



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
REITORIA
RUA CORONEL WALTER KRAMER, Nº 357, PARQUE SANTO ANTONIO, CAMPOS DOS GOYTACAZES / RJ, CEP 28080-565
Fone: (22) 2737-5600

RESOLUÇÃO Nº 12/2022 - CONSUP/IFFLU, DE 1 DE ABRIL DE 2022

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FLUMINENSE - IFFLUMINENSE, no uso das atribuições legais que lhe conferem a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, a Portaria MEC nº 645, de 17 de agosto de 2021 e o Decreto Presidencial de 03 de abril de 2020, publicado no DOU de 06 de abril de 2020.

CONSIDERANDO:

- A 5ª reunião extraordinária do Conselho Superior do Instituto Federal Fluminense, realizada em 31 de março de 2022.

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR a Reformulação do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do **Campus** Cabo Frio, conforme o anexo a esta Resolução.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

JEFFERSON MANHÃES DE AZEVEDO
Presidente do Conselho Superior

Documento assinado eletronicamente por:

- **Jefferson Manhaes de Azevedo, REITOR - CD1 - REIT, REITORIA**, em 01/04/2022 15:11:15.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 31/03/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 338137

Código de Autenticação: 04a190fba0





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS CABO FRIO
ESTRADA CABO FRIO BÚZIOS, S/N, BAÍA FORMOSA, CABO FRIO / RJ, CEP 28909971
Fone: (22) 2645-9500

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO (PPC) 3/2022 - CCTGASTCF/DESCF/DGCCFRIO/REIT/IFFLU




**INSTITUTO
FEDERAL**
Fluminense

PROJETO PEDAGÓGICO

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

CAMPUS CABO FRIO

2022

IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL

IFFluminense – *Campus* Cabo Frio

CNPJ: 10.779.511/0003- 79

Endereço completo: Estrada Cabo-Frio-Búzios, s/nº - Baía Formosa - Cabo Frio - RJ, CEP: 28909-971

Fone/Fax de contato: (22) 2645-9500

E-mail de contato: iffcabofrio@iff.edu.br

Diretor Geral: Victor Barbosa Saraiva

Número do Processo: 23321.001056.2021-97



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE
CAMPUS CABO FRIO**

REITOR

Jefferson Manhães de Azevedo

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Carlos Artur de Carvalho Areas

DIRETOR DO IFFLUMINENSE CAMPUS CABO FRIO

Victor Barbosa Saraiva

DIRETOR DE ENSINO SUPERIOR

Renato Cerqueira de Carvalho

COORDENADOR DO CURSO

Claudia Maria Fiuza Alves

MEMBROS DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE) / COMISSÃO DE

ELABORAÇÃO DO PPC

Claudia Maria Fiuza Alves

Adriana Paula Slongo Marcussi

Renato Cerqueira de Carvalho

Luiz Fernando de Melo Brettas

Wellington Vinícius dos Santos

Lygia Gotttroy Fraga Zigolis Filha de Oliveira

ASSESSORAMENTO PEDAGÓGICO

Mônica Machado Neves Ramos

REVISÃO PEDAGÓGICA

Lygia Gotttroy Fraga Zigolis Filha de Oliveira

COLEGIADO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Claudia Maria Fiuza Alves
Adriana Paula Slongo Marcussi
Adriana Vaz Braga
Bernardo Alberto Marcussi
Catia Cristina de Oliveira Ramos
Evelyn Pereira Barbosa
Fernando Antônio Trindade Campos
Gustavo da Cunha Guterman
Jaunilson Francisco da Cruz
João Luiz Farah Rayol Fontoura
Juliana Vasconcelos Veronese
Karla Maria Rios de Macedo
Luiz Fernando de Melo Brettas
Lygia Gottgroy Fraga Zigolis Filha de Oliveira
Marília Candida de Oliveira
Renato Cerqueira de Carvalho
Vinicius Teixeira Santos
Vitor Yoshihara Miano
Wellington Vinicius dos Santos
Yasmim da Fonseca Wagner

