



Guia do Estudante



Caro Estudante,

É com muita alegria que o/a recebemos no Instituto Federal Fluminense. 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.

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

MEMBROS DO NDE

Claudia Maria Fiuza Alves

Adriana Paula Slongo Marcussi

Renato Cerqueira de Carvalho

Wellington Vinicius dos Santos

COORDENADOR (A) DO CURSO

Claudia Maria Fiuza Alves

**COLEGIADO DO CURSO SUPERIOR
DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Adriana Paula Slongo Marcussi

Adriana Vaz Braga

Bernardo Alberto Marcussi

Cátia Cristina de Oliveira Ramos

Claudia Maria Fiuza Alves

Evelyn Pereira Barbosa

Fernando Antônio Trindade Campos

Gustavo da Cunha Guterman

Jaunilson Francisco da Cruz

João Luiz Farah Rayol Fontoura

Juliana Vasconcelos Veronese

Karla Maria Rios de Macedo

Luiz Fernando de Melo Brettas

Renato Cerqueira de Carvalho

Vinicius Teixeira Santos

Vitor Yoshihara Miano

Wellington Vinicius dos Santos

Sumário

1. Curso Tecnólogo em Gastronomia	4
2. Calendário Letivo	5
3. Registro Acadêmico	6
4. Cancelamento da Matrícula	7
5. Trancamento da Matrícula	7
6. Abandono do Curso	8
7. Transferência Interna e Externa	8
8. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos Anteriores	8
9. Atividades de Extensão	10
10. Metodologia de Ensino	10
11. Competências Profissionais	11
12. Perfil do Egresso Profissional	12
13. Atividades Acadêmicas	13
13.1. Estágio Profissional	14
13.1.1. Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório	14
13.1.1.1. Fluxograma do Estágio	15
13.1.2. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	15
13.1.2.1. Fluxograma do Estágio	17
13.1.2.2. Relatório Final de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	17
13.2. Trabalho de Conclusão de Módulo (TCM)	19
13.3. Atividades Complementares (AC)	21
14. Estrutura Curricular	24
15. Avaliação do Estudante	27
16. Manual para Laboratórios de Gastronomia	27
Anexo	33

1. Curso Tecnólogo em Gastronomia

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFF) 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.

Unidade Ofertante IFFluminense <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: 1.940 h/a 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: Claudia Maria Fiuza Alves – Mestra em Educação Matemática

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.

