

**INSTITUTO
FEDERAL
FLUMINENSE**

**CURSO SUPERIOR
DE TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA**

CABO FRIO

2019

DADOS DA INSTITUIÇÃO

CNPJ	10.779.511/0003-79
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense – <i>Campus</i> Cabo Frio
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Estrada Búzios – Cabo Frio, s/n – Bairro: Baía Formosa
Cidade/UF/CEP	Cabo Frio – RJ - CEP: 28.900-000
Telefone/FAX	(22)2645-9500
E-mail do Contato	iffcabofrio@iff.edu.br
Site da Instituição	www.iff.edu.br

REITOR

Jefferson Manhães de Azevedo

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Carlos Artur de Carvalho Areas

DIRETOR DO IFFLUMINENSECAMPUS CABO FRIO

Victor Barbosa Saraiva

DIRETOR DE ENSINO

Renato Cerqueira de Carvalho

COORDENADOR DO CURSO

Adriana Paula Slongo Marcussi

MEMBROS DO NDE

Adriana Paula Slongo Marcussi

Aline Bravo Barbosa Couto

Bernardo Alberto Marcussi

Gustavo da Cunha Guterman

Karla Maria Rio de Macedo

ASSESSORAMENTO PEDAGÓGICO

Mônica Machado Neves Ramos

COORDENADOR ACADÊMICO

André Luiz Pestana de Lacerda

COLEGIADO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Adriana Paula Slongo Marcussi

Adriana Vaz Braga

Alexis Silveira

Aline Bravo Barbosa Couto

Bernardo Alberto Marcussi

Evelyn Pereira Barbosa

Fernando Antonio Trindade Campos

Gustavo da Cunha Guterman

Jaunilson Francisco da Cruz

Juliana Vasconcelos Veronese

Karla Maria Rio de Macedo

Renato Cerqueira de Carvalho

Romilda de Fátima Suinka de Campos

Sumário

1 INTRODUÇÃO	6
2 - IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	10
3 - JUSTIFICATIVA	11
4 – OBJETIVOS	15
4.1 Objetivo Geral	15
4.2 Objetivos Específicos	15
5 - PERFIL DO EGRESSO PROFISSIONAL	16
5.1 Competências Profissionais.....	Erro! Indicador não definido.
6 - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	18
6.1 Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.....	21
7 – COMPONENTES CURRICULARES	26
8 - METODOLOGIA DE ENSINO	104
9 - ESTRATÉGIAS DE FOMENTO AO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E AO COOPERATIVISMO	114
10 -ATIVIDADES ACADÊMICAS	116
10.1 Estágio Profissional	116
10.2. Trabalho de Conclusão de Módulo(TCM)	118
10.3 Atividades Complementares.....	119
11 - PROGRAMAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E PESQUISA	123
11.1 Formas de incentivo às atividades de extensão e à pesquisa aplicada.....	123
11.2 Atividades de pesquisa e produção científica.....	123
11.3 Ofertas de Programas de Extensão Universitária:	123
12-SISTEMAS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM	125
12.1Avaliação do Estudante	125
12.2 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos Anteriores	126
12.3 Da Qualidade do Curso	126
12.3.1 Sistema de Avaliação do Projeto do Curso.....	126
12.3.2 Avaliação da Permanência dos Estudantes.....	127
13 - CORPO DOCENTE E TÉCNICO	127
14 -ESTRUTURAÇÃO DO NDE(NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE)	128
15 - GESTÃOACADÊMICA DO CURSO (COORDENAÇÃO)	129
16 - INFRAESTRUTURA	132
16.1 - BIBLIOTECA	139

1 INTRODUÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense foi criado pela Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, devido à expansão da Rede Federal de Educação Profissional, originado do Centro Federal de Educação Tecnológica de Campos dos Goytacazes. A instituição teve origem na Escola de Aprendizizes e Artífices, datada de 23 de setembro de 1909, contando com mais de um século de história e passando por várias mudanças: de *Escola de Aprendizizes e Artífices* para *Escola Técnica Industrial* (1945); de *Escola Técnica Industrial* para *Escola Técnica Federal* (1959); de *Escola Técnica Federal* para *Centro Federal de Educação Tecnológica* (1999); e de *Centro Federal de Educação Tecnológica* para *Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia* (2008). Ao longo das transformações a instituição foi sofrendo alterações que vão desde a sua filosofia até a sua estrutura organizacional.

No movimento de territorialização, o Instituto Federal Fluminense (IFFluminense) encontra-se em 11 municípios, com uma malha espacial que alcança 12 *campi*, um Polo de Inovação, um Centro de Referência em Tecnologia, Informação e Comunicação na Educação e a Reitoria, reunindo 14.238 estudantes, 938 professores e 742 técnico-administrativos (Dados atualizados em 2016).

Este desenho tem como base os municípios de Bom Jesus do Itabapoana, Itaperuna, Cambuci e Santo Antônio de Pádua na região Noroeste Fluminense; de Campos dos Goytacazes, São João da Barra, Quissamã e Macaé na região Norte Fluminense; na região das Baixadas Litorâneas, o de Cabo Frio; e os municípios de Itaboraí e Maricá na região Metropolitana.

A representatividade territorial do IFFluminense ainda conta com os polos de Educação a Distância nos municípios de Casimiro de Abreu, Bom Jardim, Porciúncula e Miracema; que se somam aos municípios onde há *campus*, constituindo, assim, uma verdadeira rede.

No movimento de ocupação deste território, o Instituto atua com uma verticalizada oferta de formação, com a formação inicial e continuada; os Cursos Técnicos, em sua maioria na forma integrada com o Ensino Médio; as Licenciaturas; os Cursos Superiores de Tecnologia e os Bacharelados, estendendo-se a oferta de formação até à Pós-graduação *lato e stricto sensu*.

A interiorização do IFFluminense merece registro importante na medida em que multiplicou oportunidades de acesso à educação de milhares de jovens e adultos, ampliando o direito ao conhecimento e ao trabalho, por meio da educação inicial e continuada de trabalhadores e da formação técnica de nível médio ou em nível superior, forçando mudanças estruturais na pirâmide social.

Dentro deste cenário, o movimento de expansão e a interiorização do IFFluminense o coloca sempre diante da necessidade de um olhar revigorado por esses ‘novos espaços’,

escolhido de acordo com o conceito de cidade-polo¹, pois apresenta como referência o conjunto de municípios na abrangência da região das Baixadas Litorâneas, na perspectiva de aproveitar o potencial de desenvolvimento, a proximidade com Arranjos Produtivos Locais (APL), a possibilidade de parcerias e infraestrutura existentes.

A área de abrangência do campus Cabo Frio é composta por treze municípios e atende a uma população de aproximadamente 801.535 habitantes distribuídos em uma área de 5.415Km², sendo o município mais distante o de Cachoeira de Macacu (144km do campus).

Em 2009, foram implantados os cursos técnicos de nível médio integrados nas áreas de Petróleo e Gás e Hospedagem e os na modalidade concomitante em Eletromecânica e o subsequente em Guia de Turismo. Nesse mesmo ano, houve a inserção do Curso de Nível Superior – Licenciatura em Física, na Área Básica de Ciências da Natureza – para formar professores habilitados em Física. No período de 2010-2011 foram implantados os cursos técnicos em Cozinha e em Eventos, na forma concomitante, Licenciatura em Química e Biologia, Pós-Graduação *Latu Sensu* em Ensino de Ciências e de Educação Ambiental, todos em atendimento ao Programa de Integração da Educação Básica com a Educação Profissional e ao compromisso de formação de professores. Em 2013, foi implantado o Curso Técnico Concomitante em Química, e o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria em 2015.

A proposta estruturada no campus Cabo Frio configura-se nos seguintes objetivos:

- I. Organizar as atividades de ensino, pesquisa e extensão como expedientes fundamentais ao processo de ensino e de aprendizagem, nas modalidades de ensino ofertadas, em atendimento às novas demandas da sociedade que, por sua vez, exige uma formação que articule a competência científica e técnica com a inserção política e a postura ética.
- II. Buscar um padrão de trabalho que possa ser referência na educação profissional tecnológica, em seu compromisso com o desenvolvimento local e regional.
- III. Discutir permanente e sistemicamente com os campi do IFFluminense no sentido da implantação e implementação de uma metodologia de trabalho que integre propostas de atuação no ensino, pesquisa e extensão.
- IV. Incentivar a participação dos discentes em projetos de iniciação científica e em outros programas de pesquisa, por meio de ampliação de bolsas e outros.

¹Conforme os critérios para definição de cidades-polo definidos pelo Ministério da Educação/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica/Departamento de Políticas e Articulação Institucional/Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica, a saber: (a) distribuição territorial equilibrada das novas unidades; (b) cobertura do maior número possível de mesorregiões; (c) sintonia com os Arranjos Produtivos Locais. (d) Aproveitamento de infraestruturas físicas existentes; (e) Identificação de potenciais parcerias.

V. Atuar em diferentes níveis e modalidades de formação na perspectiva da verticalização do ensino, estimulando a criação de linhas de pesquisa relacionadas aos cursos ofertados pelo campus Cabo Frio.

VI. Estabelecer diálogo permanente com o setor produtivo e a sociedade, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada, na perspectiva de aprimoramento das propostas de formação profissional técnica e tecnológica.

VII. Reafirmar a política nacional de aperfeiçoamento profissional de professores, atuando nas licenciaturas e especialização de professores (em especial da Área de Ciências Naturais - Física, Química e Biologia).

VIII. Trabalhar no sentido da criação de novos espaços de modo que o estudo das ciências aconteça de forma mais viva e integrada.

IX. Intensificar as iniciativas no campo da pesquisa, buscando responder aos editais de órgão de fomento.

X. Consolidar convênios e cooperação técnica com empresas e órgãos governamentais.

XI. Estabelecer convênios com órgãos e movimentos sociais voltados para Tecnologias Sociais, Conservação Ambiental e Patrimônio Cultural.

Respeitando a legislação em vigor, especificamente a dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, a organização curricular que sustenta a proposta pedagógica no campus Cabo Frio envolve os conceitos de interdisciplinaridade, contextualização, flexibilidade e atualização permanente, apresentados nos princípios estabelecidos na Carta de Cabo Frio para o IFFluminense em consonância às Diretrizes Curriculares Nacionais.

2 - IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do Curso:

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Nível	Bases Legais
Superior	<ul style="list-style-type: none"> • LDB N° 9.394/96, • Decreto N° 5.773 de 2006; • Parecer CNE/CES N°. 277/2006, • Resolução CNE/CP N° 3/2002; • Resolução N.º 034/2016, que aprova o Regulamento Geral de Estágio no âmbito do Instituto Federal Fluminense; • Lei N.º 13.005, de 25 de junho de 2014 - Aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) e dá outras providências; • Regulamentação Didático Pedagógica do IFF – RDP; • Portaria N.º1387, de 14 de dezembro de 2015, que determina a organização do Núcleo Docente Estruturante dos Cursos Superiores no IFF; • Lei N.º 10.861, de 14 de abril de 2004, que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências; • Parecer CNE/CP N.º 29 de 03 de dezembro de 2002- Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico; • Resolução CNE/CP N.º 3, de 18 de dezembro de 2002 - Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. • Denominação dos Cursos Superiores de Tecnologia, Portaria Normativa N.º 12/2006; • Carga horária mínima, em horas para Cursos Superiores de Tecnologia - Portaria N.º 10, de 28/07/2006; Portaria N.º 1024, 11/05/2006; Resolução CNE/CP N.º 3, 18/12/2002; • Parecer CES 277/2006, que versa sobre nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. Disponível em: Organização da Educação Profissional; • Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC: guia que organiza e orienta a oferta de cursos de educação educacional e superiores de tecnologia; • Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC: guia que organiza e orienta a oferta de cursos superiores de tecnologia, inspirado nas diretrizes curriculares nacionais e em sintonia com a dinâmica do setor produtivo e as expectativas da sociedade; • Parecer CNE/CP N.º 29 de 03 de dezembro de 2002- Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico.; • Portaria Normativa N.º 12/2006; Carga horária mínima, em horas para

	Cursos Superiores de Tecnologia; <ul style="list-style-type: none"> • Parecer CNE/CES, nº09/2008; • Resolução 25/2014 do IFF; • Regulamentação geral de estágio do IFF, nº03/2014. 		
Unidade Ofertante	Eixo Tecnológico	Modalidade de Ensino	
IFFluminense Cabo Frio	<i>Campus</i> Turismo, Hospitalidade e Lazer	Presencial	
Público Alvo			
Egressos do Curso Técnico em Hospedagem Integrado ao ensino médio, egressos dos cursos técnicos concomitantes ou pós-médio do eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Egressos do ensino médio das redes pública e privada dos municípios, e profissionais da área de gastronomia.			
Nº de Vagas Oferecidas:	Periodicidade da Oferta	Forma de Oferta	
30 vagas anuais/semestral	Anual	Tecnólogo	
Requisitos de Acesso:			
Processo seletivo próprio (vestibular), Sistema de Seleção Unificada (SISU), Edital de transferência interna e externa, edital de ingresso para portadores de diploma e edital próprio de vagas remanescentes.			
Regime de Matrícula	Turno de funcionamento	Carga Horária	Carga horária
Semestral	Tarde/Noite	Total do Curso: 2.420 horas/aula 2017 horas	Específica da Parte Profissionalizante: NSA
Tempo de Duração do Curso:	Tempo de Integralização do Curso:	Título Acadêmico Conferido:	
2,5 anos (5 semestres)	Mínimo 2,5 anos (5 semestres) e máximo recomendado de 4 anos (8 semestres)	Tecnólogo em Gastronomia	
Coordenação de Curso: Adriana Paula Slongo Marcussi – Doutora em Engenharia de Alimentos			

3 - JUSTIFICATIVA

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 (PACHECO, 2011). 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.

Do ponto de vista do desenvolvimento regional, os municípios da mesorregião das Baixadas Litorâneas, composta pelas microrregiões da Bacia de São João e Lagos, no Rio de Janeiro, vêm se consolidando como um eixo universitário. Neste aspecto, o município de Armação dos Búzios se destaca por apresentar uma crescente demanda por profissionais no Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

Armação dos Búzios, assim como outras cidades ao seu redor, encontra-se dentro da Baixada Litorânea Fluminense onde a atividade turística é muito expressiva. Assim, a oferta de cursos gratuitos e de qualidade no eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer é um marco, pela localização deste campus—inserido em meio a cidades turísticas, com expressiva oferta de emprego nos diversos setores turísticos e gastronômicos. Sua importância não reside somente na necessidade de ofertar serviços turísticos de qualidade no âmbito do estado do Rio de Janeiro, mas também na missão de inserir o trabalhador melhor colocado no mundo de trabalho.

O município de Armação dos Búzios é um dos polos gastronômicos do Estado do Rio de Janeiro e um conhecido destino turístico internacional. Na Região dos Lagos existem vários eventos gastronômicos destacando as características dos serviços de alimentação e da culinária local, como o Festival Gastronômico de Búzios, o Festival Gastronômico de Rio das Ostras, o Festival do Marisco, o Festival da Lula e o Festival do Camarão, dentre outros.

Desta forma, a criação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (CST em Gastronomia) está em harmonia com a vocação regional, onde se localiza o campus, pois está localizado em um eixo de núcleos turísticos receptores, como: Arraial do Cabo e Armação dos Búzios, além da própria cidade sede deste Instituto, com movimento turístico durante todo o ano.

A proposta do IFFluminense *Campus* Cabo Frio em ofertar o CST em Gastronomia justifica-se, entre outros aspectos, pela necessidade de preparar e qualificar profissionais com habilidades mais amplas relativas à gastronomia e aos serviços, para atender ao mercado no eixo turismo, hospitalidade e lazer, que está em franca ascensão no Brasil.

A gastronomia como elemento atrativo para o turismo pode ser observada de diversas formas através da tematização de restaurantes ou dos serviços de alimentação, do folclore, da história de forma a convidar o turista a participar da experiência, muitas vezes se identificando com a mesma. Em associação com outras formas de turismo, assume uma função mais complementar: turismo rural (produção de alimentos), turismo cultural (produtos típicos) e turismo gastronômico.

Em um mercado altamente competitivo, em razão de transição entre a sociedade industrial e uma sociedade de prestação de serviços, com a utilização da tecnologia, surge o vértice de dois grandes paradigmas: globalização da economia e desenvolvimento humano, que se distanciam no mesmo compasso da evolução humana. A capacitação de profissionais do eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer atende às necessidades do mercado e pode colaborar para a diminuição da informalidade e precariedade das relações de trabalho, resultado da característica sazonal da atividade.

Conceituado nos chamados quatro pilares da educação: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a viver juntos (atitude) e aprender a ser, (ação – reflexão – ação) o trabalho desenvolvido na construção do curso tem foco no respeito às diversidades culturais, comprometendo-se com o sucesso dos estudantes, vislumbrando o conhecimento como instrumento de compreensão do mundo e de si mesmo, promovendo uma visão ampla do mundo do trabalho para o exercício da cidadania.

A segmentação do turismo gastronômico pode ser desenvolvida, ainda, levando-se em consideração alguns pontos relevantes como:

1. a gastronomia pode ser associada a outros eventos ou segmentos e não só ao ato de comer, mas também ao ato de aprender como se produz, o que se faz com o produto, como se processa, instalações e informações sobre o local (cultura);
2. o turismo gastronômico pode ser desenvolvido para trabalhar em conjunto com as comunidades produtoras (fornecedoras de alimentos), contribuindo inclusive com a inclusão social;
3. o turismo gastronômico pode possibilitar a interiorização do turismo: turismo de aventura mais gastronomia; turismo ecológico mais gastronomia; turismo rural mais gastronomia, consolidando assim um turismo diferenciado;
4. o turismo rural-gastronômico pode também expandir no sentido de se estabelecer visitas a plantações de frutas e compra de doces, geleias, compotas, produção de queijos e indústria de beneficiamento de pescado;
5. a gastronomia local pode ser fortalecida com o desenvolvimento de selo de qualidade;
6. a criação de eventos e/ou festivais podem incentivar o desenvolvimento do turismo gastronômico, à luz do que ocorre na cidade do Rio de Janeiro, com o Festival do Buteco.
7. o turismo gastronômico pode se valer do uso do bem imaterial como a produção artesanal, tradicional de determinado produto, que marca uma região.

Diante do contexto do mundo do trabalho, entende-se que o CST em Gastronomia possibilita ao egresso uma qualificação profissional que vai ao encontro da demanda do mercado local, pelo fato de este caracterizar-se por um grande número de pequenos estabelecimentos, tais como pousadas, restaurantes, bares, bistrôs, cafeterias etc., os quais priorizam profissionais com ampla formação e qualificação, tanto para a produção quanto para o serviço. Por essa razão, dentro dessa realidade socioeconômica e cultural, pode-se afirmar que a empregabilidade do egresso do CST em Gastronomia, cuja formação é mais completa, será maior.

Em síntese, pode-se afirmar que o ensino profissional público, gratuito e de qualidade amplia os conhecimentos e põe em exercício as habilidades e as atitudes do estudante. Essas competências proporcionam ao estudante as ferramentas necessárias ao seu desenvolvimento individual e social, possibilitando-lhe o exercício pleno da cidadania.

De acordo com o Art. 2.º da Resolução CNE/CP N.º 03/2002, os cursos de educação profissional de nível tecnológico serão designados como cursos superiores de tecnologia e deverão:

1. Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos;
2. Incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;
3. Desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços;
4. Propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;
5. Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação;
6. Adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos;
7. Garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular.

O CST em Gastronomia enquadra-se nas determinações da citada resolução, atendendo, portanto, aos pré-requisitos da legislação em vigor.

4 –OBJETIVOS

4.1 Objetivo Geral

Formar profissionais capazes de gerenciar e aplicar as técnicas de produção e de serviços de alimentos e bebidas com competência e habilidades para produzir, servir, planejar, empreender e gerir negócios na área de alimentos e bebidas com inovação e responsabilidade socioambiental.

4.2 Objetivos Específicos

Formar Tecnólogos em Gastronomia aptos a exercerem atividades específicas de:

1. Formar e atualizar, com novas tecnologias de trabalho, os gestores, supervisores e coordenadores em gastronomia.
2. Desenvolver capacidades para as funções de gestor, supervisor e coordenador da produção e serviços de alimentos e bebidas, bem como para a execução de funções operacionais.
3. Desenvolver as características profissionais para empreender e analisar o mercado da gastronomia.
4. Formar trabalhadores para o gerenciamento dos problemas e criação de soluções, voltados para os resultados econômicos, financeiros e de satisfação dos clientes;
5. Possibilitar melhor organização e funcionamento do setor de gastronomia a partir do entendimento e análise de suas questões operacionais e administrativas;
6. Proporcionar condições que permitam a discussão e reflexão sobre o melhor desempenho, de acordo com as exigências do setor gastronômico e turístico;
7. Viabilizar a formação crítica e integral do profissional cidadão comprometido com questões socioambientais, higiênico-sanitárias e histórico-culturais na área da Gastronomia;
8. Preparar profissionais para atender a demanda do turismo, hospitalidade e lazer em pleno desenvolvimento, especialmente a local e regional, constituída por micro e pequenos estabelecimentos em sua maioria;
9. Disseminar a educação e a formação profissional de qualidade, como instituição pública federal, no eixo profissional de hospitalidade e lazer;
10. Promover de forma permanente o desenvolvimento da capacidade de integração entre a organização e o meio ambiente, através do desenvolvimento sustentável e responsabilidade social;
11. Conscientizar o profissional no sentido de realizar práticas de ética e cidadania;
12. Preparar o estudante para elaborar e incrementar planos de negócios, utilizando métodos e técnicas de gestão na formação e organização empresarial.

13. Formar profissionais capazes de compreender os impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias ligadas ao setor de hospedagem.
14. Ampliar o nível de informações dos estudantes para desenvolver senso crítico e trabalhar em equipes multidisciplinares.
15. Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico.
16. Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação.
17. Contribuir para a formação de profissionais a partir de uma visão global, abrangendo todas as fases da atividade de gastronomia, principalmente com os conhecimentos relacionados às práticas gerenciais desenvolvidas nas empresas gastronômicas.
18. Desenvolver habilidades específicas em: mise en place, tipos de cortes, métodos de cocção, identificação de preparações da Cozinha Brasileira, bem como das conceituadas cozinhas internacionais, tradicionais e contemporânea.
19. Preparar profissionais com a capacidade de elaborar fichas técnicas das diversas preparações culinárias.
20. Proporcionar condições que permitam a discussão e reflexão através da releitura e revisita dos pratos tradicionais brasileiros e mundiais, o que permitirá ao estudante a habilidade para criação durante as aulas práticas.

