horas à qual é acrescida a carga horária estabelecida na organização curricular do referido curso. A sua conclusão deverá ocorrer dentro do período máximo de duração do curso.



## 14 CERTIFICADOS E DIPLOMA

O discente que no seu itinerário formativo concluir as disciplinas do Módulo I, Módulos I e II e Módulos I, II e III fará jus às certificações de Auxiliar de Cozinha, Auxiliar em Serviços de Alimentação e Cozinheiro, respectivamente, conforme ocupações associadas identificadas no mercado de trabalho e prescritas na Classificação Brasileira de Ocupação (CBO).

O discente que concluir os quatro módulos do curso e estágio supervisionado, ou Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), dentro do prazo de até 05 (cinco) anos, obterá o Diploma de Técnico em Gastronomia.

Para tanto, em todos os casos, deverá o discente fazer um requerimento via SUAP dirigido à Coordenação do Curso, anexando os seguintes documentos:

- a) Certidão de Nascimento ou Certidão de Casamento;
- b) Documento de Identidade;
- c) CPF;
- d) Título de eleitor e certidão de quitação com a Justiça Eleitoral;
- e) Carteira de Reservista ou Certificado de Dispensa de Incorporação (para o gênero masculino, a partir de dezoito anos).

O histórico escolar indicará os conhecimentos definidos no perfil de conclusão do Curso Técnico em Gastronomia, estabelecido neste plano pedagógico de curso, em conformidade com o CNCT (2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2/2020.

## 15 PLANOS DE DISCIPLINAS

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Matemática Aplicada</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 1º Semestre – MÓDULO I</b>
<b>Carga Horária: Teórica – 20h.a. (16,5 h.r.)</b> <b>Práticas Profissionais– 20h.a. (16,5 h.r.)</b>
<b>Docente Responsável: Maria Gracilene Marques Pereira</b>
<b>EMENTA</b>
A gastronomia é um laboratório para a matemática, quando trabalhamos a fração, proporção do ingrediente, nas receitas que envolvem unidades de medidas, no

cálculo percentual de fichas nutricionais, na dimensão do cardápio, na forma e volume dos meios de trabalho, no perímetro do ambiente gastronômico, na elaboração, gerenciamento e consultoria de projetos, nos quais o profissional precisa calcular ou identificar percentuais em descontos e juros.

### OBJETIVOS DE ENSINO

#### Geral

Valorizar o uso da matemática no ambiente gastronômico; saber a razão, proporção dos ingredientes em pratos, fichas nutricionais e rótulos; compreender a dimensão plana e espacial dos equipamentos e ambientes, ser capaz de perceber o percentual de descontos e juros.

#### Específicos

- Identificar o uso da matemática na gastronomia.
- Rever as operações básicas com os números Reais,
- Determinar razões e proporções na preparação de receitas.
- Reconhecer o Sistema Métrico Decimal e as unidades de medidas de grandezas.
- Classificar gastos, custos, despesas, preços e lucro dos pratos e cardápio.
- Entender percentuais em informações de fichas nutricionais e rótulos.
- Dimensionar formas e volume dos equipamentos e ambiente gastronômico.
- Calcular descontos e juros de projetos.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### UNIDADE I - Peso 60%

- A importância da matemática na gastronomia, Conjuntos Numéricos e Operações com os Reais, Razões, porcentagem, proporções e regra de três (Peso: 30%)
- Sistema Métrico Decimal e Unidades de Medidas de Grandezas (Peso: 10%)
- Geometria Plana e Espacial dos equipamentos e ambiente gastronômico (Peso: 20%)

#### UNIDADE II - Peso 40%

- Gastos, Custos, Despesas, Preço e Lucro (Peso: 20%)
- A matemática financeira dos projetos gastronômicos: descontos e juros (Peso: 20%)

### METODOLOGIA DE ENSINO

- Os conteúdos serão trabalhados em sala de aula presenciais ou remotas, ainda sendo possível em laboratórios de vivências, através de aulas expositivas, dialogadas e ou ilustradas com recursos audiovisuais, podendo ser

<p>compartilhadas com outros professores da área técnica do curso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Como atividades, serão propostas leituras dirigidas, pesquisas, trabalhos e ou seminários individuais ou grupais.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliação continuada</li> <li>• Exercícios de fixação</li> <li>• Pesquisas de aprofundamento</li> <li>• Seminários em grupos</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quadro branco e pincel atômico</li> <li>• Equipamentos multimídia</li> <li>• Material didático para oficinas de trabalho</li> <li>• Apoio para as visitas técnicas</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<b>Básica</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. IMENES, L. M. P.; LELLIS, M. C. T. <b>Matemática</b>. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2012.</li> <li>2. LOPES, A. J. <b>Projeto Velear: Matemática</b>. São Paulo: Scipione, 2012.</li> <li>3. ONAGA, D. S.; MORI, I. <b>Matemática: ideias e desafios</b>. 17. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.</li> <li>4. ROCHA FILHO, R. C. <b>Grandezas e unidades de medida: o sistema internacional de unidades</b>. São Paulo: Ática, 1988.</li> </ol>
<b>Complementar</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. BIANCHINI, E. <b>Matemática</b>. 7. ed. São Paulo: Moderna, 2011.</li> <li>2. CENTURION, M. R.; JAKUBOVIC, J. <b>Matemática: teoria e contexto</b>. São Paulo: Saraiva, 2012.</li> <li>3. MAZZIEIRO, A. dos S.; MACHADO, P. A. F. <b>Descobrimo e Aplicando a Matemática</b>. Belo Horizonte: Dimensão, 2012.</li> <li>4. NAME, M. A.; ZAMPIROLO, M. J. C. de V. <b>Praticando Matemática</b>. 3. ed. São Paulo: Editora do Brasil, 2012.</li> <li>5. SMOOTHY, M. <b>Atividades e jogos com razão e proporção</b>. São Paulo:</li> </ol>

Scipione, 1998.

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Higiene e Manipulação de Alimentos e Sustentabilidade Ambiental</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 1º Período–MÓDULO I</b>
<b>Carga Horária: 60 h.a. – 50 h.r.</b>
<b>Docente Responsável: Renata de Eça Santos</b>
<b>EMENTA</b>
Perigos vinculados a alimentos. Noções básicas de microbiologia dos alimentos. Doenças vinculadas a alimentos. Legislação sanitária vigente. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHOs). Noções básicas de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Sustentabilidade e gastronomia. Manejo de resíduos.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender os princípios de higiene e manipulação de alimentos e a importância destes para evitar e/ou minimizar contaminações e para garantir a segurança higiênico-sanitária de alimentos e bebidas. Introduzir princípios sobre sustentabilidade aplicada à gastronomia.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os principais microrganismos de importância em alimentos e os riscos biológicos ocasionados por eles, além dos perigos químicos e físicos;</li> <li>• Identificar os fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos em alimentos e adotar medidas adequadas para prevenção do crescimento microbiano;</li> <li>• Compreender como a execução adequada das boas práticas de manipulação, incluindo o controle de vetores e de qualidade da água e os procedimentos de manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos manipuladores, podem influenciar na obtenção de alimentos seguros do ponto de vista higiênico-sanitário;</li> <li>• Exercitar a elaboração de POPs, Manual de BPF e programas de controle de qualidade de alimentos.</li> <li>• Compreender a relação entre sustentabilidade e gastronomia; manejo de</li> </ul>

resíduos,

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- **UNIDADES I (10 h.a.)** – Perigos vinculados a alimentos e bebidas; Fontes de contaminação dos alimentos; Microrganismos de interesse em alimentos; Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no crescimento microbiano; Doenças transmitidas por alimentos.
- **UNIDADES II (10 h.a.)** - Legislação sanitária vigente; Boas Práticas de Fabricação (BPF): considerações sobre boas práticas de fabricação; controle de potabilidade da água; manejo e gerenciamento de resíduos; higiene dos manipuladores; controle integrado de pragas urbanas; limpeza e higienização de instalações, equipamentos e utensílios; manutenção corretiva e preventiva; prevenção da contaminação cruzada.
- **UNIDADES III (10 h.a.)** - Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHOs) Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC): origem, definição, abrangência, princípios e 12 43 objetivos do sistema APPCC.
- **UNIDADES IV (10 h.a.)** – Sustentabilidade e gastronomia, manejo de resíduos.

#### METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).

- Familiarização dos alunos com ambiente profissional através de visitas técnicas.

#### **AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

#### **RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS**

- Equipamento multimídia
- Laboratório de Gastronomia
- Lousa e pincel atômico

#### **BIBLIOGRAFIA**

##### **Básica**

1. RALMEIDA-MURADIAN, L. B. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
2. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.
3. BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.

##### **Complementar**

1. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.
2. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri: Manole, 2011.
3. PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. v.1. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997.
4. GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. São Paulo: Varela, 2001.
5. SANTOS JÚNIOR, CleverJucene dos. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Saúde e Segurança do Trabalho</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 1º Período – MÓDULO I</b>
<b>Carga Horária: 20 h.a. (17 h.r.)</b>
<b>Docente Responsável: Pedro Luis Araújo Silva</b>
<b>EMENTA</b>
<p>O componente curricular de Saúde e Segurança do Trabalho, por meio de metodologia didática, oferece conhecimentos para a análise, identificação e prevenção de acidentes em ambientes de trabalhos gastronômicos, notadamente cozinhas, decorrentes da não observância de riscos físicos, químicos, biológicos e/ou ergonômicos, e que possam afetar a segurança e a saúde dos trabalhadores que, direta ou indiretamente, interagem e labutam naqueles ambientes.</p>
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentar os principais conceitos, técnicas, equipamentos e medidas preventivas no que se refere à proteção contra acidentes em uma cozinha, bem como, desenvolver competências que permitam ao aluno reconhecer, avaliar, prevenir e controlar os riscos profissionais decorrentes do trabalho na área gastronômica, como também combater princípios de incêndios e prestar primeiros socorros em casos de acidentes.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentar a importância do trabalho com segurança na área gastronômica;</li> <li>• Reconhecer e prever os riscos em serviços de gastronomia, além dos métodos de mitigá-los;</li> <li>• Descrever as condições e ações que podem desencadear acidentes em uma cozinha;</li> <li>• Reconhecer e selecionar os EPI's e EPC's;</li> <li>• Analisar e criar as rotinas de trabalho para serviços rotineiros;</li> <li>• Conhecer as responsabilidades das pessoas envolvidas nas atividades;</li> <li>• Distinguir e aplicar técnicas que permitam a prevenção de incêndios;</li> <li>• Identificar as situações de emergência e as principais técnicas de socorro aos acidentados.</li> </ul>

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Análise de riscos.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Riscos físicos;</li> <li>→ Riscos químicos;</li> <li>→ Riscos biológicos;</li> <li>→ Riscos ergonômicos.</li> </ul> </li> <li>• Medidas de controle.               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Proteção coletiva;</li> <li>→ Proteção individual;</li> <li>→ Equipamentos e ferramentas de trabalho.</li> </ul> </li> <li>• Planejamento de serviços:               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Procedimentos de trabalho;</li> <li>→ Condições impeditivas;</li> <li>→ Comunicação e o trabalho em equipe.</li> </ul> </li> <li>• Legislação e responsabilidades:               <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Norma Regulamentadora nº 5 - CIPA;</li> <li>→ Norma Regulamentadora nº 7 - PCMSO;</li> <li>→ Decreto-Lei 5.452 - CLT.</li> </ul> </li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p>Aulas expositivas dialógicas, orientadas pela interação entre professor, alunos e conhecimentos, enriquecidas com a utilização de recursos audiovisuais e complementadas com atividades de leitura individual, discussões em grupo, pesquisas, análise de situações problema (estudos de caso) e dinâmicas.</p>
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As avaliações serão contínuas, baseadas nas competências e habilidades de cada aluno, associadas a provas escritas, trabalhos de pesquisa, seminários e interpelações orais.</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS</b>
<p>Quadro branco, pincéis atômicos, computador e projetor multimídia.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<p><b>Básica</b></p>
<p>1. SALIBA, Tuffi Messias. <b>Curso básico de segurança e higiene ocupacional.</b></p>



7 ed. São Paulo: LTR, 2016.