2. Calendário Letivo

CALENDÁRIO ACADÊMICO 2022 - CAMPUS Cabo Frio

2022	JANEIRO							Informações Acadêmicas
	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	
							1	01 até 30 - Férias Docentes e Estudantes
	2	3	4	5	6	7	8	31 - Férias Estudante/Planejamento
	9	10	11	12	13	14	15	
	16	17	18	19	20	21	22	
	23	24	25	26	27	28	29	
	30	31						
2022	FEVEREIRO							Informações Acadêmicas
	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	
			1	2	3	4	5	01 até 13 - Férias Estudante/Planejamento
	6	7	8	9	10	11	12	14 - Início 1º Semestre
	13	14	15	16	17	18	19	25 - Dia não Letivo (Ativ. Assíncronas)
	20	21	22	23	24	25	26	28 - Feriado (Carnaval)
	27	28						
2022	MARÇO							Informações Acadêmicas
	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	
			1	2	3	4	5	01, 02 - Feriado (Carnaval)
	6	7	8	9	10	11	12	03, 04 - Dia não Letivo (Ativ. Assíncronas)
	13	14	15	16	17	18	19	12 - Sábado Letivo (2ª Feira)
	20	21	22	23	24	25	26	19 - Sábado Letivo (5ª Feira)
	27	28	29	30	31			26 - Sábado Letivo (6ª Feira)
2022	ABRIL							Informações Acadêmicas
	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	
							1	02 - Sábado Letivo (6ª Feira)
	3	4	5	6	7	8	9	09 - Sábado Letivo (5ª Feira)
	10	11	12	13	14	15	16	15 - Feriado (Paixão de Cristo)
	17	18	19	20	21	22	23	21 - Feriado (Tiradentes)
	24	25	26	27	28	29	30	22 - Recesso
								23 - Feriado (São Jorge)
2022	MAIO							Informações Acadêmicas
	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	
	1	2	3	4	5	6	7	01 - Feriado (Dia Trabalhador)
	8	9	10	11	12	13	14	07 - Sábado Letivo (6ª Feira)
	15	16	17	18	19	20	21	14 - Sábado Letivo (3ª Feira)
	22	23	24	25	26	27	28	21 - Sábado Letivo (6ª Feira)
	29	30	31					28 - Sábado Letivo (4ª Feira)
2022	JUNHO							Informações Acadêmicas
	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	
				1	2	3	4	04 - Sábado Letivo (5ª Feira)
	5	6	7	8	9	10	11	11 - Sábado Letivo (6ª Feira)
	12	13	14	15	16	17	18	16 - Feriado (Corpus Christi)
	19	20	21	22	23	24	25	17 - Recesso
	26	27	28	29	30			25 - Sábado Letivo (1º Período)
2022	JULHO							Informações Acadêmicas
	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	
						1	2	01 - Fim 1º Semestre
	3	4	5	6	7	8	9	02 - Sábado Letivo (1º Período)
	10	11	12	13	14	15	16	03 até 10 - Férias Estudante/Planejamento
	17	18	19	20	21	22	23	11 até 22 - Férias Docentes e Estudantes
	24	25	26	27	28	29	30	25 até 31 - Férias Estudante/Planejamento
	31							
2022	AGOSTO							Informações Acadêmicas
	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	
		1	2	3	4	5	6	01 - Início 2º Semestre
	7	8	9	10	11	12	13	13 - Sábado Letivo (2ª Feira)
	14	15	16	17	18	19	20	15 - Feriado (Nossa Sra Assunção)
	21	22	23	24	25	26	27	27 - Sábado Letivo (2ª Feira)
	28	29	30	31				
2022	SETEMBRO							Informações Acadêmicas
	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	
						1	2	07 - Feriado (Independência)
	4	5	6	7	8	9	10	17 - Sábado Letivo (3ª Feira)
	11	12	13	14	15	16	17	24 - Sábado Letivo (4ª Feira)
	18	19	20	21	22	23	24	
	25	26	27	28	29	30		
2022	OUTUBRO							Informações Acadêmicas
	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	
							1	08 - Sábado Letivo (6ª Feira)
	2	3	4	5	6	7	8	12 - Feriado (Nossa Sra Aparecida)
	9	10	11	12	13	14	15	15 - Feriado (Dia Professor)
	16	17	18	19	20	21	22	22 - Sábado Letivo (2ª Feira)
	23	24	25	26	27	28	29	28 - Feriado (Dia Servidor Público)
	30	31						
2022	NOVEMBRO							Informações Acadêmicas
	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	
			1	2	3	4	5	02 - Feriado (Finados)
	6	7	8	9	10	11	12	05 - Sábado Letivo (4ª Feira)
	13	14	15	16	17	18	19	13 - Feriado (Aniversário Cabo Frio)
	20	21	22	23	24	25	26	14 - Recesso
	27	28	29	30				15 - Feriado (Proclamação República)
								20 - Feriado (Consciência Negra)
2022	DEZEMBRO							Informações Acadêmicas
	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	
						1	2	03 - Sábado Letivo (1º Período)
	4	5	6	7	8	9	10	16 - Fim 2º Semestre
	11	12	13	14	15	16	17	19 até 21 - Férias Estudante/Planejamento
	18	19	20	21	22	23	24	22 até 31 - Férias Docentes e Estudantes
	25	26	27	28	29	30	31	

