



Guia do Estudante



CARO ESTUDANTE,

É com muita alegria que o/a recebemos no Instituto Federal Fluminense – IFF. Primeiramente gostaríamos de desejar boas vindas a você e agradecer por ter optado estudar conosco. Este guia foi elaborado com a finalidade de apresentar as principais orientações que você precisa saber do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.**

EQUIPE:

REITOR

Jefferson Manhães de Azevedo

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Carlos Arthur de Carvalho Areas

DIRETOR DO IFFLUMINENSE CAMPUS CABO FRIO

Victor Barbosa Saraiva

DIRETOR DE ENSINO

Renato Cerqueira de Carvalho

COORDENADOR ACADÊMICO

Mônica Machado Neves Ramos

MEMBROS DO NDE

Adriana Paula Slongo Marcussi

Bernardo Alberto Marcussi

Renato Cerqueira de Carvalho

Luiz Fernando de Melo Brettas

Wellington Vinicius dos Santos

COORDENADOR DO CURSO

Adriana Paula Slongo Marcussi

COLEGIADO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Adriana Paula Slongo Marcussi

Adriana Vaz Braga

Claudia Maria Fiuza Alves

Bernardo Alberto Marcussi

Evelyn Pereira Barbosa

Fernando Antonio Trindade Campos

Gustavo da Cunha Guterman

Jaunilson Francisco da Cruz

Cátia Cristina Ramos

Wellington Vinicius dos Santos

Vinicius Teixeira dos Santos

Joao Luiz Farah Rayol Fontoura

Email coordenação:

gastronomia.cabofrio@iff.edu.br

Telefone: 2645-9500

INSTITUTOS FEDERAIS

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IF) apresentam uma caracterização singular que se fundamentam na verticalização do ensino, onde os docentes atuam nos diferentes níveis do ensino com os discentes compartilhando os espaços pedagógicos, incluindo os laboratórios e procurando estabelecer itinerários formativos do curso técnico ao doutorado, o que faz com que sejam ambientes de aprendizagem favoráveis à contextualização da Ciência e da Tecnologia. Além de apresentarem um corpo docente cuja atuação pauta-se no domínio da teoria em estreita associação com atividades práticas, o que sem dúvida representa um contexto de aprendizagem dinâmico, apropriado, motivador às ações teórico-práticas que, por sua vez, estimulam e favorecem a pesquisa.

DADOS DO CURSO

Unidade Ofertante IF Fluminense <i>Campus</i> Cabo Frio	Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer	Modalidade de Ensino Presencial
Nº de Vagas Oferecidas: 30 vagas anuais	Periodicidade da Oferta Anual	Forma de Oferta Tecnólogo
Regime de Matrícula Por componente curricular	Turno de funcionamento Integral	Carga Horária Total do Curso: 2.420 horas/aula 2017 horas
Tempo de Duração do Curso: 2,5 anos (5 semestres)	Tempo de Integralização do Curso: Mínimo 2,5 anos (5 semestres) e máximo recomendado de 4 anos (8 semestres)	Título Acadêmico Conferido: Tecnólogo em Gastronomia
Coordenação de Curso: Adriana Paula Slongo Marcussi – Doutora em Engenharia de Alimentos		

ATRIBUIÇÕES DO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

O TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA CONCEBE, PLANEJA, GERENCIA E OPERACIONALIZA PRODUÇÕES CULINÁRIAS, ATUANDO NAS DIFERENTES FASES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, EMPREENDE E GERI NEGÓCIOS NA ÁREA DE ALIMENTOS E BEBIDAS COM INOVAÇÃO, CONSIDERANDO ASPECTOS CULTURAIS, ECONÔMICOS E SOCIOAMBIENTAIS.

CALENDÁRIO LETIVO

Período letivo	
P1	
P2	
P3	

DATAS REGISTRO ACADÊMICO

Reconhecimento de estudos anteriores	

CANCELAMENTO DA MATRÍCULA

O cancelamento da matrícula do estudante ocorrerá mediante:

- (i) solicitação do estudante de desligamento por meio de requerimento protocolado;
- (ii) não frequência nos 10 primeiros dias letivos do período sem apresentação de justificativa para análise da Instituição;
- (iii) abandono sem requerimento de trancamento;
- (iv) não renovação de matrícula nos prazos fixados pelo Calendário Acadêmico;
- (v) não observância do prazo para reabertura de matrícula no caso de trancamento; e
- (vi) desligamento determinado por processo disciplinar.

TRANCAMENTO DE MATRÍCULA

O estudante que por algum motivo necessitar trancar sua matrícula temporariamente deverá seguir os procedimentos abaixo descritos de modo a manter seu vínculo de estudante com o IF Fluminense e o direito à renovação de matrícula no prazo regimental. O trancamento só será permitido uma única vez, exceto por motivo de doença ou de outra natureza, devidamente comprovado, que impossibilite o estudante de frequentar as aulas.

Não será concedido o trancamento de matrícula ao estudante que estiver cursando o 1º período. A matrícula poderá permanecer trancada por até 2 semestres. O estudante que trancar a matrícula, ao reabri-la, deverá se submeter às adaptações curriculares em vigor, comprometendo-se em cumprir, caso haja, as adaptações necessárias de acordo com o plano de estudos e o

prazo máximo definido pelo Coordenador do Curso e Diretora de Ensino no momento da análise do requerimento de reabertura. O período correspondente ao trancamento de matrícula não será computado para efeito de prazo de integralização do curso.