5 - PERFIL DO EGRESSO PROFISSIONAL

O CST em Gastronomia desenvolve um conjunto de competências e habilidades para garantir o domínio de conteúdos práticos e teóricos, que se articulam 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 operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, empreende e gerencia negócios na área de alimentos e bebidas com inovação, considerando aspectos culturais, econômicos e socioambientais, tendo desenvolvido as seguintes competências profissionais:

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.

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:

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

O curso tem como diferencial a oferta de atividades práticas junto ao mercado profissional sob a orientação do coordenador do curso e do corpo docente e a valorização da formação continuada.

6 - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O IFFluminense *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 IFFluminense *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.

Para atender à Resolução CNE/CP N.º 01/2004, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, o IFFluminense *Campus* Cabo Frio incluirá, nos conteúdos de disciplinas e atividades curriculares a Educação das Relações Étnico-Raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes e indígenas, em consonância com a proposta do NEABI do nosso campus, objetivando promover a educação de cidadãos atuantes e conscientes, no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil, buscando relações étnico-sociais positivas, rumo à construção da nação democrática.

Tendo em vista as explicitações acima, destacam-se como principais ações do NEABI campus Cabo Frio:

- Buscar maneiras de contribuir para a superação do racismo em nossa sociedade;
- Contribuir com propostas de intervenção pedagógica, com vistas à formação integral dos educandos, a partir de uma política educacional que reconheça a formação étnica do nosso país, valorizando, assim, os padrões culturais das etnias;
- Criar caminhos favoráveis para desconstruir, ressignificar e reconstruir conceitos e conteúdos necessários aos conhecimentos históricos e culturais do povo negro e indígena em nosso país.

Nessa perspectiva, o núcleo pretende abordar em seus projetos questões de identidade negra, identidade africana, identidade indígena, através de conexões histórico-sociais relevantes para a compreensão da rica cultura brasileira, traçando itinerários de pesquisas identificados e pactuados com um projeto de sociedade fundada na igualdade política, econômica e social, sem incorrer em dogmas, estereótipos ou folclorizações.

É importante destacar que as ações desenvolvidas pelo NEABI campus Cabo Frio buscam integrar sobremaneira os diferentes itinerários formativos que fazem parte da estrutura pluricurricular de nossa instituição. É nesse sentido que se propõe agregar as práticas desenvolvidas neste curso com as atividades do Núcleo, por meio da participação do corpo docente/discente, em

especial nos eventos IF Festival Negressência e Painel Cultural Indígena, que fazem parte da agenda do campus.

Os temas também serão tratados transversalmente durante o curso em alguns componentes curriculares, como: História da Gastronomia, Cozinha Brasileira, Cozinha Regional Brasileira, Relações Interpessoais e ética profissional, Gestão de Pessoas, Cultura, Arte e Estética na Gastronomia e Segurança do Trabalho e Legislação Trabalhista.

A Educação em Direitos Humanos é um dos eixos fundamentais do direito à educação, e refere-se ao uso de concepções e práticas educativas fundadas nos Direitos Humanos e em seus processos de promoção, proteção, defesa e aplicação na vida cotidiana e cidadã de sujeitos de direitos e de responsabilidades individuais e coletivas. Dentro desta inserção os conhecimentos concernentes à Educação em Direitos Humanos na organização dos currículos da Educação Básica e da Educação Superior é de suma importância para o desenvolvimento do cidadão, conforme também consta na Resolução CNE Nº01 de 30 de maio de 2012, e a mesma dentro do curso de Tecnólogo em Gastronomia será abordada pela transversalidade, por meio de temas relacionados aos Direitos Humanos e tratados interdisciplinarmente em disciplinas como Gestão de Pessoas e Noções de Direito e Segurança do Trabalho.

Diante da grande importância que a educação ambiental exige para este curso, alguns professores deste campus desenvolvem um projeto de extensão com vistas na construção e manutenção sustentável de uma horta orgânica. Os resíduos alimentares produzidos durante as aulas práticas do curso de Tecnólogo em Gastronomia serão separados, e servirão de adubo para a horta orgânica. Este assunto também será amplamente discutido na disciplina de educação ambiental, onde desta maneira o estudante estará aplicando os conhecimentos teóricos no reaproveitamento de resíduos dentro dos projetos já existentes neste campus.

O desenvolvimento das atividades de extensão ao longo do curso é de suma importância para que o estudante esteja em contato com o mercado de trabalho e outras entidades sociais, relacionadas a sua área de atuação. As atividades de extensão serão realizadas ao longo do curso e garantidas por meio das visitas técnicas, seminários, contato com a área de atuação para desenvolvimento de soluções tecnológicas e inovadoras, e outras atividades.

O CST em Gastronomia desenvolverá projetos técnicos científicos de forma interdisciplinar integrando as áreas do curso, incentivando os estudantes à produção do conhecimento e a participação, em conjunto com os professores, de programas institucionais de bolsas de iniciação científica e de outros programas de fomento à pesquisa e à extensão. A pesquisa é uma ferramenta importante de complementação da formação ao longo do percurso escolar, pois auxilia o estudante na organização das ações embasadas em metodologia e rigor científico. A busca contínua de

informações aprimora a habilidade do estudante de ter acesso rápido às informações utilizando diferentes ferramentas disponíveis em meio eletrônico e físico.

As ações de extensão objetivam a integração entre os estudantes, a área profissional e a comunidade por meio do estabelecimento de parcerias. Na área da gastronomia é possível elencar alguns parceiros que possuem relacionamento com o IFFluminense *Campus* Cabo Frio, a saber: Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, Associação Brasileira de Empresas de Eventos e Turismo, Associação Comercial Hotelaria de Cabo Frio e Armação dos Búzios.

6.1. Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

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.

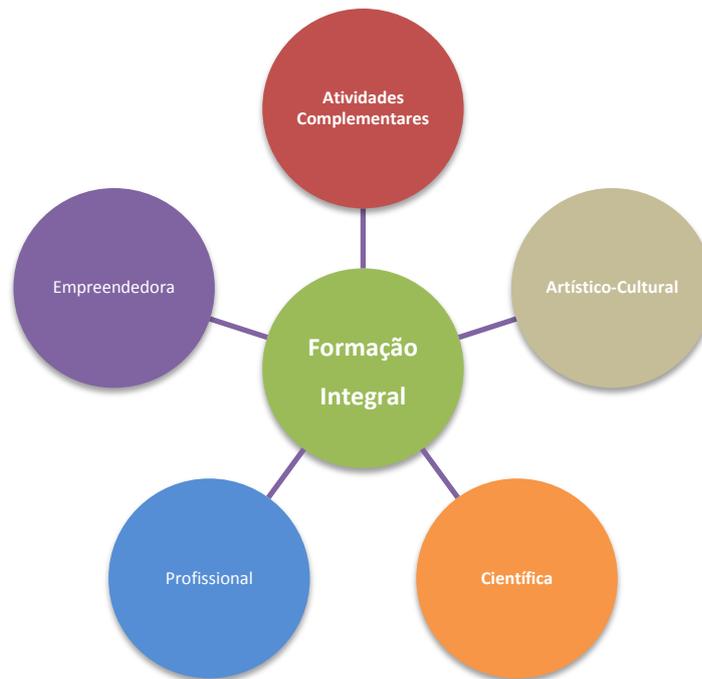


Figura 2: Representação dos eixos formativos.

A matriz curricular é organizada em cinco semestres letivos, e na tabela 1 são apresentados os componentes curriculares que compõem cada eixo formativo:

Tabela 1 – Componentes Curriculares que compõem cada Eixo Formativo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF- Fluminense *Campus* Cabo Frio.

Eixo Formativo	Componente Curricular	Carga Horária		Período Ofertado				
		Teórica	Prática	1º	2º	3º	4º	5º
Competência Artístico-Cultural	História da Gastronomia	40 h/a			X			
	Cultura, Arte e Estética na Gastronomia	40 h/a			X			
	Total	80 h/a						
Competência Científica	Matemática Aplicada	40 h/a		X				
	Química dos Alimentos	40 h/a	20 h/a	X				
	Higiene e Segurança Alimentar	40 h/a	20 h/a	X				
	Nutrição Básica	60 h/a		X				
	Tecnologia Culinária	30 h/a	50 h/a		X			
	Educação Ambiental	40 h/a		X				
	Fundamentos do Trabalho	40 h/a			X			

	Acadêmico								
	Total	290 h/a	90 h/a						
Competência Profissional	Habilidades Básicas em Cozinha Profissional	30 h/a	50 h/a	X					
	Planejamento de Cardápio	40 h/a			X				
	Panificação e Confeitaria	20 h/a	60 h/a		X				
	Bebidas e Mixologia	20 h/a	20 h/a			X			
	Técnicas de Serviço de Sala e Bar	20 h/a	20 h/a			X			
	Cozinha Francesa	20 h/a	60 h/a			X			
	Cozinha Brasileira	20 h/a	60 h/a			X			
	Culinária Funcional	20 h/a	60 h/a			X			
	Cozinha Brasileira Regional	20 h/a	60 h/a					X	
	Cozinha Italiana	20 h/a	60 h/a					X	
	Cozinha Mediterrânea Asiática	20 h/a	60 h/a						X
	Cozinha das Américas	20 h/a	40 h/a						X
	Cozinha da Região dos Lagos	20 h/a	40 h/a						X
	Noções de Direito e Segurança do Trabalho	60 h/a			X				
	TCM – Organização de eventos	60h/a						X	
TCM – Plano de Negócios	60h/a							X	
	Total	470 h/a	590 h/a						
Competência Empreendedora	Organização de Eventos	40 h/a					X		
	Marketing de Serviços	60 h/a					X		
	Gestão de Materiais	60 h/a							
	Gestão de Pessoas	40 h/a							X
	Gestão Financeira	60 h/a							X
	Implantação de Empreendimentos Gastronômicos	40 h/a							X
		Total	300 h/a						
Disciplinas Optativas	Análise Sensorial de Alimentos	40 h/a		X	X	X			
	Libras	40 h/a		X	X	X			
	Relações Interpessoais e Ética Profissional	40 h/a		X	X	X			
	Tecnologia de Alimentos	40 h/a		X	X	X			
	Introdução à Informática	40 h/a		X	X	X			
	História da fome no Brasil	40h/a		X	X	X			
	Primeiros socorros	40h/a		X	X	X			
		Hora aula de 50 min		Hora					
Carga horária do curso de disciplinas teóricas e práticas		1940		1616					
Carga Horária Total de Atividade Complementar		120		100					
Carga horária total de aulas teóricas		1140		950					
Carga horária total de aulas práticas		680		567					
Carga Horária das Disciplinas Optativas		120		100					

Carga horária total de Estágio Supervisionado	360	300
Carga horária total	2420	2017

O domínio dos conteúdos referentes às competências voltadas para o exercício da profissão promove um tratamento adequado dos conteúdos de cada área de conhecimento. Esse conjunto engloba disciplinas que permitem ao futuro gastrônomo desenvolver competências e habilidades práticas. Assim, a matriz está organizada conforme apresentada, mas o estudante tem a autonomia de escolher o itinerário formativo, respeitando as especificidades do curso, amparado pela Equipe Pedagógica e o Coordenador de Curso para organizar o seu Plano de Estudo e posteriormente efetuar sua inscrição nos componentes curriculares selecionados.

O estudante que for aprovado em todas as unidades curriculares do semestre seguirá, automaticamente, para o próximo período/semestre. Em caso de reprovação em unidades curriculares, o estudante precisará cursar as unidades curriculares pendentes e poderá cursar unidades curriculares do período/semestre seguinte, desde que atenda às seguintes condições: (1) disponibilidade de vagas da unidade curricular do período/semestre; (2) compatibilidade de horários entre as unidades curriculares pendentes e as do período/semestre seguinte. Desta forma estaremos contribuindo com a permanência e êxito do estudante no curso.

As disciplinas de Habilidades Básicas, Higiene e Segurança Alimentar e de Química dos Alimentos, serão fundamentais para que os estudantes possam cursar todas as demais disciplinas práticas que serão ofertadas a partir do 2.º semestre. Contudo, o cursista, mesmo que reprovado nas disciplinas acima poderá cursar o próximo semestre, contanto que apresente frequência superior a 75% do total em cada uma destas disciplinas.

Os componentes curriculares estão divididos em disciplinas obrigatórias e optativas, sendo as optativas apresentadas e analisadas, a cada semestre, pelo NDE do curso, com a proposta de atualização constante das competências socioculturais e técnicas para a formação do egresso, exceto a disciplina de Libras, conforme o Decreto Nº 5.626 de 22 de dezembro de 2005.

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

LEGENDA DOS EIXOS FORMATIVOS

- Competência Profissional
- Competência Científica
- Competência Artístico-Cultural
- Competência Empreendedora
- Optativa e AC

7 – COMPONENTES CURRICULARES

Disciplina: HABILIDADES BÁSICAS EM COZINHA PROFISSIONAL

Carga Horária: 80 h/a – Teórica- 50h/a Prática - 30h/a

Período: 1º Semestre

EIXO FORMATIVO: Competência Profissional

EMENTA:

Métodos de cocção dos alimentos e as técnicas básicas para os cortes hortaliças, carnes, pescados e aves. Preparo de caldos, sopas e molhos mãe através do uso de espessantes e emulsificantes.

OBJETIVOS:

-
- Dominar as etapas de pré-preparo e os métodos básicos de produção dos alimentos.
 - Auxiliar nos processos de produção de sua área, nos serviços de alimentação,
 - Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;
 - Selecionar e higienizar as matérias primas;
 - Aplicar técnicas de conservação dos alimentos;
 - Armazenar de forma adequada os alimentos;
 - Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;
 - Usar novas tecnologias, novos equipamentos;
 - Trabalhar a capacidade de resistência e ritmo de produção na cozinha;
 - Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.

CONTEÚDOS:

-
1. Pesos e medidas;
 2. Identificação e manuseio de equipamentos;
 3. Identificação e manuseio de utensílios;
 4. Identificação de matérias-primas e aplicações;
 5. Fundos e bases;
 6. Molhos e sopas;
 7. Espessantes;
 8. Ovos clássicos;
 9. Corte e porcionamento de hortaliças, frutas, carnes, aves, pescados e frutos do mar;
 10. Métodos de cocção;
 11. Vocabulário básico de termos técnicos;
 12. Organização funcional da brigada da cozinha;
 13. Planejamento físico e funcional da cozinha.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA. **CHEF PROFISSIONAL**, editora: SENAC SP.
- KINDERSLEY, D. **O grande livro dos ingredientes**, editora: Publifolha, ano:2011.
- HILL, S. **Facas e cortes – Técnicas para cortar**, editora: Publifolha, ano:2009.
- MONTEIRO, R. Z. **Cozinhas Profissionais**, editora: Senac, ano: 2017.
- RUHLAM, M. **Elementos da culinária de A a Z: Técnicas, ingredientes e utensílios**, editora: Zahar, ano: 2009.

BIBLIOGRAFIACOMPLEMENTAR

-
- BARRETO, R. **Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios**, editora: Senac, ano: 2011.
- BOURDAIN, A. **Ao ponto**, editora: Companhia das letras, ano: 2011.
- KOVESI, S.,; BETTY, C. **400 G - TECNICAS DE COZINHA**, editora: IBEP NACIONAL, ano: 2007.
- MCGEE, H. **Dicas para cozinhar bem**, editora: Zahar, ano: 2012.
- STRAWBRIDGE D. J. **Feito em Casa. Legumes e Verduras**, editora: Publifolha, ano: 2016.
- STRAWBRIDGE D. J. **Feito em casa. Conservas e compotas**, editora: Publifolha, ano: 2016.

Disciplina: EDUCAÇÃO AMBIENTAL**Carga Horária: 40 h/a (teórica)****Período: 1º Semestre****EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA****EMENTA:**

Aspectos econômicos, sociais e territoriais da questão ambiental. As diferentes matrizes teóricas da Educação Ambiental e seus impactos no ambiente e na sociedade. A história da Educação Ambiental. A Política Nacional de Educação Ambiental e os diferentes atores de sua efetiva implementação. A Educação Ambiental no contexto da gastronomia. As diretrizes curriculares da Educação Ambiental e a produção de alimentos.

OBJETIVOS:

- Estabelecer relação entre o meio ambiente e a prática da cozinha.
- Reconhecer os princípios básicos da responsabilidade ambiental, identificando as práticas de produção de alimentos alternativas como forma de minimizar o impacto ambiental.
- Despertar a consciência ecológica nos estudantes e atores envolvidos no processo ensino-aprendizagem do curso.

CONTEÚDO:

1. Sustentabilidade, meio ambiente e educação ambiental: matrizes teóricas.
 - 1.1. Antropocentrismo e biocentrismo: duas faces da dicotomia Homem-Natureza.
 - 1.2. Desenvolvimento sustentável ou sociedade sustentável.
 - 1.3. Educação Ambiental: concepções em disputa.
2. O que é Educação Ambiental?
 - 2.1. A história da Educação Ambiental.
 - 2.2. A Política Nacional da Educação Ambiental.
 - 2.3. As Diretrizes Curriculares Nacionais e a Educação Ambiental
 - 2.4. Conceitos, Temas e Práticas de Educação Ambiental – uma reflexão sobre as diferentes vertentes da Educação Ambiental.
3. Legislação aplicada à gestão ambiental na perspectiva do setor gastronômico

4. Sustentabilidade ambiental
 - 4.1. Utilização de tecnologias limpas e uso consciente de recursos naturais
 - 4.2. Correta gestão e a redução de resíduos produzidos
 - 4.3. Consumo consciente através dos fornecedores e da cadeia de mantimentos ecologicamente corretos
 - 4.4. Valorização da agricultura local
 - 4.5. Otimização e reaproveitamento de produtos

5. A abordagem da sustentabilidade na experiência gastronômica
 - 5.1 Desenvolvimento de cardápios sustentáveis.
 - 5.2 Uso da sazonalidade de ingredientes visando à sustentabilidade.
 - 5.3 Aspectos culturais da gastronomia como incentivo à sustentabilidade
 - 5.4 A sustentabilidade no contexto dos ingredientes.

BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

- ODUM, E. **Ecologia**. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro, 1988.
- RICKLEFS, R.E. **A economia da Natureza**. 2010. 6ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
- RAVEN, P.H.; E. R.F.; EICHHORN, S.E. 2007. **Biologia Vegetal**, 7^a.ed. Coord. Trad. J.E. Kraus. Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro.
- CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. São Paulo: Paz e Terra, 2008.
- GONÇALVES, Carlos Nelson Porto. **A globalização da natureza e a natureza da globalização**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.
- GRÜN, Mauro. *Ética e educação ambiental: a conexão necessária*. 3^a ed. São Paulo: Papirus, 1996.
- HARVEY, David. A geopolítica do capitalismo. In: _____ **A produção capitalista do espaço**. São Paulo: Annablume, 2005.
- LAYRARGUES, Philippe Pomier; LIMA, Gustavo Ferreira da Costa. Mapeando as macro-tendências político-pedagógicas da Educação Ambiental contemporânea no Brasil. In: Encontro de Pesquisa em Educação Ambiental. Ribeirão Preto: EPEA, 2011.
- MARQUES, Luis. **Capitalismo e colapso ambiental**. 2^a edição, Campinas: Editora Unicamp, 2016.
- REIGOTA, Marcos. *O que é educação ambiental*. São Paulo,SP: Brasiliense (Coleção Primeiros Passos), 2004.

BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

COX, J. **Ervas culinárias. Como cultivar e armazenar ervas aromáticas e usá-las na cozinha**, editora: Publifolha, ano: 2011.

DIAS, G. F. **Educação e Gestão Ambiental**. Gaia, 2006.

DIAS, R. **Gestão Ambiental: Responsabilidade Social e Sustentabilidade**. Atlas, 2006.

MOURA, J. H. M.; MOURA, D. S.; LAN, M. A. M. **Do sonho à realidade com as ferramentas da gestão ambiental**. Cabo Frio: Poema, 2008.

SENAC. Departamento Nacional. **Culinária amazônica: o sabor da natureza**. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011.

MEC. Resolução CNE/CP 2/2012. Diário Oficial da União, Brasília, 18 de junho de 2012 – Seção 1 – p. 70. - *Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental*.

RICKLEFS, Robert E. *A economia da natureza*. 6ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

VEIGA, Alinne; AMORIM, Érica; BLANCO, Maurício. *Um retrato da presença da Educação Ambiental no Ensino Fundamenta brasileiro: o percurso de um processo acelerado de expansão*. Brasília: INEP, 2005.

Disciplina: MATEMÁTICA APLICADA

Carga Horária: 40 h/a

Período: 1º Semestre

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA

EMENTA:

- Unidades de medida;
- Operações com números reais;
- Potências e notação científica;
- Resolução de equações polinomiais do primeiro grau;
- Grandezas diretamente e inversamente proporcionais;
- Regra de três;
- Porcentagem;
- Tabelas e gráficos;
- Medidas de posição e medidas de dispersão.

OBJETIVOS:

- Conhecer as medidas de comprimento, área, volume, massa e tempo e saber fazer transformações com as mesmas;
- Efetuar as operações básicas nos conjuntos numéricos;
- Resolver situações problemas que envolvam frações, potências e notação científica;
- Resolver equações polinomiais de primeiro grau;
- Identificar grandezas diretamente e inversamente proporcionais;
- Resolver problemas envolvendo regra de três simples;
- Calcular o Fator de Rendimento dos Alimentos;
- Conhecer as diferentes formas de representação de uma porcentagem;
- Resolver problemas que envolvam porcentagem;
- Transformar receitas em porcentagem;
- Conhecer e interpretar tabelas e gráficos;
- Calcular as medidas de posição;

CONTEÚDOS:

1. Unidades de Medida

- 1.1 – Medidas de comprimento;
- 1.2 – Medidas de área;

- 1.3 – Medidas de volume;
- 1.4 – Medidas de Massa;
- 1.5 – Medidas de tempo.
- 2. Conjuntos Numéricos
 - 2.1 – Expressões numéricas;
 - 2.2 – Operações com frações;
 - 2.3 – Potências;
 - 2.4 – Notação científica.
- 3 – Equação Polinomial do Primeiro Grau
 - 3.1 – Resolução de equações polinomiais do primeiro grau.
- 4. Grandezas
 - 4.1 – Grandezas diretamente e inversamente proporcionais;
 - 4.2 – Fator de Rendimento dos Alimentos;
 - 4.3 – Regra de três simples.
- 5. Porcentagem
 - 5.1 – Forma centesimal, fracionária e percentual;
 - 5.2 – Problemas envolvendo porcentagem;
 - 5.3 – Regras de arredondamento e algarismos significativos;
 - 5.4 – Porcentagem nas receitas.
- 6. Tabelas e Gráficos
 - 6.1 – Tabelas;
 - 6.2 – Gráficos.
- 7. Medidas de Posição
 - 7.1 – Média;
 - 7.2 – Mediana;
 - 7.3 – Moda.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CRESPO, A. A. **Estatística fácil**. Saraiva 2009.