3. Registro Acadêmico

Ano Letivo - 2022.1	
Módulo 1 – Habilidades Básicas (Disciplina Prática – 1º Período)	11/04 até 31/05
Módulo 1 – Cozinha Italiana (Disciplina Prática – 3º Período)	16/03 até 14/04
Módulo 2 – Cozinha Brasileira (Disciplina Prática – 3º Período)	27/04 até 26/05
Módulo 3 – Coz. Bras. Regional (Disciplina Prática – 3º Período)	01/06 até 01/07
Módulo 1 – Coz. Reg. dos Lagos (Disciplina Prática – 5º Período)	16/03 até 06/04
Módulo 2 – Coz. das Américas (Disciplina Prática – 5º Período)	04/05 até 25/05
Módulo 3 – Coz. Med. Asiática (Disciplina Prática – 5º Período)	01/06 até 01/07
Semestre (Disciplinas Teóricas)	14/02 até 01/07
Trancamento de Matrícula	A qualquer momento
Inscrição em Disciplinas	10/02 até 13/02
Aproveitamento de Disciplina	07/03 até 01/04
Trancamento de Disciplina	A qualquer momento

❖ Email de Contatos Importantes

- Registro Acadêmico – ra.cabofrio@iff.edu.br
- Coordenação do Curso – ccg.cabofrio@iff.edu.br
- TI – cticf.cabofrio@iff.edu.br

❖ Plataforma Moodle

Como acessar a plataforma Moodle pela primeira vez: O estudante deve utilizar o login (número do CPF), somente números e a senha (Iff@2022), o I é maiúsculo. Em caso de não conseguir acessar, clique em "esqueci minha senha". Caso o problema permaneça, entre em contato com o setor de tecnologia da informação, no e-mail: cticf.cabofrio@iff.edu.br

4. Cancelamento da Matrícula

O cancelamento da matrícula do estudante ocorrerá mediante:

- a) Solicitação do estudante de desligamento por meio de requerimento protocolado;
- b) Não frequência nos 15 primeiros dias letivos do período sem apresentação de justificativa para análise da Instituição;
- c) Abandono sem requerimento de trancamento;
- d) Não renovação de matrícula nos prazos fixados pelo Calendário Acadêmico;
- e) Não observância do prazo para reabertura de matrícula no caso de trancamento; e
- f) Desligamento determinado por processo disciplinar.

5. Trancamento da 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.

❖ Fluxo para Trancamento de Disciplina e/ou Matrícula

Os alunos que por algum motivo precisarem trancar disciplinas e/ou a matrícula deve enviar um e-mail para o registro acadêmico (ra.cabofrio@iff.edu.br), fazendo a solicitação. O registro encaminhará o e-mail, onde eu vou dar o deferimento do pedido e reenviar o e-mail para o registro que efetuará o trancamento. Este processo pode levar algum tempo, pois devido a pandemia o volume de trabalho do registro aumentou muito, mas não precisam se preocupar que o trancamento ocorrerá sem nenhum prejuízo para o aluno.

6. 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.

7. Transferência Interna e Externa

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.

8. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos Anteriores

Os estudantes matriculados regularmente nos Curso de Graduação no IF Fluminense poderão obter aproveitamento de estudos dos componentes curriculares integrantes do currículo, desde que atendam aos requisitos estabelecidos na Regulamentação Didático-Pedagógica.

De acordo com a Portaria n.º 245, de 05 de abril de 2013 é resolvido que: *“Autorizar o aproveitamento de conhecimentos dos alunos de graduação recebidos por processos de transferência, reingresso, ingresso de portador de diplomas, matrícula de graduados ou quaisquer outros, orientados por seus colegiados acadêmicos, observados a compatibilidade de carga horária e conteúdo programático, sendo-lhe atribuídos, portanto, os créditos, notas e conceitos correspondentes, obtidos na instituição de origem.”*

O aproveitamento de estudos poderá ser concedido pela Coordenação Acadêmica do Curso, mediante aproveitamento de conhecimentos e experiências adquiridas nos últimos dez anos, desde que haja correlação com o perfil de conclusão do curso em questão. O aproveitamento de estudos por componente curricular será efetuado quando este tenha sido cursado, com aprovação, em curso do mesmo nível de ensino, observando compatibilidade de, pelo menos, 75% (setenta e cinco por

cento) do conteúdo e da carga horária do componente curricular que o aluno deveria cumprir no IFFluminense.

Para avaliação desses casos será constituída uma comissão composta pela Coordenação da Área/Curso e por professor(es) do(s) componente(s) curricular(es) envolvido(s) na solicitação do estudante.