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. APRESENTAÇÃO

2.2. HISTÓRICO DO CAMPUS

2.3. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO

2.4. OBJETIVOS DO CURSO

2.4.1. GERAL

2.4.2. ESPECÍFICOS

3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

3.1. PERFIL DO CURSO

3.2. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4.1. METODOLOGIA

4.2. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO

4.3. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO

4.4. COMPONENTES CURRICULARES

4.4.1. COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS

4.4.2. COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS

4.5. INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

4.6. FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR

5. PRÁTICA PROFISSIONAL

6. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

7. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO NÃO OBRIGATÓRIO

8. ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO

9. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE MÓDULO (TCM)

10. PROGRAMAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E PROJETOS DE PESQUISA

11. ATIVIDADES PEDAGÓGICAS NÃO PRESENCIAIS (APNPs)

12. OFERTA DE PROGRAMAS E/OU PROJETOS DE EXTENSÃO

13. SISTEMAS DE AVALIAÇÃO

13.1. AVALIAÇÃO DO ESTUDANTE

13.2. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO CURSO

13.3. AVALIAÇÃO DA PERMANÊNCIA DOS ESTUDANTES

14. CORPO DOCENTE

15. SERVIDORES TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

16. GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO (COORDENAÇÃO)

17. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

18. COLEGIADO DO CURSO

19. INFRAESTRUTURA

19.1. BIBLIOTECA

19.2. LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS

19.3. INFRAESTRUTURA DE INFORMÁTICA

19.4. APLICAÇÃO DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

20. POLÍTICAS DE APOIO AO ESTUDANTE

20.1. SERVIÇOS DIVERSOS GERAIS

20.2. INFRAESTRUTURA DE ACESSIBILIDADE

20.3. AÇÕES INCLUSIVAS

21. CERTIFICADOS E/OU DIPLOMAS

22. REFERÊNCIAS

23. ANEXOS

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DADOS DA IDENTIFICAÇÃO DO CURSO		
1.1.	Denominação do Curso	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
1.2.	Área de Conhecimento	Turismo, Hospitalidade e Lazer
1.3.	Nível	Superior
1.4.	Modalidade de Ensino	Presencial
1.5.	Rótulo Cine Brasil	Rótulo Cine Brasil: 1013G01 Gastronomia
1.6.	Bases Legais	<ul style="list-style-type: none"> • Constituição Federal de 1988 • Lei N.º 9.394/1996. • Lei N.º 9.795/1999. • Lei N.º 10.098/2000. • Lei Nº 10.861/2004 • Lei N.º 11.788/2008. • Lei N.º 11.892/2008. • Lei N.º 12.764/2012 • Lei N.º 13.005/2014. • Lei Nº 13.146/2015. • Decreto Nº 2.406/1997. • Decreto N.º 4.281/2002. • Decreto N.º 5.296/2004. • Decreto N.º 5.626/2005. • Decreto N.º 6.949/2009. • Decreto N.º 7.611/2011. • Decreto Nº 9.057/2017. • Decreto Nº 9235/2017. • Resolução CNE/CP N.º 01/2004. • Resolução CNE/CP N.º 01/2012. • Resolução CNE/CP Nº 02/2012. • Resolução CNE/CP N.º 01/2021. • Parecer CNE/CP N.º 03/2004. • Parecer CNE/CP Nº 277/2006. • Portaria MEC N.º 3.284/2003. • Portaria MEC Nº 413/2016. • Portaria MEC N.º 1.715/2019. • Resolução IFFluminense N.º 25/2014 • Resolução IFFluminense Nº 27/2020. • Resolução IFFluminense N.º 20/2015. • Resolução IFFluminense N.º 34/2016. • Resolução IFFluminense Nº 39/2016. • Resolução IFFluminense N.º 40/2017. • Resolução IFFluminense N.º 43/2018. • Resolução IFFluminense Nº 38/2020. • Resolução IFFluminense Nº 41/2020. • Resolução IFFluminense Nº 10/2021. • Resolução IFFluminense Nº 12/2021. • Resolução IFFluminense Nº 54/2021. • Resolução IFFluminense Nº 58/2021. • Portaria nº 9, de 25 de fevereiro de 2021. • Regulamentação Didático Pedagógica do IFF – RDP.