2. **Segurança e Medicina do Trabalho.** 70 ed. São Paulo: Atlas, 2012.
3. SCALDELAI, Aparecida Valdinéia *et. al.* **Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho.** 2 ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012.

### **Complementar**

1. BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. **SEGURANÇA DO TRABALHO - Guia Prático e Didático.** São Paulo: Érica, 2018.
2. CARDELLA, Benedito. **Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma Abordagem Holística.** 2 ed. São Paulo: Atlas, 2016.
3. COSTA, Marco Antonio F. da; COSTA, Maria de Fátima Barrozo da. **Segurança e Saúde no Trabalho: Cidadania, Competitividade e Produtividade.** São Paulo: Qualitymark, 2005.
4. GONÇALVES, Isabelle Carvalho; GONÇALVES, Danielle Carvalho; GONÇALVES, Edwar Abreu. **Manual de Segurança e Saúde no Trabalho.** 7 ed. São Paulo: LTR, 2018.
5. MIGUEL, Alberto Sérgio S. R. **Manual de Higiene e Segurança do Trabalho.** 13 ed. Porto: Porto Editora, 2014.

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Habilidades de Cozinha I</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 1º Semestre – MÓDULO I</b>
<b>Carga Horária: Teórica - 30 h.a. (25h.r.) Práticas Profissionais -30 h.a. (25 h.r.)</b>
<b>Docente Responsável: Renata de Eça Santos</b>
<b>EMENTA</b>
Princípios básicos do processamento de cozinha. Técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos, ressaltando as transformações químicas, físicas e organolépticas; métodos de cocção; montagem, apresentação e decoração de pratos). Princípios técnicos e conceituais necessários para o estudo da aquisição dos alimentos. Armazenamento. Indicadores culinários. Cortes de vegetais. Bases culinárias (molhos, fundos, espessantes e aromáticos).
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>

## **Geral**

Executar técnicas básicas de cozinha para a elaboração de preparações em serviços de alimentação.

## **Específicos**

- Conhecer o fluxo da cozinha. Cargos, funções e atribuições da brigada de cozinha.
- Identificar os diversos tipos de equipamentos e utensílios desenvolvendo habilidades com eles.
- Conhecer as técnicas básicas da gastronomia e do preparo de alimentos.
- Conhecer os diversos tipos de alimentos como: frutas, hortaliças, condimentos, especiarias e ervas aromáticas.
- Identificar as principais nomenclaturas de técnicas culinárias básicas.
- Aplicar os indicadores culinários nos processos da cozinha.
- Conhecer e aplicar os métodos de cocção.
- Executar habilidades na elaboração de pratos clássicos.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **1. UNIDADE I (15 h.a.)**

1. Introdução a habilidades básicas
2. Brigadas da cozinha
3. Utensílios e equipamentos

### **2. UNIDADE II (15 h.a.)**

1. Nomenclatura e execução de cortes de vegetais
2. Preparo das bases culinárias (molhos, fundos, espessantes e aromáticos)

### **3. UNIDADE III (15 h.a.)**

1. Classificação de frutas, hortaliças, cereais e leguminosas
2. Indicadores culinários (Fator de correção, cocção, índice de absorção, ficha técnica)

### **4. UNIDADE IV (15 h.a.)**

1. Pré-preparo e preparo; métodos de cocção
2. Elaboração de preparações clássicas com técnicas básicas de cozinha

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

- As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas.
- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.

- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).
- Familiarização dos alunos com ambiente profissional através de visitas técnicas.

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

#### RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Laboratório de Gastronomia
- Lousa e pincel atômico

#### BIBLIOGRAFIA

##### Básica

1. BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.
2. SEBESS, M. G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: SENAC, 2007.
3. WRIGHT, J., TREUILLE, E. **Le CordonBleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: MARCO ZERO, 1998.

##### Complementar

1. CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. **Cardápio**: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998.
2. KÖVESI, B., SIFFERT, C., CREMA, C., MARTINOLI, G. **Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Nacional, 2007.
3. MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de alimentação**: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.
4. SILVA, S. C.; MARTINEZ, S. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014.
5. TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Comunicação e Liderança</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 1º Semestre – MÓDULO I</b>
<b>Carga Horária: 60 h.a.- 50 h.r.</b>
<b>Docente Responsável: Gesimiel Rodrigues Santos</b>
<b>EMENTA</b>
<p>A comunicação como meio eficaz no ambiente pessoal e profissional. Formas de se comunicar. As habilidades, atitudes e características da liderança. Diferenças e aproximações entre os conceitos de gerência, liderança, autoridade e comando.</p>
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a importância da Comunicação e Liderança no âmbito pessoal, profissional e acadêmico.</li> <li>• Saber a diferença entre gerência, liderança, autoridade e comando.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demonstrar os fatores da mudança pessoal e organizacional para Comunicação e Liderança.</li> <li>• Analisar os pontos do desenvolvimento pessoal e organizacional para Comunicação e Liderança.</li> <li>• Explicar que a Liderança é um processo contínuo de escolha que permite à empresa atingir suas metas, apesar de perturbações internas e externas, a Liderança passa a ser a certeza do grupo, e a comunicação é uma ferramenta estratégica para o exercício da liderança.</li> <li>• Colocar em prática o sentido de comunicação eficaz no ambiente profissional e sentido de liderança e trabalho em equipe.</li> <li>• Identificar as diferenças e aproximações entre os conceitos de gerência, liderança, autoridade e comando.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Noções Preliminares de Comunicação e Liderança.</li> <li>• A importância da Comunicação.</li> <li>• Recursos e Processos da Comunicação.</li> <li>• A importância de ser líder.</li> </ul>

- Comunicação e competência.
- Comunicação enquanto um processo relacional.
- O papel do comunicador.
- Liderança versus gerência.
- Comunicação e Liderança.
- Situações de Comunicação - Comunicação Não Violenta.
- Lidere com Empatia.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivas, dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais e recursos da internet como, por exemplo, Google Meet, Google Jamboard, Microsoft Teams, Socrative, Mentimeter.
- Podcast, Quis, atividades gamificadas.
- Leitura dirigida, problematizações, trabalhos em grupo, discussão e exercícios com o auxílio das diversas tecnologias da comunicação e da informação.
- Aulas em laboratório de informática.
- Apresentação de Seminários.

#### **AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

- Avaliação contínua e individual e em grupo, observando participação nos debates, trabalhos de pesquisa, produção/reescritura de textos, nas atividades culturais, nos seminários e nas avaliações orais e escritas.
- Utilização de instrumentos avaliativos como registros dos resultados de pesquisa, portfólio, investigação e solução de problemas, entre outros.
- Competências: reflexão, pensamento crítico, comunicação oral e escrita, troca de informações, análise, argumentação, síntese, criatividade, tomada de decisões, resolução de problemas, gestão do tempo, interpretação, empatia, trabalho em grupo.

#### **RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS**

- Quadro branco, equipamentos multimídia, recursos e ferramentas tecnológicas (internet, smarthfone, notebook, w
- Textos teóricos e exercícios on-line e impressos.
- Revistas, jornais, artigos, livros on-line e impressos, site filmes e vídeos.

#### **BIBLIOGRAFIA**

**Básica**

1. GIL, Antônio Carlos. **Gestão de pessoas: enfoques nos papéis estratégicos**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2016.
2. JUNG, Milton. KYRILLOS, Leny. **Comunicar para Liderar**. São Paulo: Contexto, 2015.
3. ROBBINS, Stephen. **Comportamento Organizacional**. 11. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

### Complementar

1. BENNETT, Carole. **Ética profissional**. Trad. Martha Malvezzi Leal. São Paulo: Cengage Learning, 2008.
2. FLEURY, A. C. C. FLEURY, M. T. L. **Estratégias empresariais e formação de competências**. São Paulo: Atlas, 2000.
3. FLEURY, M. T. M de. **Comportamento Organizacional**. São Paulo: Atlas, 2006.
4. GOLEMAN, Daniel. **Inteligência emocional**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007.
5. HUNTER, James C. **O monge e o executivo**. Rio de Janeiro: Sextante, 2004.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
<b>Nome: Habilidades de Cozinha II</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 1º Período – MÓDULO II</b>
<b>Carga Horária: Teórica –30 h.a. (25h.r.) Práticas Profissionais –30 h.a. (25h.r.)</b>
<b>Docente Responsável: Renata de Eça Santos</b>
EMENTA
Gastrotécnicas de farináceos, ovos, leite e produtos cárneos (carnes vermelhas, de aves, de peixes e frutos do mar). Padrões de qualidade. Técnicas de pré-preparo e preparo ressaltando as transformações químicas, físicas e organolépticas. Métodos de cocção. Montagem, apresentação e decoração.
OBJETIVOS DE ENSINO
<b>Geral</b>

- Executar técnicas básicas de preparações de produtos à base de farináceos, ovos, leite, e produtos cárneos.

### **Específicos**

- Conhecer as características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de ovos e lácteos.
- Conhecer as características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de farináceos.
- Conhecer as características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de carnes e aves.
- Conhecer as características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de peixes e frutos do mar.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- **UNIDADES I (15 h.a.)** - Características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de ovos e lácteos.
- **UNIDADES II (15 h.a.)** - Características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de farináceos.
- **UNIDADES III (15 h.a.)** - Características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de carnes e aves.
- **UNIDADES IV (15 h.a.)** - Características, funções e técnicas de pré-preparo e preparo de peixes e frutos do mar.

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas.
- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).
- Familiarização dos alunos com ambiente profissional através de visitas técnicas.

### **AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

<b>RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipamento multimídia</li> <li>• Laboratório de Gastronomia</li> <li>• Lousa e pincel atômico</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<b>Básica</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. BARRETO, R. L. P. <b>Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios</b>. 8. ed. São Paulo: Senac, 2010.</li> <li>2. SEBESS, M. G. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b>. São Paulo: Senac, 2007.</li> <li>3. WRIGHT, J., TREUILLE, E. <b>Le CordonBleu: todas as técnicas culinárias</b>. São Paulo: MARCO ZERO, 1998.</li> </ol>
<b>Complementar</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. <b>Cardápio: planejamento, elaboração e etiqueta</b>. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998.</li> <li>2. KÖVESI, B., SIFFERT, C., CREMA, C., MARTINOLI, G. <b>Técnicas de Cozinha</b>. São Paulo: Nacional, 2007.</li> <li>3. MEZOMO, I. F. B. <b>Os Serviços de alimentação: planejamento e administração</b>. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.</li> <li>4. SILVA, S. C.; MARTINEZ, S. <b>Cardápio: guia prático para a elaboração</b>. 3.ed. São Paulo: Roca, 2014.</li> <li>5. TEICHMANN, I. <b>Tecnologia Culinária</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.</li> </ol>

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Informática Aplicada</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 1º Período - MÓDULO II</b>
<b>Carga Horária: 40 h.a. - 33 h.r.</b>
<b>Docente Responsável: Pedro Luis Araújo Silva</b>
<b>EMENTA</b>
<p>O componente curricular Informática Aplicada fornece aos alunos os conhecimentos básicos sobre como elaborar apresentação de slides, documentos de texto e planilhas eletrônicas, voltados para a área gastronômica, além de</p>



oferecer noções sobre a confecção de mídias, bem como a sua divulgação por meio de redes sociais e por outras ferramentas.

### OBJETIVOS DE ENSINO

#### Geral

- Fornecer uma visão holística do uso da informática na área gastronômica, nas etapas de planejamento, execução, gestão e divulgação de um empreendimento.