O aproveitamento de estudos será concedido tendo por objetivo, exclusivamente, a integralização do currículo do curso, sendo que o aluno é obrigado a cursar, no Instituto Federal Fluminense, no mínimo 50% (cinquenta por cento) da carga horária prevista para a integralização do respectivo curso.

As solicitações de aproveitamento de estudos devem obedecer aos prazos estabelecidos pela Coordenação de Registro Acadêmico, mediante processo contendo os seguintes documentos:

- (1) Requerimento solicitando o aproveitamento de estudos.
- (2) Histórico escolar.
- (3) Plano de ensino ou programa de estudos contendo a ementa, o conteúdo programático, a bibliografia e a carga horária de cada componente curricular do qual solicitará aproveitamento.

❖ Fluxograma para Aproveitamento de Disciplinas

- 1º) Enviar e-mail para a coordenação do curso com toda a documentação necessária.
- 2º) A coordenação abre um processo no SUAP, organiza a banca e divulgam os critérios, conteúdos, composição das bancas, datas, horários, e locais aos alunos solicitantes. O aluno será incluído como interessado no processo, e poderá acompanhar toda a tramitação pelo sistema.
- 3º) Os resultados poderão ser consultados pelo SUAP.

O prazo máximo para tramitação de todo processo é de 30 (trinta) dias, ficando destinados os primeiros dez dias para o aluno solicitar o aproveitamento de estudos, a partir do primeiro dia letivo. O aluno só estará autorizado a não mais freqüentar as aulas do(s) componente(s) curricular(s) em questão após a divulgação do resultado constando o DEFERIMENTO do pedido. A vivência profissional poderá ser utilizada como critério de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores para avaliação das disciplinas práticas profissionais. Poderá ser utilizada 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.

9. 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.

10. 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 – 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– 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] Aula – 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] Exercício – 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] Debate – são realizados com objetivo de avaliar o grau de aquisição das competências e habilidades desenvolvidas pelos estudantes.
- [5] Trabalho Prático – são aplicados trabalhos práticos, de acordo com os objetivos previstos, para acompanhamento das práticas profissionais.
- [6] Seminário – 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] Atividade extraclasse – 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] Avaliação – 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.

11. Competências Profissionais

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

- Produzir e servir alimentos e bebidas considerando os aspectos sensoriais, higiênico-

sanitários, histórico-culturais, nutricionais, físico-químicos, de segurança do trabalho e socioambiental.

- Compreender os aspectos do empreendedorismo para gerenciar a abertura e a ampliação de negócios na área de alimentos e bebidas.
- Gerenciar as funções de marketing, recursos humanos, materiais, finanças e custos na produção e nos serviços de alimentos e bebidas.
- Compreender as questões científicas, técnicas, sociais, econômicas e culturais da área.
- Contribuir para a formação humanística, profissional e a sistematização dos saberes.
- Planejar, organizar, gerir e controlar as atividades operacionais dos setores de produção e serviços em negócios de gastronomia.
- Aplicar as normas e procedimentos de higiene e segurança alimentar.

12. Perfil do Egresso Profissional

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia desenvolve um conjunto de competências e habilidades para garantir o domínio de conteúdos práticos e teóricos, que se articula para a formação do perfil profissional adequado às necessidades laborais aliados aos valores socioculturais e históricos, indispensáveis ao exercício da cidadania.

O Tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionalizam produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação empreendem e geriram negócios na área de alimentos e bebidas com inovação, considerando aspectos culturais, econômicos e socioambientais, tendo desenvolvido as seguintes competências profissionais:

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

- Aplicar as normas e procedimentos de higiene e segurança alimentar.

Na área de alimentação, o profissional de egresso tem capacidade de criar preparações culinárias com amplo entendimento da química do alimento que estará envolvida naquela criação, o que lhe possibilitará a compreensão do todo envolvido.