DANTE, L.R. **Matemática**. Volume Único. São Paulo: Ática, 2009.

IEZZI, G.; D., O. **Matemática**. Volume Único. São Paulo: Atual 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DANTE, L. R. **Matemática: contexto e aplicações**. São Paulo: Ática, 2006.

FONSECA, J.S. **Curso de estatística**. Atlas, 1996.

IEZZI, G.; DOLCE, O. **Matemática: ciência e aplicações**. São Paulo: Atual 2006.

IEZZI, G.; **Fundamentos de matemática elementar vol.11: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva**. São Paulo: Atual, 2004.

MORETTIN, P. A. **Estatística básica**. Saraiva, 2013.

Disciplina: HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR**Carga Horária: 40 h/a – teórica 20 h/a – prática****Período: 1º Semestre****EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA**

EMENTA:

Importância da segurança alimentar; conceitos fundamentais sobre segurança alimentar; biologia e relação com a segurança alimentar; doenças de origem alimentar; as boas prática para serviços de alimentação.

OBJETIVOS:

- Estudar as Boas Práticas para serviços de alimentação;
- Entender a importância dos Procedimentos Operacionais Padronizados;
- Controlar os processos envolvendo a manipulação segura dos alimentos;
- Estudar as legislações de alimentos;
- Ter noções de APPCC;

CONTEÚDOS:

1. - Microbiologia dos alimentos;
2. - Doenças Transmitidas por alimentos;
3. - Perigos alimentares;
4. - Introdução às boas práticas para serviços de alimentação; Localização, edificações, instalações, equipamentos, utensílios e móveis.
5. - Controle da qualidade da água; controle de pragas, manejo de resíduos sólidos.
6. - Saúde do manipulador; higiene pessoal, e comportamento no trabalho.
7. - Higiene ambiental; higienização de vegetais.
8. - Controle e fornecedores, seleção de insumos e matérias-primas, transporte e armazenamento.
9. - Congelamento; refrigeração, descongelamento; e dessalgue.
10. - Cocção, manutenção a quente ou a frio
11. - Distribuição, resfriamento e reaquecimento.
12. - Registros documentais; responsabilidade técnica.
13. - O procedimento operacional padrão de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
14. - O procedimento operacional padrão de controle de pragas e vetores urbanos.
15. - O procedimento operacional padrão de higienização dos reservatórios de água.
16. - O procedimento operacional padrão de controle da higiene e saúde dos manipuladores.

17. - Definições essenciais sobre o processo de higienização
18. - Detergentes: tipos, mecanismos de ação, resíduos alvo.
19. - Sanificantes: físicos ou químicos, ação, eficácia.
20. - Métodos de limpeza e sanitização.
21. - Métodos de higienização;
22. - Fabricação de alimentos segundo as normas de higiene e segurança alimentar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- ALVES, E.SILVA JR. **Manual de controle higiênico sanitário em serviço de alimentação.** Editora: Varela, ano: 2014
- FRANCO, B.D.G.M. **Microbiologia dos Alimentos**, editora: Atneneu.
- GRASSI NETO, R. ***Segurança Alimentar - Da Produção Agrária: A PROTEÇÃO DO CONSUMIDOR**, editora: Saraiva, ano : 2013.
- STANGARLIN, L. **Instrumentos para elaboração do manual de boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizados em serviços de alimentação**, editora: Rubio, ano: 2015

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- FIGUEIREDO, R.M. **Programa de redução de patógenos**, editora: Manole, ano: 1999.
- FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**, editora: Artmed.
- GERMANO, P.M.L. **Higiene e vigilância sanitária dos alimentos**, editora: Manole, ano: 2014.
- TAVELLA, ALNA . **Boas práticas de fabricação para o serviço de alimentação.** Editora: Senai, ano: 2016.
- TONDO, E.C.; BORTZ, S. **Microbiologia e sistema de gestão da segurança dos alimentos**, editora: Manole, ano: 2014.

Disciplina: QUÍMICA DOS ALIMENTOS**Carga Horária: 40 h/a – teórica 20 h/a – prática****Período: 1º Semestre****EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA**

EMENTA:

Princípios da química dos alimentos com enfoque na gastronomia molecular.

OBJETIVOS:

- Conhecer a química dos alimentos;
- Aplicar técnicas de preparação seguindo o embasamento da química dos alimentos;
- Aplicar técnicas de cocção seguindo o embasamento da química dos alimentos;
- Aplicar técnicas da cozinha contemporânea seguindo o embasamento da gastronomia molecular;

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

1 - Água:

- 1.1. - molécula de água,
- 1.2. - água nos alimentos,
- 1.3. - estrutura da água líquida,
- 1.4. - estrutura do gelo,
- 1.5. - interações água-soluto,
- 1.6. - atividade de água, isotermas de sorção de água e histerese;
- 1.7. - pH dos alimentos e a interação com a água;
- 1.8. - Aplicação das isotermas de sorção na tecnologia de alimentos;

2 - Aminoácidos e proteínas:

- 2.1. - definição, configuração e classificação,
- 2.2. - propriedades físicas e funcionais,
- 2.3. - proteínas importantes em alimentos;
- 2.4. - monossacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos;
- 2.5. - configuração, propriedades, reações, estrutura,
- 2.6. - nomenclatura e compostos mais encontrados na natureza;
- 2.7. – oligossacarídeos e polissacarídeos;
- 2.8. - ciclodextrinas, substâncias pécticas, ágar, alginato, carragena e gomas;

3. - Lipídeos:

- 3.1. - classificação, estrutura e propriedades em relação aos alimentos.

3.2. - componentes lipídicos, propriedades físicas, modificação de gorduras, funcionalidade, deterioração, hidrólise e oxidação;

4. - Pigmentos naturais:

4.1. - classificação, estrutura e propriedades em relação aos alimentos.

4.2. - clorofilas, carotenóides, flavonóides, betalainas, taninos, quinonas e xantonas;

4.3. - sabor e aroma: definição, flavor, sabores básicos, compostos voláteis e não• voláteis;

5. - Aditivos em alimentos;

6.- Conceito de gastronomia molecular;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DAMODARAN, S. **Química dos Alimentos de Fennema**, Editora: Artmed Grupo, ano: n/d.

LIDON, F. J. C. **Indústrias Alimentares: Aditivos e Tecnologia**, Editora: Escolar, ano: 2007.

OLIVEIRA, D. **Dos cadernos de receitas as receitas de latinha**, Editora: Senac, ano: 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR :

ARAUJO, J. M. A.. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. **Química de alimentos: teoria e prática**

DAVIES, C.A. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2. ed. rev. São Paulo: Ed. Blücher, 2007.

SENAC. Departamento Nacional. **O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2001.

WENZEL, G. E. **Bioquímica Experimental Dos Alimentos**, Editora: Unisinos, ano: 2010.

Disciplina: NUTRIÇÃO BÁSICA E ANTROPOLOGIA ALIMENTAR**Carga Horária: 60h****Período: 1º semestre****EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA**

EMENTA:

Compreensão da alimentação humana como um fenômeno biocultural e das políticas nacionais de alimentação.

OBJETIVOS:

- Compreender a alimentação humana como um fenômeno biocultural, enfatizando o direito humano a alimentação saudável e adequada, discutindo as dimensões da alimentação: biológica, sócio cultural, ambiental e econômica.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

1. - Política nacional de alimentação e nutrição;
2. - Direito humano à alimentação adequada;
3. - Promoção da alimentação adequada e saudável;
4. - Guia alimentar para a população brasileira;
5. - Tabela brasileira de composição dos alimentos;
6. - Teorias antropológicas sobre a alimentação;
7. - Alimentação humana como um fenômeno bio-cultural;
8. - Rotulagem nutricional;
9. - Programa de alimentação do trabalhador - PAT;
10. - Programa de Alimentar Escolar – PNAE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DALBY, A. **Sabores perigosos**, editora: Senac; ano: 2010.

VÁRIOS AUTORES. **O grande livro dos ingredientes**, editora: Publifolha; ano: 2011.

VÁRIOS AUTORES. **Ingredientes**, editora: H. F. Ullman; ano: 2012

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CRUZ, A. **Processamento de produtos lácteos**, editora: Elsevier; ano: 2017
 LACERDA, M.I. **Misturando Sabores. Receitas e Harmonização de Ervas e Especiarias**, editora: Senac São Paulo; ano: 2017.

PAULA, A. G. **Como implantar o PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador – em Empresas da cidade de Poços de Caldas**. Pós-graduação em Gestão Avançada de Pessoas. Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais – Campus Poços de Caldas, 2011.

SCHMIDT, F. **Pré-Processamento de frutas, hortaliças, café, cacau e cana de açúcar**, editora: Elsevier, ano: 2016.

TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il. ISBN 978-85-334-2176-9

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA –UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPAUNICAMP, 2011. 161 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição** / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 84 p. : il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde)

BRASIL. Secretaria de Direitos Humanos da Presidência da República **Direito à alimentação adequada**. – Brasília: Coordenação Geral de Educação em SDH/PR, Direitos Humanos, Secretaria Nacional de Promoção e Defesa dos Direitos Humanos, 2013.

Brasil. Ministério da Saúde. **Caderno de atividades : Promoção da Alimentação Adequada e Saudável** : Educação Infantil / Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. – Brasília : Ministério da Saúde, 2018. 92 p. : il. ISBN: 978-85-334-2595-8

Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de Alimentos - 2º Versão / Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Universidade de Brasília – Brasília : Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005.

Disciplina: FUNDAMENTOS DO TRABALHO ACADÊMICO**Carga Horária: 40 h/a – teórica****Período: 2º Semestre****EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA**

EMENTA:

As diferentes formas de conhecimento. O conhecimento científico. Métodos. O processo de pesquisa. Metodologia de estudos. Trabalhos científicos.

OBJETIVOS:

- Conhecer e correlacionar os fundamentos, os métodos e as técnicas de análise presentes na produção do conhecimento científico;
- Compreender as diversas fases de elaboração e desenvolvimento de pesquisas e trabalhos acadêmicos;
- Elaborar e desenvolver pesquisas e trabalhos científicos na área de gastronomia obedecendo às orientações e normas vigentes nas Instituições de Ensino e Pesquisa no Brasil e na Associação Brasileira de Normas Técnicas.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

1- Níveis de Conhecimento:

- Senso Comum
- Filosófico
- Teológico
- Científico;

2 - Método Científico e Metodologia;

3 - A pesquisa e a Iniciação Científica;

1. Ética;
2. Tipologia da pesquisa;
3. Classificação da pesquisa;
4. Definindo projeto de pesquisa;
5. Estrutura do Projeto de Pesquisa.

4 - O tema da pesquisa;

- 1. Pesquisa documental, pesquisa bibliográfica e contatos diretos;
- 2. Organização do Trabalho Científico: fichamento, resumo e resenha.

- 5 - O objeto de pesquisa;
 - 1. O referencial teórico;
 - 2. A delimitação da questão;
 - 3. A elaboração da hipótese;
 - 4. Os objetivos da pesquisa;
 - 5. A justificativa
- 6 - O percurso metodológico;
 - 1. Tipos de pesquisa;
 - 2. Os sujeitos da pesquisa;
 - 3. O espaço da pesquisa;
 - 4. A produção dos dados;
 - 5. Cronograma
- 7 - Projeto de pesquisa;
 - Estrutura do Projeto e Normas Técnicas;
 - 1. Tema;
 - 2. Introdução;
 - 3. Objetivo geral;
 - 4. Objetivos específicos;
 - 5. Justificativa;
 - 6. Problema;
 - 7. Fundamentação teórica;
 - 8. Metodologia;
 - 9. Cronograma;
 - 10. Bibliografia

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, M. M. DE. **Como preparar trabalhos para curso de pós-graduação**. 7ªed. Atlas, 2008.

CERVO, A. L. **Metodologia Científica**. 6ªed. Pearson Education, 2007.

MACHADO, A. R.; LOUSADA, E. G.; ABREU T. L. S. **Planejar gêneros acadêmicos**. 3ªed. Parábola, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 9ªed. Atlas, 2009.

LAKATOS, E. M. **Fundamentos da metodologia científica.** Atlas, 2010.

MACHADO, A. R. **Trabalhos de pesquisa: diários de leitura para revisão bibliográfica.** 2ªed. Parábola, 2007.

KOCHE, J.C. **Fundamentos da metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa.** 32ªed. Vozes, 2012.

SEVERINO, A.J. **Metodologia do trabalho científico.** Cortez, 2007.

Disciplina: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

Carga Horária: 40 h/a – teórica

Período: 2º Semestre

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA ARTÍSTICO-CULTURAL

EMENTA:

História da Gastronomia e os principais movimentos gastronômicos associados com suas influências na atualidade.

OBJETIVOS:

- Conhecer os conceitos de Alimentação;
- Entender a alimentação na cultura ocidental;
- Entender a alimentação na cultura brasileira;

CONTEÚDOS:

1. Conceito de alimentação e de Cultura;
2. Consumo de alimentos e sua relação com os sistemas simbólicos, religiosos, rituais, festividades;
3. Sistemas alimentares e sistemas culinários;
4. Influências da cozinha francesa e da cozinha italiana na cultura alimentar ocidental;
5. Influências da cozinha da península ibérica, da cozinha dos ameríndios e da cozinha africana na formação da culinária brasileira;
6. A cozinha nacional brasileira e a estruturação das cozinhas regionais;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. **História da Alimentação**, editora: Estão Liberdade, ano: 2003.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**, editora: Companhia da Mesa, ano: 2017.

TREFZER, R. **Clássicos da Literatura Culinária**, editora: Senac, ano: 2010

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARBER, DEIRÓ D. A. **O terceiro prato**, editora: Rocco, ano: 2015.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: Uma história da gastronomia**, editora: Senac SP, ano: 2010

- PETRINI, C. **Comida e liberdade – Slow food. Histórias de gastronomia para a libertação**, editora: Senac, ano: 2014
- REDON, J. **A cozinha do pensamento**, editora: SENAC, ano: 2001.
- SITWELL, W. **História da culinária em 100 receitas**, editora: Publifolha, ano: 2013.

Disciplina: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS**Carga Horária: 40h/a – teórica****Período: 2º Semestre****EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL****EMENTA:**

Identificação e planejamento de cardápios para empreendimentos gastronômicos.

OBJETIVOS:

- Adequar cardápios de acordo com a necessidade do estabelecimento;
- Analisar custos, arte visual do cardápio;
- Elaborar cardápios com equilíbrio de formas, texturas, cores, aromas e sabores.

CONTEÚDOS:

1. Conceituação de menu e cardápio;
2. Técnicas para a elaboração de cardápios;
3. Cardápios temáticos e com restrições;
4. Sistemas de distribuição;
5. Fatores de influência e estratégias de giro
6. Engenharia de cardápio;
7. Sazonalidade de produtos;
8. Análise de custos de pratos e cardápios;
9. Análise do cardápio como ferramenta de marketing;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

TEICHMANN, I.T. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

TEICHMANN, I. T. Mendes. **Cardápio: Técnicas e criatividade**. Editora: EDUCS, Caxias do Sul, 2009. TROCAR

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARRETO, R. **Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios**, editora: Senac, ano: 2011.

REGGIOLLI, M.R. **Planejamento estratégico de cardápios: para gestão de negócios em alimentação**, editora: Atheneu, ano: 2010.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**, editora: Companhia da Mesa, ano: 2017.

SILVA, S.M.C. **Cardápio: Guia prático para elaboração**, editora: Roca, ano: 2014.

TREFZER, R. **Clássicos da Literatura Culinária**, editora: Senac, ano: 2010

Disciplina: TECNOLOGIA CULINÁRIA

Carga Horária: 20 h/a – teórica 20h/a - Prática

Período: Optativa

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA

EMENTA:

Conservação de alimentos pelo uso do calor (pasteurização, esterilização e secagem).
Conservação de alimentos pelo uso do frio (refrigeração, congelamento, liofilização). Novas tecnologias de conservação dos alimentos: altas pressões, irradiação, extrusão, ultrafiltração. Principais alterações causadas nos alimentos em função da tecnologia de conservação utilizada.

OBJETIVOS:

- Compreender os processos envolvidos na conservação de frutas, hortaliças e carnes, assim como a utilização de seus subprodutos;
- Aplicar técnicas físicas para o pré-processamento, processamento e conservação de alimentos.

CONTEÚDOS:

1. - Princípios da cozinha fria;
2. - Noções de higiene e segurança alimentar para elaboração de produtos;
3. - Explicação das técnicas
4. - Elaboração de produtos artesanais de carnes;
5. - Elaboração de produtos artesanais de vegetais;
6. - Elaboração de produtos artesanais de frutas;
7. - Elaboração de produtos artesanais de leite e derivados.
8. - Elaboração de produtos artesanais de massas.
9. - Desenvolvimento de novos produtos;
10. – Elaboração de líquidos aromáticos e corantes naturais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FERRETI, C.J. **Novas tecnologias, trabalho e educação: um debate multidisciplinar**. Vozes, Petrópolis, 2012.

HENRY, D. **Salgado, doce, defumado**; editora: Publifolha; ano: 2014.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Corden Bleu. Massas, pães e queijos**, editora: Marco Zero; ano: 2016.

SENAC. Departamento Nacional. **O pão na mesa brasileira**. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. Ática, 2007.

BIBLIOGRAFIACOMPLEMENTAR

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger - A arte e o ofício da cozinha fria**, editora: Senac São Paulo; ano: 2014

DAMODARAN, S. **Química dos Alimentos de Fennema**, Editora: Artmed Grupo, ano: n/d.

LIDON, F. J. C. **Indústrias Alimentares: Aditivos e Tecnologia**, Editora: Escolar, ano: 2007.

OLIVEIRA, D. **Dos cadernos de receitas as receitas de latinha**, Editora: Senac, ano: 2013.

WENZEL, G. E. **Bioquímica Experimental Dos Alimentos**, Editora: Unisinos, ano: 2010.

Disciplina: PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**Carga Horária: 80 h/a (20h/a teórica e 60h/a prática)****Período: 2º Semestre****Eixo Formativo: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL****EMENTA:**

A história das profissões de padeiro e de confeitiro; Identificação das técnicas, dos métodos, dos ingredientes, dos equipamentos e dos utensílios utilizados em panificação e confeitaria; Execução de preparações culinárias clássicas da panificação e da confeitaria.

OBJETIVOS:

- Conhecer a profissão de padeiro e confeitiro e seu histórico;
- Identificar equipamentos de panificação e confeitaria;
- Aprender sobre higiene e segurança dos equipamentos;
- Conhecer as técnicas, os métodos, os ingredientes e os utensílios utilizados em panificação e confeitaria;
- Executar preparações culinárias clássicas da panificação e da confeitaria.

CONTEÚDOS:

1. Breve histórico das profissões de padeiro e confeitiro;
2. Equipamentos de panificação e confeitaria;
3. Higiene e segurança dos equipamentos; Equipamentos de Grande porte; Panelas, tigelas e formas; Utensílios manuais; utensílios e equipamentos variados.
4. Ingredientes – farinha de trigo, açúcares, gorduras, leite e derivados, ovos, agentes de fermentação, agentes gelificantes, frutas e oleaginosas, chocolate e cacau, sal, especiarias e aromatizantes.
5. Princípios básicos de panificação – processo de mistura e desenvolvimento do glúten, processo de assamento, após o assamento.
6. Massas levedadas – tipos de produtos levedados; A produção de massas levedadas; métodos para elaboração de massas levedadas; Controle da fermentação; problemas na panificação e suas causas.
7. Pães artesanais – Farinha; tipos de pré-fermento; Autólise; Fermentação; Assamento ou forneamento.
8. Massas Magras levedadas; Formulas de pães de casca crocante.

9. Pão francês – método direto; Pão francês – método indireto; Pão Italiano; Baguete/fougasse.
10. Massas Magras levedadas; Formulas de pães de casca macia.
11. Massas ricas levedadas; Massas doces
12. Massas levedadas laminadas
13. Pães rápidos – método biscuit, método muffin, método cremoso
14. Pâte à choux; Creme de confeitiro; Fondant de chocolate; Creme Chantilly; Caramelo; Creme diplomata de baunilha e chocolate.
15. Tortas doces
16. Bolos
17. Biscoitos e cookies
18. Macarons
19. Doçaria portuguesa
20. Chocolate

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**, editora: Manole, ano: 2011
- Le Corden Bleu - **Le Corden Bleu.Larousse da Confeitaria**, editora: Alaude, ano: 2017
- SUAS, M. **Patisserie. Abordagem profissional**, editora: Cengage CTP, ano: 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CAMARGO, L.A. **Pão nosso – Receitas caseiras com Fermento natural**, editora: Senac, ano: 2016
- DUCHESE, L. **Le cordon Bleu – Sobremesas e suas técnicas**, editora: Marco Zero, ano: 2000
- INSTITUTO LE CORDON BLEU. **Larousse da confeitaria - 100 receitas de Chef**, editora: Alaude, ano: 2017
- SUAS, M. **Panificação e viennoiserie – Abordagem profissional**, editora: Cengage Learning, ano: 2011.
- KATZ, S.E.; PAQUITA, C. TANGURY, E. **A arte da fermentação**, editora: Sesi; ano: 2013

Disciplina: CULTURA, ARTE E ESTÉTICA NA GASTRONOMIA

Carga Horária: 40 h/a – teórica

Período: 2º Semestre

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA ARTÍSTICO-CULTURAL

EMENTA:

Culturas e hábitos alimentares regionais e internacionais e sua influência na arte e na estética na produção de alimentos.

OBJETIVOS:

- Diferenciar as raízes culturais nas diversas regiões do país;
- Identificar as influências históricas e culturais nos hábitos alimentares;
- Analisar os impactos da globalização e da industrialização nos hábitos alimentares;
- Identificar os principais estilos estéticos e suas influências na gastronomia;
- Desenvolver a capacidade de realizar composições estéticas com base na unidade, harmonia, proporção, equilíbrio e a utilização e combinação das cores.
- A importância da história e da cultura afro-brasileira para o enriquecimento da arte.

CONTEÚDOS:

1. Conceitos de cultura, arte e estética;
 - 1.1. Comida como cultura;
 - 1.2. Cultura alimentar no Brasil e no mundo;
2. Cultura alimentar indígena
3. Cultura alimentar africana
4. Cultura alimentar do oriente
5. Cultura alimentar da Europa
6. Globalização x regionalismo;
7. Conceitos básicos de estética e categorias estéticas;
8. Características estéticas indígena, africana, oriental e europeia.
9. Cores e formas;
10. História da arte e movimentos artísticos;
 - 10.1. arte indígena
 - 10.2. Arte africana
 - 10.3. Arte oriental
11. Relação da arte e da estética na gastronomia;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GUALTIERO, M. **Mesa posta - História estética da cozinha**, editora: Senac, ano: 2010.