#### Específicos

- Caracterizar um modelo de negócio gastronômico na forma de apresentação de slides;
- Editar cardápios, receitas e outros documentos pertinentes à área em ferramentas para tal fim;
- Elaborar planilhas eletrônicas que auxiliem no controle de estoques e/ou na análise das finanças de um empreendimento gastronômico;
- Utilizar ferramentas para a produção de mídia que sirvam para a divulgação de um estabelecimento e dos seus produtos e serviços;
- Gerenciar e interagir em redes sociais e em outros meios que objetivem a divulgação de uma ideia e/ou negócio na área de gastronomia.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Informática no planejamento
  - Ferramentas para apresentação de slides;
  - Apresentação para negócios gastronômicos.
- Informática na execução
  - Ferramentas para edição de texto;
  - Formatação de documentos: cardápios, receitas dentre outros.
- Informática na gestão
  - Ferramentas para planilha eletrônica;
  - Planilhas para controle de estoque e finanças de estabelecimentos.
- Informática na divulgação
  - Ferramentas para produção de mídia;
  - Redes sociais e outros meios de divulgação de negócios.

### METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas dialógicas, orientadas pela interação entre professor, alunos e conhecimentos, enriquecidas com a utilização de recursos audiovisuais e complementadas com atividades de leitura individual, discussões em grupo, pesquisas, análise de situações problema (estudos de caso) e dinâmicas.

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações serão contínuas, baseadas nas competências e habilidades de cada aluno, associadas a provas escritas, trabalhos de pesquisa, seminários e interpelações orais.

#### RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

Quadro branco, pincéis atômicos, computador e projetor multimídia.

#### BIBLIOGRAFIA

##### Básica

1. CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. **Introdução à Informática**. 8 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.
2. MANZANO, André Luiz N. G; MANZANO, Maria Izabel N. G. **Estudo Dirigido de Informática Básica**. 7 ed. São Paulo: Ed. Érica, 2007.
3. VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

##### Complementar

1. AKABAME, Getúlio K. **Gestão Estratégica da Tecnologia da Informação: conceitos, metodologias, planejamento e avaliação**. São Paulo: Atlas, 2012.
2. CAIÇARA JÚNIOR, Cícero. **Informática, internet e aplicativos**. Curitiba: IBPEX, 2007.
3. CARVALHO, João Antônio. **Noções de informática para concursos: teoria e questões**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.
4. MARÇULA, Marcelo; BENINI FILHO, Pio Armando. **Informática: conceitos e aplicações**. 5. ed. São Paulo: Érica, 2005.
5. NORTON, Peter. **Introdução à informática**. 8. ed. São Paulo: Makron Books, 2004.

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Inglês Técnico</b>
<b>Curso: Técnico Subsequente em Gastronomia</b>
<b>Período: 1º período – MÓDULO II</b>
<b>Carga Horária: 40 h.a. – 33 h.r.</b>
<b>Docente Responsável: Sibéria Maria Souto dos Santos Farias</b>
<b>EMENTA</b>
<p>Cumprimentar pessoas em língua inglesa. Compreender e produzir gêneros textuais orais em nível básico da língua inglesa, especialmente aqueles específicos da área de Gastronomia. Termos técnicos e vocabulário em inglês, da Gastronomia.</p>
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver as habilidades comunicativas de compreensão e produção oral, em um nível básico da língua inglesa, a fim de possibilitar uma comunicação eficaz, em um contexto de Gastronomia.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saudar pessoas.</li> <li>• Perguntar e responder perguntas pessoais em inglês.</li> <li>• Aprender os termos técnicos da área da Gastronomia, em língua inglesa.</li> <li>• Conhecer o vocabulário, em inglês, relacionado à Gastronomia.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vocabulário básico da língua inglesa.</li> <li>• Vocabulário técnico relacionado à cardápios e receitas.</li> <li>• Textos técnicos aplicados à Gastronomia.</li> <li>• Textos jornalísticos e publicitários relacionados à Gastronomia.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, <i>slides</i>, músicas etc.);</li> <li>• Atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo onde os alunos irão</li> </ul>

<p>compartilhar conhecimento (Discussão de textos);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da Internet (laboratório ou biblioteca);</li> <li>• Apresentação pelos alunos das atividades realizadas (seminários) utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre alunos, professores e o curso.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliação contínua durante o semestre, levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina.</li> <li>• Avaliação formal através de prova(s).</li> <li>• Avaliação através de apresentação de pesquisas e seminários (individuais ou em grupos).</li> <li>• Avaliação através de listas de exercícios (individuais ou em grupos), pesquisas e outras atividades desenvolvidas dentro ou fora da sala de aula.</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS</b>
<p>Quadro branco e caneta de quadro; textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos; televisão; computador; internet; Datashow; DVD; Google classroom.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<b>Básica</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CRUZ, D.T. <b>Inglês para turismo e hotelaria</b>. São Paulo: Disal, 2005.</li> <li>2. LATHAM-KOENIG, C. et.al. <b>American English File Starter</b>. 2nd ed. London: Oxford University Press.</li> <li>3. VOLKMANN, P.R. <b>Conversação para profissionais de Hotelaria e Restaurantes</b>. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.</li> </ol>
<b>Complementar</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. DE BIAGGI, E.T.K.; STAVALE, E.D.B. <b>Enjoyyourstay!</b> inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004.</li> <li>2. <i>Dicionário Oxford Escolar</i>: para estudantes brasileiros de inglês. Com CD-Rom. Edição Atualizada.</li> <li>3. LATHAM-KOENIG, C. et.al. <b>American English File Starter Workbook</b>. 2nd ed. London: Oxford University Press.</li> <li>4. REJANI, M. <b>Inglês Instrumental</b>: comunicação e processos para hospedagem.</li> </ol>

São Paulo: Érica, 2014.

5. OXENDEN, C. *et. al.* **New English File Beginner**. London: Oxford University Press.

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Técnicas em Serviço de Bar e Restaurante</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 1º Período – MÓDULO II</b>
<b>Carga Horária: Teórica – 24h.a. (20h.r.) Práticas Profissionais – 16h.a. (13h.r.)</b>
<b>Docente Responsável: Renata de Eça Santos</b>
<b>EMENTA</b>
Origens históricas dos eventos; tendências dos eventos; conceitos básicos. Contextos históricos, tipologia, características e sistemas de serviços de bares e restaurantes. Cargos e funções. Regras de etiqueta.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender os contextos históricos dos eventos, além das tipologias de bares e restaurantes e sistemas de serviços.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender os contextos históricos dos eventos</li> <li>• Conhecer as tipologias de bares e restaurantes.</li> <li>• Entender os sistemas de serviço relacionados a bares e restaurantes</li> <li>• Conhecer os cargos e funções relacionados aos serviços de bar e restaurante.</li> <li>• Entender as regras de etiqueta relacionados aos serviços de bar e restaurante.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UNIDADES I (10 h.a.)</b> - Contextos históricos dos eventos e tipologias de bares</li> </ul>

<p>e restaurantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UNIDADES II (10 h.a.)</b> - Sistemas de serviço relacionados a bares e restaurantes e seu impacto no planejamento do menu.</li> <li>• <b>UNIDADES III (10 h.a.)</b> - Cargos e funções relacionados aos serviços de bar e restaurante.</li> <li>• <b>UNIDADES IV (10 h.a.)</b> - Regras de etiqueta relacionados aos serviços de bar e restaurante.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula expositiva dialogada.</li> <li>• Atividades individuais e em grupo (pesquisas, questionários, resumos etc.).</li> <li>• Atividades práticas monitoradas.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliação formal por meio de prova(s).</li> <li>• Apresentação de pesquisas e seminários (individuais ou em grupos).</li> <li>• Trabalhos de pesquisa, questionários e resumos (individuais ou em grupos).</li> <li>• Relatório de visitas técnicas e de aulas práticas.</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quadro branco e pincel atômico</li> <li>• Equipamento Multimídia</li> <li>• Apostilas e atividades impressas</li> <li>• Laboratório de Gastronomia</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<b>Básica</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. MARQUES, J. A. <b>Manual de restaurante e bar</b>. Rio de Janeiro: Thex, 2002.</li> <li>2. QUINTAS, M. I. <b>Organização e Gestão Hoteleira</b>. Lisboa: Edições CETOP, 2006.</li> <li>3. PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Manual de Organização de Banquetes</b>. 2. ed., São Paulo: SENAC, 2000.</li> </ol>
<b>Complementar</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G. <b>Serviço de Restaurante</b>: manual prático e profissional. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.</li> </ol>

2. CÂNDIDO, Índio. **Controle em hotelaria**. 4. ed. ver. ampl., Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
3. DAYAN, Elie I. **Restaurante**: técnicas de serviço. 2. ed., Caxias do Sul: EDUCS, 1990.
4. TEICHMANN, Ione Teresinha Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 1987.
5. WALKER, John R.; LUND.DBERG, Donald E. **O Restaurante**: conceito e operação. 3. ed., Porto Alegre: Bookman, 2003.

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Relações Humanas no Trabalho</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 1º Semestre –Módulo II</b>
<b>Carga Horária: 40 h.a.- 33 h.r.</b>
<b>Docente Responsável: Nadja Sales Costa de Lima e Sérvulu Mário de Paiva Lacerda</b>
<b>EMENTA</b>
<p>Estudo do comportamento das relações humanas e seus agentes motivadores no ambiente de trabalho. O comportamento humano e organizacional. Desenvolvimento das relações interpessoais. Responsabilidade e Ética. Comportamento moral do profissional de Gastronomia. Motivação, trabalho em equipe, liderança e administração de conflitos. Ética nas organizações.</p>
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender o comportamento organizacional a partir da sua dimensão humana, através da compreensão dos fatores determinantes do comportamento individual, características, significado do trabalho e políticas e práticas das relações humanas.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p>

- Desenvolver procedimentos de facilitação da comunicação e interação entre indivíduos e grupos.
- Fomentar bons relacionamentos interpessoais e intrapessoal.
- Analisar e refletir situações de conflito ou harmonia nas relações humanas.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1. COMPORTAMENTO HUMANO**
  - 1.1 O que é comportamento organizacional?
  - 1.2 Desafios e oportunidades no campo do comportamento organizacional
- 2. O INDIVÍDUO**
  - 2.1 Relacionamento interpessoal e intrapessoal no ambiente de trabalho
  - 2.2 Competência interpessoal
- 3. TRABALHO EM EQUIPE**
  - 3.1 Desenvolvimento de equipes
  - 3.2 Trabalho em equipe e motivação
- 4. ÉTICA E O MUNDO DO TRABALHO**
  - 4.1 Ética profissional, etiqueta e regras de comportamento
  - 4.2 O comportamento ético do profissional de gastronomia

### METODOLOGIA DE ENSINO

Os conteúdos supracitados serão abordados das seguintes formas:

- Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, *slides*, músicas etc).
- Atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo onde os alunos irão compartilhar conhecimento (Discussão de textos).
- Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da internet (laboratório ou biblioteca).
- Apresentação pelos alunos das atividades realizadas (seminários) utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre aluno, professores e o curso.

### AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliação contínua durante o semestre, levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina.
- Avaliação formal através de prova(s).
- Avaliação através de apresentação de pesquisas e seminários (individuais ou em grupos).
- Avaliação através de listas de exercícios (individuais ou em grupos), pesquisas e outras atividades desenvolvidas dentro ou fora da sala de aula.

### RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS



- Quadro branco e caneta de quadro.
- Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos.
- Televisão e DVD.
- Aparelho de som.
- Microcomputador/notebook.
- Datashow.

#### BIBLIOGRAFIA

##### Básica

1. ROBBINS, S. **Comportamento Organizacional**. 14. ed. Pearson, 2010.
2. DAVIS, K.; NEWSTRON, J. W. **Comportamento Humano no Trabalho**. v. 1, São Paulo: Pioneira, 2005.
3. SOTOPINEDA, Eduardo; CÁRDENAS, José Antônio. **Ética nas Empresas**. São Paulo: McGraw-Hill, 2009.