O profissional egresso tem uma sólida formação geral e humanística sendo instrumentalizado no desenvolvimento das competências para, diante de uma situação complexa, e, tendo em vista as finalidades necessárias, agir com os seguintes critérios:

- Mobilização dos recursos disponíveis para o encaminhamento da solução;
- A formação humanística e visão global para compreender o meio onde está inserido e a tomar decisões em um mundo diversificado e interdependente;
- A formação técnica e científica para atuar no mercado e desenvolver atividades específicas da prática profissional;
- Autonomia profissional e intelectual;
- A capacidade de superar os desafios das rápidas transformações da sociedade, no mercado de trabalho e das condições do exercício profissional;
- A flexibilidade para atender às novas e emergentes demandas do mercado em consonância com a competência teórico/prática;
- A formação de uma consciência cultural para preservação do meio ambiente e sua sustentabilidade.
- Sua preparação para atuação no mercado está voltada para a preservação do meio ambiente e a responsabilidade social.

A integralização do curso só será efetivada mediante:

- Cumprimento da Carga Horária Total de 100h de AACC;
- Cumprimento da Carga Horária Total do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório;
- Aprovação nos componentes curriculares que compõem o curso;
- Apresentação, com aprovação, do TCM.

13. Atividades Acadêmicas

O semestre letivo que coincidir com o período de alta temporada da Região dos Lagos, o estudante poderá desenvolver parte dos seus estudos com atividades programadas para serem desenvolvidas em casa, com planejamento prévio feito presencialmente por professor e estudante.

13.1. Estágio Profissional

13.1.1. Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório

O Estágio Supervisionado Não Obrigatório também está previsto no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, o mesmo é amparado pela lei geral de estágio nº 11.788 de 2008 e pelo Regulamento Geral de Estágio do IFF (RGE), Deliberação N.º 03/2014.

O Estágio não obrigatório é opcional, a carga horária realizada pelo Estudante será acrescida à carga horária regular e obrigatória, no entanto é necessário que o Estudante esteja devidamente matriculado no curso e já tenha cursado uma carga horária mínima de 270 horas.

Conforme o artigo 8º do Regulamento Geral de Estágio do IFF é necessário que ocorra a:

“III. a celebração do termo de compromisso de estágio (TCE) entre o estudante, a instituição de ensino e a concedente do campo de estágio;

IV a compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no plano de atividades de estagiário (PAE) contido no TCE;

V “contratação em favor do estagiário de seguro contra acidentes pessoais.”

O Estágio Supervisionado não obrigatório tem a duração mínima de 03 (três) meses “não poderá exceder 02 (dois) anos, na mesma parte concedente, exceto quando se tratar de estagiário com deficiência, conforme especificado no Art. 11 da Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008.” (RGE, p. 4, Art.10)

O estagiário ao realizar o Estágio Supervisionado não obrigatório, segundo o Art. 5º do RGE, deverá obrigatoriamente, receber bolsa ou outra forma de contra prestação que venha a ser acordada, assim como auxílio-transporte a serem pagos pela parte concedente, devendo contar expressamente no Termo de Compromisso de Estágio, contudo há de se ressaltar que o estágio não cria vínculo empregatício, mesmo recebendo bolsa ou outra forma de contraprestação paga pela concedente do estágio.

A jornada diária do Estágio Supervisionado não obrigatório deverá contar no termo de compromisso e deverá ser compatível com as atividades acadêmicas, contudo não poderá ultrapassar seis horas diárias e trinta horas semanais. No caso do curso adotar “verificações de aprendizagem periódicas ou finais, nos períodos de avaliação, a carga horária do estágio será reduzida pelo menos à metade, segundo estipulado no termo de compromisso, para o bom desempenho do estudante”, conforme determinado no § 2º do Art. 11 do RGE.

O curso Superior em Tecnologia utiliza o Regulamento Geral de Estágio do IFF Deliberação N.º 03/2014 para normatizar e orientar o Estágio Supervisionado não obrigatório, dessa forma, algumas questões, como a natureza e obrigações da concedente de campo de estágio, as obrigações do estagiário, os documentos de formalização do Estágio, o Plano de Atividades do Estagiário, documento de acompanhamento do Estágio, dentre outras, não inseridas neste PPC poderão ser encontradas no RGE, em anexo a este Projeto.

13.1.1.1. Fluxograma do Estágio

O aluno envia email para flavia.evangelista@iff.edu.br, informar o desejo de fazer o Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório, informar o setor onde vai estagiar e solicitar os documentos necessários para tal.