KIVY, P. **Estética: fundamentos e questões de filosofia da arte**, editora: Paulus, ano: 2008.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**, editora: Senac, ano: 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARCELLOS, G. **O banquete de Psique. Imaginação, cultura e psicologia da alimentação**, editora: vozes, ano: 2017.

HEGEL, G. W. F. **Curso de estética: O belo na arte**, editora: Martins Fontes, ano: 2009.

MCGEE, H. **Comida e Cozinha. Ciência e Cultura da Culinária**, editora: WMF Martins Fontes, ano:2014.

PERULLO, N. **O gosto como experiência**, editora: Sesi- SP, ano: 2013.

PETRINI, C. **Comida e liberdade – Slowfood. História da gastronomia para a libertação**, editora: Senac, ano: 2014.

Disciplina: NOÇÕES DE DIREITO E SEGURANÇA DO TRABALHO**Carga Horária: 60 h/a – teórica****Período: 3º Semestre****EIXO FORMATIVO: Competência Profissional****EMENTA:**

Noções Gerais do Direito. Cidadania e Democracia: Direitos civis e políticos, Direitos econômicos e sociais, Direitos Difusos. Direitos Humanos - Declaração Universal dos Direitos Humanos. A legislação e os Direitos Humanos no Brasil. Cultura afro-brasileira e indígena - compreensão dos processos de diversidade étnico-racial e étnico-social na formação político, econômica e cultural do Brasil. Políticas de Ações Afirmativas. Normas legais para a formalização de políticas voltadas para percepção das diferenças culturais existentes na sociedade. Noções de Direito do Trabalho. Histórico. Fontes do Direito do Trabalho. Contrato de Trabalho: tipos e normas gerais. Extinção. Cálculos trabalhistas. Direito Coletivo do Trabalho. Fiscalização do Trabalho: atuação e poderes da inspeção do trabalho. Segurança do Trabalho. Legislação Aplicada. O direito à saúde e segurança no meio ambiente do trabalho. Acidente de Trabalho. Normas Regulamentadoras (NRs), Riscos Ambientais. Treinamento em Primeiros Socorros. Noções de Direito do Consumidor: conceito; consumidor; fornecedor; Direitos Básicos do consumidor. Responsabilidade civil em serviços de alimentação.

OBJETIVOS:

-
- Ao final da disciplina o aluno deverá conhecer a organização e estrutura da nossa legislação.
 - Refletir sobre pressupostos políticos, desenvolvimento histórico, tensões e perspectivas na criação da cultura de direito nas sociedades contemporâneas.
 - Conhecer e analisar as normas existentes para a formalização de políticas voltadas para percepção das diferenças culturais existentes na sociedade.
 - Reconhecer e valorizar o meio ambiente do trabalho como espaços de transformação das relações sociais.
 - Reconhecer e compreender os conteúdos básicos da legislação trabalhista vigente no país e aplicado à sua área de formação.
 - Dominar os principais conceitos da Legislação Trabalhista pertinentes ao dia a dia do trabalhador.
 - Compreender a regulação básica de um contrato de trabalho, sua execução e a importância da profissionalização para o segmento.
 - Reconhecer e implementar medidas de prevenção de acidentes de trabalho.

- Conhecer as normas vigentes e aplicadas a todos prestadores de serviços, em especial aos de alimentação.
- Demonstrar conhecimento do previsto no CDC e aplicá-lo em sua atuação profissional.

CONTEÚDOS:

Unidade 1. Noções Gerais do Direito. Cidadania e Democracia: Direitos civis e políticos, Direitos econômicos e sociais, Direitos Difusos. Direitos Humanos - Declaração Universal dos Direitos Humanos. A legislação e os Direitos Humanos no Brasil. Cultura afro-brasileira e indígena - compreensão dos processos de diversidade étnico-racial e étnico-social na formação político, econômica e cultural do Brasil. Políticas de Ações Afirmativas. Estrutura Normativa: Elaboração e aprovação da legislação no Brasil. Constituição Federal, Lei complementar, Lei Ordinária, Lei Delegada, Decreto Legislativo e Medida Provisória.

Unidade 2. Noções de Direito do Trabalho: conceito, histórico, fontes, normas e princípios trabalhistas. Relação de emprego X Relação de trabalho. Contrato de Trabalho: Conceito, classificação e elementos. Empregado. Empregador. Contratos especiais de trabalho. Trabalho temporário. Admissão e registro do empregado. Jornada de Trabalho. Repouso semanal remunerado e férias. Remuneração e Salário. Alteração, suspensão e interrupção do contrato de trabalho. Extinção do Contrato de Trabalho. Tipos de rescisão do contrato de trabalho. Obrigações decorrentes da cessação do contrato. Cálculos Trabalhistas. Aviso prévio. FGTS. Reclamação Trabalhista. Direito Coletivo do Trabalho. Noções sobre Segurança do Trabalho. Legislação Aplicada. Tipos e causas do Acidente do Trabalho. Normas Regulamentadoras (NRs). Riscos Ambientais (físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e mecânicos). Primeiros Socorros (teoria e prática).

Unidade 3. Noções da legislação aplicada aos serviços de alimentação. Código de Defesa do Consumidor – CDC (direito no consumidor nas relações de consumo e suas consequências). Responsabilidade civil em serviços de alimentação (responsabilidade objetiva / subjetiva). Estudos de casos (processos).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

-
- BARSANO, P. R.; BARBOSA, R.P. **Segurança do Trabalho - Guia Prático e Didático**. 2ª Ed. editora Erica, ano: 2018.
- BENJAMIN, A. H.V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R. **Manual de Direito do Consumidor**. 8. ed. São Paulo: editora: Revista dos Tribunais, ano: 2017.

MARTINEZ, R.C.; GARCIA, J.A. **Direito E Turismo**, editora: Saraiva, ano: 2014.

MARTINS, S.P. **Manual De Direito Do Trabalho**, eitora Saraiva, ano: 2018.

SEIFERT, M. E. B. **Sistemas de gestão ambiental (ISO 14001) e saúde e segurança ocupacional (OHSAS 18001): vantagens da implementação integrada**, editora: Atlas, ano: 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, G. M. **Elementos do sistema de gestão de SMSQRS : segurança, meio ambiente, saúde ocupacional, qualidade e responsabilidade social: teoria da vulnerabilidade / 2.** ed. Rio de Janeiro : Verde, 2009, v. 1

GOMES, A. M.C. **Cidadania e direitos do trabalho**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2002. 83 p.

HAFEN, B. Q.; K. K. J.; FRANDSEN, K.J. **Guia de primeiros socorros para estudantes**. 7. ed. Barueri, SP : Manole, 2002

MARQUES, C.L.; BENJAMIM, A. H.V.; MIRAGEM, B. **Comentários ao código de defesa do consumidor**. 4. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2013.

MAMEDE, Gladston. **Direito do consumidor no turismo: código de defesa do consumidor aplicado aos contratos, aos serviços e ao marketing do turismo**. São Paulo: Atlas, 2004.

TAVARES, J.C. **Tópicos de Administração em Segurança no Trabalho**. 11ª Ed. São Paulo: Editora SENAC, 2012.

Disciplina: BEBIDAS E MIXOLOGIA

Carga Horária: 20h/a – teórica 20h/a - prática

Período: 3º Semestre

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL

EMENTA:

Conhecimento a respeito das diferentes bebidas e mixologia.

OBJETIVOS:

- Conhecer os principais termos técnicos para o serviço de bebidas
- Conhecer os tipos de bebidas seus processos de elaboração e fabricação;
- Praticar o serviço de harmonização;
- Identificação as bebidas nacionais e as principais regiões produtoras de vinhos e cachaças nacionais;
- Identificar os principais estilos de cervejas e suas características;

CONTEÚDOS:

1 - Apresentação da disciplina e classificação das bebidas

- Não-alcoólicas
- Alcoólicas

2 - Classificação e identificação das bebidas no mundo (vodka e uísque)

3 - Identificação de bebidas: fermentadas, destiladas e compostas

4 - Características e degustação de bebidas destiladas e compostas

5 - Mixologia

- Classificação dos drinks
- Utensílios
- Formas de preparo
- Sistemas de cor
- Drinks clássicos e autorais

6. Vinhos

6.1. Conceituação e classificação

6.1.1. Tipos e características

6.2. Mercado vinícola

6.2.1. Países produtores e suas principais regiões

6.3. Vinhos tintos

6.3.1. Métodos de elaboração

6.3.2. Degustação

6.4. Vinhos brancos

6.4.1. Métodos de elaboração

6.4.2. Degustação

6.5. Vinhos rosés

6.5.1. Métodos de elaboração

6.5.2. Degustação

6.6 Vinhos espumantes

6.6.1. Métodos de elaboração

6.6.2. Degustação

6.6 Vinhos fortificados e de sobremesa

6.6.1. Métodos de elaboração

5.6.2. Degustação

7. Cervejas

7.1. Conceituação

7.2. Classificação

7.3. Escolas cervejeiras

7.4. Cervejas Lager.

7.4.1. Métodos de elaboração

7.4.2. Estilos e características

7.4.3. Degustação

7.5. Cervejas Ale.

7.5.1. Métodos de elaboração

7.5.2. Estilos e características

7.5.3. Degustação

8. Harmonização.

8.1. Princípios técnicos de combinação de alimentos e bebidas

9. Elaboração de carta de vinhos

9.1. Mix de produtos

9.2. Perfil de consumo

10. Cachaça

10.1. Conceituação e produção;

10.2. Degustação de cachaça;

11. Chás

11.1. Conceituação e produção;

11.2. Degustação de chás;

12. Cafés

12.1. Variedades e formas de preparo

12.2. Degustação

13. Águas minerais

13.1. Variedades e características

13.2. Degustação

14. Frappe

15. Milk shake

16. Vitaminas

17. Sucos integrais e néctares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BORGES, E.P. **O Livro definitivo do casamento do vinho com a comida**, editora: Maudad, ano: 2007.

HUGH, J. **Enciclopédia do vinho**, editora: Senac, ano: 2012

MORADO, R. **Larousse da cerveja**, editora: Alaúde, ano: 2017.

PACHECO, A. O. **Iniciação à Enologia**. 6. Ed. São Paulo: SENAC, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAMFORTH, C. **Vinhos versus cerveja – Uma comparação histórica**, editora: Senac SP, ano: 2011.

HAMPSON, T. **O grande livro da cerveja**, editora: Publifolha, ano: 2014

DREDGE, M. **Cerveja e gastronomia**, editora: Publifolha, ano: 2016.

HUGH, J. **Atlas mundial do vinho**, editora: Globo, ano: 2014.

PIVOT, B. **Dicionário dos apaixonados pelo vinho**, editora: Amarilys, ano: 2015

SANTOS, J. **O essencial em cervejas e destilados**, editora: Senac, ano: 2007.

Disciplina: GESTÃO DE MATERIAIS

Carga Horária: 60h/a – teórica

Período: 3º Semestre

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA EMPREENDEDORA

EMENTA:

Gestão e controle de matérias primas, estoque, produção e processos administrativos.

OBJETIVOS:

- Entender, planejar e controlar os processos relativos a compras;
- Reconhecer o fluxo de materiais e fazer intervenções corretivas;
- Aperfeiçoar o processo de compras, recebimento e estocagem;
- Conhecer as ferramentas administrativas para gestão de materiais;
- Reduzir custos e despesas materiais;
- Garantir a qualidade dos produtos.

CONTEÚDOS:

- 1 - Compras, recebimento, estocagem, produção, vendas, contabilização;
 - 2 - Documentação do processo, informações e operacionalização dos controles;
 - 3 - Compras: especificação de compras, cadastro de fornecedores, ficha de cotação de produtos, pedido de compra, ordem de compra, formulário de compra diária ou direta, formulário de teste para novos produtos;
 - 4 - Identificação da necessidade de compra: estoque mínimo, consumo de aquisição, ponto de pedido, estoque máximo;
 - 5 - Recebimento: documento do processo de recebimento (ordem de compra, fatura, nota fiscal, boleto bancário, duplicata, relatório diário de recebimento, nota de devolução de mercadoria);
 - 6 - Estocagem/Almoxarifado: compra adequada de produtos e rotatividade de estoque;
 - 7 - Documentação do processo de estocagem: ficha de prateleira, ficha de estoque, inventário periódico ou apuração de consumo real, requisição de mercadorias, identificação de mercadoria;
 - 8 - Produção: ficha técnica e outras comandas, histórico de vendas;
 - 9 - Curva ABC;
 - 10 - Vendas/Serviço: comanda, mapa de vendas, mapa de vendas diário;
 - 11 - Análise das informações: verificação dos volumes de consumo, verificação de movimentação de estoque, verificação dos volumes de compras.
 - 12 - Sistemas de controle de qualidade.
-

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARRETO, R. **Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios**, editora: Senac, ano: 2011.

COSTA, N.T. **Gestão de Restaurante. Uma abordagem do Investimento até a análise do resultado**, editora: Ciência Moderna, ano: 2016.

DAVIES, C. A. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

FONSECA, M. T. **Tecnologia Gerenciais de Restaurantes**, editora: SENAC, ano 2000.

TEICHMANN, I.T. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSIS, L. **Alimentos seguros: Ferramentas para gestão e controle das produções e distribuições**, editora: Senac São Paulo, ano: 2017.

CENTURION, L. **Princípios e práticas de revenue management. Gerenciamento de Demanda, receita e de distribuição**, editora: Senac, ano: 2015.

DONATO, D.R. **Restaurante por quilo: Uma área a ser abordada**, editora: Metha, ano: 2009

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger - A arte e o ofício da cozinha fria**, editora: Senac São Paulo; ano: 2014

STRAWBRIDGE, D., STRAWBRIDGE, J. **Feito em casa. Conservas e compotas**. Editora: Publifolha, 2016.

Disciplina: TÉCNICAS DE SERVIÇO DE SALA E BAR

Carga Horária: 40 h/a

Período: 3º Semestre

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL

EMENTA:

Hospitalidade comercial; Tipologia de serviços de alimentação e bebidas; Serviço; Atendimento; Etiqueta; Comensalidade.

OBJETIVOS:

- Desenvolver conhecimentos de planejamento e da operacionalização de espaços, equipes e atividades da área de alimentos e bebidas (restaurante, bar, banquetes, copa, *stewarding*), a partir da identificação dos problemas e apresentação de soluções para A&B.

CONTEÚDOS:

- 1. Conceitos de hospitalidade (privada, comercial e social);**
- 2. Conceito de etiqueta;**
- 3. Conceito de comensalidade;**
- 4. Utensílios e arrumação da mesa**
 - 4.1. Composição da mesa
 - 4.2. Posição dos utensílios
 - 4.3. Prática de montagem de mesas
- 5. Tipologia de serviços à mesa**
- 6. Técnicas de serviço e atendimento**
- 7. Práticas e adequação de tipos de serviços em restaurantes;**
- 8. Técnicas de serviço e etiqueta**
 - 8.1. Procedimentos de serviço
 - 8.2. Regras básicas de etiqueta
- 9. Arrumação e mise en place de salão e bar**
 - 9.1. Práticas e rotinas de serviço
- 10. Técnicas de atendimento e serviço**
 - 10.1. Perfil de clientes
 - 10.2. Particularidades no atendimento
11. Planejamento físico e funcional do salão e do bar;
12. Projeção de utensílios para salão e bar.

13. Modalidade de serviço e atendimento.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CÂNDIDO, Í. **Restaurante: administração e operacionalização**. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

FURTADO, E. **Copos de bar e mesa**, editora: Senac, ano: 2013.

MARQUES, J.A. **Manual de restaurante e bar**, editora: Thex, ano: 2002.

MARQUES, J. A. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

PACHECO, A. O. **Manual de serviço do garçom**. São Paulo: Ed. SENAC, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARVALHO, M. A. **A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes**. São Paulo: Roca, 2004.

DAVIES, C. A. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

LASHLEY, C.; MORRISON, A.; SZLAK, C.D.

Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado, editora: Manole, ano: 2004.

OLIVER, G. **A mesa do mestre cervejeiro**, editora: Senac, ano: 2012.

SENAC. Departamento Nacional. **O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2001.

Disciplina: COZINHA FRANCESA

Carga Horária: 20 h/a – teórica 60h/a - prática

Período: 3º Semestre

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL

EMENTA:

Culinária nacional francesa; culinária regional francesa; culinária francesa sob os aspectos do patrimônio cultural de natureza imaterial; Cozinha do Terroir; Nouvelle Cuisine.

OBJETIVOS:

-
- Conhecer a cozinha nacional e regional francesa;
 - Identificar os fundamentos da cozinha francesa: ingredientes, técnicas culinárias e utensílios;
 - Aprender sobre o patrimônio cultural de natureza imaterial francês;
 - Conhecer a cozinha do Terroir e selos de qualidade de alimentos e bebidas franceses;
 - Movimento gastronômico francês: Nouvelle Cuisine.

CONTEÚDOS:

-
- 1 - Cozinha nacional e regional francesa;
 - 2 - Fundamentos da cozinha francesa: ingredientes, técnicas culinárias e utensílios;
 - 3 - Patrimônio cultural de natureza imaterial francês;
 - 4 - Cozinha do Terroir e selos de qualidade;
 - 5 - Nouvelle Cuisine.

BIBLIOGRAFIABÁSICA

AULNOIT, A.; PHILIPPE, B. **Breve história da gastronomia francesa**, editora: Tinta negra, ano: 2012.

TREUILLE, W. E.J. **Todas as técnicas culinárias: legumes, sopas e saladas**, editora: Nobel, ano: 2016.

TREUILLE, W. E. **Todas as técnicas culinárias: frango, ovos e outras aves**, editora: Nobel, ano: 2016.

BIBLIOGRAFIACOMPLEMENTAR

MONTANARI, M.; FLANDRIN, J.. **História da alimentação**, editora: Estação Liberdade, ano: 1998.

TREFZER, R. **Clássicos da Literatura Culinária**, editora: Senac, ano: 2010.

TREUILLE, W.E. **Todas as técnicas culinárias: Peixes e Frutos do Mar**, editora: Nobel, ano: 2015.

TREUILLE, W.E. **Massas, pães e queijos**, editora: Marco Zero, ano: 2016.

TREUILLE, E.W. **Le Corden Bleu. Massas, pães e queijos**, editora: Marco Zero, ano: 2016.

Disciplina: COZINHA BRASILEIRA

Carga Horária: 80 h/a (20h/a teórica e 60h/a prática)

Período: 3º Semestre

Eixo Formativo: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL

EMENTA:

- Cozinha nacional brasileira;
- A formação da cozinha brasileira;

OBJETIVOS:

- Entender a formação da cozinha brasileira;
- Conhecer a culinária de alguns períodos históricos;
- Identificar as influências indígenas, portuguesas e africanas na culinária brasileira.
- Identificar as contribuições italiana, alemã, japonesa, árabe e francesa para a cozinha brasileira.

CONTEÚDOS:

1. História e influencia da cultura afro-brasileira, ameríndia e portuguesa na culinária brasileira
2. Identificação de ingredientes autóctones brasileiros;
3. Técnicas culinárias brasileiras;
4. Identificação de utensílios da culinária brasileira;
5. Patrimônio cultural imaterial brasileiro.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- ALVES, I. **Cozinha Brasileira – Com recheio de história**, editora: Revan, ano: 2009.
- CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global Gaia, 2011.
- DÓRIA, C.A. **Formação da culinária brasileira** editora: Três Estrelas, ano: 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Caminhos do sabor: a rota dos tropeiros**. Belo Horizonte: Gutenberg, ano: 2005.
- ATALA, A. **Criatividade Brasileira**, editora: Manole; ano: 2005.
- CASTANHOS, T. **Cozinha de origem**, editora: Publifolha, ano: 2014.
- CAVALCANTI, P. **A pátria nas panelas: histórias e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: Ed. SENAC, 2007.

QUERINO, M. **A arte culinária na Bahia**. Prefácio de Bernardino de Souza; apresentação e notas Raul Lody. São Paulo: Martins Fontes, 2011.

Disciplina: CULINÁRIA FUNCIONAL**Carga Horária: 80h****Período: 3º semestre****EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL****EMENTA:**

- Conceito holístico e visão sistêmica da gastronomia;
- Os efeitos desta sobre a saúde e sua relação com homem, meio ambiente, sociedade e economia;
- Inovações tecnológicas na cadeia produtiva.

OBJETIVOS:

- Conhecer as tendências da gastronomia e as temáticas mais atuais;
- Compreender os componentes da cadeia alimentar: produção, colheita, preservação;
- Armazenamento, transporte, processamento, embalagem, comércio, distribuição;
- Preparação, composição e consumo de alimentos, bem como a eliminação de resíduos.

CONTEÚDOS:

- 1- Nutrição e Evolução
- 2 - O Processo da Nutrição e a Alimentação Ocidental
- 3 - Influência da dieta Vegetariana
- 4 - Agricultura e a Civilização
- 5 - Cadeia de Suprimentos Produção Sistêmica de Alimentos e Sustentabilidade
- 6 - Industrialização e Sistema Global de Produção de Alimentos
- 7 - Suficiência de Alimentos e Necessidades Nutricionais
- 8 - Inovação na Produção de Alimentos
- 9 - Cidadão ou Consumidor;
- 10 - Movimentos Culturais e Alimentação: SlowFood; Local Food .
- 11 – Confort food;
- 12 – Eco gastronomia;
- 13- Gastronomia hospitalar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CURVO, J. **Alquimia dos sabores – culinária funcional**, editora: Rocco, ano: 2006.

PETRINI, C. **Comida e liberdade – Slowfood. História da gastronomia para a libertação**, editora: Senac, ano: 2014.

PERULLO, N. **O gosto como experiência**, editora: Senac, ano: 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CALDEIRA, D. **Alimentos funcionais**, editora: Pandorga, ano: 2015.

MCGEE, H. **Comida e Cozinha. Ciência e Cultura da Culinária**, editora: WMF Martins Fontes, ano: 2014.

KINUPP, V.F. **Plantas alimentícias não convencionais no Brasil (PANC)**, editora: Plantarum, ano: 2014.

ROCHA, H.L. **200 receitas sem glúten**, editora: Allprint, ano: 2013.

TOZZO, C. **Cozinha funcional**, editora: Aut Catarinense, ano: 2016.

Disciplina: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS

Carga Horária: 20 h/a – teórica 20 h/a - prática

Período: 4º Semestre

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA EMPREENDEDORA

EMENTA:

Gestão de eventos gastronômicos; Serviços de Buffet; Cardápios e técnicas de preparo de alimentos para eventos; catering;

OBJETIVOS:

- Planejar e executar eventos em Alimentos e Bebidas;
- Elaborar planos de serviços e supervisionar a rotina de trabalho das equipes de eventos em Alimentos e Bebidas;
- Desenvolver técnicas de preparo e apresentação de alimentos para o serviço de Buffet em eventos;
- Desenvolver a capacidade de estruturação e montagem de ambientes para o serviço de alimentos e bebidas em eventos;
- Desenvolver a capacidade de quantificação de equipe de trabalho, bebidas e alimentos de acordo com o perfil e a duração do evento.