##### Complementar

1. MINICUCCI, A. **Relações Humanas: psicologia das relações interpessoais**. São Paulo: Atlas, 2001.
2. PENTEADO, J. R. **A Técnica da Comunicação Humana**. 14<sup>a</sup> ed., São Paulo: Ed. Cengage Learning, 1997.
3. GOLEMAN, D. **Inteligência Emocional**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2000.
4. MOSCOVICI, F. **Desenvolvimento Interpessoal**. Rio de Janeiro: LTC Editora, 2000.
5. FREITAS, Lílian Brúmmel das Chagas. **Comportamento Organizacional**. Mato Grosso: Centro de Educação Profissional de Anápolis (CEPA), 2015.

#### DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

**Nome: Projetos Integradores I**

**Curso: Técnico em Gastronomia**

**Período: 1º Semestre – MÓDULO II**

**Carga Horária: 60 h.a. - 50 h.r.**

**Docente Responsável: Nadja Sales Costa de Lima**

<b>EMENTA</b>
<p>Princípios fundamentais do trabalho colaborativo. Comunicação interpessoal. Comunicação por escrito. Elaboração de projeto. Elaboração de relatório. Formação de equipes. Desenvolvimento de liderança. Desenvolvimento de pensamento lógico, crítico, criativo e reflexivo. Atividades de acompanhamento de projetos. Elaboração e apresentação de relatório de atividades.</p>
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver habilidades de comunicação, cooperação e liderança bem como o pensamento lógico, crítico, criativo e reflexivo necessários à formação de equipes eficientes na concepção, execução e apresentação de projetos que promovam, de forma integradora, o aprendizado teórico e prático dos diversos conteúdos dos componentes curriculares do curso.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver habilidades de trabalho colaborativo.</li> <li>• Conhecer e exercitar a fala carismática e a escuta profunda.</li> <li>• Exercitar atividades de elaboração de projetos, de desenvolvimento, acompanhamento e avaliação de atividades e de elaboração de relatórios.</li> <li>• Entender e exercitar atividades em equipes baseadas em relações ganha-ganha.</li> <li>• Exercitar a autoliderança e a liderança em grupo.</li> <li>• Compreender e desenvolver a capacidade de atuação em organizações de centro vazio (OCV).</li> <li>• Desenvolver o pensamento lógico, crítico, criativo e reflexivo.</li> <li>• Desenvolver habilidades de apresentação em público.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<p><b>UNIDADE I - INTRODUÇÃO À PROJETOS INTEGRADORES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dinâmicas de acolhida e de trabalho.</li> <li>• Princípios fundamentais do trabalho em equipe baseado em relações ganha-ganha.</li> <li>• Autoliderança e Organizações de Centro Vazio (OCV).</li> <li>• Comunicação interpessoal: fala carismática e escuta profunda.</li> <li>• Apresentação dos projetos em desenvolvimento no Campus e formação de equipes para engajamento nas atividades dos projetos.</li> <li>• Estudos de caso/visitas técnicas seguidas de levantamento de problemas/oportunidades e suas possíveis soluções.</li> <li>• Autoavaliação e avaliação parcial da disciplina.</li> </ul> <p><b>UNIDADE II - ELABORAÇÃO DE PROJETOS</b></p>

- Identificação do problema/oportunidade.
- Importância e abrangência social, econômica e ambiental da problemática (justificativa) e possíveis soluções.
- Fundamentação teórica do projeto.
- Elaboração dos objetivos do projeto.
- Definição e descrição da metodologia e levantamento de materiais.
- Elaboração de cronograma de execução.
- Descrição dos resultados esperados.
- Referências bibliográficas.

## **UNIDADE II -ATIVIDADES EM PROJETOS**

- Atividades monitoradas de acompanhamento de projetos.
- Registro de atividades.
- Reuniões das equipes para autoavaliação.
- Elaboração e apresentação do relatório de atividades.
- Autoavaliação e avaliação final da disciplina.
- Dinâmica de encerramento da disciplina (Celebração).

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivas-dialogadas em sala, utilizando equipamento multimídia.
- Dinâmicas de grupo com enfoque coletivo e individual.
- Atividades práticas monitoradas de acompanhamento de projetos.
- Reuniões monitoradas das equipes de trabalho.
- Visita técnica para contato com as realidades do mundo do trabalho.
- Seminário para apresentação dos relatórios de visita técnica e das atividades das equipes nos projetos.

### **AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

- Participação nas dinâmicas de grupo e nas atividades de acompanhamento de projetos.
- Participação nas reuniões de grupo de trabalho.
- Elaboração dos relatórios parciais e do relatório final.
- Apresentação do relatório final.
- Autoavaliações, parcial e final, com base nos objetivos da disciplina.
- Avaliações, parcial e final, da disciplina quanto aos objetivos atingidos (alunos e professores).

### **RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS**

- Quadro branco e pincel atômico.
- Equipamento Multimídia.
- Materiais para atividades artísticas (embalagens e materiais reutilizáveis, canetas hidrocor , lápis de cor , cartolinas, tesouras, tintas para artesanato, pincéis).
- Apostilas e atividades impressas.

- Laboratório de Gastronomia.

#### BIBLIOGRAFIA

##### Básica

1. GUIA PRÁTICO DRAGON DREAMING: desenho de projetos. Versão 2.09, Janeiro de 2014. Disponível em: <[dragon\\_dreaming\\_eBook\\_guiia\\_pratico.pdf \(dragondreamingbr.org\)](#)>
2. ROSEMBERG, M. B. **Comunicação não-violenta**: técnicas para aprimorar relacionamentos pessoais e profissionais. 1. ed. São Paulo: Ágora, 2006. 288 p.
3. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Administração de projetos**: como transformar ideias em resultados. [S.l: s.n.], 2014.
4. PRODANOV, Cleber C.; FREITAS, Ernani C. **Metodologia do Trabalho Científico**: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. Disponível em: <[E-book Metodologia do Trabalho Cientifico.pdf \(feevale.br\)](#)>

##### Complementar

1. ROSEMBERG, M. B. **Vivendo a comunicação não violenta**: como estabelecer conexões sinceras e resolver conflitos de forma pacífica e eficaz. 1. ed. São Paulo: Sextante, 2019. 192 p.
2. ROSEMBERG, M. B. **A linguagem da paz em um mundo de conflitos**: sua próxima fala mudará seu mundo. 1.ed.São Paulo: Palas Athena, 2019. 208 p.
3. MENEZES, Luis César de Moura. **Gestão de Projetos**. São Paulo: Atlas, 2009.
4. KEELING, Ralph. **Gestão de Projetos**: uma abordagem global. São Paulo: Saraiva, 2009.
5. FICHAS TÉCNICAS DRAGON DREAMING. Disponível em: <[Materiais - Fichas Técnicas - Dragon Dreaming Brasil](#)>

#### DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

**Nome: Planejamento de Cardápio**

**Curso: Técnico em Gastronomia**

**Período: 2º Período – MÓDULO III**

**Carga Horária: 40 h.a. – 33 h.r.**

**Docente Responsável: Renata de Eça Santos**

<b>EMENTA</b>
<p>Planejamento e elaboração de cardápio. Conceito de restaurante. Bases do planejamento de cardápio: engenharia de cardápio, distribuição proporcional das refeições, o produto cardápio, conceito, layout, design. Elaboração de fichas técnicas.</p>
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporcionar ao discente o domínio do planejamento de cardápios e suas implicações no âmbito da Gastronomia.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender as etapas de elaboração de cardápios.</li> <li>• Estudar os fatores envolvidos no planejamento de diferentes tipos de cardápios.</li> <li>• Planejar, organizar, executar e avaliar cardápios.</li> <li>• Estudar técnicas de elaboração de cardápios.</li> <li>• Conhecer plataformas que auxiliam na elaboração e design de um cardápio.</li> <li>• Entender as noções de per capita, Indicadores culinários e produção de fichas técnicas.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<p><b>UNIDADES I (10 h.a)</b> – Introdução à cardápio, etapas de elaboração e fatores envolvidos no planejamento de diferentes tipos de cardápios.</p> <p><b>UNIDADES II (10 h.a)</b> - Técnicas de elaboração de cardápios: planejamento, organização, execução e avaliação cardápios, engenharia de cardápio.</p> <p><b>UNIDADES III (10 h.a)</b> - Plataforma para elaboração de cardápio (canva).</p> <p><b>UNIDADES IV (10 h.a)</b> – Per capita, Indicadores culinários e produção de fichas técnicas.</p>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.</li> <li>• Apresentação de seminários.</li> <li>• Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de</li> </ul>

relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

### RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Laboratório de Gastronomia

### BIBLIOGRAFIA

#### Básica

1. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: Senac, 2010.
2. CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. de. **Cardápio**: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998.
3. SILVA, Sandra Chemin da; MARTINEZ, Silvia. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 3.ed. São Paulo: Roca, 2014.

#### Complementar

1. ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.
2. MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de Alimentação**: planejamento e administração. 5. ed., São Paulo: Manole, 2002.
3. FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.
4. TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. Porto Alegre: EDUCS, 2000.
5. TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. 3ªreimp. São Paulo: Atheneu, 2004.

### DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

**Nome: Cozinha Brasileira**

**Curso: Técnico em Gastronomia**

**Período: 2º Período - MÓDULO III**

**Carga Horária: Teórica –30 h.a. (25 h.r.)**

<b>Práticas Profissionais –30 h.a. (25 h.r.)</b>
<b>Docente Responsável: Renata de Eça Santos</b>
<b>EMENTA</b>
<p>A cozinha brasileira: Centro-Oeste, Sudeste, Sul e Norte. Influências gastronômicas das diferentes etnias formadoras da população brasileira. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias regionais típicas brasileiras. Técnicas de preparo de entradas, pratos principais e doces tipicamente brasileiros. Combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões brasileiras. Os ingredientes típicos. Os pratos tradicionais regionais.</p>
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer o processo histórico-cultural da formação da culinária brasileira identificando os ingredientes regionais e executar técnicas de preparo culinário dos pratos tradicionais das regiões Sul, Sudeste, Centro-Oeste, e Norte do Brasil.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região Sul seus principais ingredientes e pratos típicos.</li> <li>• Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região Norte seus principais ingredientes e pratos típicos.</li> <li>• Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região Centro-Oeste seus principais ingredientes e pratos típicos.</li> <li>• Conhecer as influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região Sudeste seus principais ingredientes e pratos típicos.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UNIDADES I (15 h.a.)</b> - Região Norte: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.</li> <li>• <b>UNIDADES II (15 h.a.)</b> - Região Centro-Oeste: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.</li> <li>• <b>UNIDADES III (15 h.a.)</b> - Região Sudeste: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.</li> <li>• <b>UNIDADES IV (15 h.a.)</b> - Região Sul: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.</li> </ul>

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas.</li> <li>• Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.</li> <li>• Apresentação de seminários.</li> <li>• Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipamento multimídia</li> <li>• Lousa e pincel atômico</li> <li>• Datashow/slides</li> <li>• Laboratório de Gastronomia</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<b>Básica</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CASCUDO, L. C. <b>História da Alimentação no Brasil</b>. São Paulo: Global, 2004.</li> <li>2. FREIXA, D.; CHAVES, G. <b>Gastronomia no Brasil e no mundo</b>. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.</li> <li>3. KOVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C. <b>400 G: técnicas de cozinha</b>. São Paulo: IBEP Nacional, 2007.</li> </ol>
<b>Complementar</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ATALA, A. <b>Por uma gastronomia brasileira: para ler</b>. São Paulo: Bei, 2005.</li> <li>2. CAVALCANTI, P. <b>A Pátria nas Panelas: história e receitas da cozinha brasileira</b>. São Paulo: SENAC, 2007.</li> <li>3. CHAVES, G.; FREIXA, D. <b>Larousse da Cozinha Brasileira: raízes culturais da nossa terra</b>. São Paulo: Larousse, 2007.</li> <li>4. FERNANDES, C. <b>Viagem Gastronômica Através do Brasil</b>. São Paulo:</li> </ol>



SENAC, 2003.