13.1.2. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório

A Prática Profissional é composta pelo Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório 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 é de 300h, a serem cumpridas da seguinte forma:

1. O estágio será desenvolvido em restaurantes gastronômicos, cozinhas de pousadas e hotéis;
2. A prática de estágio será dividida em 150h por semestre, ou ser cumprida totalmente no último semestre. Todavia, 20h semestrais não serão cumpridas no local de estágio, mas, serão incorporadas à carga horária, pois, serão destinadas à elaboração do relatório final da disciplina;

De acordo com o Regulamento Geral de Estágio do IFFluminense, Deliberação N.º 03/2014, Art. 2º - Estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido pelo estudante no ambiente de trabalho, visando ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular.

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).

O aluno do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do IFF encontra-se qualificado para atuar no setor de *Food Service* (alimentação fora do lar), visto que nossa estrutura curricular contempla habilidades em: química do alimento, higiene e segurança alimentar, habilidades básicas em cozinha profissional, panificação e confeitaria, cozinha fria, tecnologia culinária, cozinha

brasileira, cozinha francesa, cozinha italiana, cozinha mediterrânea e asiática, cozinha das Américas e cozinha da região dos lagos.

Além desta formação na área de produção de alimentos e bebidas, nossos alunos são instruídos para atuar no planejamento, controle e gestão de empreendimentos gastronômicos por meio de disciplinas como: matemática aplicada, planejamento de cardápio, noções de direito e segurança do trabalho, gestão de materiais, gestão financeira, gestão de pessoas e marketing de serviços. Visando contemplar a gastronomia voltada para o turismo, o lazer e a hospitalidade, nossos alunos recebem formação em: técnicas de serviço de sala e bar, bebidas & mixologia e organização de eventos gastronômicos.

Levando em consideração aspectos de sustentabilidade ambiental, financeira e social nossos alunos são instruídos em: educação ambiental, história da gastronomia e cultura, arte e estética na gastronomia.

Para os Empreendimentos Gastronômicos, receber um profissional qualificado na área de gastronomia que passou por experiências no meio acadêmico que poderá contribuir para o aprimoramento da prática profissional no mercado é um grande benefício. Além de ser uma oportunidade de contribuir para a formação deste profissional.

O IFF solicita que a empresa que conceder estágio arque com os custos de transporte e alimentação dos estagiários, podendo, além disto, disponibilizar uma bolsa de estágio. O IFF cadastra os seus alunos no seguro obrigatório que a instituição possui, não sendo responsabilidade desta forma da empresa que concede o estágio. A empresa necessitará assinar um termo de convênio com a instituição para que a cooperação técnica seja desta forma, firmada.

O aluno será acompanhado mensalmente pelo professor orientador, destinando 40h do total da carga horária prevista para a realização do relatório final do Estágio. As atividades desenvolvidas no estágio precisam ser registradas diariamente através da Ficha de frequência e relatório de atividade, onde deverão ser assinadas pelo professor orientador.

Durante o processo de realização do estágio o aluno deverá registrar o máximo de informação para subsidiar a construção do seu Relatório Final, documento de caráter obrigatório a ser entregue ao professor orientador no final do semestre. O Relatório Final será arquivado por 2 (dois) anos, como documento necessário à avaliação institucional, podendo ser consultado a qualquer momento pelo Coordenador de Curso, ou outros representantes do MEC. Após este período o aluno deverá retirá-lo no prazo de 6 meses.

Ao final de cada período a carga horária total do estágio curricular será encaminhada para o professor orientador através da Ficha de Registro de Carga Horária de Estágio, para o preenchimento da Ficha Individual de Acompanhamento de Carga Horária.

13.1.2.1. Fluxograma do Estágio

1º. O aluno envia e-mail para ccg.cabofrio@iff.edu.br solicitando o modelo de TCE - Termo de Compromisso de Estágio. (Mesmo os alunos que vão comprovar atividades como autônomos)

2º. A coordenação envia o modelo do TCE e indica o professor orientador.

3º. Após o TCE ser preenchido e aprovado pelo orientador, o aluno reenvia o documento para a coordenação (em Word), que vai providenciar a criação do processo no SUAP. O aluno deverá acompanhar a tramitação por e-mail.