CONTEÚDOS:

- Tipologia de eventos;
 - Tipologia de eventos: sociais e gastronômicos;
 - Planejamento e organização de equipes e utensílios para eventos gastronômicos;
 - Concepção e planejamento de cardápios para eventos;
 - Técnicas de planejamento e produção;
 - Planos de serviços de Alimentos e Bebidas para eventos.
 - Composição de mesas
 - Arrumação de bandejas e travessas
 - Adequação e cálculo de utensílios de acordo com o tipo de serviço
 - Cálculo de brigada de serviço
-

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CESCA, C. G. Gimenes. **Organização de eventos: Manual para planejamento e execução.** 9. ed. São Paulo: Summus, 2008.

PACHECO, A.O. **Manual de organização de banquetes**, editora: Senac, ano: 1999.

ZANELLA, L.C. **Manual de Organização de Eventos. Planejamento e Operacionalização.** 4ed. São Paulo: Atlas, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALLEN, J. **Organização e gestão de eventos.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

BARRETO, R. **Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios**, editora: Senac, ano: 2011.

CÂNDIDO, Í. **Restaurante: administração e operacionalização.** Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

SEGHIT, N. **O dicionário dos sabores**, editora: Lua de papel, ano: 2011.

SOARES, E. P.; FALCAO, M. F. C. **A mesa: arranjo e etiqueta anfitriões e convidados: casas e restaurantes.** 9. ed. Barueri. Manole, 2010.

Disciplina: COZINHA BRASILEIRA REGIONAL

Carga Horária: 80 h/a (20h/a teórica e 60h/a prática)

Período: 4º Semestre

Eixo Formativo: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL

EMENTA:

Culinária regional brasileira; Cozinha da região nordeste; cozinha da região norte, cozinha da região sudeste, cozinha da região centro-oeste e cozinha da região sul; Estudo da biodiversidade brasileira;

OBJETIVOS:

- Identificar a cozinha regional brasileira;
- Conhecer a cozinha da região nordeste: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios;
- Conhecer a cozinha da região norte: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios;
- Conhecer a cozinha da região sudeste: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios;
- Conhecer a cozinha da região centro-oeste: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios;
- Conhecer a cozinha da região sul: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios;

CONTEÚDOS:

- 1 - Cozinha regional brasileira;
- 2 - Cozinha da região nordeste: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios;
- 3 - Cozinha da região norte: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios;
- 4 - Cozinha da região sudeste: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios;
- 5 - Cozinha da região centro-oeste: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios;
- 6 - Cozinha da região sul: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAVALCANTI, P. **A pátria nas panelas: historia e receitas da cozinha brasileira**. Sao Paulo: Editora Senac, Sao Paulo, ano : 2007.

SENAC. DN. **Culinaria amazônica: o sabor da natureza**. 3a. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, ano : 2011.

SENRA, R. **Quitandas de Minas: receitas de família e historias**. Belo Horizonte: Gutenberg, ano : 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- ARAUJO, W. ; TENSER, C. **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasilia: Editora SENAC, DF, 2006.
- CHRISTO, M. S. **Fogao a lenha: Quitandas e quitutes de Minas Gerais**. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.
- FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 10^aed. Sao Paulo: Editora Senac Sao Paulo, 2012.
- MENDONCA, A. C. **O Brasil bem temperado**. Sao Paulo: Gaia/Boccatto, 2007.
- JUNIOR, C. **Roteiros do Sabor do Estado do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2007.
- SALLES, M. **Ambiências: historias e receitas do Brasil**. Sao Paulo: DBA Artes Gráficas, 2011.
- STEINBRUCH, E. **Brasil: gastronomia, cultura e turismo**. Sao Paulo: BEI Comunicação, 2010.
- SENAC. DN. **Culinaria Nordestina: encontro do mar e sertão**. 3a. ed. Arthur Bosisio Junior. Rio de Janeiro, RJ: 2010.

Disciplina: COZINHA ITALIANA

Carga Horária: 80 h/a (20h/a teórica e 60h/a prática)

Período: 4º Semestre

Eixo Formativo: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL

EMENTA:

- Cozinhas das regiões Norte, Centro e Sul da Itália; Influência da cozinha italiana na cozinha brasileira;
- Fundamentos da cozinha italiana: técnicas, ingredientes e utensílios;
- A composição de um cardápio italiano; Pasta: a história, a base, os tipos de pasta, molhos clássicos, recheios clássicos. Movimentos gastronômicos na Itália: A Cozinha Futurista e o Slow food. *Chefs* em evidência (ex. Massimo Bottura).
- Selos de qualidade de alimentos e bebidas italianos.

OBJETIVOS:

-
- Conhecer as cozinhas das regiões Norte, Centro e Sul da Itália;
 - Identificar influências da cozinha italiana na cozinha brasileira;
 - Aprender os fundamentos da cozinha italiana: técnicas culinárias, ingredientes e utensílios;
 - Aprender os princípios da composição de um cardápio italiano;
 - Conhecer a pasta: a história, a base, os tipos de pasta, os molhos clássicos, os recheios clássicos.
 - Conhecer movimentos gastronômicos italianos: A Cozinha Futurista e o Slow food.
 - Identificar *Chefs* italianos em evidência (ex. Massimo Bottura).
 - Aprender a identificar os Selos de qualidade de alimentos e bebidas italianos.
 - Executar preparações culinárias da cozinha italiana: antepasto, sopas, pasta seca/fresca/longa/curta/recheada, molhos à base de tomate (método de escalfar e de processador), molhos brancos, molhos à base de manteiga, risoto, polenta, ragú, nhoque, saladas, sobremesas e panificação (panettone, focaccia, pizza).

CONTEÚDOS:

-
1. Cozinhas das regiões Norte, Centro e Sul da Itália;
 2. Influência da cozinha italiana na cozinha brasileira;
 3. Fundamentos da cozinha italiana: técnicas, ingredientes e utensílios;
 4. A composição de um cardápio à Italiana: princípios e exemplos.
 5. Pasta: a história, a base, os tipos de pasta, os molhos clássicos, os recheios clássicos.

6. Movimentos gastronômicos na Itália: A Cozinha Futurista e o Slow food.
7. *Chefs em evidência* (ex. Massimo Bottura).
8. Selos de qualidade de alimentos e bebidas italianos.
9. Preparações culinárias da cozinha italiana: antepasto, sopas, pasta seca/fresca/longa/curta/recheada, molhos à base de tomate (método de escalfar e de processador), molhos brancos, molhos à base de manteiga, risoto, polenta, ragú, nhoque, saladas, sobremesas e panificação (panettone, focaccia, pizza).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ACADEMIA BARILLA. **A arte da cozinha italiana**, editora: Vergara e Riba, ano: 2014.

HAZAN, Marcella. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**, editora: Martins Fontes, ano: 1997.

MANGOLINI, M. **Enciclopédia da gastronomia italiana**, editora: Senac, ano: 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMARGO, L.A. **Pão nosso – Receitas caseiras com Fermento natural**, editora: Senac, ano: 2016.

LOURDES, M. **Cocina Mediteranea**, editora: BLUME (BRASIL), ano: 2010.

MOINE, P. **Cozinha Mediteranea**, editora: Publifolha, ano: 2009.

SIMÕES, M. **Cozinha vegetariana do mediterrâneo**, editora: Cultrix, ano: 2012.

VILLA, M.G. **Doces tentações: 120 receitas da cozinha italiana**, editora: vergara e Riba, ano: 2015.

Disciplina: TCM – ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS

Carga Horária: 60 h/a – prática

Período: 4º Semestre

Eixo Formativo: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL

EMENTA:

Execução de projeto de pesquisa. Apresentação oral e escrita do trabalho de conclusão de curso na forma de artigo.

OBJETIVOS:

- Elaborar projeto de pesquisa;
- Apresentar de forma oral e escrita o trabalho de conclusão de curso em forma de artigo;

CONTEÚDOS:

- 1 - Definição dos tipos de pesquisa;
- 2 - Problema de pesquisa;
- 3 - Objetivos geral e específico;
- 4 - Justificativa;
- 5 - Fundamentação teórica ou revisão da literatura;
- 6 - Procedimentos metodológicos de coleta e análise de dados;
- 7 - Resultados e discussões;
- 8 - Considerações finais;
- 9 - Referências.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANDRADE, M.M. **Como preparar trabalhos para curso de pós-graduação : noções práticas**, editora: Atlas, ano: 2008.

CERVO, A. L. **Metodologia científica**. 6a ed. Pearson Prentice Hall.São Paulo, 2007.

MACHADO, A.R.; LOUSADA, E.G.; ABREU-TARDELLI, L.S. **Planejar gêneros acadêmicos**, editora: Parábola, ano: 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 9ªed. Atlas, 2009.

KOCHE, J.C. **Fundamentos da metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 32ªed. Vozes, 2012.

SEVERINO, A.J. **Metodologia do trabalho científico**, editora: Atual, ano: 2007.

MACHADO, A.R.; LOUSADA, E.G.; ABREU-TARDELLI, L.S. **Trabalhos de pesquisa : diários de leitura para revisão bibliográfica**, editora: Parábola, ano: 2009.

LAKATOS, E. M. **Fundamentos da metodologia científica**. Atlas, 2010.

Disciplina: MARKETING DE SERVIÇOS**Carga Horária: 60 h/a - teórica****Período: 4º Semestre****Eixo Formativo: COMPETÊNCIA EMPREENDEDORA****EMENTA:**

Administração de Marketing; Preço, praça, produto e promoção; Marketing de Serviços; Comportamento do consumidor; Economia da Experiência; Escalas de mensuração da qualidade em serviços.

OBJETIVOS:

-
- Compreender os conceitos básicos de Marketing (Conceitos de Marketing; Administração de Marketing; Marketing de Serviços).
 - Utilizar as ferramentas de marketing nos processos de gestão.
 - Identificar as estratégias do marketing de serviços.
 - Aplicar os conceitos de marketing para desenvolvimento de serviços e relacionamento com o cliente.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

-
1. Conceitos de Marketing. Administração de Marketing. Marketing de Serviços;
 2. Ferramentas de marketing. Evolução dos conceitos de marketing. Sistema de marketing;
 3. Perfil do consumidor. Necessidades e Desejos. Demanda e Oferta. Valor para o cliente. Características de bens tangíveis e intangíveis. Ciclo de vida dos produtos. Portfólio de produtos e portfólio de clientes. Estratégias de precificação em marketing;
 4. Análise do mercado. Segmentação de mercado;
 5. Planejamento Estratégico de marketing;
 6. Competitividade. Distribuição;
 7. Sistema de comunicação integrada em Marketing;
 8. Marketing de serviços;
 9. Marketing de relacionamento;
 10. Economia da Experiência;
 11. Comércio eletrônico;
 12. Marketing turístico;
 13. O plano de marketing;
 14. Escalas para mensurar qualidade em serviços: SERVQUAL e DINESERV.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DURO, J. **Desperte o empreendedor em você**, editora: SENAC Rio, 2011.

KOTLER, P.; KELLER, K.L. **Administração de marketing**, editora: Pearson Education, ano: 2012.

SILVA, F. B.. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia**. Editora: Pioneira Thomson, ano: 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRITO, J. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**, editora: Aleph, ano: 2006.

GRONROOS, C. **Marketing: Gerenciamento e serviço**, editora: Elsevier, ano: 2009.

GRONROOS, C. **Marketing: gerenciamento e serviços**. editora: Elsevier, ano: 2009.

KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. **Princípios de marketing**. Editora: Prentice Hall, ano: 2008.

SLOAN, D. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**, editora: Barueri Manole, ano: 2005.

Disciplina: GESTÃO DE PESSOAS

Carga Horária: 40 h/a - teórica

Período: 5º Semestre

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA EMPREENDEDORA

EMENTA:

Conceito e natureza de recursos humanos. A organização do setor de Gestão de Pessoas, princípios e funções. Fases evolutivas, a gestão de recursos humanos no século XX e as questões étnicas e raciais. As Modernas Práticas de Gestão de Pessoas. A Gestão de Pessoas em um Ambiente Dinâmico e Competitivo. Planejamento Estratégico de Gestão de Pessoas. Recrutamento, Seleção e treinamento de Pessoas. Cultura Organizacional e Socialização Organizacional. Modelagem do Trabalho. Avaliação do Desempenho, pesquisa de clima organizacional.

OBJETIVOS:

-
- Propiciar ao aluno os conhecimentos necessários para a gestão de pessoas nas organizações contemporâneas.
 - Tornar o aluno apto a planejar estrategicamente a gestão de pessoas, elaborar e executar processos de recrutamento e seleção; modelar a estrutura de cargos e suas respectivas atribuições; elaborar e implementar modelos de avaliação de desempenho.

CONTEÚDOS:

UNIDADE I – A GESTÃO DE PESSOAS E AS ORGANIZAÇÕES

1. A evolução da Gestão de Recursos Humanos no século XX e as questões étnicas- raciais
2. Conceitos básicos sobre a GP;
3. A evolução das práticas de GP;
4. Os desafios do Terceiro Milênio;
5. Planejamento estratégico de Recursos Humanos

UNIDADE II – RECRUTAMENTO E SELEÇÃO

1. O mercado de trabalho
2. O novo perfil do emprego e do empregado;
3. Recrutamento interno e externo;
4. Técnicas de Recrutamento;
5. O processo de seleção;

6. Bases técnicas de seleção de pessoas: entrevistas, testes e avaliação de resultados

UNIDADE III – MODELAGEM DO TRABALHO

1. Desenho, Descrição e Análise de Cargos
2. Métodos de coleta de dados sobre cargos
3. Etapas, Usos e Descrição do Processo de Análise de Cargos.

UNIDADE IV – AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

1. Conceito de Avaliação do Desempenho
2. Métodos de Avaliação do Desempenho
3. Aplicações da Avaliação do Desempenho

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BRAGA, N. F. **Recursos humanos: a prática da gestão**, editora:Divino São Lourenço, ES. Semente editorial, ano: 2013.
- CHIAVENATO, I. **Gestão de Pessoas**, editora: Campus, ano: 2005.
- VERGARA, S. **Gestão de Pessoas**, editora: Atlas, ano: 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CASTELLI, G. **Administração Hoteleira**, editora: Educ, ano: 2009
- CHIAVENATO, I. **Administração de Recursos Humanos**, editora:Atlas, ano: 1999.
- CHIAVENATO, I. **Como transformar RH**, editora: Pearson, ano: 2000.
- LODI, J. B. **Recrutamento de pessoal**, editora: Pioneira, ano: 1992.
- ROBBINS, S. P. **A verdade sobre gerenciar pessoas**, editora: Pearson, ano: 2003.

Disciplina: GESTÃO FINANCEIRA

Carga Horária: 80 h

Período: 5º Semestre

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA EMPREENDEDORA

EMENTA:

Importância do planejamento e controle da produção de serviços de alimentação; conceitos fundamentais; organização administrativa; controle de ativos em estoque, processos de compras, produção, e vendas; análise de desempenho; viabilidade econômica.

OBJETIVOS:

Compreender a importância do planejamento da produção, integrando todas as etapas de um serviço de alimentação (compras, recebimento, estocagem, produção, e vendas) através da elaboração e operacionalização de planilhas de controle financeiro (software);
Aperfeiçoar o desempenho do sistema baseado na análise estatística dos registros;
Aplicar índices operacionais que avaliem a viabilidade econômica do serviço de alimentação.

CONTEÚDOS:

- Cálculo do preço de venda (Markup; prime cost) – métodos formais e informais;
- Rotatividade de estoque;
- /dicket médio e couvert médio;
- Custo fixo e variável;
- Gastos (investimento inicial, custos e despesas);
- Aplicação de técnicas para apuração de custos, preço, lucro e quantidade a produzir;
- Margem de contribuição;
- Demonstrativo de resultado de exercício (receitas e despesas);
- Ponto de equilíbrio e retorno do investimento;
- Apuração dos custos e preços de eventos gastronômicos;
- Alavancagem operacional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**, editora: Saraiva, ano: 2016.

CENTURION, L. **Princípios e práticas de revenue management. Gerenciamento de Demanda, receita e de distribuição**, editora: Senac, ano: 2015

FONSECA, M. T. **Tecnologia Gerenciais de Restaurantes**, editora: SENAC, ano 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARRETO, R. **Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios**, editora: Senac, ano: 2011.

COSTA, N.T. **Gestão de Restaurante. Uma abordagem do Investimento até a análise do resultado**, editora: Ciência Moderna, ano: 2016.

DAVIES, C. A. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

RAMOS, R. **Gerenciamento de projetos: ênfase na indústria do petróleo**, Interciência, 2006.

ZANELLA, L.C. **Administração de custos em hotelaria**. 4^a ed., Caxias do Sul: EducS, 2010.

Disciplina: COZINHA DA REGIÃO DOS LAGOS**Carga Horária: 60h/a****Período:****EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL****EMENTA:**

Bases da cozinha local. Métodos e técnicas de preparo de pratos da culinária da Região dos Lagos. Identificação de ingredientes e pratos originários da região. Possibilidades e potencialidades de uso dos ingredientes locais na gastronomia.

OBJETIVOS:

- Identificar as diversas influências culturais na região;
- Conhecer a evolução da formação do território dos municípios que compõe a Região dos Lagos;
- Identificar os recursos naturais provenientes do mar, da laguna e da restinga;
- Reconhecer os pratos típicos elaborados pela comunidade local e suas alterações e adaptações ao longo do tempo;
- Estimular a elaboração de novos pratos e produtos com base nos ingredientes nativos.

CONTEÚDOS:

1. História da região e formação do território;
2. Conceito de turismo da região dos lagos;
3. Influências culturais ameríndias, portuguesas e afro descendentes);
4. Recursos naturais do mar e da laguna (peixes – carapeba, carapicu, perubeba, crustáceos e moluscos);
5. Sazonalidade do pescado;
6. Recursos naturais da restinga;
7. Principais ingredientes usados na culinária local – pimenta rosa, guriri, bajuru, pitanga;
8. Identidade gastronômica da região dos lagos;
9. Importância da culinária local na preservação da cultura e no desenvolvimento econômico sustentável da região.
10. Utilização do sal na culinária da região;
11. Utilização da farinha na culinária da região;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GAMBARDELLA, A.M. **Restaurantes sustentáveis. Um futuro em comum**, editora: Atheneu, ano: 2015.

MARQUES, J. A. **Manual de cozinha e copa**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

MARQUES, J. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Corden Bleu. Peixes e frutos do mar**, editora: Marco Zero; ano: 2015.

DOLABELA, F. **O segredo de Luisa: Uma ideia, uma paixão e plano de negócios**, editora: Sextante, ano: 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FREIXA, D. **Gastronomia no Brasil e no mundo**, editora: Senac, ano: 2017.

HENRY, D. **Salgado, doce, defumado**; editora: Publifolha; ano: 2014.

SENAC. Departamento Nacional. **O pão na mesa brasileira**. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. Ática, 2007.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Corden Bleu. Massas, pães e queijos**, editora: Marco Zero; ano: 2016.

Disciplina: IMPLANTAÇÃO DE EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS**Carga Horária: 40 h/a - Teórica****Período: 5º Semestre****EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA EMPREENDEDORA****EMENTA:**

Serviços de alimentação fora do lar; tipologia e planejamento estratégico do empreendimento; tipos de empresas no setor de restauração; restaurantes temáticos.

OBJETIVOS:

- Implantar estabelecimentos de Alimentos e Bebidas.
- Capacitar à análise subjetiva de investimentos em produtos de restauração e seus congêneres e sua interação com o ambiente e a sociedade, de acordo com os princípios de ética, cidadania e sustentabilidade.
- Desenvolver as competências para o exercício da função de analista de mercados e de projetos da área de hospitalidade.

CONTEÚDOS:

1. - Normas de regulamentação para abertura de empreendimento gastronômico (bombeiro, prefeitura, etc....);
2. - Segmento de food service;
3. - Tipologia de bares, restaurantes e similares;
4. - Planejamento estratégico aplicado a empreendimentos gastronômicos (visão, missão, valores e análise swot – pontos fracos, pontos fortes, oportunidades e ameaças);
5. - Planejamento físico-funcional de unidades de serviço de alimentação;
6. - Acessibilidade nas empresas de alimentação;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LOCKWOOD, A; MEDLIK. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. Manole: São Paulo, 2003.

SCHLUTER, R.G. **Gastronomia e turismo**, editora: Aleph, ano: 2006.

RUTMAN, J. **Hotéis, Bares e Restaurantes: Projetos e Detalhes**, editora: J.J.Carol, ano: 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DOLABELA, F. **O segredo de Luisa: Uma ideia, uma paixão e plano de negócios**, editora: Sextante, ano: 2008.

GAMBARDELLA, A.M. **Restaurantes sustentáveis. Um futuro em comum**, editora: Atheneu, ano: 2015.

MARQUES, J. A. **Manual de cozinha e copa**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

MARQUES, J. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

VAN DER WAGEN, L.; DAVIES, C. **Supervisão e liderança em turismo e hotelaria**. 2ed. São Paulo: 2005.

Disciplina: COZINHA DAS AMÉRICAS

Carga Horária: 60 h/a - Teórica

Período: 5º Semestre

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA EMPREENDEDORA

EMENTA:

Conhecimento geográfico dos países pertencentes ao continente das Américas e suas especificidades culturais alimentares.

OBJETIVOS:

-
- Reconhecer e diferenciar as diversidades que cada país apresenta, levando em consideração a sua colonização e seu passado ancestral, através de formas de preparos dos ingredientes.
 - Compreender as diferenças e semelhanças que aproxima as cozinhas dos países americanos

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

-
6. Reconhecimento geográfico dos países que compõem a América;
 7. Identificação das matérias-primas características dos países americanos;
 8. Métodos de preparo dos alimentos regionais;
 9. Conceitos culturais da cozinha dos países americanos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BIANCHI, L. **Cozinha Peruana Contemporânea**, editora: Publifolha, ano: 2017.

FREIXA, D. **Gastronomia no Brasil e no mundo**, editora: Senac, ano: 2017.

MORALES, M. **Ceviche - Culinária Peruana tradicional e contemporânea**, editora: publifolha, ano: 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FLANDRIN, J.L. **História da alimentação**, editora: Estação Liberdade, ano: 2003.

PAVEZ, A.M. **Sabores da América**, editora: SM, ano: 2013.

REDON, J. **A cozinha do pensamento**, editora: Senac, ano: 2001.

RUHLAM, M. **Elementos da culinária de A a Z: Técnicas, ingredientes e utensílios**, editoa: Zahar, ano: 2009.