ABANDONO DO CURSO

Será considerado abandono de curso quando o estudante: Não efetuar matrícula em um período do curso e não requerer o trancamento de matrícula no prazo estabelecido pela Instituição; Não efetuar reabertura de matrícula no período estabelecido pela Instituição; Não atingir um mínimo de 10% da frequência global, ao final de cada período, conforme previsto na matriz curricular do curso.

TRANSFERÊNCIA

O IF Fluminense poderá conceder e aceitar transferências de estudantes, internas (realizadas no âmbito da Instituição) ou externas (realizadas entre o IF Fluminense e outra instituição de ensino), mediante o atendimento às disposições legais vigentes, o aproveitamento de saberes anteriores e os prazos fixados pelo Calendário Acadêmico. O IF Fluminense concederá transferência para outra instituição de ensino, ou para outro campus, ao estudante que estiver regularmente matriculado, mediante requerimento, em qualquer período letivo. A transferência será concedida mediante existência de vaga e compatibilidade curricular no mesmo nível de ensino, avaliada pelo Coordenador do Curso pretendido ou Diretora de Ensino.

ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Conforme a Lei de Diretrizes e Bases N° 9.394/1996, no capítulo IV, art. 43: a educação superior tem por finalidade promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição. O desenvolvimento das atividades de extensão ao longo do curso é de suma importância para que o aluno esteja em contato com o mercado de trabalho e outras entidades sociais relacionadas a sua área de atuação.

Durante o curso as atividades de extensão ocorrerão durante o ano letivo, podendo as mesmas também, fazer parte do processo avaliativo do semestre, onde o aluno poderá expor a comunidade os trabalhos desenvolvidos durante o semestre ou auxiliar o desenvolvimento da atividade de extensão proposta pelo professor e/ou coordenador do curso.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Fluminense *Campus* Cabo Frio incorpora métodos que permitem aliar a teoria com a prática, buscando-se não somente o cumprimento dos programas, mas o envolvimento dos estudantes, sua participação ativa no processo de construção do conhecimento, oportunizando assim o desenvolvimento de novas competências e habilidades.

Desta forma, as práticas pedagógicas orientam-se para atividades que conduzem o estudante para o perfil de profissional esperado e para a formação do cidadão atuante. Durante estas práticas evidenciam-se as suas participações em:

1 - participação em atividades acadêmicas curriculares extensionistas, tais como: feiras, cursos, palestras, seminários, visitas técnicas, mantendo o estudante em sintonia com a realidade e acompanhando a modernização do setor, seguindo as orientações do PDI;

2- participação em projetos Institucionais, tais como: projetos de pesquisa, monitoria, apoio tecnológico e extensão;

3 - o aprender a aprender, sempre de forma contínua e autônoma, através da interação com fontes diretas (observação e coletas de dados) e fontes indiretas (diversos meios de comunicação, relatórios técnico-científicos, artigos periódicos, livros, folhetos, revistas técnicas, jornais, arquivos, mídia eletroeletrônica e outras, da comunidade científica ou não). O aprender a aprender leva o estudante a aplicar na prática os conhecimentos teóricos. Já o aprender a conviver e o aprender a ser fazer parte da educação integral uma vez que atuam no campo das atitudes e valores.

Nos planejamentos das práticas pedagógicas estão previstas, a integração das atividades dos componentes curriculares, a saber:

1 - Aulas: o estudante participa de aulas com exposição dialógica, envolvendo e desenvolvendo atividades em grupo, incluindo-se oficinas, *workshops* e estudos de casos.

2 - Pesquisa/Projeto: o estudante é incentivado a realizar pesquisas em campo, bem como por meio de livros, jornais e revistas, internet e outros meios, além de vincular o projeto à prática em si.

3 - Exercícios: os estudantes são estimulados a realizar exercícios com o objetivo de fixar as bases tecnológicas e científicas, tanto em sala de aula como fora dela, em todo o percurso formativo, bem como no uso de laboratórios, no sentido de incrementar a inter-relação teoria-prática.

4 - Debates: são realizados com objetivo de avaliar o grau de aquisição das competências e habilidades desenvolvidas pelos estudantes.

5 - Trabalhos Práticos: são aplicados trabalhos práticos, de acordo com os objetivos previstos, para acompanhamento das práticas profissionais.

6 - Seminários: para melhor fixação dos conteúdos propostos, são realizados seminários e palestras sobre assuntos pertinentes ao perfil profissional e ao conjunto de bases tecnológicas do período, com opiniões de outros profissionais do meio, além de os estudantes poderem observar e acompanhar os avanços tecnológicos específicos na área profissional.

7 - Atividades extra classe: são realizadas visitas técnicas em empresas da região, eventos, feiras e congressos, entre outros, de modo a complementar os conhecimentos adquiridos, como também simulações situacionais do cotidiano de trabalho. Ao término de cada atividade extraclasse, os estudantes apresentarão relatórios e/ou meios de discussão sobre o evento e a sua interação com o trabalho em si.