4º. O documento será assinado eletronicamente pelo próprio aluno, pelo diretor do *campus*, coordenador e pelo orientador. O aluno deverá acompanhar as assinaturas pelo SUAP e avisar ao coordenador depois que todas forem realizadas. Após todas as assinaturas, a coordenação finaliza o documento no SUAP, o aluno então deverá imprimir e levar o TCE para ser assinado pela empresa (ou pelo aluno autônomo).

5º. Após a assinatura da empresa, o aluno escaneia e envia o documento com todas as assinaturas para a coordenação, que providenciará seu arquivamento na pasta do aluno. Somente após o término deste processo o estágio pode ser iniciado.

13.1.2.2. Relatório Final de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório

O Relatório Final de Estágio deverá ser composto das seguintes partes: Pré-textual: Capa; Folha de Rosto; Agradecimentos e Sumário; Textual: Introdução; Desenvolvimento e Considerações Finais; Pós-textual: Referências e Anexos.

1) Pré-textual

1.1) Regras de Formatação

Margem esquerda e superior com 3 cm e direita e inferior com 2 cm. Utilização da fonte Times New Roman, preferencialmente, tamanho 12, centralizada e com espaçamento duplo. Não numerar as páginas da parte pré-textual e observar o recuo na Folha de Rosto, onde se diz: “Trabalho apresentado como requisito [...]”.

1.2) Capa

1.3) Folha de Rosto

1.4) Agradecimentos

Parte em que o estagiário agradece a todos que efetivamente auxiliaram e colaboraram para a atividade de estágio.

1.5) Sumário

Contém a relação de páginas para a Introdução, Desenvolvimento, Referências e Anexos. Como o Relatório é um trabalho científico simplificado e de poucas páginas, não convém utilizar capítulos.

2) Textual

2.1) Regras de Formatação

Utilização da fonte Times New Roman, preferencialmente, tamanho 12, centralizada e com espaçamento duplo. Numerar as páginas a partir da Introdução, contando com as páginas da parte pré-textual. Observar as regras da ABNT para todas as citações, notas de rodapé, figuras, tabelas, referências e anexos.

2.2) Introdução

É a apresentação do relatório informando sobre os objetivos do estágio, sua duração e onde foi realizado, bem como fornecendo um breve histórico da instituição/empresa e de dados básicos sobre a atividade de estágio obtidos do Roteiro de Atividades de Estágio.

2.3) Desenvolvimento

É a parte mais aprofundada do relatório, descrevendo, de forma detalhada, todas as atividades desenvolvidas durante o estágio, incluindo a descrição de métodos e instrumentos de pesquisa, caso tenham sido utilizados, e a análise de resultados, além de apresentar, quando necessário, tabelas, quadros ou figuras como recursos visuais e compreensivos das atividades realizadas e/ou observadas pelo estagiário. A descrição de atividades pode ser agrupada conforme o Roteiro de Atividades. Além disso, o Relatório é uma oportunidade para propor planos de ação que contribuam com o ambiente, instituição e/ou empresa onde o estágio foi realizado. Sendo espaço para análise e reflexão crítica, deve estar fundamentado teoricamente.

Lembramos que todas as informações da instituição, empresa ou ambiente de estágio devem ser respeitadas e consideradas privativas, devendo ter aprovação prévia e por escrito dos seus responsáveis para qualquer forma de publicação.

2.5) Considerações Finais

Momento textual de apreciação crítica quanto ao valor do estágio para a formação profissional e explicações sobre as divergências detectadas entre teorias e práticas observadas nas experiências vivenciadas pelo estagiário. Fazem-se, ainda, propostas e recomendações para a atividade de estágio.

3) Pós-Textual

3.1) Regras de Formatação

Margem esquerda e superior com 3 cm e direita e inferior com 2 cm. Utilização da fonte Times New Roman, preferencialmente, tamanho 12, centralizada e com espaçamento duplo. Numerar as páginas a partir da Introdução, contando com as páginas da parte pré-textual. Observar as regras da ABNT para todas as citações, notas de rodapé, figuras, tabelas, referências e anexos.