SEGNIT, N. **O dicionário dos sabores**, editora: Lua de papel, ano: 2011.

Disciplina: TCM – PLANO DE NEGÓCIOS

Carga Horária: 40 h/a – prática

Período: 4º Módulo

Eixo Formativo: Gestão

EMENTA:

Elaboração e apresentação de um plano de negócios.

OBJETIVOS:

- Elaborar e apresentar um plano de negócios para serviços de alimentação.

CONTEÚDOS:

- Resumo executivo;
- Análise de mercado;
- Plano de marketing;
- Viabilidade técnica;
- Viabilidade econômica;
- Avaliação estratégica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DURO, J. **Desperte o empreendedor em você**, editora: Senac, ano: 2007.

FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 6. ed. São Paulo: SENAC, 2011.

MONTEIRO, R.Z. **Cozinhas Profissionais**, editora: SENAC, ano: 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DAVIES, C. A. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

DONATO, D.R. **Restaurante por quilo: Uma área a ser abordada**, editora: Metha, ano: 2009

LOCKWOOD, A; MEDLIK. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. Manole: São Paulo, 2003.

O'BRIEN, James A. **Sistemas de informação e as decisões gerenciais na era da internet**. 2ª. Edição, São Paulo: Saraiva, 2004.

SCHLUTER, R.G. **Gastronomia e turismo**, editora: Aleph, ano: 2006.

Disciplina: COZINHA MEDITERRÂNEA E ASIÁTICA**Carga Horária: 80 h/a (20h/a teóricas e 60h/a práticas)****Período: 5º Semestre****Eixo Formativo: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL****EMENTA:**

A alimentação, a biodiversidade e as paisagens do Mediterrâneo; A influência da cozinha mediterrânea no Brasil. A alimentação, a biodiversidade e as paisagens do continente Asiático. A influência da cozinha asiática no Brasil.

OBJETIVOS:

-
- Identificar a alimentação, a biodiversidade e as paisagens do Mediterrâneo;
 - Identificar influências da cozinha do mediterrâneo na cozinha brasileira;
 - Identificar a alimentação, a biodiversidade e as paisagens do continente Asiático;
 - Identificar influências da cozinha asiática na cozinha brasileira;
 - Conhecer técnicas culinárias, ingredientes e utensílios das cozinhas mediterrânea e asiática.

CONTEÚDOS:

-
1. Identificação geográfica dos 21 (vinte e um) países que possuem um litoral no Mar Mediterrâneo: (1) No Norte, na Europa - Espanha, França, Mônaco, Itália, Eslovênia, Croácia, Bósnia-Herzegovina, Montenegro, Albânia, Grécia, Turquia e ilhas de Malta e Chipre; (2) No Médio Oriente, na Ásia – Síria, Líbano e Israel; (3) No Sul, em África – Egito, Líbia, Tunísia, Argélia e Marrocos.
 2. Alimentação no mediterrâneo: a tríade mediterrânica – “vinha, oliveira e cereais” – e outros alimentos;
 3. Técnicas, ingredientes e utensílios da cozinha mediterrânea;
 4. Influências da cozinha mediterrânea no Brasil;
 5. Identificação geográfica das regiões e dos países que compõem o continente asiático: (1) Oriente Médio – Arábia Saudita, Bahrein, Catar, Chipre, Egito, Emirados Árabes, Iêmen, Israel, Irã, Iraque, Jordânia, Kuwait, Líbano, Omã, Palestina, Síria e Turquia; (2) Subcontinente Indiano – Índia, Paquistão, Bangladesh, Nepal e Butão; (3) Sudeste Asiático – Brunei, Filipinas, Indonésia, Mianmar, Tailândia, Timor-Leste, Laos, Vietnã, Camboja, Malásia e Singapura; (4) Ásia Oriental – China, Taiwan, Mongólia, Japão, Coreia do Norte, Coreia do Sul, Macau, Hong

- Kong; (5) Comunidade de Estados Independentes – Armênia, Azerbaijão, Bielorrússia, Cazaquistão, Quirguistão, Moldávia, Rússia, Tajiquistão, Ucrânia, Uzbequistão.
6. Alimentação no continente asiático.
 7. Técnicas, ingredientes e utensílios da cozinha asiática;
 8. Influências da cozinha asiática no Brasil.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- DANUSIA, B. **Nao Hara – Culinária Japonesa, sabores tropicais**, editora: Senac Rio de Janeiro, ano: 2009.
- PHAM, M. **Sabores do oriente**, editora: Publifolha, ano: 2011.
- ULLMANN, H.F. **O livro essencial da cozinha asiática**, editora: Paisagem, ano: n/d

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ALGRANTI, M. **Cozinha Judaica – 5.000 anos de história e gastronomia**, editora: Record, ano: 2002.
- BARBER, K. **Sushi – Técnicas e receitas**, editora: Publifolha, ano: 2008.
- CATÃO, R. **O Sushiman: Técnicas, receitas e segredos**, editora: Senac, ano: 2014.
- LOURDES, M. **Cocina Mediteranea**, editora: BLUME (BRASIL), ano: 2010.
- MOINE, P. **Cozinha Mediteranea**, editora: Publifolha, ano: 2009.
- SIMÕES, M. **Cozinha vegetariana do mediterrâneo**, editora: Cultrix, ano: 2012.

Disciplina: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Carga Horária: 20 h/a – teórica 20h/a - Prática

Período: Optativa

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA

EMENTA:

Conservação de alimentos pelo uso do calor (pasteurização, esterilização e secagem).
Conservação de alimentos pelo uso do frio (refrigeração, congelamento, liofilização). Novas tecnologias de conservação dos alimentos: altas pressões, irradiação, extrusão, ultrafiltração. Principais alterações causadas nos alimentos em função da tecnologia de conservação utilizada.

OBJETIVOS:

- Compreender os processos envolvidos na conservação de frutas, hortaliças e carnes, assim como a utilização de seus subprodutos;
- Aplicar técnicas físicas para o pré-processamento, processamento e conservação de alimentos.

CONTEÚDOS:

11. - Noções de higiene e segurança alimentar para elaboração de produtos;
12. - Explicação das técnicas
13. - Elaboração de produtos artesanais de carnes;
14. - Elaboração de produtos artesanais de vegetais;
15. - Elaboração de produtos artesanais de frutas;
16. - Elaboração de produtos artesanais de leite e derivados.
17. - Elaboração de produtos artesanais de massas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FERRETI, C.J. **Novas tecnologias, trabalho e educação: um debate multidisciplinar**. Vozes, Petrópolis, 2012.

HENRY, D. **Salgado, doce, defumado**; editora: Publifolha; ano: 2014.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Corden Bleu. Massas, pães e queijos**, editora: Marco Zero; ano: 2016.

SENAC. Departamento Nacional. **O pão na mesa brasileira**. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. Ática, 2007.

BIBLIOGRAFIACOMPLEMENTAR

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger - A arte e o ofício da cozinha fria**, editora: Senac São Paulo; ano: 2014

DAMODARAN, S. **Química dos Alimentos de Fennema**, Editora: Artmed Grupo, ano: n/d.

LIDON, F. J. C. **Indústrias Alimentares: Aditivos e Tecnologia**, Editora: Escolar, ano: 2007.

OLIVEIRA, D. **Dos cadernos de receitas as receitas de latinha**, Editora: Senac, ano: 2013.

WENZEL, G. E. **Bioquímica Experimental Dos Alimentos**, Editora: Unisinos, ano: 2010.

Disciplina: INTRODUÇÃO À INFORMÁTICA

Carga Horária: 40 h/a

Período: Optativa

Eixo Formativo: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA

EMENTA:

Introdução a Informática. Conceitos básicos. Sistema Operacional e seu funcionamento. Editores de Texto. Formatação Básica. Regras e Normas da ABNT. Planilhas Eletrônicas. Funções Básicas de uma Planilha. Confecção de Planilhas Funcionais.

OBJETIVOS:

- Oferecer uma visão geral da informática como ferramenta.
- Utilizar editores de texto para elaboração de trabalhos científicos, de acordo com padrões definidos pela ABNT.
- Utilizar planilhas eletrônicas para cálculos simples e complexos.
- Elaborar planilhas funcionais e de fácil compreensão e análise.

CONTEÚDOS:

Unidade I: Informática Básica

- Hardware X Software
- Dispositivos de Entrada X Dispositivos de Saída
- Organização Básica do Computador
- Sistema Operacional Windows

Unidade II: Editores de Texto

- Conceitos Básicos do Microsoft Office Word
- Formatação Básica de Fonte
- Formatação Básica de Parágrafo
- Teclas de Atalho
- Padrão de Formatação
- Regras e Normas da ABNT

Unidade III: Planilhas Eletrônicas

- Conceitos Básicos do Microsoft Office Excel
- Formatação de Células
- Criação de Planilhas Elaboradas

- Utilização de Funções Básicas para Cálculos
- Porcentagem
- Funções de Auxílio à Decisão
- Formatação Condicional
- Gráficos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CERVO, A. L. **Metodologia Científica**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

LAMBERT, J.; COX, J. **Microsoft Word 2013 passo a passo**. Porto Alegre: Bookman, 2014.

MARÇULA, M.; FILHO, P. A. B. **Informática: Conceitos e Aplicações**. São Paulo: Érica, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDRADE, M. M. de. **Introdução a Metodologia do Trabalho Científico: Elaboração de Trabalhos na Graduação**. São Paulo: Atlas, 2009.

CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. **Introdução à Informática**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.

MILTON, M. **Use a cabeça! Excel**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2011.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Cortez, 2007.

VELLOSO, F. C. **Informática: Conceitos Básicos**. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

Disciplina: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS**Carga Horária: 20 h/a Teórica / 20 h/a Prática****Período: Optativa****EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA****EMENTA:**

Introdução à análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Componentes responsáveis pelas propriedades sensoriais dos alimentos Métodos para avaliação de alimentos e bebidas: métodos discriminativos, de sensibilidade, descritivos e subjetivos. Propriedades sensoriais dos alimentos.

OBJETIVOS:

-
- Conhecer a importância, conceitos básicos e atuação da Análise sensorial em Alimentos.
 - Conhecer os órgãos humanos relacionados aos sentidos e sua interação com as percepções sensoriais.
 - Identificar e aplicar as condições preparo de amostras, ambiente de realização e procedimentos de aplicação dos testes.
 - Treinar e selecionar provadores para a realização de testes sensoriais e formar equipe padronizada.
 - Reconhecer e aplicar os principais testes sensoriais discriminativos, descritivos e subjetivos ou afetivos

CONTEÚDOS:

-
- 1- Análise sensorial: histórico, definição e aplicações
 - 2 - Receptores sensoriais – elementos de avaliação sensorial (olfato, gosto, visão, audição e interações sensoriais)
 - 3 - Condições para degustação (laboratório, procedimentos para teste e preparo de amostra)
 - 4 - Seleção e treinamento da equipe
 - 5 - Métodos sensoriais discriminativos
 - 6 - Métodos sensoriais descritivos
 - 7 - Métodos sensoriais subjetivos ou afetivos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

-
- PALERMO, J.R. **Análise sensorial – Fundamentos e métodos**, editora: Atheneu, ano: 2015.
- THIS, H. **Um cientista na cozinha**, editora: Ática, ano: 2007.

WOSIACKI, A.G. **Análise sensorial** descritiva, editora: UEPG, ano: 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DAMODARAN, S. **Química dos Alimentos de Fennema**, Editora: Artmed Grupo, ano: n/d.

DAVIES, C. A. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**, editora: Champagnat, ano: 2013.

LIDON, F. J. C. **Indústrias Alimentares: Aditivos e Tecnologia**, Editora: Escolar, ano: 2007.

WENZEL, G. E. **Bioquímica Experimental Dos Alimentos**, Editora: Unisinos, ano: 2010.

Disciplina: RELAÇÕES INTERPESSOAIS E ÉTICA PROFISSIONAL**Carga Horária: 40 h/a****Período: Optativa****EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL****EMENTA:**

Abordagem das relações interpessoais nas organizações, abrangendo tópicos de organizações, comunicações e dinâmicas interpessoais; relacionamento interpessoal e profissional; a ética profissional e as teorias sobre os princípios éticos e culturais; atuação profissional na a gastronomia.

OBJETIVOS:

- Relacionar os conhecimentos adquiridos no curso compreendendo a relação entre responsabilidade e o compromisso sociocultural e ambiental, a partir dos princípios da ética e das relações interpessoais na profissão.

CONTEÚDOS:

1. Relações humanas no trabalho

- O grupo
- A hierarquia
- A liderança

2. Teorias das Relações Humanas

- Organização formal e informal;
- Estilos gerenciais;
- As questões culturais e as relações interpessoais.

3. Ética e postura profissional

- A comunicação nas organizações;
- A motivação;
- As relações humanas no trabalho.

Os componentes curriculares atenderão à Apreciação às Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena (Lei n.11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP n.01de 17 de junho de 2004).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FILHO, J.S. **Argumentação: A Ferramenta do Filosofar**, editora: Martins Fontes, ano: 2010

SEVERINO, A.J. **Como ler um texto de filosofia**, editora: Paulus, ano: 2008

HUISMAN, D. **Dicionário dos Filósofos**, editora: Martins Fontes, ano: 2004

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MARCONDES, D. **Textos básicos de ética: de Platão a Foucault**, editora: Zahar, ano: 2009

SMILANSKY, S. **10 Paradoxos Morais**, editora: tinta Negra, ano: 2001

GALVÃO, P. **Filosofia: uma introdução por disciplinas**, editora: Almedina, ano: 2012

ABBGNANO, N. **Dicionário de filosofia**, editora: Martins fontes, ano: 2012.

Disciplina: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Carga Horária: 30 h/a teórica – 50 h/a prática

Período: 2º semestre

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA

EMENTA:

Identificação e classificação dos gêneros alimentícios aliados a aplicação de métodos e técnicas de conservação dos alimentos.

OBJETIVOS:

- Compreender os princípios da cozinha fria;
- Classificar os alimentos;
- Aprender e aplicar técnicas de transformação dos alimentos;

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

1. Princípios da cozinha fria;
2. Tecnologia culinária de açúcares
3. Tecnologia culinária de óleos e gorduras
4. Tecnologia culinária de essências, especiarias e ervas aromáticas
5. Tecnologia culinária de frutas
6. Tecnologia culinária de leite
7. Tecnologia culinária de carnes
8. Tecnologia culinária de pescado
9. Desenvolvimento de novos produtos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger - A arte e o ofício da cozinha fria**, editora: Senac São Paulo; ano: 2014

TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

STRAWBRIDGE, D., STRAWBRIDGE, J. **Feito em casa. Conservas e compotas**. Editora: Publifolha, 2016.

STRAWBRIDGE, D., STRAWBRIDGE, J. **Feito em casa. Legumes e verduras**. Editora: Publifolha, 2016.

STRAWBRIDGE, D., STRAWBRIDGE, J. **Feito em casa. Pães e fermentos**. Editora: Publifolha, 2016.

STRAWBRIDGE, D., STRAWBRIDGE, J. **Feito em casa. Queijos e laticínios.** Editora: Publifolha, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR :

GREGORY, J. **O Livro das especiarias. Receitas rápidas;** editora: Publifolha; ano: 2013

HENRY, D. **Salgado, doce, defumado;** editora: Publifolha; ano: 2014.

MONTEIRO, A. A. **Tecnologia e produção de derivados de leite.** editora: UFV; ano: 2011.

MORTON, J. **A arte de fazer cerveja.** Editora Publifolha, 2017.

KATZ, S.E. **A Arte da fermentação.** Editora: Sesi, 2014.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Corden Bleu. Massas, pães e queijos,** editora: Marco Zero;
ano: 2016.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Corden Bleu. Peixes e frutos do mar,** editora: Marco Zero;
ano: 2015.

Disciplina: LIBRAS

Carga Horária: 40 h/a

Período: Optativa

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL

EMENTA

Este componente curricular aborda alguns conceitos básicos sobre o universo das pessoas surdas, destacando sua luta por direitos sociais. A relação entre linguagem, surdez e identidade. Os fundamentos linguísticos e os parâmetros em Língua Brasileira de Sinais; tipos de frases, classificadores, vocabulário básico e vocabulários específicos utilizados em espaços coletivos de alimentação.

OBJETIVO

- Criar competências comunicativas básicas que viabilizem a interlocução entre os profissionais que atuam em empresas de alimentação e seus possíveis clientes surdos, contribuindo com o processo de inclusão social.

CONTEÚDOS:

1. Principais conceitos

1.1. Acessibilidade

1.1.1. Símbolos internacionais

1.1.2. Libras e Braille

1.2. Deficiência auditiva/surdez

1.3. Acessibilidade para as pessoas com deficiência auditiva

2. Surdez e acessibilidade aos espaços coletivos de alimentação

3. Introdução à Libras

3.1. Características da língua, seu uso e variações regionais.

3.2. Noções básicas da Libras: configurações de mão, movimento, locação, orientação da mão, expressões não-manuais. Expressões socioculturais positivas: cumprimento, agradecimento, desculpas. Expressões socioculturais negativas: desagrado.

3.3. Vocabulário básico.

3.4. Vocabulário específico dos espaços coletivos de alimentação.

4. Prática introdutória em Libras

- 4.1. Diálogo e conversação com frases simples
- 4.2. Expressão viso-espacial
- 4.3. Classificadores

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. **Lei nº 10.436**, de 24 de abril de 2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais.

BRASIL. **Decreto nº 5.626**, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.

BRASIL. Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. **Turismo e Acessibilidade**: manual de orientações. 2006.

DÍAZ, F., *et al.*, orgs. *Educação inclusiva, deficiência e contexto social*: questões contemporâneas [online]. Salvador: EDUFBA, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Educação/SEESP. Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva. **Portaria ministerial nº 555**, de 05 de junho de 2007.

SKLIAR, Carlos (Org.). **A surdez**: um olhar sobre as diferenças. 6 ed. Porto Alegre: Mediação, 2013.

GESUELI, Zilda Maria. Língua(gem) e identidade: a surdez em questão. **Educ. Soc.**, Campinas, vol. 27, n. 94, p. 277-292, jan./abr. 2006. Disponível em <http://www.cedes.unicamp.br>. Acesso em: 20 março 2017.

QUADROS, R. M. de & KARNOPP, L. B. **Língua de sinais brasileira**: Estudos linguísticos. Porto Alegre. Artes Médicas. 2004.

SEBRAE. **Acessibilidade nas empresas de alimentação**. SEBRAE, Recife, 2015.

SKLIAR, Carlos B. *A Surdez: um olhar sobre as diferenças*. Editora Mediação. Porto Alegre, 1998.

Disciplina: PRIMEIROS SOCORROS**Carga Horária: 40 h/a****Período: Optativa****EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL****EMENTA**

Conceitos básicos sobre Segurança no Trabalho e Primeiros Socorros. Legislação e CIPA. Normas Regulamentadoras envolvendo organização dos serviços de saúde ocupacional, proteção individual e coletiva e ergonomia. Prevenção de combate a incêndios. Primeiros Socorros.

OBJETIVO

-
- Formar profissionais técnicos com ênfase na atuação em segurança do trabalho e de socorros de urgência;
 - Identificar as novas tecnologias e equipamentos de proteção individual e de grupo;
 - Promover a integração e difusão das informações produzidas no campo do saber da saúde e segurança do trabalho e de socorros de urgência;
 - Analisar e praticar medidas de prevenção e controle de acidentes no trabalho;
 - Capacitar e desenvolver habilidades para enfrentar situações emergenciais com segurança e de socorros de urgência.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

-
- Programa de riscos ambientais Físicos e Químicos. O uso correto de EPIs.
 - Programas de Prevenção dos Riscos no Ambiente de Trabalho;
 - Ergonomia;
 - Compressão cardíaca;
 - Obstrução de vias aéreas;
 - Lesões osteoarticulares;
 - Hemorragias e ferimentos;
 - Envenenamento e intoxicação;
 - Epilepsia;
 - Incêndios e queimaduras.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AYRES, J. A., NITSCHKE, M. J. T. - Primeiros socorros: guia básico. São Paulo: UNESP, 2000, 33 p. Apostila da disciplina de Fundamentos de Enfermagem.

BENITE, Anderson Glauco. Sistemas de Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho.

CADERNO DE PRIMEIROS SOCORROS – Cruz Vermelha Brasileira – S. P. – 1996

CAMILO JUNIOR, ABEL BATISTA – Manual de Prevenção e Combate a Incêndios – 5ª ed. - São Paulo - Editora Senac São Paulo, 2004.

DENIPOTTI, Cláudio Sergio - Os Aspectos legais da responsabilidade do trabalho e a saúde ocupacional dos seus empregados. / Monografia: Bacharelado em Direito, Centro Universitário de Araras - Doutor Edmundo Ulson, 2004.

DINIS, Ana P. S. Machado. Saúde no Trabalho - Prevenção, Dano, Reparação, São Paulo: LTR, 2003. 175p.

MANUAL de Primeiros Socorros – Webciência.com

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Política Nacional de Redução de Morbimortalidade por Acidentes e Violência. Brasília- DF, 2001

MURAHOVSKI JAIME. Emergências em Pediatria, Sarvier –São Paulo -1989 S. P.

NETO B. ANTONIO E BUONO A. ELAINE. Primeiros Socorros e Prevenção de Acidentes de trabalho e Domésticos. Editora LTr, 1998, São Paulo.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AYRES, D.O.; CORRÊA, J.A.P. Manual de prevenção de acidentes do trabalho: aspectos técnicos e legais. São Paulo: Atlas, 2001. 243 p.

SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO — Normas Regulamentadoras — Editora Atlas - Ed 48. SÉRIE DIDÁTICA. São Paulo, Instituto Butantan, n. 1-8, [s,d].

ZOCCHIO, Álvaro. Política de Segurança e Saúde no Trabalho: Elaboração, implantação e administração. São Paulo: LTR.

LINKS

1. . <http://www.brasil.gov.br/sobre/saude/atendimento/samu>
2. <http://webdicionario.com/urgencia>
3. (<http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/dicas/54queimaduras.html>)
4. http://www.iqm.unicamp.br/sites/default/files/manual_de_seguran%C3%A7a_em_laborat%C3%B3rio_quimico.pdf

Disciplina: HISTÓRIA DA FOME NO BRASIL

Carga Horária: 40 h/a

Período: Optativa

EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL

EMENTA

Este componente curricular aborda o flagelo da fome no Brasil numa perspectiva histórica. Analisando, também, a produção e distribuição de alimentos e as políticas públicas de combate a fome e as ações da sociedade civil.