5. ZARVOS, N. **Multissabores**: a formação da gastronomia brasileira. São Paulo: SENAC, 2000.

#### DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

**Nome: Nutrição Básica e Restrições Alimentares**

**Curso: Técnico em Gastronomia**

**Período: 2º Semestre – MÓDULO III**

**Carga Horária: 60 h.a.- 50 h.r.**

**Docente Responsável: Nadja Sales Costa de Lima**

#### EMENTA

Os fundamentos que regem a ciência da nutrição, incluindo os tipos, funções e necessidades nutricionais e o processo da nutrição humana. As principais restrições alimentares da atualidade, envolvendo as intolerâncias e alergias alimentares e suas dietas restritivas. Reflexões sobre a interação entre alimentação, saúde e consciência sociopolítica e ambiental.

#### OBJETIVOS DE ENSINO

##### Geral

- Compreender e empregar os princípios básicos que regem a alimentação e nutrição humanas, incluindo as restrições alimentares, e sua interação com a saúde, qualidade de vida e sustentabilidade ambiental.

##### Específicos

- Conhecer e compreender os princípios que regem a ciência da nutrição humana.
- Conhecer e relacionar os grupos de alimentos, a pirâmide alimentar e as necessidades nutricionais humanas.
- Analisar os diferentes guias alimentares existentes.
- Conhecer os tipos de restrições alimentares da atualidade e as estratégias de adequação de dietas.
- Refletir e discutir sobre as diferentes práticas alimentares e suas implicações na saúde, qualidade de vida e sustentabilidade ambiental.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

**UNIDADE I - Fundamentos da ciência da nutrição**

- Tipos e funções dos nutrientes
- Fisiologia da nutrição
- Grupos de alimentos
- Necessidades nutricionais
- Pirâmide Alimentar
- Guias Alimentares

**UNIDADE II - Restrições alimentares**

- Intolerância alimentar
- Alergias alimentares
- Patologias
- Dietas restritivas

**UNIDADE III - Alimentação, saúde e consciência socioambiental**

- Segurança Alimentar e Segurança de Alimentos
- Aproveitamento Integral dos Alimentos
- Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS)
- Práticas Alimentares Contemporâneas
- Gastronomia Funcional

**METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aula expositiva dialogada.
- Atividades individuais e em grupo (pesquisas, questionários, resumos etc.).
- Atividades práticas monitoradas de preparação e análise de alimentos.
- Visita técnica à Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

**AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

- Avaliação formal por meio de prova(s).
- Apresentação de pesquisas e seminários (individuais ou em grupos).
- Trabalhos de pesquisa, questionários e resumos (individuais ou em grupos).
- Relatório de visitas técnicas e de aulas práticas.

**RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS**

- Quadro branco e pincel atômico
- Equipamento Multimídia
- Materiais para preparação e análise de alimentos
- Apostilas e atividades impressas
- Laboratório de Gastronomia

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

<b>Básica</b>
---------------

- |  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; COZZOLINO, Silvia M. Franciscato; GOLDEMBERG, José. <b>Segurança e alimento</b>. São Paulo: Blucher, 2010. 110 p.</li> <li>2. MARTINS, Beatriz Tenuta; BASÍLIO, Márcia Cristina; SILVA, Marco Aurélio. <b>Nutrição aplicada à alimentação saudável</b>. São Paulo: Senac, 3. ed., 2018. 360 p.</li> <li>3. SÁNCHEZ-OCANÃ, Ramón. <b>Nutrição de A a Z</b>: tudo o que você precisa saber para entender a alimentação. Trad. Sandra Martha Dolinsky. São Paulo: Senac, 2019. 461p.</li> </ol> |
|--|

<b>Complementar</b>
---------------------

- |   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. PHILIPPI, Sonia Tucunduva. <b>Nutrição e técnica dietética</b>. 3. ed. Barueri: Manole, 2014. 400 p.</li> <li>2. WARDLAW, Gordon M. &amp; SMITH, Anne M. <b>Nutrição contemporânea</b>. Tradução: Laís Andrade e Maria Inês Corrêa Nascimento. 8. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. 768 p.</li> <li>3. PHILIPPI, Sonia Tucunduva; Colucci, Ana Carolina Almada. <b>Nutrição e gastronomia</b>. 1. ed. Barueri: Manole, 2018. 512p.</li> <li>4. ALVARENGA, Marleeta. <b>Nutrição comportamental</b>. 1. ed. Barueri: Manole, 2018. 624 p.</li> <li>5. MEDEIROS, Fernanda Jurema; DIESEL, Cristina Fajardo. <b>Nutrição</b>: questões, respostas comentadas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 284p.</li> </ol> |
|---|

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
---------------------------------------

<b>Nome: Técnicas em Confeitaria e Panificação</b>
--

<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
--------------------------------------

<b>Período: 2º Período – MÓDULO III</b>
---

<b>Carga Horária: Teórica –30 h.a. (25 h.r.)</b>
--

<b>Práticas Profissionais –30 h.a. (25 h.r.)</b>
--

**Docente Responsável: Renata de Eça Santos**

### EMENTA

Equipamentos e utensílios de panificação e confeitaria. Massas básicas de panificação. Balanceamento de formulações e etapas de produção. Produção de pães. Massas básicas de confeitaria. Sobremesas com frutas, arte com chocolate, sobremesas de sorvetes, suflês, musses e merengues. Técnicas de confeitaria de tortas e docinhos finos.

### OBJETIVOS DE ENSINO

#### Geral

- Executar técnicas básicas de panificação e confeitaria para elaboração de preparações doces e pães.

#### Específicos

- Conhecer os equipamentos e utensílios de confeitaria e panificação.
- Entender o processo de fermentação e todas as etapas de produção dos de pães. Entender como funciona o balanceamento de formulações.
- Executar a produção de massas básicas da panificação (pães rústicos, doces, integrais e enriquecidos)
- Conhecer as massas básicas da confeitaria.
- Executar preparação de sobremesas com frutas, arte com chocolate, sobremesas geladas, suflês, musses e merengues.
- Conhecer as técnicas de confeitaria de tortas e docinhos finos.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- **UNIDADES I (12 h.a.)** - Introdução à confeitaria e panificação. Equipamentos e utensílios de confeitaria e panificação.
- **UNIDADES II (12 h.a.)** - Função dos Ingredientes. Etapas do processo de produção dos produtos dos pães. Balanceamento de formulações.
- **UNIDADES III (12 h.a.)** - Massas básicas da panificação (pães rústicos, doces, integrais e enriquecidos).
- **UNIDADES IV (12 h.a.)** - Massas básicas da confeitaria. Sobremesas com frutas, arte com chocolate, sobremesas geladas, suflês, musses e merengues.
- **UNIDADES V (12 h.a.)** - Técnicas de confeitaria de tortas (confeitaria com bico e modelagem) e docinhos finos.
- 

### METODOLOGIA DE ENSINO

- As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas,

- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).
- Familiarização dos alunos com ambiente profissional através de visitas técnicas.

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

#### RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Datashow/slides
- Equipamentos e utensílios: masseira, batedeira, cilindro, armário de fermentação, assadeiras, espátulas.
- Laboratório de Gastronomia

#### BIBLIOGRAFIA

##### Básica

1. GISSLEN, W. **Le CordonBleu**: panificação e confeitaria profissional. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.
2. SUAS, M. **Panificação e Viennoiserie**: abordagem profissional. 1. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011.
3. RIBEIRO, C. M. A. **Confeitaria**. São Paulo: HOTECH, 2006.
4. SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. São Paulo: SENAC, 2007.

##### Complementar

1. ATKINSON, C. **Manual Prático de Pastelaria**. Editora: Estampa, 2004.
2. LODY, R. **O Pão da Mesa Brasileira**. Rio de Janeiro: Senac, 1998. 144p.
3. ALMEIDA, A. C. **Pães do Brasil**: fotos e verbetes. São Paulo: Maná, 1999.
4. CANELLA-RAWLS, S. **Pão, Arte e Ciência**. São Paulo: SENAC, 2005.
5. STANLEY, P.; CAUVAIN, LINDA S. YOUNG, **Tecnologia da Panificação**. 2.ed. Barueri: Manole, 2009.
6. GALVES, Mariana de Castro Pareja, ELEUTÉRIO, Helio. **Técnicas de confeitaria**. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.

#### DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

**Nome: Bebidas e Enogastronomia**

**Curso: Técnico em Gastronomia**

<b>Período: 2º Período –MÓDULO IV</b>
<b>Carga Horária: Teórica – 30h.a. (25 h.r.) Práticas Profissionais – 30h.a. (25h.r.)</b>
<b>Docente Responsável: Renata de Eça Santos</b>
<b>EMENTA</b>
Coquetelaria. Harmonização de bebidas e alimentos. Características básicas das variedades de uvas viníferas. Método de fabricação de vinhos. Principais regiões vinícolas do mundo. Avaliação das características organolépticas do vinho. Princípios básicos de enogastronomia.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as principais características das bebidas destiladas e fermentadas, sua importância sociocultural, técnicas de coquetelaria e harmonização.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer o surgimento das bebidas e sua importância sociocultural.</li> <li>• Identificar bebidas fermentadas e destiladas.</li> <li>• Conhecer os procedimentos de fabricação geral das bebidas.</li> <li>• Conhecer e elaborar as misturas para coquetéis padronizados.</li> <li>• Conhecer o histórico do vinho e sua importância sociocultural nas diversas civilizações e épocas.</li> <li>• Conhecer e identificar o processo de fermentação e as castas de uvas.</li> <li>• Conhecer os procedimentos de fabricação do vinho.</li> <li>• Conhecer o processo de armazenamento, harmonização e serviço de vinhos.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UNIDADES I (15 h.a.)</b> – Bebidas destiladas e fermentadas: fatores históricos e importância sociocultural.</li> <li>• <b>UNIDADES II (15 h.a.)</b> - Processo de fabricação e principais características das principais bebidas destiladas e fermentadas.</li> <li>• <b>UNIDADES III (15 h.a.)</b> - Princípios da coquetelaria e preparo das diversas modalidades de coquetéis (batidos, mexidos, montados)</li> <li>• <b>UNIDADES IV (15 h.a.)</b> – Enologia: as principais castas de uva e principais países produtores. Produção (plantio, colheita, fermentação, armazenamento, consumo). Estocagem. Harmonização de vinhos.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas.</li> <li>• Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.</li> </ul>

- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).
- Aulas práticas no Laboratório de Cozinha

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.

#### RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Equipamento multimídia
- Lousa e pincel atômico
- Datashow/slides
- Laboratório de Gastronomia

#### BIBLIOGRAFIA

##### Básica

1. CALO, A. *et al.* **Vinho, Escolha, Compra, Serviço e Degustação**: manual do sommelier. São Paulo: Globo, 2004.
2. PACHECO, A. O. **Iniciação à Enologia**. São Paulo: Senac, 2008.
3. VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas Alcoólicas**: ciência e tecnologia. Série Bebidas. v. 1., 2. ed. São Paulo: Blucher. 2016.

##### Complementar

1. DINHAM, R.; ADAMES, C. **O Essencial em Cervejas e Destilados**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013.
2. DARDEAU, R. **Vinhos**: uma festa dos sentidos. 3. ed. Rio de Janeiro: Mauad X, 2004.
3. MACNEIL, K. **A bíblia do vinho**. 5.ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.
4. PACHECO, A. **Manual do Bar**. São Paulo: SENAC, 1996.
5. SANTOS, José Ivan. **VINHOS, O ESSENCIAL**. 8. ed. São Paulo: Senac, 2004.