1.7.	Unidade Ofertante	IFFluminense <i>Campus</i> Cabo Frio Endereço: Estrada Búzios, s/n – Bairro Baía Formosa
1.8.	Público-Alvo	Egressos do ensino médio das redes pública e privada; 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; Profissionais da área de gastronomia.
1.9.	Número de vagas oferecidas	30 vagas
1.10.	Periodicidade da oferta	Anual
1.11.	Forma de oferta	Superior de Tecnologia
1.12.	Requisitos e formas de acesso	Aprovação em Processo Seletivo próprio (Vestibular); Sistema de Seleção Unificada (SISU); Edital de transferência interna e externa; Edital de ingresso para portadores de diploma; Edital próprio de vagas remanescentes
1.13.	Regime de matrícula	Anual
1.14.	Turno de funcionamento	Tarde/Noite
1.15.	Carga horária total do curso	2017 horas
1.16.	Total de horas-aula	1940 h/a
1.17.	Carga horária específica da parte profissionalizante	1120 h/a
1.18.	Estágio Curricular Supervisionado	Obrigatório, sendo a carga horária mínima a ser cumprida é de 300 (trezentas) horas.
1.19.	Tempo de duração do curso	5 semestres letivos
1.20.	Tempo de integralização do curso	Tempo mínimo de 2,5 anos (5 semestres letivos) e tempo máximo recomendado de 4 anos (8 semestres letivos), salvos os períodos de trancamento, que são de - no máximo - 2 semestres, subsequentes ou não.
1.21.	Título acadêmico conferido	Tecnólogo em Gastronomia
1.22.	Coordenação do curso	Claudia Maria Fiuza Alves, Mestre, e-mail: cgg.cabofrio@iff.edu.br
1.23.	Início do Curso	1º Semestre de 2022
1.24.	Trata-se de	() Apresentação Inicial de PPC (X) Reformulação de PPC

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. APRESENTAÇÃO

O Curso Superior de Tecnologia (CST) em Gastronomia, do *campus* Cabo Frio, foi estruturado para que o egresso possua as competências e habilidades para empreender e gerir negócios na área de alimentos e bebidas, além de planejar, produzir e servir, utilizando as técnicas de produção e de serviços da sua área. Para tanto, é necessária a conclusão e aprovação em todos os componentes curriculares do curso, que totalizam 1617 horas, em um período mínimo de dois anos e meio e um período máximo de quatro anos. É importante observar a integração do currículo à realização de 100 horas de Atividades Complementares e 300 horas de estágio curricular supervisionado obrigatório, totalizando 2017 horas.

O primeiro Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Tecnologia em Gastronomia foi aprovado em 2017, com a Resolução IFF Nº24/2017 e posteriormente em 2020 foi aprovada a sua retificação, com a Resolução IFF Nº1/2020. Em 2021, o Núcleo Docente Estruturante do Curso realizou várias reuniões para analisar e propor novas retificações visando o constante aprimoramento do PPC.

A metodologia adotada para atualização do PPC pelo Núcleo Docente Estruturante, em 2021, foi um estudo comparativo e o diálogo permanente com os docentes do curso, que apontaram alterações no Projeto, que foram analisadas e ratificadas pelo NDE.