OBJETIVOS

- Refletir sobre a contradição entre abundância de alimentos produzidos e a existência da fome;
- Estudar a produção e distribuição de alimentos no Brasil;
- Analisar as políticas de combate a fome;

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- 1.A fome no Brasil: da colônia a atualidade;
- 2.A produção de alimentos no Brasil;
- 3.Alimentação sociedade;
- 4.Geografias da fome
- 5.Combate a fome no Brasil

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, L.C. **Antologia da alimentação no Brasil**. Editora Global, São Paulo, 2008.

BARBER, DEIRÓ D. A. **O terceiro prato**, editora: Rocco, ano: 2015.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: Uma história da gastronomia**, editora: Senac SP, ano: 2010

SITWELL, W. **História da culinária em 100 receitas**, editora: Publifolha, ano: 2013.

BRASIL. Presidência da República. **Decreto nº 1946, de 28 de junho de 1996**. Cria o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF, e dá outras providências. Disponível em: www.pronaf.gov.br.

BRASIL. **Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Fome Zero: Uma História Brasileira**. Brasília, DF: MDS, Assessoria Fome Zero, V. 1, 2 e 3, 2010.

BRASIL. MDS. **PAA: 10 anos de aquisição de alimentos**. Brasília: MDS, 2014.

MAGALHÃES, R. *Fome: uma (re)leitura de Josué de Castro* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 1997. 92 p. ISBN 85-85676-35-3. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Orgs.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos** [recurso eletrônico] Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. **História da Alimentação**, editora: Estão Liberdade, ano: 2003.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**, editora: Companhia da Mesa, ano: 2017.

TREFZER, R. **Clássicos da Literatura Culinária**, editora: Senac, ano: 2010

LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade: perspectiva para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2004.

REDON, J. **A cozinha do pensamento**, editora: SENAC, ano: 2001.

ALMEIDA, JAG. *Amamentação: um híbrido natureza-cultura* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 1999. 120 p. ISBN: 978-85-85239-17-4.

PICOLOTTO, Everton Lazzaretti. **As mãos que alimentam a nação: agricultura familiar, sindicalismo e política**. Tese (doutorado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais, 2011.

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO I**Carga Horária: 40 h/a****Período: 4º PERÍODO****EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL****EMENTA**

Planejamento, acompanhamento e observação da prática gastronômica restaurantes que possibilitem a familiarização do aluno com a realidade gastronômica e a aquisição de uma visão crítica do ambiente profissional.

OBJETIVO

Proporcionar familiarização do aluno com a realidade gastronômica e ampliar a visão crítica do ambiente organizacional na área de produção de alimentos.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Apresentação do programa e processos do estágio curricular supervisionado;

Distribuição do kit do programa.

Recolhimento dos cadastros para redação dos convênios e termos de compromisso do estágio curricular supervisionado;

Entrega das definições da empresa/entidade cedente e da análise ambiental (conforme itens 1 e 2 do roteiro)

Entrega da descrição das três áreas de estágio e da proposta de ações (itens 3 e 4 do roteiro)

Entrega da conclusão relatório

Avaliações e entrega final do relatório

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 9ªed. Atlas, 2009.

LAKATOS, E. M. **Fundamentos da metodologia científica**. Atlas, 2010.

MACHADO, A. R. **Trabalhos de pesquisa: diários de leitura para revisão bibliográfica**. 2ªed. Parábola, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

KOCHE, J.C. **Fundamentos da metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 32ªed. Vozes, 2012.

SEVERINO, A.J. **Metodologia do trabalho científico**. Cortez, 2007.

ANDRADE, M. M. DE. **Como preparar trabalhos para curso de pós-graduação.** 7ªed. Atlas, 2008.

CERVO, A. L. **Metodologia Científica.** 6ªed. Pearson Education, 2007.

MACHADO, A. R.; LOUSADA, E. G.; ABREU T. L. S. **Planejar gêneros acadêmicos.** 3ªed. Parábola, 2005.

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO II**Carga Horária: 40 h/a****Período: 4º PERÍODO****EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL****EMENTA**

Planejamento, acompanhamento e observação da prática gastronômica restaurantes que possibilitem a familiarização do aluno com a realidade gastronômica e a aquisição de uma visão crítica do ambiente profissional.

OBJETIVO

Proporcionar familiarização do aluno com a realidade gastronômica e ampliar a visão crítica do ambiente organizacional na área de salão e gestão de alimentos.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Apresentação do programa e processos do estágio curricular supervisionado;

Distribuição do kit do programa.

Recolhimento dos cadastros para redação dos convênios e termos de compromisso do estágio curricular supervisionado;

Entrega das definições da empresa/entidade cedente e da análise ambiental (conforme itens 1 e 2 do roteiro)

Entrega da descrição das três áreas de estágio e da proposta de ações (itens 3 e 4 do roteiro)

Entrega da conclusão relatório

Avaliações e entrega final do relatório

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

RUIZ, J.A. **Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos**, editora ATLAS, SP, 2006

DAVIES, C. A. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

OLIVER, G. **A mesa do mestre cervejeiro**, editora: Senac, ano: 2012.

SENAC. Departamento Nacional. **O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CÂNDIDO, Í. **Restaurante: administração e operacionalização**. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

MARQUES, J.A. **Manual de restaurante e bar**, editora: Thex, ano: 2002.

MARQUES, J. A. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

PACHECO, A. O. **Manual de serviço do garçom**. São Paulo: Ed. SENAC, 1998.

8 - METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino do CST em Gastronomia do IFFluminense *Campus* Cabo Frio incorpora métodos que permitem ao estudante aliar teoria e prática. Busca-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.

Serão propostas, durante o curso, atividades integradoras entre os diversos componentes curriculares de forma a contemplar a indissociabilidade entre ensino, pesquisa, extensão e a prática profissional. Para isso, serão utilizadas metodologias diversificadas para se alcançar esta integração, como estudos de casos, seminários, painel integrado, ambientações profissionais, aulas expositivo-dialogadas, atividades em laboratórios, trabalhos individuais e em grupos, debates, visitas técnicas, palestras, leituras de artigos, projeto integrador, estágio curricular, trabalho de conclusão de curso, dentre outros.

As práticas pedagógicas orientam-se para atividades que conduzem o estudante para o perfil de profissional esperado e para a formação do cidadão atuante. Dentre essas práticas evidenciam-se:

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. **aulas expositivas, utilizando-se de multimeios de informação e comunicação** – a introdução das ferramentas computacionais da tecnologia educacional que buscam ampliar as possibilidades de construção interativa entre o estudante e o contexto instrucional onde se realiza a aprendizagem, apropriando-se dos diferentes meios de Tecnologia da Informação – TIC;
4. **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, divulgação e difusão: 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.

Estão previstas, no planejamento das práticas pedagógicas, 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. **Atividades de educação à distância:** As atividades de educação à distância serão utilizadas para apoio as práticas pedagógicas visando o contato com novas formas de ensino e aprendizagem e auxiliando no processo de permanência e êxito. No planejamento do plano de Ensino o professor indicará quais ferramentas de EAD serão utilizadas na disciplina, respeitando o máximo de 30% da carga horária da disciplina. Estas atividades auxiliaram nos momentos de alta temporada do turismo na região, facilitando a empregabilidade de alunos neste período.

9. **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 ciclos 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.

9 - ESTRATÉGIAS DE FOMENTO AO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL AO COOPERATIVISMO E À INOVAÇÃO TECNOLÓGICA

O Desenvolvimento Sustentável, assim como o cooperativismo, não se limita a disciplinas ou a atividades isoladas. Estes temas são tratados de forma transversal e complementar, buscando formar um profissional autônomo e conhecedor dos meios aos quais pode utilizar para ser fundador ou parte de uma organização. Serão estimulados durante todo o curso o desenvolvimento de atividades que fomentem o desenvolvimento sustentável e o cooperativismo.

Nas disciplinas que desenvolverão as competências Artístico-Culturais serão tratados assuntos relacionados com as diversidades culturais e sociais. No conjunto que trabalhará as competências Científicas, os problemas relacionados com a utilização de recursos e destinação de resíduos serão temas constantes.

A utilização da tecnologia de maneira sustentável e ética, para o desenvolvimento da atividade profissional, será foco de trabalho nas disciplinas que contemplam as competências Profissionais. O cooperativismo e as atividades de responsabilidade empresarial serão ponto de referência para a formação das competências Empreendedoras.

No campus Cabo Frio são desenvolvidas ações que estão em consonância com as Políticas de Educação Ambiental do Instituto:

1. Projeto Horta Inteligente: esse projeto está em andamento e tem como principal objetivo o desenvolvimento de um sistema de irrigação inteligente e de baixo custo que resulta em um baixo consumo de água e uma irrigação eficaz, integrando diferentes cursos, para análise e desenvolvimento de agricultura orgânica (análise do solo; compostagem; irrigação...);

2. Pontos de coletas de baterias e pilhas e óleos utilizados em cozinha: no bloco A do campus Cabo Frio temos dois pontos de coleta: para pilhas e baterias e para óleos utilizados. Projeto em parceria com a empresa de ônibus local, Salineiras.
3. Promoção de campanhas sobre o uso consciente da energia elétrica;
4. Ações de sensibilização para diminuir a produção de lixo e minimizar o impacto ambiental, com coleta e destinação adequadas.

10 - ATIVIDADES ACADÊMICAS

10.1 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 *práxis* 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 80h/a, oferecidas no 4º e 5º 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.

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. São questões preponderantes em relação ao futuro profissional no Estágio Curricular Supervisionado:

1. A necessidade de compreender o ambiente profissional como espaço de construção e reconstrução de saberes e conhecimentos – esse ambiente precisa ser reconhecidamente espaço onde se tem a oportunidade de planejamento, orientação, dimensionamento dos saberes, de estabelecimento de metas e de avaliação permanente. Sendo local instituído para a construção do conhecimento, relação teoria e prática ele deverá oportunizar elos com outras esferas de saber;
2. A relação entre a teoria e a prática como ferramenta de construção do conhecimento, voltada para o desenvolvimento de competências, não poderá mais estar centrada apenas no binômio estudante-professor, necessitando da atuação de outros atores, novas interlocuções. Assim, a necessidade de colocar os estudantes em contato, intermediado, com o mercado de trabalho, tem o objetivo de colaborar com a construção de conhecimentos coerentes com o perfil desejado de egresso;

3. A necessidade de desenvolver um trabalho que ultrapasse os limites das disciplinas/campos de saberes restritos - é notório que as ciências, dado o avanço a que se submeteram, viram-se obrigadas a quebrar seus muros, visto que, as experiências restritas ao ambiente acadêmico limitam, muitas vezes, a compreensão mais ampla da realidade.

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 coordenador e o registro acadêmico, 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.

10.2. 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 TCC. 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 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 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.

10.3 Atividades Complementares

As Atividades Complementares (AC) são apresentadas na matriz curricular como 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.

Dessa forma, são objetivos das AC:

1. Complementar a formação profissional, cultural e cívica do estudante pela realização de atividades extracurriculares obrigatórias.
2. Contribuir para que a formação do futuro egresso seja generalista, humanista, crítica e reflexiva.
3. Estimular a capacidade analítica do estudante na argumentação de questões e problemas.

4. Possibilitar ao estudante escolher seu itinerário formativo.
5. Auxiliar o estudante na identificação e resolução de problemas, com uma visão ética e humanista.

As Atividades Complementares (AC) são parte integrante e facultativa dos currículos dos Cursos Superiores de Tecnologia em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos Superiores de Tecnologia (Resolução CNE/CP 03 de 18 de dezembro de 2002), podendo ser cumpridas a partir do primeiro semestre do curso e se apresentam como condição básica para sua conclusão. O estudante deve comprovar o cumprimento de um total de 100 horas. As AC não conferem grau/nota aos tecnólogos, mas devem estar articuladas à formação profissional e concomitantes com o Curso de Tecnologia no qual estiverem matriculados. As AC aceitas para o cômputo da carga horária exigida estão listadas a seguir:

TABELA 2 – ATIVIDADES COMPLEMENTARES

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 <i>Campus</i> 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 internacional	20h (5h por trabalho apresentado)	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-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.

Para solicitar a validação de AC, o estudante deverá preencher formulário próprio, disponível na coordenação do curso ou no registro acadêmico do campus, anexando a ele a certificação apropriada. 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.

11 - PROGRAMAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E PESQUISA

11.1 Formas de incentivo às atividades de extensão e à pesquisa aplicada

As atividades de pesquisa e extensão do campus Cabo Frio são gerenciadas pela Diretoria de Pesquisa e Extensão que é responsável por atividades inerentes ao levantamento de demandas de ações para extensão e pesquisa, elaboração e comunicação de editais, acompanhamento e controle das atividades, entre outras atividades previstas no regimento interno de ensino do campus.

11.2 Atividades de pesquisa e produção científica

As atividades de iniciação à pesquisa podem ser exercidas tanto voluntariamente, quanto mediante a concessão de bolsas de Iniciação Científica providas por órgãos financiadores, pelo IFFluminense (pró-reitora de pesquisa/extensão) e pelo próprio IFFluminense *Campus* Cabo Frio. As atividades destinam-se a estudantes de cursos de graduação que se proponham a participar, individualmente ou em equipe, de projeto de pesquisa desenvolvido por pesquisador qualificado, que se responsabiliza pela elaboração e implementação de um plano de trabalho a ser executado com a colaboração do candidato por ele indicado.

A Diretoria de Pesquisa e Extensão é o setor que gerencia todo o fluxo de projetos de pesquisa como: bolsas, editais, inscrições, seleções, cadastros e andamento dos projetos.

11.3 Ofertas de Programas de Extensão Universitária:

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. As atividades de extensão serão realizadas ao longo do curso e garantidas por meio das visitas técnicas, seminários, contato com a área de atuação para desenvolvimento de soluções tecnológicas e inovadoras, e outras atividades complementares.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia desenvolverá projetos técnicos científicos de forma interdisciplinar integrando as áreas do curso, incentivando os alunos à produção do conhecimento e a participação em conjunto com os professores, de programas institucionais de bolsas de iniciação científica e de outros programas de fomento à pesquisa e à extensão.

Projetos de extensão são desenvolvidos pelo IFFluminense *Campus* Cabo Frio com o objetivo de possibilitar a inserção dos estudantes na realidade regional, buscando sua formação profissional e humanística. A Diretoria de Pesquisa e Extensão do campus é responsável pela administração do programa. Para promover a integração do ensino e a articulação com a sociedade, o IFFluminense *Campus* Cabo Frio, busca criar e atualizar convênios e parcerias entre o IFF e representantes da comunidade regional, sendo parceiros públicos ou privados. A criação desses canais de interação entre a escola e a comunidade proporcionará não somente o crescimento do profissional que estará sendo formado, mas também o desenvolvimento local.

Vários eventos extensionistas são desenvolvidos no Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer no campus Cabo Frio: Semana Acadêmica de Turismo, Hospitalidade, Entretenimento e Lazer (SATHHEL), palestras com empresários locais, cursos de capacitação de higiene e manipulação de alimentos, intercâmbio com Liceus franceses, participação de docentes e discentes em eventos regionais (Festival Gastronômico de Búzios, Festival do Camarão), dentre outros. Estes eventos aproximam as atividades de ensino, pesquisa e extensão com a comunidade regional, ajudando a disseminar o conhecimento acadêmico e científico. Estas atividades serão responsáveis por 40 horas/aulas das atividades de extensão do curso.

As ações de extensão objetivam a integração entre os alunos, a área profissional e a comunidade por meio do estabelecimento de parcerias. Na área da gastronomia é possível essa integração por meio de participações do público externo da área em determinadas aulas práticas, e parcerias com setores relacionados a área de gastronomia. O total de carga horária

de aulas práticas do curso é de 580 horas/aula, sendo 140 horas/aula destinadas as atividades práticas com caráter extensionista.

A pesquisa é uma ferramenta importante de complementação da formação ao longo do percurso escolar, pois auxilia o aluno na organização das ações embasadas em metodologia e rigor científico. A busca contínua de informações aprimora a habilidade do aluno de ter acesso rápido as informações utilizando diferentes ferramentas disponíveis em meio eletrônico e físico.

A inter-relação entre o ensino a pesquisa e extensão contribui para uma formação completa, utilizando os conceitos teóricos para a aplicação direta com rigor científico, contribuindo para a eficiência e eficácia da formação.

A carga horária total de atividades de extensão do curso será de 202 horas aulas, totalizando 10% da carga horária total do curso, sendo dividida da seguinte forma: 40 horas/aula de atividades complementares, 130 horas de atividades práticas extensionistas e 40 horas de eventos organizados pelo eixo de turismo, hospitalidade e lazer do campus. A cada início do período letivo o NDE apresentará o calendário de atividades extensionistas do curso.

12-SISTEMAS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM

12.1 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.

12.2 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos Anteriores

Critérios 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.

12.3 Da Qualidade do Curso

12.3.1 Sistema de Avaliação do Projeto do Curso

O CST em Gastronomia utiliza-se dos seguintes mecanismos de avaliação: ENADE - Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes; Avaliação de Cursos (Comissão do INEP); Autoavaliação Institucional e Avaliação do Colegiado do Curso.

Destaca-se que a Autoavaliação Institucional é da competência da Comissão Própria de Avaliação (CPA) composta pela Comissão Central de Avaliação (CCA) e pela Comissão de Local de Avaliação (CLA), aprovadas nos termos do artigo 11 da Lei nº 10.861/2004, cuja constituição se faz por professores, técnicos administrativos, discentes e representantes da sociedade civil organizada. A avaliação do colegiado do curso é contínua, por meio de reuniões periódicas.

12.3.2 Avaliação da Permanência dos Estudantes

Seguindo as Políticas de Permanência e Êxito do IFFluminense as seguintes ações serão promovidas a fim de minimizar a evasão e retenção de estudantes:

- Esclarecimento aos estudantes, na primeira semana de aula, das características de abandono do curso descritas no artigo 288 e 289 da Regulamentação Didático-Pedagógica – Cursos da Educação Básica e de Graduação;

- A oferta das disciplinas do Curso, especialmente as práticas, considerará o perfil do futuro profissional que terá sua ação de trabalho realizada, principalmente nos horários noturnos e nos finais de semana. Portanto todas as disciplinas ocorrerão sempre nos turnos matutino ou vespertino, de acordo com a disponibilidade das salas de aula e dos laboratórios.

- Realização de atividades extracurriculares que visem à motivação e o interesse do estudante pelo curso, a exemplo de palestras, seminários, visitas técnicas e outros.

- Avaliação permanente da frequência dos estudantes a fim de identificar possíveis casos de evasão;

- Avaliação pelo NDE do curso da necessidade de realização de oferta semestral dos componentes curriculares que possam prejudicar a permanência e êxito de estudantes.

- Indicação de acompanhamento do estudante com chances de evasão ou retenção pela Diretoria de Políticas Estudantis.

- Oferta de bolsas de monitoria para auxiliar os estudantes com dificuldades no acompanhamento do conteúdo de algumas unidades curriculares.

- Colocar em prática as ações do constante no Plano Estratégico de Ações de Permanência e Êxito dos Estudantes do IFFluminense.

13 - CORPO DOCENTE E TÉCNICO

Tabela 3 – Corpo Docente do Curso

Professor	Titulação	Regime de Trabalho
Adriana Vaz Braga	Mestrado	40h/DE
Adriana Paula SlongoMarcussi	Doutorado	40h/DE
Aline Bravo Barbosa Couto	Doutorado	40h/DE
Bernardo Alberto Marcussi	Mestrado	40h/DE

Alexis Silveira	Mestrado	40h
Evelyn Pereira Barbosa	Mestrado	40h/DE
Fernando de Campos Trindade	Especialização	40h/DE
Gustavo da Cunha Guterman	Especialização	40h/DE
Karla Maria Rios de Macedo	Mestrado	40h/DE
Jaunilson Francisco da Cruz	Mestrado	40h
Romilda de Fátima Suinka de Campos	Mestrado	40h/DE
Renato Cerqueira de Carvalho	Mestrado	40h
Juliana Vasconcelos Veronese	Especialização	40h/DE

Tabela 4 – Corpo Técnico-Administrativo do Curso

Técnico-administrativo	Titulação	Cargo/Função
André Luiz Pestana de Lacerda	Especialização	Técnico em Assuntos Educacionais
Cilene De Vico Pardini	Graduação	Auxiliar Administrativo
Daiana da Costa Pereira	Graduação	Assistente de Estudante
Delma Maria Medici	Especialista	Técnico em Assuntos Educacionais
Fábio dos Santos Santos	Especialista	Bibliotecário
Jéssica Vieira Baptista Moreira	Ensino Médio	Auxiliar de Biblioteca
Maíra Freitas Cardoso	Ensino Médio	Assistente em Administração
Marlus José Soares dos Santos	Graduação	Bibliotecário
Rodrigo Sousa Mira de Pina	Graduação	Técnico em Assuntos Educacionais
Silvia Regina Mattos do Nascimento	Especialista	Técnico em Assuntos Educacionais
Susany Sales Brandão	Especialista	Assistente em Administração

14 -ESTRUTURAÇÃO DO NDE(NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE)

Os membros do NDE são eleitos em reunião do Colegiado do Curso, para um mandato de três anos, e tem como característica a representação das diversas áreas que compõem o Colegiado. Apresenta como competência:

1. Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
2. Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
3. Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
4. Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação.

Buscando maior representatividade na composição do NDE com o Colegiado do curso, o NDE será composto pelo Coordenador do Curso e mais quatro professores.

Nessa estrutura o Coordenador do Curso será responsável por presidir o NDE e zelar pelo correto funcionamento do mesmo. O NDE possui caráter consultivo e propositivo, cabendo ao Colegiado do Curso decisões deliberativas.

Conforme Ordem de Serviço, de 04 de 20 de fevereiro de 2017 encontram-se nomeados para o NDE do curso os servidores abaixo:

Tabela 5 – Membros do Núcleo Docente Estruturante

Nome	Titulação	Regime de Trabalho	Matrícula SIAPE
Adriana Paula Slongo Marcussi	Doutorado	DE - 40	1604049
Aline Bravo Barbosa Couto	Doutorado	DE - 40	1446690
Bernardo Alberto Marcussi	Mestrado	DE - 40	1563165
Gustavo da Cunha Guterman	Especialização	DE - 40	1862581
Renato Cerqueira de Carvalho	Mestrado	DE - 40	1571822

15 - GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO (COORDENAÇÃO)

No âmbito da Instituição, reconhecidamente, o Coordenador de Curso é um dos atores centrais na dinâmica educativa, uma vez que suas atribuições possibilitam a articulação e a operacionalização de todo o processo pedagógico. É o Coordenador de Curso que, em diálogo

permanente, visando à formação do ser humano, é capaz de estabelecer uma verdadeira rede de relações com os demais membros da equipe gestora, seja com seus pares, seja com os estudantes para o sucesso das ações propostas.