8 - Avaliações: a avaliação do desempenho do estudante deverá ser contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos ao longo de cada um dos quatro semestres, considerando que a avaliação deve ser entendida como um processo continuado e constante na obtenção de informações, de análise e de interpretação da ação educativa, visando ao aprimoramento do trabalho acadêmico. Essas práticas didático-pedagógicas são desenvolvidas também em ambientes de laboratórios, onde os estudantes vivenciam procedimentos operacionais.

COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS

O estudante, no decorrer do curso, precisará desenvolver diversas competências profissionais, sendo algumas delas:

1. Produzir e servir alimentos e bebidas considerando os aspectos sensoriais, higiênico-sanitários, histórico-culturais, nutricionais, físico-químicos, de segurança do trabalho e socioambiental.
2. Compreender os aspectos do empreendedorismo para gerenciar a abertura e a ampliação de negócios na área de alimentos e bebidas.
3. Gerenciar as funções de marketing, recursos humanos, materiais, finanças e custos na produção e nos serviços de alimentos e bebidas.
4. Compreender as questões científicas, técnicas, sociais, econômicas e culturais relacionadas à área de gastronomia.
5. Contribuir para a formação humanística, profissional e a sistematização dos saberes em gastronomia.
6. Planejar, organizar, gerir e controlar as atividades operacionais dos setores de produção e serviços em negócios de gastronomia.
7. Aplicar as normas e procedimentos de higiene e segurança alimentar.

ATIVIDADES ACADÊMICAS

ESTÁGIO PROFISSIONAL

O estágio curricular supervisionado deve estar interligado com a prática profissional. A Prática Profissional é composta pelo componente curricular "**Estágio Curricular Supervisionado**" e constitui-se no conjunto das *praxis* vivenciadas pelos discentes oportunizadas pelas situações de aprendizagens construídas especificamente para este fim. A carga horária total do Estágio Curricular Supervisionado é de 300 horas, a serem cumpridas da seguinte forma:

- 1- Serão cursadas duas disciplinas teóricas para acompanhamento do estudante, cuja carga horária total será de 80 horas/aula, oferecidas no 4.º e 5.º períodos e concomitantes ao cumprimento das horas de prática no local de estágio escolhido pelo estudante.

- 2 - A prática de estágio será dividida em 140 horas-aula por semestre, ou ser cumprida totalmente no último semestre. Todavia, 20 horas semestrais não serão cumpridas no local de estágio, mas, serão incorporadas à carga horária, pois, serão destinadas à elaboração do relatório final da disciplina.
- 3 – O estágio poderá ser desenvolvido em restaurantes gastronômicos, cozinhas de pousadas e hotéis, e também poderá ser desenvolvido nos diversos laboratórios didáticos do IF Fluminense *Campus* Cabo Frio, a fim de promover a vivência profissional.

As orientações das atividades do Estágio Supervisionado, bem como as apreciações críticas sobre os dados coletados nos diferentes campos de atuação, são desenvolvidas em tempo e espaço curricular específicos com objetivo de promover a articulação das diferentes ações, numa perspectiva de transversalidade, com ênfase nos procedimentos de observação e reflexão para compreender e atuar em situações contextualizadas entendidas como situações do cotidiano profissional.

A avaliação do Estágio Supervisionado ocorre durante todo o processo e é realizada através da auto avaliação (professores e discentes), avaliação da aprendizagem do estudante e avaliação do trabalho educativo (abrangendo a instituição de ensino, as empresas conveniadas, os professores e os discentes). Em relação ao estágio, de cada discente exige-se:

1. A apresentação do "Plano de Trabalho do Estágio Curricular Supervisionado" com seus respectivos Cronogramas a serem elaborados sob a orientação de um professor;
2. O registro de todas as atividades desenvolvidas, retratada são término, via "Relatório Final", das atividades da Prática Profissional desenvolvidas.

Para a realização do estágio é importante que o estudante procure o Núcleo de Apoio a Prática Profissional, setor dentro da Direção de Ensino, responsável pela emissão e guarda de documentos relacionados ao estágio do Ensino Superior para providenciar alguns documentos importantes para o início do estágio.

A avaliação dos componentes curriculares do estágio supervisionado será construída de forma processual e sistemática durante as situações de docência e conforme os seguintes critérios:

1. participação nas aulas e responsabilidade nas apresentações de trabalhos e leituras;
2. assiduidade, pontualidade e postura ética nas situações que envolvem o estágio;
3. capacidade de reflexão acerca das demandas atuais do mercado de trabalho;
4. qualidade na elaboração e apresentação do relatório final em relação à reflexão crítica sobre teoria, prática e realidade profissional;
5. argumentação crítica nas possíveis propostas de intervenção nas empresas cedentes, envolvendo a teoria, prática e vivência profissional (estágio).

Para fins de registro o cumprimento desses componentes, serão usadas as seguintes nomenclaturas: "**em aberto**", para os casos em que o estudante não concluiu a carga horária prevista; "**concluído**", para os casos em que o estudante finalizou a carga horária prevista.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

A construção de um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) traz a necessidade da reflexão, por mais breve que seja, acerca do significado de pesquisa enquanto ato através do qual se procura obter conhecimento sobre determinado assunto, na perspectiva da superação da percepção superficial e aparente do mundo das coisas, dos homens, da natureza e das relações existentes. Busca-se, portanto, ultrapassar os fatos, desvelar processos, explicar e descrever, com consistência e plausibilidade, fenômenos a partir de determinado referencial.