3.2) Referências

Apresenta por ordem alfabética todos os recursos e fontes pesquisadas. As referências devem seguir as normas da ABNT.

3.3) Anexos

Figuras, gráficos, imagens, leis, legislações e informações utilizadas, citadas ou ilustrativas do trabalho, que são apresentadas como anexos, na parte pós-textual do relatório. Cada anexo deve ter um título a ser informado no sumário. A paginação dos anexos segue em continuidade com a do trabalho como um todo. Um anexo pode ter várias páginas, desde que o assunto apresentado nessas páginas se relacione com o título do mesmo; caso contrário, um novo anexo, com novo título, deve ser aberto. Segue a relação dos anexos:

- Termo de Compromisso do Estágio (TCE)
- Anexo I – Plano de Atividades de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório;
- Anexo II – Relatório de Atividade;
- Anexo III – Avaliação do Preceptor - Desempenho do Estagiário;
- Anexo IV – Avaliação do Estagiário.

13.2. Trabalho de Conclusão de Módulo (TCM)

A construção de um Trabalho de Conclusão de Módulo (TCM) 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 à 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 TCM – Produção de Artigo, será ofertado no 4º período, e é determinada pela proposta formativa do módulo, com suporte do coordenador do curso, 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 TCM, conforme definido em seu Regulamento, é realizado em grupo ou individual, sob a orientação de um professor orientador 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 TCM, este não pode ser aceito pelo orientador.

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

A orientação seguirá a modalidade presencial e/ ou à distância (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 TCM 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.

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 TCM – Plano de Negócios 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 TCM.

Os TCM – Produção de Artigo e TCM – Plano de Negócios são apresentados por escrito e oralmente a uma Banca Avaliadora composta por no mínimo três 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.

13.3. Atividades Complementares (AC)

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.

Grupo de Atividade	Descrição da Atividade	Carga Horária	Certificação
Grupo 1 Atividades 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 <i>Campus Cabo Frio</i>	30h	Declaração de participação assinada pelo coordenador do curso
	Participação em curso de extensão	10h	Declaração de Participação

Grupo 2 Eventos Acadêmico Científico Cultural	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 Cultural e Pesquisa Institucional Vinculada a Agencia de Fomento	Apresentação de trabalhos acadêmicos, científicos ou culturais em instituições promotoras de âmbito local, regional, nacional e internacional	20h (5h por atividade)	Certificação de apresentação e resumo do trabalho apresentado
	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-	20h (5h por evento)	Declaração da Instituição responsável pelo evento

	culturais internos ou externos ao IFFluminense		
	Participação no desenvolvimento de projetos de pesquisa por semestre letivo	20h (5h por semestre)	Declaração do professor ou responsável pelo projeto
	Apresentação de trabalhos de pesquisa institucional em eventos científicos Internos ou externos	10h (5h por atividade)	Declaração do professor ou responsável pela orientação do trabalho

Total (Sendo 40 h obrigatórias em atividades de extensão)	100h	
--	-------------	--

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

O estudante poderá solicitar a validação de AC durante todo o curso, tendo como prazo máximo a data de aplicação da P1, indicada no Calendário Letivo, do último período. A análise e validação das solicitações encaminhadas pelos estudantes serão feitas pelo Coordenador do Curso ou por membros do NDE.

14. 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 IFFluminense *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.

15. 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 freqüência 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 freqüência 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.

16. Manual para Laboratórios de Gastronomia

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, Claudia Maria Fiuza Alves, Gustavo Guterman, Luiz Fernando de Melo Brettas, Wellington Vinicius dos Santos.

16.1. 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 n°216, além das normas de higiene apresentadas na disciplina.

Alunos dos cursos, Técnico de Cozinha e Tecnólogo em Gastronomia, 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, do lado esquerdo do peito, 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 do 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 se encontram exemplos de algumas peças do uniforme citado. Qualquer peça em desacordo será considerada como não uniformização e impedirá o ingresso no laboratório.



Para os 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 proibida a manipulação de dinheiro nas dependências do laboratório;
- É proibida 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.

16.2. Permanência no 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.

16.3. 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);

16.4. 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.

16.5. 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;

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8. 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 realizar 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.

Anexo