O estudo comparativo ocorreu entre o PPC e o Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação Presencial e a distância do INEP para verificar se o projeto estava de acordo com os critérios de qualidade averiguados no instrumento. Após as alterações realizadas pelo NDE, o PPC foi encaminhado ao Colegiado do Curso e posteriormente ao Conselho do *Campus* para aprovação.

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é um documento que orienta a prática pedagógica, o currículo e tudo mais que se refira ao desenvolvimento do curso, visando à formação profissional dos seus egressos. Para tanto, dialoga com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e o Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFluminense, incorporando os valores, a visão, a missão institucional, o pressuposto de sociedade, os princípios norteadores, conforme pode-se ler abaixo.

Missão

Promover a Educação Profissional e Tecnológica nacional e suas relações com a educação básica e superior a partir das regiões noroeste, norte e baixadas litorâneas do estado do Rio de Janeiro, na perspectiva da formação integral dos jovens e trabalhadores e do desenvolvimento regional, articulando os atores socioeducacionais e econômicos, assumindo protagonismo na definição e execução de políticas de educação e trabalho.

Visão

Ser uma instituição inclusiva de educação profissional, científica e tecnológica, fundamentada na gestão colegiada e democrática, integrando ensino, pesquisa, inovação, extensão, esporte, cultura e internacionalização, reconhecida pela sua relevância e compromisso com o desenvolvimento regional.

Valores

Valorização de pessoas; Respeito à diversidade humana e cultural; Integração institucional; Inclusão social; Defesa da educação pública e de qualidade; Formação integral; Cooperação; Comprometimento; Gestão colegiada e democrática; Equidade; Sustentabilidade. (IFF, 2018-2022, p. 45)

A análise da sociedade brasileira presente no PPI denota as desigualdades vividas pelos brasileiros para ingressar ao mundo do trabalho e ter acesso à serviços essenciais, o mesmo documento adota como princípio norteador “a igualdade de condições para o acesso, a permanência e o êxito dos estudantes no IFF, tendo como meta a qualidade das ações pedagógicas” (IFF, 2018-2022, p. 53).

O PPI ao reafirmar que a Educação é um direito humano e universal traz a educação, a ciência, a tecnologia, a arte, a cultura e o esporte como meio de liberdade e igualdade, definindo os princípios pedagógicos que devem fundamentar o processo educativo no IFF, como: a Indissociabilidade de Ensino, Pesquisa e Extensão; a Pesquisa como Princípio Pedagógico; o Trabalho como Princípio Educativo; o Respeito à Diversidade e a Interdisciplinaridade.

Este projeto em consonância aos princípios pedagógicos institucional adota como metodologia de ensino ações integradoras, dialógicas e interdisciplinares entre os diversos componentes curriculares e os projetos, contemplando a indissociabilidade entre ensino, pesquisa, extensão e a prática profissional, de forma que favoreça a formação do profissional que atenda às necessidades regionais e nacionais. A metodologia de ensino será detalhada no item 4.1 deste PPC.

O campus está localizado em uma região turística que apresenta uma vocação para o eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. A cidade de Cabo Frio, segundo um estudo técnico realizado pela Fundação Centro Estadual de

Estatísticas, Pesquisas e Formação de Servidores Públicos do Rio de Janeiro (CEPERJ), em 2019, teve como estimativa a arrecadação de 11,9 milhões de reais referentes a impostos sobre as atividades de turismo no ano de 2019 e foi a segunda cidade do Estado do Rio de Janeiro que mais recebeu turista brasileiro em 2019, cerca de 1,2 milhões.

O setor de alimentação tradicionalmente é incluído nas atividades de turismo, contudo não se limita apenas a este, pois a população residente na cidade também utiliza este setor, o que aumenta ainda mais a demanda de profissionais na área da gastronomia.