Vale ressaltar que não se trata de uma simples atividade de reprodução de conhecimentos acumulados pela humanidade e, portanto, deve ser entendida como atividade científica pela qual o ser humano desvela a realidade, partindo do pressuposto de que, conforme afirma o professor Pedro Demo, "a realidade não se desvenda na superfície. Não é o que aparenta a primeira vista. Ademais, [os] esquemas explicativos [do ser humano] nunca esgotam a realidade, porque esta é mais exuberante que aqueles" (DEMO, 1987, p23). Daí a razão pela qual se pode afirmar que sempre há algo na realidade a ser conhecido.

O tema do TCC é determinado pela proposta formativa do módulo, com suporte do professor do componente curricular (TCC), compreendendo que a pesquisa é um instrumento de

aprendizagem, que o egresso do curso deverá utilizá-la para manter-se atualizado e avaliar as tendências do mercado de trabalho e desenvolvimento tecnológico na área de gastronomia.

O TCC, conforme definido em seu Regulamento, é realizado em grupo ou individual, sob a orientação de um professor do colegiado, que por sua vez, deve computar a frequência (mínima de 75%) do(s) estudante(s) aos encontros de orientação, bem como registrar, sistematicamente, através de relatórios, o desempenho do discente durante o processo de construção do TCM. No caso do não comparecimento do estudante aos encontros de orientação para acompanhamento do processo de construção do TCC, este não pode ser aceito pelo orientador.

O TCC deverá ser desenvolvido sobre as temáticas relacionadas a área de gastronomia, as quais deverão obedecer aos critérios de estruturação quanto a forma de apresentação dos mesmos.

A orientação seguirá a modalidade presencial ou programadas (quando o estudante estiver impossibilitado de comparecer a orientação presencial), por meio de um cronograma de trabalho e com auxílio de correio eletrônico.

Compete ao professor orientador do trabalho do TCC orientar o estudante na escolha do referencial teórico apropriado à temática de pesquisa; orientá-lo quanto à metodologia científica do trabalho; seguir o roteiro de apresentação dos resultados; orientar o estudante quanto às normas técnicas de apresentação de trabalhos científicos. O pré-projeto relacionado ao TCC 1 ofertado no 4º período do curso, deverá ser apresentado a banca examinadora ao final do 3º período, com estruturação e cronograma de execução para o 4º período.

Os resultados dos trabalhos de conclusão de módulo serão apresentados em forma de artigo científico, seguindo as diretrizes para autores em revistas definidas pelo NDE do curso. Os elementos constituintes de um artigo científico são: título, resumo, palavras-chave, introdução ao tema estudado, justificativa, objetivo, procedimentos metodológicos, referencial teórico, apresentação e análise dos dados, considerações finais e referências. O detalhamento dos critérios de avaliação do TCC serão construídos pelo NDE a partir do início do curso.

O TCC2 será ofertado no 5º período e abordará o desenvolvimento de um plano de negócio, onde o aluno enquadrará todos os conhecimentos adquiridos até então neste TCC.

Os TCCs são apresentados por escrito e oralmente a uma Banca Avaliadora composta por no mínimo dois professores, sendo um deles o orientador do estudante, e podendo ter ainda em sua composição convidados externos. A Banca Avaliadora atribui o resultado final de Aprovação, Aprovação Condicional ou Reprovação, justificado em parecer assinado pelos membros da Banca Avaliadora.

ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As Atividades Complementares (AC) são apresentadas na matriz curricular como um componente, com carga horária total de 100 horas. A carga horária da AC deve ser cumprida durante todo o itinerário formativo dos estudantes. Essas atividades possibilitam o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do estudante, inclusive adquiridas fora do ambiente escolar, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mundo da pesquisa e do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade.

As Atividades Complementares (AC) são parte integrante dos currículos dos Cursos Superiores de Tecnologia podendo ser cumpridas a partir do primeiro semestre do curso e se apresentam como condição básica para sua conclusão. As AC aceitas para o cômputo da carga horária exigida estão listadas a seguir:

GRUPO DE ATIVIDADE	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	CARGA HORÁRIA	CERTIFICAÇÃO
GRUPO 1 ATIVIDADES DE EXTENSÃO Carga Horária: 50 horas (40 horas obrigatórios de atividade de extensão)	Participação no desenvolvimento de projetos de extensão sob orientação de professor.	10 h	Declaração de participação assinada pelo responsável do projeto.
	Visitas orientadas a exposições, restaurantes, hotéis, pousadas, museus, teatros, patrimônio artístico ou cultural	20h (5h por atividade)	Declaração de participação assinada pelo responsável da atividade
	Participação em vivência profissional dentro da cozinha do IFFluminense Campus Cabo Frio	30h	Declaração de participação assinada pelo coordenador do curso
	Participação em curso de extensão	10h	Declaração de Participação
GRUPO 2 EVENTOS ACADÊMICO CIENTÍFICO CULTURAIS Carga horária: 35h	Participação como ouvinte na apresentação oral de Defesa de Estágio Obrigatório, monografias (Trabalho Conclusão de Curso, Dissertações, Teses) no campo da formação profissional.	10h (5h por atividade)	Declaração emitida pela unidade que realiza a atividade.
	Participação como ouvinte em Palestras, Seminários, Congressos, Conferências, Simpósios, Fóruns, Encontros, Mesas Redondas na área de formação	20h (5h por atividade)	Declaração de Participação
	Participação como ouvinte em atividades artísticas e culturais	5h	Apresentação de comprovação de participação
GRUPO 3 PRODUÇÃO ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS e PESQUISA INSTITUCIONAL VINCULADA A AGÊNCIA DE FOMENTO	Apresentação de trabalhos acadêmicos, científicos ou culturais em instituições promotoras de âmbito local, regional, nacional e	20h (5h por trabalho apresentad)	Certificação de apresentação e resumo do trabalho
	Publicação em periódicos.	15h	Cópia do trabalho publicado no periódico.
	Publicação em livros	10h	Cópia do trabalho publicado no livro.
	Participação na organização e coordenação de eventos acadêmico-científico-culturais internos ou externos ao IFFluminense	20h (5h para cada evento)	Declaração da Instituição responsável pelo evento
Carga horária: 70 horas	Participação no desenvolvimento de projetos de pesquisa por semestre letivo.	20h (sendo 5 pontos por semestre)	Declaração do professor ou responsável pelo projeto
	Apresentação de trabalhos de pesquisa institucional em eventos científicos internos ou externos	10h (5h por cada apresentação)	Declaração do professor ou responsável pela orientação do trabalho
Total (sendo 40 horas obrigatórias em atividades de extensão)		100h	

(*) O documento de comprovação deverá conter a descrição da atividade e a carga horária cumprida.

ESTRUTURA CURRICULAR

O IF Fluminense *Campus* Cabo Frio, ao elaborar a proposta do CST em Gastronomia, apresenta como princípios: flexibilidade curricular; metodologias de ensino que concorram para a interdisciplinaridade; constituição de um caráter crítico-reflexivo sobre as questões que envolvem o dinamismo do mundo contemporâneo, tratando de forma indissociável ensino-pesquisa-extensão, promovendo a dialética entre teoria e prática.

A concepção das estruturas curriculares do CST em Gastronomia está articulada com os pressupostos teórico-metodológicos do projeto político pedagógico institucional e com os objetivos institucionais.

Dentro desta perspectiva, o CST em Gastronomia baseia-se em uma metodologia problematizadora e interdisciplinar, com foco na reorganização curricular em eixos formadores com competências comuns, como um meio de romper a fragmentação do conhecimento e a segmentação presente entre os componentes curriculares, e na sua utilização como instrumento de incentivo à pesquisa, à curiosidade pelo inusitado e ao desenvolvimento do espírito inventivo, nas práticas diárias.

A estrutura curricular do CST em Gastronomia alia formação teórica e prática em atividades interdisciplinares, que ocorrem em todos os semestres, e com o incentivo ao desenvolvimento de projetos de pesquisa e de extensão. A interação entre teoria e prática, percebendo-as como dimensões complementares no processo de construção do conhecimento do estudante, favorece a construção de um conceito de cidadania que rompe com oposição entre trabalho intelectual e trabalho manual.

A articulação com o mercado se dá por meio de palestras com profissionais atuantes, visitas técnicas, parcerias técnicas e em atividades práticas, como as participações dos estudantes, orientados por professores, em eventos e atividades do trade turístico.

O CST em Gastronomia do IF Fluminense *Campus* Cabo Frio, tem uma carga horária do currículo pleno que corresponde a 2017 horas. É importante observar a integração do currículo à realização de 100 horas de Atividades Complementares (AC), que pretende atualizar o estudante com as novidades na área de Gastronomia.

A formação do conhecimento passará pela integração da teoria e da prática nos laboratórios didáticos do campus e no estágio curricular supervisionado obrigatório (300 h), que proporcionarão a aplicação prática do conhecimento teórico desenvolvido durante o curso, bem como a atuação profissional como prática da formação ética e cidadã do trabalhador nos meios de alimentação.

O prazo mínimo para a integralização do curso é de 05 (cinco) semestres letivos e o prazo máximo recomendado é de 8 (oito) semestres letivos. O ingresso se dará anualmente, de acordo com edital do processo seletivo, e o regime de matrícula será semestral, possibilitando a entrada de 30 estudantes por turma.

Nos 1.º, 2.º e 3.º semestres, o estudante terá possibilidade de cursar disciplina optativa, alinhada com as demandas de mercado e/ou possíveis parcerias educacionais desenvolvidas pelo IF Fluminense *Campus* Cabo Frio, possibilitando a inserção de conteúdos diversos que contemplem a formação sociocultural deste futuro profissional do setor gastronômico. Inicialmente serão ofertadas 5 (cinco) componentes curriculares optativos (Análise Sensorial de Alimentos, Introdução à Informática, Relações Interpessoais e Ética Profissional, Tecnologia de Alimentos e Libras), Primeiros Socorros e outras que forem necessárias durante o curso.

O CST em Gastronomia está organizado em regime de períodos, e os componentes curriculares estão estruturados numa matriz curricular integrada, constituída por uma base de conhecimentos científicos, tecnológicos e humanísticos de formação geral. A matriz curricular possui 34 (trinta e quatro) componentes curriculares organizados em 5 eixos formativos, que juntos possibilitam alcançar o perfil do egresso desejado, estabelecendo entre eles uma teia de relações ligadas ao mercado de gastronomia; as ciências humanas e ambientais; as competências administrativas e as competências empreendedoras.