No CST em Gastronomia, de acordo com a Resolução N.º 25/2014, o coordenador é eleito pelo voto de todos os servidores em exercício na correspondente Coordenação de Curso e todos os estudantes, com matrícula regular ativa no curso. Os demais servidores licenciados e afastados ou em cargo de gestão poderão votar nas coordenações em que estavam em exercício no ato de seu licenciamento ou afastamento. A apuração dos votos seguirá o sistema de proporcionalidade, expresso da seguinte forma: 50% (cinquenta por cento) para o segmento de servidores e 50% (cinquenta por cento) para o segmento de discentes. Não terão direito a voto os Professores substitutos e temporários, servidores afastados por vacância, licença sem vencimento ou em cessão técnica para outros órgãos. O IFFluminense possui um documento denominado "Atribuições do Coordenador de Curso", no qual são descritas as atividades desempenhadas pelo coordenador e o perfil desejado para o mesmo.

Os cursos que estão em processo de reconhecimento terão o coordenador nomeado pela Direção Geral do campus, tendo seu mandato vinculado à data da publicação do reconhecimento do curso, conforme deliberação no Conselho de campus. A Coordenadora de Curso é Doutora em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina e graduada em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Possui experiência na área de Segurança Alimentar e de Controle de Qualidade de Alimentos. Como servidora do IFFluminense *Campus* Cabo Frio possui projetos de pesquisa aprovados pelos editais de pesquisa do IF- Fluminense, e desenvolve pesquisas na área de microbiologia de alimentos e de controle de qualidade de alimentos. É líder do Núcleo de Pesquisa de: TURISMO, HOTELARIA e ALIMENTOS, desde 2012. Possui vários artigos publicados em revista nacionais e internacionais com referência QualisA a C. Atua como docente em vários cursos técnicos ministrando diversas disciplinas: Técnico em Química (microbiologia e prática profissional), Técnico em Cozinha (química dos alimentos, higiene e segurança alimentar e planejamento de cardápio) e Técnico em Hospedagem (custos em hotelaria), no Superior de Tecnologia em Hotelaria (Metodologia científica em TCM-Gastronomia) e na Licenciatura em Biologia (microbiologia geral). Fora da docência atuou em cargos de gestão: 2009 a 2011 – Esteve como Diretora de Apoio ao Ensino; 2014 a 2016 – Esteve como Coordenadora de Pesquisa e Inovação.

O Coordenador do Curso recebe assessoramento nas atividades de gestão acadêmica pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), pelo Colegiado do Curso e pela Coordenação Acadêmica. O Coordenador preside as reuniões do Colegiado e do NDE, sendo o responsável pela convocação e elaboração das atas. As decisões deliberativas são tomadas no âmbito do Colegiado do Curso, que pode ser convocado por e-mail institucional com antecedência mínima de cinco (05) dias, não sendo necessário percentual mínimo de presentes para votação. As decisões serão tomadas com base na escolha da maioria simples dos presentes cabendo ao Coordenador do Curso apenas voto de minerva.

16 - INFRAESTRUTURA

Tabela 6 - Laboratório de Gastronomia

LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA	
Equipamentos	Quantidade
Defumador	1
Freezer industrial	1
Geladeira industrial	1
Máquina de gelo	1
Cilindro	1
Forno embutido	1
Forno combinado	1
Liquidificador industrial	1
Liquidificador e Multiprocessador	1
Batedeira planetária	3
Espremedor de frutas	1
Máquina de café expresso	1
Lixeira grande inox	1
Micro-ondas	1
Masseira industrial	1
Fogões	3
Lava-louça industrial	2
Adega VENAX	5
Adega DYNASTY	1
Adega GELOPAR	2
Defumador	1
Máquina para embalar a vácuo	2
Frigobar VENAX	1
Frigobar CONSUL	2
Frigobar frente de vidro BRASTEMP	2
Fogões industriais	2

Coifa da TRAMONTINA	6
Coifa da parede	1
Salamandra	2
Amaciador de carne	2
Liquidificador industrial	1
Secadora de folhas	2
Fritadeira	1
Cilindro	1
Freezer	1
Cafeteira industrial	1
Máquina de café automático	1
Descascador de batatas	2
Moedor de café	1
Exaustor	3
Espremedor de frutas	2
Batedeira planetária	2
Masseira industrial	1
Ferro de passar	3
Balança manual	1
Forno combinado	1
Resfriador rápido	1
Máquina de banho Maria	1
Máquina de gelo	3
Ar condicionado	2
Lava-louça ecomax 500	1
Lixeira grande inox	1
Lixeira pequena inox	1
Garrafa térmica	27
Máquinade lavar	1
Cubas inox com torneira	2
Pias de inox dupla	6

Pias de inox individual	3
Travessade porcelana branca grande	15
Travessade porcelana branca média	14
Bowl porcelana branca média	14
Bowl porcelana branca grande	7
Ramequim porcelana branca média	3
Ramequim porcelana branca média	14
Ramequim porcelana branca pequeno	13
Ramequim liso pequeno	12
Manteigueira porcelana branca	15
Porta sachet porcelana branca com alça	10
Petisqueira (couvert) porcelana branca	15
Caçarola oval porcelana branca pequena com tampa	15
Caçarola redonda porcelana branca média com tampa	12
Sopeira individual marrom	14
Taça para água 240a250ml	56
Taça para água 350a400ml	10
Taça vinho branco 150ml	60
Taça vinho branco 230a260ml	12
Taça vinho tinto 300ml	24
Taça vinho tinto 190ml	57
Taça sobremesa	15
Taça champagner 170ml	60
Taça champagner 170ml 336mm de altura	12
Taça drymartini	30
Taça decorativa Grande	2
Taça decorativa Pequena	2
Copo tipo tulipa 300ml	51
Copo 360ml 12oz	12
Copo de vinho 200ml	135
Copo whisky	40

Copo iriosfee240ml	30
Copo chopp 300 ml	60
Copo long drink 350ml	103
Copo vinho do porto 110ml	60
Copo americano	47
Copo mixingglass graduado	27
Copo fashioned 97mmx88mm	28
Copo de cognac 550ml	31
Copo vinho borgonha 590ml	6
Copo pé facetado 240ml	36
Copo dose	56
470ml-16oz-bristol	12
Pote para sobremesa	53
Pote para sobremesa pequeno	17
Jarra Patricia	9
Jarra com tampa	8
Jarra sem tampa 500a800ml	10
Jarra média sem tampa	8
Jarra graduada	2
Decanter	2
Tábua de vidro quadrada	5
Tábua de vidro redonda	5
Tábua de vidro	6
Travessa de vidro oval grande	3
Travessa de vidro redonda média	3
Travessa de vidro retangular grande e rasa	5
Travessa de vidro retangular média e funda	13
Travessa de vidro retangular com tampa 11 tampas	6 travessas
Travessa cerâmica marrom oval	9
Travessa de porcelana branca oval pequena	15
Tábua vermelha	15

Tábua verde	15
Tábua amarela	15
Tábua azul	15
Tábua bege	15
Tábua branca	15
Tábua branca pequena	14
Prato fundo de porcelana branca	117
Prato raso de porcelana branca com borda	155
Prato raso de porcelana branca semborda	
Prato de vidro branco quadrado	10
Prato de vidro redondo	20
Prato de sobremesa porcelana branca	107
Xícara com pires de porcelana branca oval com alça(57 pires)	105
Xícara com pires de porcelana branca redonda grande com alça(75 pires)	22
Xícara com pires de porcelana branca média pequena com alça(39 pires)	108
Show plate	40
Bico de confeitar flor N° 01	1
Bico de confeitar redondo N°0	6
Bico de confeitar redondo N°05	4
Bico de confeitar <i>red</i> N°01	5
Bico de confeitar	5
Bico de confeitar N°02	4
Cortador meia lua com cabo	8
Cortador coração (jogos com 7peças)	6
Cortador gota (jogos com 7peças)	6
Cortador redondo (jogos com 7peças)	6
Cortador quadrado (jogos com 7peças)	6
Cortador sextavado (jogos com 7peças)	6
Manga de tecido	1
Manga de plástico	3
Funil para fio de ovos	3

Peneiras pequenas	6
Peneiras médias	3
Silpat	19
Pedra de amolar	4
Termômetro infravermelho	11
Termômetro	8
Colher medidora conjuntos	7
Bandeja de plástico	13
Pinça	12
Espátula de silicone	5
Fuer	3
Abridor de ostra	11
Pincel de silicone	3
Cortador de pizza	6
Pegador de macarrão	6
Pegador de gelo	4
Pegador multiuso	5
Pá de bolo	6
Espátula cabo branco	16
Espátula cabo preto	7
Espátula branca de plástico	6
Descaroçador	10
Descascador de fios	5
Sacarrolha	3
Tesoura de desossar	2
Pegador de grãos inox	5
Lâmina de bisturi	400
Cabo para bisturi	4
Descaroçador de azeitona	5
Colher de pau	3
Colher bailarina	15

Colher de suco	14
Colher //	116
Colher cabo oval média	94
Colher cabo redondo	12
Colher de chá pequena	102
Colher de café pequena	76
Colher de café média	3
Colher grande	10
Garfo	113
Garfo	122
Garfo	103
Garfo//	15
Garfo grande	9
Garfo de três dentes	3
Faca de peixe	112
Faca cabo redondo	130
Faca	99
Faca de cabo branco grande	10
Faca de cabo branco média	6
Faca de cabo branco pequena	9
Faca de cabo branco pequena de serra	2
Faca de cabo branco de desossar	4
Concha grande	8
Concha pequena	10

Tabela 7 - Laboratório de Informática

LABORATÓRIO INFORMÁTICA	
Equipamentos	Quantidade
Computador Intel® Celeron® 2.53 GHz, 512 MB, HD 80 GB, 6 portas USB, placa de rede RealTek RTL-8139, placa de vídeo on-board Intel® 82945G, DVD/CD-ROM LG, unidade de disquete 3 ½ polegadas, sistema	40

operacional Ubuntu 8.10 e pacote de aplicativos BrOffice 3.0	
Monitor LCD Philips 150S, 15 polegadas, 50/60 Hz	40
Teclado BraView modelo TCO-2015M 870 PS/2 preto	40
Mouse BraView modelo MO-870PS2 preto	40
Estabilizador de tensão RCG Energetic 1.0, monovolt 115 Vac/60 Hz, potência nominal 300 Va, corrente nominal 2,62 A	40
Switch Planet 24-Port 10/100 Mbps	2

16.1 - BIBLIOTECA

A biblioteca do IFFluminense, em sua descrição física, dispõe de um espaço de salão onde contêm:

- Cinco blocos com 32 estantes com cinco prateleiras cada, onde fica organizado, em seus respectivos assuntos, o acervo da biblioteca;
- Cinco mesas de consulta e estudos com quatro lugares cada;
- Seis cabines de estudos individuais;
- Duas poltronas de leitura;
- Um balcão de referência para atendimento ao usuário com dois computadores para a realização da circulação do material (empréstimos e devoluções);
- 52 armários de guarda volumes;
- Dois aparelhos de ar condicionado de 48 btu para climatização da biblioteca.

Além disso, possui uma sala onde acontece o processamento técnico das novas aquisições da biblioteca e que serão inseridas ao acervo.

A biblioteca possui um projeto de ampliação onde aumentará seu espaço de acervo, devido à demanda dos cursos e ao aumento no número de usuários e conseqüentemente de sua coleção.

A biblioteca do campus Cabo Frio conta com aproximadamente 2 mil títulos, divididos em torno de 6200 exemplares, no seu acervo total, contando com os livros das bibliografias básicas e complementares dos cursos de Técnico de Cozinha, Técnico em Hospedagem e de Tecnólogo de Hotelaria e está dando início as assinaturas de periódicos científicos das diversas áreas dos cursos oferecidos. No seu projeto de ampliação está incluído

o espaço para os mesmos. Atualmente possui alguns periódicos de doações didáticos e científicos.

Em relação às bases de dados, a biblioteca tem acesso atualmente apenas ao Portal Capes, mas outras serão assinadas paralelamente com os periódicos.

O horário regular de funcionamento da Biblioteca é de segunda a sexta-feira, das 8h às 21h e está disponível para consulta tanto na própria Biblioteca, como no ambiente virtual, no *site* do IFFluminense. <http://portal.iff.edu.br/campus/cabofrio/biblioteca>.

Ofertamos os serviços de treinamento de usuário, formatação de trabalhos acadêmicos, levantamento bibliográfico, emissão de nada consta.

17 - SERVIÇOS DE ATENDIMENTO AO ESTUDANTE

17.1 Serviços Diversos Gerais (Diretoria de Assuntos Estudantis)

Nosso campus conta com um setor denominado Diretoria de Assuntos Estudantis, setor responsável pelas questões humanas relacionadas aos estudantes do campus. A Diretoria de Assuntos Estudantis é composta por:

- Coordenação do Serviço Multidisciplinar;
- Coordenação do NAPNEE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas);
- Coordenação de Esporte e Lazer;
- Coordenação de Arte e Cultura.

Essa Diretoria tem como objetivos principais:

- a) Reunir a equipe multidisciplinar e os serviços de atendimento ao educando;
- b) Organizar e otimizar os serviços ofertados;
- c) Implantar o Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNEE);
- d) Fomentar o planejamento e a execução de ações educativas junto aos discentes;
- e) Planejar, coordenar e executar os Programas de Assistência Estudantil sob sua responsabilidade;
- f) Fortalecer o acompanhamento dos estudantes participantes dos Programas de Assistência Estudantil e dos estudantes com dificuldades específicas;

g) Apoiar as atividades e ações das Coordenações e os projetos da Educação Básica e do Ensino Superior, garantindo a qualidade do processo de aprendizagem e o apoio pedagógico ao corpo discente e docente.

h) Apoiar e acompanhar os estudantes que apresentem problemas familiares e de adaptação ao ambiente acadêmico, em um trabalho articulado com a Diretoria de Departamento de Ensino e seus coordenadores.

Esse setor não é responsável em acolher, orientar e encaminhar estudantes com quaisquer necessidades físicas e psicológicas.

17.2 Infraestrutura de Acessibilidade (NAPNEE)

O NAPNEE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas) é um dos subsetores da DAE (Diretoria de Assuntos Estudantis). E é nesse subsetor que são tratadas as questões relacionadas com estudantes que apresentem necessidades específicas no processo de ensino-aprendizado.

O IFFluminense *Campus* Cabo Frio para atender as demandas exigidas pelo MEC no que diz respeito a infraestrutura como um todo, possui um Bloco de Gastronomia (Bloco G), onde neste encontram-se os laboratórios didáticos necessários para o desenvolvimento das aulas práticas. O acesso a este bloco se dá através de uma rampa de acesso, a qual atende a estudantes que apresentem alguma necessidade especial. As portas dos laboratórios didáticos, assim como os banheiros também são adaptados para estudantes com alguma necessidade específica.

As aulas teóricas deste curso serão ofertadas no central de aulas (Bloco C) deste campus. O mesmo possui portas de acesso largas e rampas, o que atende as necessidades de estudantes com necessidade especial. Também possui banheiros de acordo com as exigências necessárias.

17.3 Proteção dos direitos de Pessoas com Transtorno do Espectro Autista

O IFFluminense *Campus* Cabo Frio respeita e defende os direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista. Ao instituir a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, a Lei Federal nº 12.764 de 27 de dezembro de 2012, que concede a este segmento os mesmos direitos conquistados pelas pessoas com deficiência, abrangendo entre outros aspectos, o direito à educação.

Do ponto de vista legal, é considerada pessoa com transtorno do espectro autista aquela portadora de síndrome clínica caracterizada por:

- Deficiência persistente e clinicamente significativa da comunicação e da interação sociais, manifestada por deficiência marcada de comunicação verbal e não verbal usada para interação social;
- Ausência de reciprocidade social;
- Falência em desenvolver e manter relações apropriadas ao seu nível de desenvolvimento;
- Padrões restritivos e repetitivos de comportamentos, interesses e atividades, manifestados por comportamentos motores ou verbais estereotipados ou por comportamentos sensoriais incomuns;

São diretrizes da Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista:

I. a intersetorialidade no desenvolvimento das ações e das políticas e no atendimento à pessoa com transtorno do espectro autista;

II. a participação da comunidade na formulação de políticas públicas voltadas para as pessoas com transtorno do espectro autista e o controle social da sua implantação, acompanhamento e avaliação;

III. a atenção integral às necessidades de saúde da pessoa com transtorno do espectro autista, objetivando o diagnóstico precoce, o atendimento multiprofissional e o acesso a medicamentos e nutrientes;

IV. o estímulo à inserção da pessoa com transtorno do espectro autista no mercado de trabalho, observadas as peculiaridades da deficiência e as disposições da Lei no 8.069, de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente);

- O incentivo à formação e à capacitação de profissionais especializados no atendimento à pessoa com transtorno do espectro autista, bem como a pais e responsáveis;

O estímulo à pesquisa científica, com prioridade para estudos epidemiológicos tendentes a dimensionar a magnitude e as características do problema relativo ao transtorno do espectro autista no País.

São direitos da pessoa com transtorno do espectro autista:

1. A vida digna, a integridade física e moral, o livre desenvolvimento da personalidade, a segurança e o lazer;

2. A proteção contra qualquer forma de abuso e exploração;
3. O acesso a ações e serviços de saúde, com vistas à atenção integral às suas necessidades de saúde, incluindo:
 - a) o diagnóstico precoce, ainda que não definitivo;
 - b) o atendimento multiprofissional;
 - c) a nutrição adequada e a terapia nutricional;
 - d) os medicamentos;
 - e) informações que auxiliem no diagnóstico e no tratamento;
4. O acesso:
 - a) à educação e ao ensino profissionalizante;
 - b) à moradia, inclusive à residência protegida;
 - c) ao mercado de trabalho;
 - d) à previdência social e à assistência social.

Em casos de comprovada necessidade, a pessoa com transtorno do espectro autista incluída nas classes comuns de ensino regular, nos termos do inciso IV do art. 2º, terá direito a acompanhante especializado.

A pessoa com transtorno do espectro autista não será submetida a tratamento desumano ou degradante, não será privada de sua liberdade ou do convívio familiar nem sofrerá discriminação por motivo da deficiência.

Neste sentido o campus Cabo Frio pode dar amplo atendimento ao estudante autista, especialmente no que diz respeito:

- O atendimento multiprofissional;
- À educação e ao ensino profissionalizante;
- Direto a acompanhante especializado.

18 CERTIFICADOS E/OU DIPLOMAS

Após a integralização dos componentes curriculares que compõem o CST em Gastronomia da realização da correspondente Prática Profissional, será conferido ao egresso o Diploma de **Tecnólogo em Gastronomia**.

O curso é estruturado em semestres que permitem uma certificação intermediária para a rápida inclusão do discente no mercado de trabalho, proporcionando uma integração melhor entre teoria e prática.

O primeiro e o segundo semestre visam desenvolver no estudante as competências relacionadas à Habilidades Básicas. No final destes semestres o discente receberá a certificação de Habilidades Básicas em Gastronomia.

No terceiro semestre serão desenvolvidas as competências com foco no setor de Serviços e Bebidas, possibilitando a emissão de um certificado de: Serviços de Sala e Bar.

Atendendo a demanda local de crescimento do setor de Eventos em meios de hospedagem, o quarto semestre trabalhará as competências pertinentes à formação de um Organizador de eventos, que será a quarta certificação emitida no curso.

O quinto semestre deverá envolver os conhecimentos adquiridos nos anteriores sob o prisma da **Gestão**, proporcionando ao estudante a convergência dos conteúdos aplicados na gestão de empreendimentos do setor Gastronômico. Ao final do quinto semestre será conferido o diploma de **Tecnólogo em Gastronomia**.

19 REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. **Proposta de diretrizes para formação inicial de professores da Educação Básica em Cursos de Nível Superior**. Maio, 2000.

BRASIL. Ministério da Educação. Decreto 5.773 de 2006.

Ministério da Educação. **Lei Federal nº. 9394, de 20 de dezembro de 1996. LDB - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional**. Diário Oficial da União, 34 p.

Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Seção 1, p. 1, 30/12/2008.

CHIAVENATO, Idalberto. **Planejamento, recrutamento e seleção de pessoal: como agregar talentos à empresa**. Barueri, SP: Manole, 2009 – pág. 18.

DEMO, P. **Introdução à metodologia da ciência**. 2ª Ed. São Paulo: Atlas, 1987.

PARECER CNE/CES nº 277/2006, Resolução CNE/CP nº 3/2002.

PACHECO, Eliezer. **Institutos Federais uma revolução na educação profissional e tecnológica**. Moderna: São Paulo, 2011.

Relatório para estudar medidas que visem a superar o déficit docente no Ensino Médio, CNE/CEB/MEC, Brasília (DF) 2007.

PROJETO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PDI). Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Fluminense. Quadriênio 2010-2014.

PROJETO POLÍTICO INSTITUCIONAL (PPI). Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Fluminense *Campus* Cabo Frio. Quadriênio 2010-2014.

REGULAMENTAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA. Cursos da educação Básica e Graduação. Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Fluminense. Quadriênio 2010-2014.

LDB Nº 9.394/96,

Decreto Nº 5.773 de 2006;

Parecer CNE/CES Nº. 277/2006,

Resolução CNE/CP Nº 3/2002;

Resolução N.º 034/2016, que aprova o Regulamento Geral de Estágio no âmbito do Instituto Federal Fluminense;

Lei N.º 13.005, de 25 de junho de 2014 - Aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) e dá outras providências;

Regulamentação Didático Pedagógica do IFF – RDP;

Portaria N.º1387, de 14 de dezembro de 2015, que determina a organização do Núcleo Docente Estruturante dos Cursos Superiores no IFF;

Lei N.º 10.861, de 14 de abril de 2004, que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências;

Parecer CNE/CP N.º 29 de 03 de dezembro de 2002- Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico;

Resolução CNE/CP N.º 3, de 18 de dezembro de 2002 - Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia.

Denominação dos Cursos Superiores de Tecnologia, Portaria Normativa N.º 12/2006;

Carga horária mínima, em horas para Cursos Superiores de Tecnologia - Portaria N.º 10, de 28/07/2006; Portaria N.º 1024, 11/05/2006; Resolução CNE/CP N.º 3, 18/12/2002;

Parecer CES 277/2006, que versa sobre nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. Disponível em: Organização da Educação Profissional;

Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC: guia que organiza e orienta a oferta de cursos de educação educacional e superiores de tecnologia;

Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC: guia que organiza e orienta a oferta de cursos superiores de tecnologia, inspirado nas diretrizes curriculares nacionais e em sintonia com a dinâmica do setor produtivo e as expectativas da sociedade;

Parecer CNE/CP N.º 29 de 03 de dezembro de 2002- Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico.;

Portaria Normativa N.º 12/2006; Carga horária mínima, em horas para Cursos Superiores de Tecnologia;

Parecer CNE/CES, nº09/2008;

Resolução 25/2014 do IFF;

Regulamentação geral de estágio do IFF, nº03/2014.