O curso foi estruturado em períodos, que permite uma certificação intermediária para que haja uma rápida inclusão dos estudantes no mundo do trabalho, conforme o inciso I do artigo 27 da Resolução CNE/CP nº 1 de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

A certificação intermediária de qualificação profissional será conferida aos estudantes aprovados nos eixos intermediários, o primeiro eixo é composto pelos primeiro e segundo períodos, o segundo eixo é composto pelo terceiro período e o terceiro eixo é composto pelos quarto e quinto períodos. O primeiro e o segundo períodos visam desenvolver no estudante as competências relacionadas à Habilidades Básicas, Atuação Profissional, Gestão de Materiais e Cardápio, ao final destes períodos o discente receberá a certificação de Ajudante de Cozinha. No terceiro período serão desenvolvidas as competências com foco no setor de Serviços e Bebidas, Gestão Financeira e Prática Profissional possibilitando a emissão de um certificado de Supervisor de Cozinha. Ao final do curso, os estudantes que concluíram e obtiveram aprovação em todos os componentes curriculares, receberão o diploma de Técnico em Gastronomia, conforme explicado no tópico 20 de Certificados e/ou Diplomas deste PPC.

Por fim, ressalta-se que o CST em Gastronomia está de acordo com a Constituição Federal de 1988; a Lei N.º 11.892/2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia; a Lei N.º 9.394/1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional e as demais legislações educacionais vigentes.

2.2. HISTÓRICO DO CAMPUS

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 seu início 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* (Lei nº 11.892/2008). Ao longo das transformações, a instituição foi sofrendo alterações que vão desde a sua filosofia até a sua estrutura organizacional.

Conforme descrito no Portal do IFF, no site https://portal1.iff.edu.br/reitoria/campi_nova, no movimento de territorialização, o Instituto Federal Fluminense (IFFluminense) encontra-se em 12 municípios do estado do Rio de Janeiro, com uma malha espacial que alcança 12 campi, um Polo de Inovação, um Centro de Referência em Tecnologia, Informação e Comunicação na Educação, uma Unidade de Formação e a Reitoria.

No movimento de ocupação deste território, o Instituto atua com uma verticalizada oferta de formação, com a oferta de curso de Formação Inicial e Continuada; de Cursos Técnicos, em sua maioria na forma integrada com o Ensino Médio; de Licenciaturas; de Cursos Superiores de Tecnologia, e de Bacharelados, estendendo-se a oferta de formação até a 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 coloca o Instituto sempre diante da necessidade de um olhar revigorado por esses 'novos espaços', reafirmando uma postura de coragem da instituição de se antecipar ao movimento social, não por ser blindada aos erros, mas pela certeza do raio de alcance das políticas educacionais. Assim, o Instituto cumpre os objetivos da educação nacional, integrando os seus cursos aos diferentes níveis e demais modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da ciência e da tecnologia.

O campus Cabo Frio surgiu da implantação da Unidade de Ensino da Rede Federal de Educação Tecnológica na Região das Baixas Litorâneas em junho de 2007, como parte do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica - FASE II. O município de Cabo Frio foi escolhido de acordo com o conceito de cidade-polo, 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 (144 km do *Campus*).

Em 2009, no *campus* Cabo Frio, foram implantados os cursos técnicos de nível médio integrados nas áreas de Petróleo e Gás, e Hospedagem e os cursos na modalidade concomitante em Eletromecânica e na modalidade 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 concomitantes de técnicos em Cozinha e em Eventos. Ademais, os cursos de Licenciatura em Química e Biologia, Pós-Graduação *Latu Sensu* em Ensino de Ciências e de Educação Ambiental foram implantados 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:

- 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.
- Buscar um padrão de trabalho que possa ser referência na educação profissional tecnológica, em seu compromisso com o desenvolvimento local e regional.
- Discutir permanente e sistematicamente 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.
- Incentivar a participação dos discentes em projetos de iniciação científica e em outros programas de pesquisa, por meio de ampliação de bolsas e outros.
- 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.
- 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.
- 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).
- Trabalhar no sentido da criação de novos espaços de modo que o estudo das ciências aconteça de forma mais viva e integrada.
- Intensificar as iniciativas no campo da pesquisa, buscando responder aos editais de órgão de fomento.
- Consolidar convênios e cooperação técnica com empresas e órgãos governamentais.
- 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 (IPHAN/2008) para o IFFluminense em consonância às Diretrizes Curriculares Nacionais.