Os componentes curriculares explicitados na estrutura curricular do CST em Gastronomia integram os conjuntos dos eixos formativos, estabelecendo uma teia de relações. Os eixos formativos

são: atividades complementares, competências artístico-cultural, competência científica, competência profissional e competência empreendedora.

- **Atividades Complementares (AC):** Estas atividades possibilitam o conhecimento de novas habilidades e vivências que serão adquiridas fora do ambiente escolar, especialmente nas relações com o mundo da pesquisa e do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade. O acompanhamento da carga horária se dará com o preenchimento de formulário de comprovação juntamente com os documentos a serem entregues a coordenação do curso.

- **Competência Artístico-Cultural:** Possibilita conhecimentos de diferentes culturas relacionadas à gastronomia mundial e regional. Paralelamente, a ênfase artística permitirá o desenvolvimento e aprimoramento de habilidades artísticas e criativas na formação, gerando uma atuação diferenciada e inovadora.

- **Competência Científica:** Aborda temas e conceitos fundamentais relacionados a alimento, dando base ao estudante para compreensão dos fenômenos físico, químicos e biológicos que estarão presentes na sua vivência gastronômica.

- **Competência Profissional** – A competência profissional pretende alcançar uma formação integrada de técnicas de processamento dos alimentos, das diferentes escolas de gastronomia estudadas no curso, assim como dará especial atenção à gastronomia regional, procurando valorizar a cultura e os produtos da região.

- **Competência Empreendedora** – O domínio dos conceitos e técnicas de gestão possibilitará ao profissional gerir e administrar seu ambiente de trabalho, podendo atuar de forma independente na formatação do seu próprio empreendimento ou na coordenação e assessoramento de profissionais da área ou áreas afins.

Representação Gráfica da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, IFFluminense *Campus* Cabo Frio.

Figura 4- Representação Gráfica da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, IF Fluminense *Campus* Cabo Frio.

1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período
HABILIDADES BÁSICAS EM GASTRONOMIA	BÁSICAS	EM SERVIÇOS DE SALA E BAR	ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Habilidades Bás.em Cozinha Profissional 80</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Educação Ambiental 40</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Matemática Aplicada 40</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Higiene e Segurança Alimentar 60</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Química dos Alimentos 60</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Fundamentos do Trabalho Acadêmico 40</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Optativa 40</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Planejamento de Cardápio 40</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Panificação e Confeitaria 80</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Noções de Direito e Seg. do Trabalho. 60</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Tecnologia Culinária 80</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Nutrição Básica 60</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Hist. da Gastronomia 40</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cultura, Arte e Estética na Gastronomia 40</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Optativa 40</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Bebidas e Mixologia 40</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Técnicas de Serviço de Sala e Bar 40</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cozinha Francesa 80</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cozinha Brasileira 80</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Culinária Funcional 80</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Gestão de Materiais 60</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Optativa 40</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cozinha Brasileira Regional 80</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cozinha Italiana 80</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Organiz. de eventos 40</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Marketing de Serviços 60</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Gestão de Pessoas 40</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Gestão financeira 60</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">TCM – PRODUÇÃO DE ARTIGO 60</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cozinha Med. Asiática 80</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cozinha das Américas 60</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cozinha da Reg. dos Lagos 60</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Implantação de Empreendimentos Gastronômicas 40</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">TCM – PLANO E NEG 60</div>

AValiação DO ESTUDANTE

O estudante é avaliado de forma contínua e permanente, durante o processo de sua aprendizagem. Nos termos da legislação em vigor, a aprovação em cada disciplina cursada tem como preceito o rendimento do estudante e a frequência às atividades propostas.

A avaliação do aproveitamento tem como parâmetro para aprovação, tanto o desenvolvimento das competências de forma satisfatória em cada componente disciplinar do período, obtendo média maior ou igual a 6,0, quanto à frequência mínima de 75% em cada componente curricular. A avaliação discente no *Campus* Cabo Frio está em consonância com a Regulamentação Didático-Pedagógica dos Cursos da Educação Básica e da Graduação do IFFluminense, que atualmente passa por um processo de reformulação.

O estudante pode solicitar revisão das avaliações, oficializada através de requerimento junto à Coordenação de Registro Acadêmico, que encaminhará à Coordenação do Curso para que seja realizada revisão por uma banca constituída pelo professor da disciplina e mais dois docentes da área em data previamente estabelecida.

Devem ser aplicadas aos estudantes, no mínimo, 2 (duas) atividades de elaboração individual, correspondendo de 60% (sessenta por cento) a 80% (oitenta por cento) dos conteúdos previstos para o componente curricular ou eixo temático, e atividades outras capazes de perfazer o percentual de 20% (vinte por cento) a 40% (quarenta por cento) da previsão total de cada Avaliação, denominadas Avaliação 1 (A1) e Avaliação 2 (A2), conforme previsto no Calendário Acadêmico.

CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES

Crítérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores conforme o exposto na Resolução CNE/CP N.º 3/2002, de 18/12/2002, art. 9º e Parecer CNE/CES N.º 19/2008: É facultado ao estudante o aproveitamento de competências profissionais anteriormente desenvolvidas, para fins de prosseguimento de estudos em cursos superiores de tecnologia”.