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Empreendedorismo</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 2º Semestre –MÓDULO IV</b>
<b>Carga Horária: 60 h.a. - 50 h.r.</b>
<b>Docente Responsável: Cícero Mauriberto de Meneses Freire Duarte</b>
<b>EMENTA</b>
Empreendedorismo: conceitos, evolução e características. Tipos de Empreendedores. Oportunidade de negócios. Comportamento e Habilidades do Empreendedor. O Empreendimento: principais concepções, mercados e estruturas. O plano de negócios.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b> Contribuir com conhecimentos e reflexão sobre o Empreendedorismo fomentando a capacidade empreendedora.</p> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar o perfil e características empreendedoras.</li> <li>• Desenvolver o potencial empreendedor.</li> <li>• Identificar e selecionar oportunidades de negócios.</li> <li>• Elaborar o Plano de Negócios.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. UNIDADE I - EMPREENDEDORISMO: CONCEITOS E DEFINIÇÕES</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. O perfil e as características empreendedoras</li> <li>2. As habilidades e competências necessárias aos empreendedores</li> <li>3. A importância do Empreendedorismo para a sociedade e o processo empreendedor</li> </ol> </li> <li><b>2. UNIDADE II - IDENTIFICAÇÃO DAS OPORTUNIDADES DE NEGÓCIOS</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conceitos e definições sobre Crise e oportunidade</li> <li>2. Oportunidades e tendências</li> </ol> </li> <li><b>3. UNIDADE III- CRIATIVIDADE E AS NOVAS IDEIAS</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenvolvimento e validação de novas ideias</li> <li>2. Elaboração do modelo de negócio</li> </ol> </li> <li><b>4. UNIDADE IV - PLANO DE NEGÓCIOS</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conceitos e definições</li> <li>2. A importância do plano de negócios</li> </ol> </li> </ol>



3. A Estrutura do plano de negócios
4. Construção do plano de negócios

#### METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.
- Aulas práticas.
- Visitas técnicas.
- Apresentação de seminários.
- Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e de visitas técnicas).

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Provas individuais.
- Pesquisas de aprofundamento.
- Atividades (trabalhos individuais e grupais).
- Seminários em grupos.

#### RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco e pincel atômico
- Equipamentos multimídia

#### BIBLIOGRAFIA

##### Básica

1. CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. São Paulo: Manole, 2012.
2. DOLABELA, Fernando. **Oficina do empreendedor**. 1. ed. São Paulo: Sextante, 2008.
3. DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 7. ed. Rio de Janeiro: Empreende, 2018.

##### Complementar

1. DORNELAS, José Carlos Assis. **Plano de Negócios**: seu guia definitivo. 2. ed. Rio de Janeiro: Empreende, 2018.
2. HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael P.; SHEPHERD, Dean A. **Empreendedorismo**. 9. ed. Porto Alegre: Bookman, 2014.
3. HUNDT, James C. **O monge e o Executivo**. Rio de Janeiro: Sextante, 2004.
4. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Introdução à Administração**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Cozinha Regional</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 2º período – MÓDULO IV</b>
<b>Carga Horária: Teórica –30 h.a. (25 h.r.) Práticas Profissionais –30 h.a. (25 h.r.)</b>
<b>Docente Responsável: Renata de Eça Santos</b>
<b>EMENTA</b>
Influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia da região dos estados do Nordeste (Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe) seus principais ingredientes e pratos típicos.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as bases históricas da gastronomia dos estados no Nordeste: Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe. Principais pratos (teoria e Prática); O turismo e principais roteiros gastronômicos.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer Influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia dos estados do Maranhão e Piauí, seus ingredientes típicos e principais pratos.</li> <li>• Conhecer Influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia dos estados do Ceará e Rio Grande do Norte, seus ingredientes típicos e principais pratos.</li> <li>• Conhecer Influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia dos estados da Paraíba, Pernambuco, seus ingredientes típicos e principais pratos.</li> <li>• Conhecer Influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia dos estados de Alagoas e Sergipe, seus ingredientes típicos e principais pratos.</li> <li>• Conhecer Influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia dos estados da Bahia, seus ingredientes típicos e principais pratos.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UNIDADES I (12 h.a.)</b> - Maranhão e Piau: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.</li> <li>• <b>UNIDADES II (12 h.a.)</b> - Ceará e Rio Grande do Norte: influências étnicas,</li> </ul>

<p>histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UNIDADES III (12 h.a.)</b> - Paraíba, Pernambuco: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.</li> <li>• <b>UNIDADES IV (12 h.a.)</b> - Alagoas e Sergipe: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.</li> <li>• <b>UNIDADES IV (12 h.a.)</b> - Bahia: influências étnicas, histórico e cultural da gastronomia regional, seus principais ingredientes, técnicas culinárias e pratos típicos.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas,</li> <li>• Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.</li> <li>• Apresentação de seminários.</li> <li>• Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).</li> <li>• Familiarização dos alunos com ambiente profissional através de visitas técnicas.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipamento multimídia</li> <li>• Lousa e pincel atômico</li> <li>• Laboratório de Gastronomia</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<b>Básica</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. LEAL, W. <b>Fragmentos Étílicos e Gastronômicos</b>: a história do comer e do beber na Paraíba. 1. ed. João Pessoa: Texto arte, 2002.</li> <li>2. CASCUDO, L. C. <b>História da Alimentação no Brasil</b>. São Paulo: Global, 2004.</li> <li>3. FREIXA, D., CHAVES, G. <b>Gastronomia no Brasil e no Mundo</b>. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.</li> </ol>
<b>Complementar</b>

1. ATALA, Alex. **Por uma Gastronomia Brasileira**: para ler. São Paulo: Bei, 2005.
2. CAVALCANTI, P. **A Pátria nas Panelas**: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2007.
3. CHAVES, G.; FREIXA, D. **Larousse da Cozinha Brasileira**: raízes e culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse, 2007.
4. FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: SENAC, 2003.
5. ZARVOS, N. **Multissabores**: a formação da gastronomia brasileira. São Paulo: SENAC, 2000.

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Projetos Integradores II</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: 2º Semestre –MÓDULO IV</b>
<b>Carga Horária: 60 h.a.- 40 h.r.</b>
<b>Docente Responsável: Nadja Sales Costa de Lima</b>
<b>EMENTA</b>
Apresentação de projeto que integre os conteúdos das componentes curriculares do curso. Elaboração e apresentação do projeto final. Execução do projeto técnico integrador. Elaboração e apresentação dos relatórios parcial e final do projeto.
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover o aprendizado teórico e prático dos conteúdos das componentes curriculares por meio da elaboração, apresentação e execução de projeto integrador.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrar o conteúdo das componentes curriculares do curso.</li> <li>• Capacitar o aluno a desenvolver projetos e soluções para problemas.</li> <li>• Aperfeiçoar a capacidade do aluno de executar projetos.</li> <li>• Incentivar o trabalho em grupo.</li> <li>• Desenvolver habilidades de comunicação e apresentação em público.</li> <li>• Incentivar a busca por inovações tecnológicas para o desenvolvimento do</li> </ul>

<p>projeto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover a vivência prática dos conteúdos das componentes curriculares do curso.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<p><b>1. UNIDADE I - ELABORAÇÃO DO PROJETO INTEGRADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dinâmica de acolhida da turma e apresentação do plano de ensino da disciplina.</li> <li>• Discussão e escolha do tema para elaboração do projeto: brainstorming de ideias.</li> <li>• Formação de equipe(s) de trabalho.</li> <li>• Reunião monitorada da(s) equipe(s) para elaboração do pré-projeto técnico.</li> <li>• Apresentação do pré-projeto.</li> <li>• Reunião monitorada da(s) equipe(s) para elaboração do projeto final.</li> <li>• Apresentação e aprovação do projeto final.</li> </ul> <p><b>2. UNIDADE II - GESTÃO E EXECUÇÃO DO PROJETO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboração de protocolos e levantamento de materiais para execução do projeto.</li> <li>• Execução monitorada das atividades, de acordo com o cronograma do projeto, e registro das atividades realizadas.</li> <li>• Reunião monitorada da(s) equipe(s) para elaboração do relatório parcial das atividades e autoavaliação do grupo.</li> <li>• Apresentação do Relatório Parcial de atividades.</li> </ul> <p><b>3. UNIDADE III - FINALIZAÇÃO DO PROJETO E RELATÓRIO FINAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Execução monitorada das atividades de finalização do projeto e registro das atividades.</li> <li>• Reunião monitorada da(s) equipe(s) para elaboração do Relatório Final do projeto e do material de apresentação.</li> <li>• Apresentação do Relatório Final do projeto.</li> <li>• Autoavaliação e avaliação da disciplina (professores e alunos).</li> <li>• Dinâmica de encerramento da disciplina (Celebração).</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula expositiva dialogada.</li> <li>• Reunião para discussão e escolha do tema de trabalho (Projeto).</li> <li>• Reuniões monitoradas para elaboração do projeto.</li> <li>• Atividades práticas monitoradas de planejamento para execução /gestão do projeto e formação de equipes de trabalho.</li> <li>• Reuniões monitoradas das equipes de trabalho para elaboração dos relatórios parcial e final das atividades do projeto e autoavaliação do desempenho individual e do grupo.</li> <li>• Apresentação dos relatórios parcial e final do projeto.</li> </ul>

<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participação nas reuniões e discussões em grupo.</li> <li>• Participação nas atividades de elaboração/execução/gestão do projeto.</li> <li>• Elaboração e apresentação dos relatórios parcial e final do projeto executado.</li> <li>• Autoavaliações parcial e final com base nos objetivos da disciplina.</li> <li>• Avaliações parcial e final da disciplina quanto aos objetivos atingidos (alunos e professores).</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quadro branco e pincel atômico</li> <li>• Equipamentos multimídia</li> <li>• Materiais de papelaria</li> <li>• Materiais reutilizáveis</li> <li>• Materiais e equipamento para impressão</li> <li>• Laboratório de Informática e Laboratório de Gastronomia</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<b>Básica</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. GUIA PRÁTICO DRAGON DREAMING: desenho de projetos. Versão 2.09, Janeiro de 2014. Disponível em: &lt;<a href="http://dragondreamingbr.org">dragondreaming eBook guia pratico.pdf (dragondreamingbr.org)</a>&gt;</li> <li>2. ROSEMBERG, M. B. <b>Comunicação Não-Violenta</b>: técnicas para aprimorar relacionamentos pessoais e profissionais. 1. Ed. Editora Ágora, 2006. 288 p.</li> <li>3. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. <b>Administração de projetos</b>: como transformar ideias em resultados. [S.l: s.n.], 2014.</li> <li>4. PRODANOV, Cleber C.; FREITAS, Ernani C. <b>Metodologia do Trabalho Científico</b>: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. 2. ed., Novo Hamburgo: Feevale, 2013. Disponível em: &lt;<a href="http://feevale.br">E-book Metodologia do Trabalho Cientifico.pdf (feevale.br)</a>&gt;</li> </ol>
<b>Complementar</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ROSEMBERG, M. B. <b>Vivendo a comunicação não violenta</b>: como estabelecer conexões sinceras e resolver conflitos de forma pacífica e eficaz. 1. ed. Editora Sextante, 2019. 192 p.</li> <li>2. ROSEMBERG, M. B. <b>A linguagem da paz em um mundo de conflitos</b>: sua próxima fala mudará seu mundo. 1. ed. Editora: Palas Athena, 2019. 208 p.</li> <li>3. MENEZES, Luis César de Moura. <b>Gestão de Projetos</b>. São Paulo: Atlas, 2009.</li> <li>4. KEELING, Ralph. <b>Gestão de Projetos</b>: uma abordagem global. São Paulo: Saraiva, 2009.</li> <li>5. FICHAS TÉCNICAS DRAGON DREAMING. Disponível em: &lt;<a href="#">Materiais - Fichas Técnicas - Dragon Dreaming Brasil</a>&gt;</li> </ol>

<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>Nome: Ciência do Bem-Estar</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: Optativa</b>
<b>Carga Horária: 33h.r. – 40h.a.</b>
<b>Docente Responsável: Sibéria Maria Souto dos Santos Farias</b>
<b>EMENTA</b>
<p>Serão abordados os pilares da Psicologia Positiva; definições de “felicidade”, “bem-estar” e “florescimento”; o modelo PERMA-V; as virtudes e forças de caráter. Aspectos da Comunicação Não-violenta também serão estudados.</p>
<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p>Levar os discentes a conhecerem estratégias acerca do bem-estar individual para que possam desenvolvê-las em suas vidas, contribuindo para melhoria da qualidade de vida individual e coletiva, de forma duradoura. Essas estratégias são resultado de pesquisas na área da Psicologia Positiva.</p> <p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as contribuições da Psicologia Positiva para o desenvolvimento do bem-estar individual de forma duradoura.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar as práticas da Psicologia Positiva que possam ser incorporadas na vida de cada discente.</li> <li>• Compreender a auto-responsabilidade no desenvolvimento do bem-estar individual.</li> <li>• Contribuir para o desenvolvimento do bem-estar coletivo.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilares da Psicologia Positiva.</li> <li>• Bem-estar, felicidade e florescimento.</li> <li>• Modelo PERMA-V.</li> <li>• Virtudes e forças de caráter.</li> <li>• Emoções positivas.</li> <li>• Engajamento.</li> <li>• Propósito.</li> </ul>

- Conceito da Comunicação Não-Violenta.
- Linguagem do chacal e da giraf.
- Empatia.

#### METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, *slides*, músicas etc.).
- Atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo onde os alunos irão compartilhar conhecimento (Discussão de textos).
- Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da Internet (laboratório ou biblioteca).
- Apresentação pelos alunos das atividades realizadas (seminários) utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre alunos, professores e o curso.

#### AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Avaliação contínua durante o semestre, levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina.
- Avaliação formal através de prova(s).
- Avaliação através de apresentação de pesquisas e seminários (individuais ou em grupos).
- Avaliação através de listas de exercícios (individuais ou em grupos), pesqu outras atividades desenvolvidas dentro ou fora da sala de aula.

#### RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco e caneta de quadro.
- Textos, apostilas e material fotocopiado para distribuição entre os alunos.
- Televisão.
- Computador.
- Internet.
- Datashow.
- DVD.
- Google classroom.

#### BIBLIOGRAFIA

##### Básica

1. GOLEMAN, Daniel. **Inteligência emocional: a teoria revolucionária que redefine o que é ser inteligente.** Rio de Janeiro: Objetiva, 2012.
2. ROSENBERG, Marshall. **Vivendo a Comunicação Não-Violenta.** Rio de



Janeiro: Sextante, 2019.

3. SELIGMAN, Martin E. **Florescer**: uma nova compreensão sobre a natureza da felicidade e do bem-estar. Rio de Janeiro: Objetiva, 2011.

### Complementar

1. BECALLI, S. F.S. *et al.* **Caminho para o florescimento**: satisfação com a vida, emoções positivas e pessimismo em adultos. 2014.
2. FREDRICKSON, B. L.; LOSADA, M. F. Positive affect and the complex dynamics of Human Flourishing. **American Psychological Association**, v. 60. n. 7, p. 678-686, 2005.
3. SILVESTRE, R. L. S.; VANDENBERGHE, L. Os benefícios das emoções positivas. **Contextos Clínicos**, São Leopoldo, v. 6, n. 1, p. 50-57, jun. 2013.
4. STRECHER, V. J. **Life on purpose**: how living for what matters most changes everything. HarperOne, 2016.
5. <http://www.viacharacter.org>

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
<b>Nome: Gastronomia Alternativa</b>
<b>Curso: Técnico em Gastronomia</b>
<b>Período: Optativa</b>
<b>Carga Horária: Teóricas – 15h.a. (13 h.r.) Práticas Profissionais – 25h.a. (20h.r.)</b>
<b>Docente Responsável: Renata de Eça Santos</b>
EMENTA
Ecogastronomia, conhecimentos práticos de preparo de alimentos voltado para filosofias alimentares alternativas (vegetarianismo, veganismo, alimentação micromacrobiótica, crudivorismo etc.) visando melhor qualidade nutricional e sensorial. Alimentos funcionais e seus preparos.

<b>OBJETIVOS DE ENSINO</b>
<p><b>Geral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer e refletir sobre a importância da ecogastronomia e praticar técnicas de preparo de cardápios voltados para o vegetarianismo, veganismo, alimentação micromacrobiótica, crudivorismo e utilização de alimentos funcionais.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer sobre a ecogastronomia.</li> <li>• Praticar aproveitamento integral dos alimentos</li> <li>• Utilizar plantas alimentícias não convencionais (PANCS) na gastronomia.</li> <li>• Praticar técnicas de preparo de cardápios voltados para filosofias alimentares alternativas (Vegetarianismo, Veganismo, Alimentação micromacrobiótica, Crudivorismo).</li> <li>• Conhecer Gastronomia funcional.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UNIDADES I (10 h.a.)</b> - Introdução a ecogastronomia, aproveitamento integral dos alimentos, plantas alimentares não convencionais (PANCS).</li> <li>• <b>UNIDADES II (10 h.a.)</b> - Técnicas de preparo de cardápios voltados para Vegetarianismo e Veganismo, Alimentação micromacrobiótica, Crudivorismo).</li> <li>• <b>UNIDADES III (10 h.a.)</b> - Técnicas de preparo de cardápios voltados para Alimentação micromacrobiótica e Crudivorismo.</li> <li>• <b>UNIDADES IV (10 h.a.)</b> - Técnicas de preparo de alimentos funcionais.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As práticas de ensino serão contempladas por meio de aulas teóricas e práticas.</li> <li>• Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais.</li> <li>• Apresentação de seminários.</li> <li>• Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).</li> </ul>
<b>AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As avaliações ocorrerão através de processos contínuos e individuais, por meio de atividades (trabalhos individuais e/ou em grupo), provas escritas, além de relatórios das aulas prática e visitas técnicas e apresentação de seminários.</li> </ul>
<b>RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipamento multimídia</li> </ul>

- Lousa e pincel atômico
- Datashow/slides
- Laboratório de Gastronomia

#### BIBLIOGRAFIA

##### Básica

1. FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; COZZOLINO, Silvia M. Franciscato; GOLDEMBERG, José. **Segurança e alimento**. São Paulo: Blucher, 2010. 110p.
2. MARTINS, Beatriz Tenuta; BASÍLIO, Márcia Cristina; SILVA, Marco Aurélio. **Nutrição aplicada à alimentação saudável**. São Paulo: Senac, 3. ed. 2018. 360p.
3. SÁNCHEZ-OCANÃ, Ramón. **Nutrição de A a Z: tudo o que você precisa saber para entender a alimentação**. Tradução: Sandra Martha Dolinsky. São Paulo: Senac, 2019. 461p.

##### Complementar

1. PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri: Manole, 2014. 400p.
2. WARDLAW, Gordon M.; SMITH, Anne M. **Nutrição contemporânea**. Tradução: Laís Andrade e Maria Inês Corrêa Nascimento. 8. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. 768p.-
3. PHILIPPI, Sonia Tucunduva; Colucci, Ana Carolina Almada. **Nutrição e gastronomia**. 1. ed. Barueri: Manole, 2018. 512p.
4. ALVARENGA, Marleeta. **Nutrição comportamental**. 1. ed. Barueri: Manole, 2018. 624 p.

## 16 PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

### 16.2 PESSOAL DOCENTE

<b>DOCENTE</b>	<b>FORMAÇÃO/TITULAÇÃO</b>
Cícero Mauriberto de Meneses Freire Duarte	Graduação em Administração; Especialização em Marketing; Mestre em Administração e Desenvolvimento Rural.
Gesimiel Rodrigues Santos	Licenciatura Plena em Letras; Mestre em Linguagem e Ensino; Doutor em Literatura e Interculturalidade.
Emanuel Guedes Soares da Costa	Graduação em Educação Artística; Especialização em Artes Visuais, Cultura e Criação; Especialização em Fotografia e Imagem.
Sibéria Maria Souto dos Santos Faria	Graduação em Letras com habilitação em Língua Inglesa; Mestre em linguagem e ensino.
Maria Gracilene Marques Pereira	Graduada em Ciências Econômicas; Mestre em Economia Rural.
Nadja Sales Costa de Lima	Graduada em Eng. Agrônoma; Mestra em Fitotecnia; Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Polyanna Torres Pinheiro	Graduação em Administração; Mestre em Administração
Renata de Eca Santos	Graduação em Gastronomia; Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Fabício da Costa Dias	Graduação em Ciências da Computação; Doutorado em Administração de Empresas

### 16.3 EQUIPE DE APOIO TÉCNICO

<b>FUNCIÓNÁRIO (A)</b>	<b>FUNÇÃO   ATRIBUIÇÃO</b>	<b>FORMAÇÃO   TITULAÇÃO</b>
Diego Luís dos Santos Felix	Assistente de Alunos	Ensino Médio

José Leonardo dos Santos Gomes	Técnico em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Geografia; Mestre em Biodiversidade
Liliane Kerolayne Diniz Abreu de Sousa	Assistente de Administração	Graduação em Direito

## 17 BIBLIOTECA

A Biblioteca tem por objetivo apoiar o processo de ensino desenvolvido pelo IFPB Campus Areia, contribuindo, assim, na formação intelectual, social e cultural de seus usuários de forma individual e/ou coletiva.

A aquisição, expansão e atualização do acervo da Biblioteca são realizadas através de compra e doação. Todos os acervos adquiridos com recursos financeiros do IFPB são considerados compras. Todos os acervos não adquiridos com recursos financeiros do IFPB são considerados doações, incluídos livros e periódicos enviados pelo Programa Nacional Biblioteca da Escola (PNBE) e os depósitos obrigatórios. Os processos de compra, e os processos de doação entre instituições são regidos pela Lei 8.666/93. Compras e doações obedecem a critérios de relevância acadêmica, científica, social e cultural (Resolução “ad referendum” 03/2017).

Os livros devem suprir prioritariamente as necessidades de informação especializada nas áreas dos cursos. Assim, para formação do acervo especializado, a seleção deve obedecer à seguinte ordem: Títulos das bibliografias dos cursos; títulos indicados para projetos de pesquisa e extensão; títulos nas áreas dos cursos indicados por professores (Resolução “ad referendum” 03/2017).

Os livros devem ter a seguinte ordem de prioridade:

- I - Títulos das bibliografias dos cursos;
- II - Títulos nas áreas dos cursos indicados por professores;
- III - títulos indicados para projetos de pesquisa e extensão;
- IV - Solicitações dos setores dos Campi;
- V - Demandas da formação social e cultural dos usuários.

O espaço físico da biblioteca apresenta a seguinte composição:

INFRAESTRUTURA	AREA (m <sup>2</sup> )	CAPACIDADE
----------------	------------------------	------------

Disponibilização do acervo	40	900 exemplares
----------------------------	----	----------------

Será disponibilizado acervo digital através das plataformas da Rede ETEC e Domínio Público.

## 18 INFRAESTRUTURA

O IFPB Campus Avançado Areia, realiza suas atividades em prédio próprio e disponibilizará para o Curso Técnico em Administração, as instalações elencadas logo abaixo.

### 18.1 AMBIENTES FÍSICOS DE ENSINO

Ambiente	Dimensão	Equipamentos
Sala de Aula 1, 2 e 3	33 m <sup>2</sup>	Quadro branco, data show, TV e computador.
Laboratório de Informática	24 m <sup>2</sup>	15 Computadores Completos
Laboratório de Restaurante e Bar	26 m <sup>2</sup>	Fogão industrial, geladeira, freezer, mesas e bancada.
Biblioteca	14 m <sup>2</sup>	900 títulos 1975 exemplares

### 18.2 AMBIENTES ADMINISTRATIVOS

Ambiente	Dimensão
Secretaria/Coordenação de curso	12 m <sup>2</sup>
Ambiente dos Docentes	12 m <sup>2</sup>
Direção	8,5 m <sup>2</sup>
Almoxarifado	8 m <sup>2</sup>
Coordenação de Curso	14 m <sup>2</sup>

### 18.3 INFRAESTRUTURA DE SEGURANÇA

- Serviço de Segurança Patrimonial
- Sistema de prevenção de incêndio (extintores, caixas (mangueira) de incêndio e sistema de alarme);

- EPI diversos;
- Segurança Armada.