2.3. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFF) apresentam uma caracterização singular que se fundamenta na verticalização do ensino, na qual 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.

Desta forma, visando a otimização dos Recursos Humanos e a Infraestrutura por intermédio da verticalização do Curso Técnico em Cozinha, foi proposto o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, que teve o seu primeiro PPC aprovado em 2017.

Do ponto de vista do desenvolvimento regional, a cidade de Cabo Frio, na qual o *campus* está localizado, se destaca por apresentar uma vocação para o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Segundo o estudo técnico realizado pela Fundação Centro Estadual de Estatísticas, Pesquisas e Formação de Servidores Públicos do Rio de Janeiro (CEPERJ), a mesma foi a segunda cidade no Estado do Rio de Janeiro que mais recebeu turistas brasileiros em 2019, um milhão duzentos e nove mil e quinhentos e trinta e nove turistas, além de estar inserida em uma região em que as cidades vizinhas como Armação dos Búzios, Rio das Ostras e Arraial do Cabo, também receberam uma grande quantidade de turistas.

Tabela 1: Os dez municípios que receberam mais turistas em 2019

OS DEZ MUNICÍPIOS DO ERJ QUE RECEBERAM MAIS TURISTAS BRASILEIROS EM 2019	
Município	Qtd estimada
Rio de Janeiro	7.119.416
Cabo Frio	1.209.539
Angra dos Reis	841.279
Armação dos Búzios	671.819
Macaé	486.356
Paraty	404.233
Campos dos Goytacazes	398.380
Rio das Ostras	347.607
Arraial do Cabo	260.542
Nova Friburgo	251.467

Fonte: elaboração própria a partir de dados da Cadastur/MTur
Fonte CEPERJ

Audiodescrição: Tabela colorida com indicação dos dez municípios que receberam mais turistas em 2019. Título com fundo laranja em letras brancas e maiúsculas: os dez municípios do ERJ que receberam mais turistas brasileiros em 2019; subtítulo com fundo verde e letras pretas, apresentam as duas colunas com indicação do Município e QTD estimada de turistas. Abaixo em ordem decrescente os municípios: Rio de Janeiro, 7.119.416; Cabo Frio, 1.209.539; Angra dos Reis, 841.279; Armação dos Búzios, 671.819; Macaé, 486.356; Paraty, 404.233; Campos dos Goytacazes, 398.380; Rio das Ostras, 347.607; Arraial do Cabo, 260.542; Nova Friburgo, 251.467. Abaixo, linha em fundo cinza com letras brancas: Fonte: Elaboração própria a partir de dados da Cadastur/MTur. Fonte: CEPERJ. Fim da audiodescrição [\[1\]](#).

A cidade de Cabo Frio, Armação dos Búzios e Rio das Ostras além de possuírem vários estabelecimentos que trabalham com alimentação e bebidas como bares, restaurantes, bistrô, hotéis, etc, também promovem 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, que aquecem o setor de alimentação.

Assim, a oferta de cursos gratuitos e de qualidade no eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer vem atender as necessidades locais de formar profissionais para ocuparem os postos de trabalhos criados pelo setor turístico.

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

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 ela. Quando está associada 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 da transição entre a sociedade industrial e uma sociedade de prestação de serviços e com a utilização de novas tecnologias na gastronomia, 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.