A vivência profissional poderá ser utilizada como critério de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores para avaliação das disciplinas práticas profissionais.

Poderá ser utilizado para isenção de disciplinas a formação do itinerário formativo correspondente a área do curso mediante avaliação do coordenador do curso e do professor da área técnica correspondente.

ANEXO I

MANUAL PARA OS LABORATÓRIOS DE GASTRONOMIA DO IFF CAMPUS CABO FRIO

APRESENTAÇÃO

Este Manual é destinado aos docentes, técnicos, alunos e visitantes do Instituto Federal Fluminense (IFF) Campus Cabo Frio, e tem por objetivo, normatizar as condutas e procedimentos das rotinas do Laboratório de Gastronomia, garantindo a segurança dos usuários e a manutenção dos equipamentos e utensílios.

Fazem uso do Laboratório de Gastronomia as disciplinas práticas relacionadas a seguir: Tecnologia Culinária, Habilidades básicas de Cozinha Profissional, Cozinhas Regionais Brasileiras, Cozinha Francesa, Cozinha Italiana, Cozinha das Américas, Dietas especiais, Análise sensorial, Panificação e Confeitaria, Eventos Gastronômicos, Serviços de sala e bar e Mixologia. O Laboratório ainda pode ser utilizado em atividades de pesquisa e extensão e práticas relacionadas aos exercícios da Gastronomia.

O Laboratório de Gastronomia será utilizado exclusivamente para fins acadêmicos, sob a orientação dos docentes responsáveis e técnico de laboratório definindo-se, como fins acadêmicos, as atividades de ensino, pesquisa e extensão, além de coleta de dados, informações e ações inerentes ao curso.

Comissão de Elaboração de Normas de Uso e Materiais do Laboratório de Gastronomia do Campus Cabo Frio, constituída pelos docentes: Adriana Paula Slongo Marcussi, Bernardo Alberto Marcussi, Gustavo Guterman, Luiz Fernando de Melo Brettas, Wellington Vinicius dos Santos e Luana Costa Pierre de Messias.

APRESENTAÇÃO E UNIFORME

As normas abaixo estão direcionadas a todos os alunos de qualquer curso ou disciplina que utilizarem as dependências do Laboratório. Independente do cronograma das aulas, mesmo aquela de mínimo tempo.

Não será permitida a entrada de alunos em laboratório, se não estiverem devidamente uniformizados e/ou em desacordo com as normas, respeitando a Legislação Federal ANVISA - RDC nº216, além das normas de higiene apresentadas na disciplina.

Alunos do curso para terem acesso ao laboratório deverão obrigatoriamente estar uniformizados com:

- Dólmã com botão de pressão interno na cor branca sem detalhes coloridos e 100% algodão, com nome e sobrenome do aluno, podendo possuir logo do IFF e sem estar escrito "chef";
- Avental na cor branca 100% algodão;
- Calça carijó 100% algodão;
- Sapato fechado, com solado em borracha antiderrapante, cor predominante preto, com cobertura impermeável, sem salto. Usar meia branca em algodão;
- Touca ou chapéu em pano branco, ou descartável branco.
- Camiseta branca 100% algodão por baixo da dólmã;
- Pano de prato branco 100% algodão, sem nenhum tipo de decoração;
- Prazo de 50 dias a contar da matrícula para adquirir o uniforme obrigatório;

Abaixo encontram-se exemplos de algumas peças do uniforme citado.



Qualquer peça em desacordo será considerada como não uniformização e impedirá o ingresso no laboratório.

- Alunos de cursos não regulares: Camiseta branca ou dólmã 100% algodão, avental na cor branca 100% algodão; calça preta ou carijó 100% algodão; sapato fechado e o uso de touca descartável.

Ressalta-se ainda que:

- É proibido em aulas práticas o uso de sandália, chinelo, crocs, boné, chapéu, bermuda e calçados com salto ou qualquer tipo de calçado que coloque em risco a integridade do aluno.
- É proibido o ingresso no laboratório portando mochilas, estas devem ficar guardadas nos armários dos banheiros;
- Não é permitida a retirada de alimentos do laboratório (alimentos preparados em aulas). Essa retirada só pode acontecer com autorização do docente responsável;
- Não é permitida a saída do Laboratório de Gastronomia sem autorização do docente responsável;
- É proibido a manipulação de dinheiro nas dependências do laboratório;
- É proibido a circulação pelas dependências da escola utilizando o uniforme descrito acima, inclusive fora do horário de aula;
- O uso de dispositivos eletrônicos em aulas práticas é permitido somente para consulta de material didático, e devidamente protegido contra contaminação, com o uso de filme plástico e álcool 70%;
- O laboratório não se responsabiliza pelos pertences dos alunos.
- O acesso ao almoxarifado e despensa refrigerada é restrito ao técnico de Laboratório e aos docentes.

PERMANÊNCIA EM LABORATÓRIO

- Durante as aulas, só poderão entrar no laboratório os alunos do curso matriculados na disciplina que tenham atividades e técnico de laboratório. Outras pessoas só poderão entrar com autorização do docente ou Direção de Ensino.
- Proibida a permanência e utilização de equipamentos por alunos desacompanhados de um professor responsável. Exceto em casos com

autorização formal do professor responsável, com horário e data de permanência.