Todos os equipamentos de segurança são disponibilizados pelo próprio *Campus*. Quanto à segurança armada, este serviço é prestado por empresa contratada pelo IFPB.

#### *18.4 CONDIÇÕES DE ACESSO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS*

A escola é reprodutora dos eventos da sociedade e cada um traz dela suas referências e representações. Acreditamos que a humanização do processo educativo e a possibilidade que cada um tem de reinventar-se são fatores primordiais para que os investimentos em recursos materiais e humanos, junto à formação continuada dos profissionais da educação, se potencializem em instrumentos úteis e eficazes na construção de uma sociedade e de uma educação, de fato, para todos.

O Decreto Nº 6.949 de 25 de agosto de 2009 estabeleceu que “Pessoas com deficiência são aquelas que têm impedimentos de longo prazo de natureza física, mental, intelectual ou sensorial, os quais, em interação com diversas barreiras, podem obstruir sua participação plena e efetiva na sociedade em igualdade de condições com as demais pessoas.”

Essas barreiras que podem obstruir a plena participação das pessoas com deficiência são definidas pela Lei Nº 13.146, de 6 de julho de 2015, como qualquer entrave, obstáculo, atitude ou comportamento que limite ou impeça a participação social da pessoa, bem como o gozo, a fruição e o exercício de seus direitos à acessibilidade, à liberdade de movimento e de expressão, à comunicação, ao acesso à informação, à compreensão, à circulação com segurança; não se limitam apenas ao campo arquitetônico, atingiram outras áreas de conhecimento, notadamente a área pedagógica.

Destarte, o IFPB, além de lidar com a eliminação das barreiras arquitetônicas, enfrenta, também, as de caráter pedagógico e atitudinal, conforme a concepção e implementação das ações previstas em seu Plano de Acessibilidade aprovado pela Resolução CS/IFPB Nº 240 de 17 de dezembro de 2015, que em observância às orientações normativas, visam, dentre outras, em seu art. 2º:

I – Eliminar as barreiras arquitetônicas, urbanísticas, comunicacionais, pedagógicas e atitudinais ora existentes;

[...]

IV – Promover a educação inclusiva, coibindo quaisquer tipos de discriminação;

[...]

VIII – Assegurar a flexibilização e propostas pedagógicas diferenciadas, viabilizando a permanência na escola;

IX – Estimular a formação e capacitação de profissionais especializados no atendimento às pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida e com transtorno do espectro autista. (IFPB, 2015)

O IFPB vem buscando lidar com a eliminação das barreiras que dificultam a inclusão de pessoas com deficiência através da implantação de Núcleos de atendimento as Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE), criação de uma Coordenação de Ações Inclusivas de atuação sistêmica na Pró-reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e das ações previstas em seu Plano de Acessibilidade, além da atenção as diretrizes expressas na Lei nº 12.764/2012.

Convém ressaltar que as ações desenvolvidas no sentido de sensibilizar e conscientizar, a fim de eliminar preconceitos, estigmas e estereótipos, serão extensivas aos servidores do quadro funcional do IFPB (docentes e técnicos administrativos) como também ao pessoal terceirizado.

#### *18.5 NÚCLEO DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS (NAPNE)*

O Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) está em processo de formação.

#### *18.6 AMBIENTE DA COORDENAÇÃO DO CURSO*

<b>MATERIAL</b>	<b>QTD</b>
Mesa em “L”	01
Cadeira giratória	01
Computador	01
Impressora Multifuncional	01
Mesas para impressora	01
Mesa para reunião	01
Cadeiras para reunião	10
Armário alto	01
Armário baixo	01



Ar condicionado	01
Bebedouro geláguia em coluna	02

## 19 LABORATÓRIOS

O Curso Técnico em Gastronomia contará com a infraestrutura de um Laboratório de Gastronomia bem como de um laboratório de Confeitaria e Panificação, nos quais serão desenvolvidas as atividades práticas do curso, além do Laboratório de Informática.

Desta forma, a infraestrutura dos laboratórios está assim delineada:

### 19.1 LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA BÁSICA

MATERIAIS	QTD
Mesa executiva para docente	1
Cadeira para docente	1
Cadeira para discente	20
Computador	20
Projeter (Datashow)	1
Lousa interativa	1
Quadro Branco	1
Bancadas em MDF com capacidade para 4 computadores	5
Estabilizadores	7
Switchs Gigabit 48 portas	1
Caixa de som amplificada	1
Ar condicionado	1

### 19.2 LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA

MATERIAIS	QTD
Mesa executiva para docente	1
Cadeira para docente	1
Mesas	6
Fogão Industrial	1
Refrigerador	1
Quadro Branco	1
Armário em aço	1

### 19.3 NECESSIDADE DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS

Para equipar o Laboratório de Gastronomia e montar o Laboratório de Confeitaria e Panificação serão necessários a aquisição dos materiais que se

seguem.

### 19.3.1 Laboratório de Gastronomia

MATERIAIS	QTD
Geladeira <i>FrostFree</i> Duplex 450 litros	1
Freezer Horizontal Dupla Ação 503L	1
Fogão Industrial 4 Bocas	2
Bujões de gás com os conectores para fogão industrial	2
Forno lastro	1
Processador De Alimentos	2
Batedeira Planetária 750W	1
Liquidificador industrial alta rotação 4 litros	2
Fritadeira Elétrica Profissional 1 Cuba 5 Litros	1
Mesa Auxiliar 0,43x0,93x0,80cm Em Inox Com Rodas	2
Estante de aço inox 5 prateleiras	3
Balança	2

### 19.3.2 Laboratório de Panificação e Confeitaria

EQUIPAMENTOS E MATERIAIS	QTD
Geladeira <i>FrostFree</i> Duplex 450 litros	2
Fogão Industrial 4 Bocas	1
Bujões de gás com os conectores para fogão industrial	1
Forno de Convecção Digital 5 assadeiras com Vapor	1
Processador De Alimentos	2
Batedeira Planetária 750W	3
Liquidificador industrial alta rotação 4 litros	2
Mesa Auxiliar	2
Estante de aço inox 5 prateleiras	2
Masseira espiral 5kg	1
Armário de fermentação 10 esteiras	1
Cilindro elétrico	1
Balança 5kg	5
Cooktop	3

## 20 AMBIENTES DA ADMINISTRAÇÃO

MATERIAL	QTD
Cadeira escritório p/ administração	06
Computador	02
Armário alto em MDF	01
Armário baixo em MDF	02
Gaveteiro volante	02
Mesa em "L"	02
Impressora Xerox	1
Impressora Samsung ELX-6250fx (color)	2

Ar condicionado Split 9000 btus	7
---------------------------------	---

## 21 SALAS DE AULA

MATERIAL	QTD
Mesa para docente	1
Cadeira para docente	1
Carteiras	30
Lousa digital	1
Quadro Branco	1
Ar condicionado	1

## 22 REFERÊNCIAS

BARCZSZ, Débora Silvestre; DO AMARAL, Franciely F. Azarias. Turismo gastronômico: a percepção do turista na 18ª festa nacional do carneiro no buraco de Campo Mourão, estado do Paraná. **Revista Eletrônica Patrimônio: Lazer & Turismo-ISSN**, p. 700X, 2010.

BARTOLOMEIS, F. (1981). Por que avaliar? In Avaliação pedagógica: Antologia de textos. Setúbal. ESE de Setúbal, p.39.

BRASIL. Decreto-Lei nº 1.044/69, de 21 de outubro de 1969. Dispõe sobre tratamento excepcional para os alunos portadores das afecções que indica. Publicado no D.O.U. de 22.10.1969 e retificado no D.O.U. 11.11.1969.

\_\_\_\_\_. Lei n. 6.202/75, de 17 de abril de 1975. Atribui à estudante em estado de gestação o regime de exercícios domiciliares instituído pelo Decreto-Lei nº 1.044, de 1969, e dá outras providências. Publicado no D.O.U. de 17.04.1975.

\_\_\_\_\_. Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. In: MEC/SEMTEC. Educação Profissional: legislação básica. Brasília, 1998. p. 19-48.

\_\_\_\_\_. Lei n. 9.536/97, de 11 de dezembro de 1997. Regulamenta o parágrafo único do art. 49 da Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Publicado no D.O.U. de 12.12.1997.

\_\_\_\_\_. Decreto n. 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. Publicado no D.O.U. de 26.07.2004.

\_\_\_\_\_. Lei n. 11.892/2009, 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. Publicado no D.O.U de 30.12.2008.

\_\_\_\_\_. Decreto Nº 6.949 de 25 de agosto de 2009. Publicado no Diário Oficial da União em 26 de ago. 2009.

CNE/CEB. Resolução Nº 02, de 15 de dezembro de 2020, que aprova o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Brasília, 2020.

\_\_\_\_\_. Resolução n.º 3, de 26 de junho de 1998. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. In: MEC/SEMTEC. Parâmetros Curriculares Nacionais para o Ensino Médio: bases legais. V.1. Brasília, 1999. p. 175-184.

\_\_\_\_\_. Parecer n.º 15, de 2 de junho de 1998. Regulamenta a base curricular nacional e a organização do Ensino Médio. In: MEC/SEMTEC. Parâmetros curriculares nacionais para o Ensino Médio: bases legais. V.1. Brasília, 1999. p. 87-184.

\_\_\_\_\_. Resolução n.º 4, de 26 de novembro de 1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de nível técnico. In: MEC/SEMTEC. Diretrizes curriculares nacionais para a educação profissional de nível técnico. Brasília, 2000. p. 47-95.

\_\_\_\_\_. Parecer nº 39, de 8 de dezembro de 2004. Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio.

\_\_\_\_\_. Resolução nº 1, de 3 de fevereiro de 2005. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004

\_\_\_\_\_. Resolução nº 2, de 30 de janeiro de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

\_\_\_\_\_. Resolução nº 4, de 16 de março de 2012. Altera a Resolução CD/FNDE nº 62, de 11 de novembro de 2011.

\_\_\_\_\_. Resolução nº 6, de 20 de setembro de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

\_\_\_\_\_. Resolução nº 2, de 15 de dezembro de 2020. Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

\_\_\_\_\_. Parecer nº 5, de 5 de maio de 2011. Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

\_\_\_\_\_. Parecer nº 11, de 09 de maio de 2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

\_\_\_\_\_. Lei Nº 13.146, de 6 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência, 2015.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. Coleção Leitura. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

IFPB. Regimento Didático para os Cursos Técnicos Integrados, aprovado pela

Resolução CNSUPER Nº 227/2014.

\_\_\_\_\_. Plano de Desenvolvimento Institucional (2015 - 2019) 2015.

\_\_\_\_\_. Resolução CS/IFPB Nº 240, de 17 de dezembro de 2015. Aprova o Plano de Acessibilidade do IFPB. 2015.

PENA, Geralda Aparecida de Carvalho. A Formação Continuada de Professores e suas relações com a prática docente. 1999. 201p. Dissertação (Mestrado em Educação) Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais.

## Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

### PPC retificado

**Assunto:** PPC retificado  
**Assinado por:** Claudia Brandao  
**Tipo do Documento:** Plano  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Ostensivo (Público)  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Maria Claudia Rodrigues Brandao, DIRETOR - CD3 - DCAAREIA-RE**, em 10/05/2022 16:36:36.

Este documento foi armazenado no SUAP em 10/05/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 512892

Código de Autenticação: de8a485ad9