UTENSÍLIOS PESSOAIS

Sobre os utensílios básicos que os alunos poderão adquirir, segue abaixo listagem sugerida. Ressalta-se que o IFF possui todos os utensílios necessários as aulas, e portanto, os alunos não são obrigados a adquirir tais utensílios, mas caso sejam adquiridos devem ser devidamente identificados com o nome do aluno.

- Faca *chef* lâmina inox de 8” apropriada ao uso profissional;
- Faca de legumes com lâmina em aço inox 3” a 4” com 6 a 12cm;
- Faca de Desossa 6” com lâmina em aço inox, com cabo apropriado ao uso profissional;
- Descascador;
- Pegador tipo pinça;
- Fouet;
- Afiador (pedra de afiar e chaira);
- Luva térmica de proteção com tratamento antichama (sugerido);

HIGIENE PESSOAL

- O aluno deverá proceder sua higiene pessoal diariamente (banho, assepsia bucal, utilização de desodorante e/ou anti-transpirante);
- Os alunos devem apresentar-se para as aulas sem barba, sem bigode, com unhas curtas sem esmalte ou base, cabelos presos e sem excesso de cabelo aparente, sem maquiagem, sem batom, sem perfume e sem adornos (anéis, relógios, alianças, correntes, brincos, piercings, ou qualquer outro item que coloque em risco a integridade do aluno);
- Apresentar-se com uniforme limpo e passado.

DEGUSTAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL

- Depois de prontas as produções dos alunos são avaliadas pelo docente responsável e degustadas pelos próprios alunos somente nas dependências do laboratório, sendo vetada a saída de alimentos experimentais do Laboratório para outros fins que não os pedagógicos. Exceto em casos autorizados pelo docente;
- Não é permitida ao aluno a entrada lanche no Laboratório de Gastronomia, bem como a retirada de alimentos ou matérias-primas ao final das aulas. A finalidade das degustações é o aprendizado, conforme os programas de aula e não a alimentação sem objetivo didático;

EQUIPAMENTOS

- Não será permitido o empréstimo ou saída de equipamentos do laboratório, sem autorização prévia do Coordenador do Curso, Setor de Patrimônio e da Direção do Campus;
- Os alunos, técnicos e docentes deverão cuidar e zelar pelos equipamentos do IFF;
- Antes do uso do equipamento deve-se consultar o manual do mesmo e verificar a tensão elétrica correta;
- Ficar atento aos procedimentos de segurança para uso dos equipamentos;

- Em caso de danos ao patrimônio público será aberta sindicância para apuração da responsabilidade.

HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA DO LOCAL

- A limpeza geral do chão e paredes é realizada diariamente após o término das aulas pelos colaboradores terceirizados;
- A higienização das bancadas, equipamentos e utensílios é realizada diariamente após o término das aulas pelos próprios alunos.
- É programada uma limpeza profunda do laboratório ao final de cada semestre, no período de férias dos alunos.
- A Dedetização é programada em períodos em que não há aulas praticas no Laboratório como em períodos de recesso escolar, férias ou finais de semana.

ROTINA DO ALUNO

ENTRADA

- Início das aulas às 07:30h (TG);
- Início das aulas às 13:30h (TG) e 18:20h (TC);
- Entrada dos alunos no Laboratório.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

- Antes de iniciar as tarefas os alunos devem realizam a higienização das mãos em pias específicas, que possuem sabonete líquido neutro, papel e álcool gel.

MISE EN PLACE

- Divididos em grupos por bancadas os alunos separam todos os ingredientes de acordo com o receituário do docente.

PREPARAÇÃO DOS PRATOS

- Sob orientação do docente os alunos desenvolvem as preparações gastronômicas de acordo com o que é solicitado no receituário e no tempo estipulado.

APRESENTAÇÃO

- Os pratos confeccionados são apresentados ao docente e avaliados;

DEGUSTAÇÃO

- Os alunos degustam os pratos confeccionados.

HIGIENIZAÇÃO

- Os alunos realizam a higienização dos equipamentos, utensílios, armazenamento adequado da matéria-prima.
- Após este processo o docente finaliza a aula e autoriza a saída dos alunos do laboratório.

Caso a comunidade interna e externa necessite da utilização do Laboratório de Gastronomia, deverá ser encaminhada solicitação formal aos coordenadores dos cursos de: Tecnologia em gastronomia e de técnico em cozinha, considerando a disponibilidade do mesmo. A atividade deverá ser acompanhada por um docente responsável.

Os casos omissos deste Manual serão resolvidos pelos Colegiados dos cursos Técnico de Cozinha e Tecnólogo em Gastronomia.

REFERÊNCIAS UTILIZADAS

BRASIL. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Resolução RDn°216, de 15 de setembro de 2004*. Dispõe sobre o regulamento técnico sobre boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em:

<[http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O-](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES)

RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES

> Acesso em: 10 jun. 2014.

CASTRO NETO, Nelson; LOPES, Thiago H. *Habilidades básicas de cozinha*. Curitiba: Editora LT, 2010.

CHEF PROFISSIONAL: Instituto Americano de Culinária. Tradução Renata Lúcia Bottini. São Paulo: Senac Editoras, 2009.

LOPES, Thiago Henrique, *et al.* Higiene e manipulação de alimentos. Curitiba: Editora LT, 2011

MANUAL ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 8.ed. São Paulo. 2003. 288p.