O trabalho desenvolvido na construção do curso, está conceituado nos quatro pilares da educação: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a viver juntos (atitude) e aprender a ser, (ação – reflexão – ação) (DELORS, 2012, p.31), com 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 pode 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, de forma *lato*, entende-se que o CST em Gastronomia possibilita ao egresso uma qualificação profissional que vai ao encontro da demanda do mercado local, pelo fato desse 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. 28 da Resolução CNE/CP N.º01 de 5 de Janeiro de 2021 (Brasil, 2021), os cursos de educação profissional de nível tecnológico serão designados como cursos superiores de tecnologia e deverão:

I - Desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a produção de bens e serviços e a gestão estratégica de processos;

II - Incentivar a produção e a inovação científica e tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;

III - Propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;

IV - Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos;

V - Adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos;

VI - Garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular; e

VII - Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos.

O CST em Gastronomia enquadra-se nas determinações da citada resolução e demais diretrizes da educação tecnológica orientadas pelo MEC, atendendo, portanto, aos pré-requisitos da legislação em vigor.

2.4. OBJETIVOS DO CURSO

2.4.1. 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.

2.4.2. ESPECÍFICOS

- Formar e atualizar, com novas tecnologias de trabalho, os gestores, supervisores e coordenadores em gastronomia.
- 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.
- Desenvolver as características profissionais para empreender e analisar o mercado da gastronomia.
- Formar trabalhadores para o gerenciamento dos problemas e criação de soluções, voltados para os resultados econômicos, financeiros e de satisfação dos clientes;
- Possibilitar melhor organização e funcionamento do setor de gastronomia a partir do entendimento e análise de suas questões operacionais e administrativas;

- Proporcionar condições que permitam a discussão e reflexão sobre o melhor desempenho, de acordo com as exigências do setor gastronômico e turístico;
- Viabilizar a formação crítica e integral do profissional cidadão comprometido com questões socioambientais, higiênico-sanitárias e histórico-culturais na área da Gastronomia;
- 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;
- Disseminar a educação e a formação profissional de qualidade, como instituição pública federal, no eixo profissional de hospitalidade e lazer;
- Promover de forma permanente o desenvolvimento da capacidade de integração entre a organização e o meio ambiente, através do desenvolvimento sustentável e responsabilidade social;
- Conscientizar o profissional no sentido de realizar práticas de ética e cidadania;
- Preparar o estudante para elaborar e incrementar planos de negócios, utilizando métodos e técnicas de gestão na formação e organização empresarial.
- 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.
- Ampliar o nível de informações dos estudantes para desenvolver senso crítico e trabalhar em equipes multidisciplinares.
- Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico.
- 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.
- 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.
- 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 contemporâneas.
- Preparar profissionais com a capacidade de elaborar fichas técnicas das diversas preparações culinárias.
- 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.

3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

3.1. PERFIL DO CURSO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFFluminense *campus* Cabo Frio deverá proporcionar ao graduado competências e habilidades visando o atendimento aos requisitos da formação do tecnólogo em Gastronomia, é retrato da intrínseca relação entre os Objetivos do Curso e o perfil do Egresso Profissional, ajustados às Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Tecnologia, o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia e o estudo de viabilidade do curso na região.

O CST em Gastronomia reúne os componentes curriculares em dois anos e meio, priorizando disciplinas práticas, o aluno passa a maior parte do tempo nas aulas dos laboratórios práticos, onde o discente aprende os fundamentos das diversas culinárias nacionais e internacionais, conhecendo, aprimorando e praticando habilidades como o manuseio de equipamentos, instrumentos e técnicas de preparo específicos da área de gastronomia. Adquire também noções de higiene e segurança alimentar, ciências dos alimentos e aprende a organizar eventos e banquetes, com as disciplinas de Implantação de Empreendimentos Gastronômicos, planejamento de cardápio e etc. Estuda conteúdos de administração e marketing, como custos, gestão de pessoas, gestão de materiais e financeira.

Nesse sentido, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está pautado nos aspectos científico, tecnológico e humanístico relacionados aos campos do saber de sua formação, e com aprofundamento de conhecimentos específicos nas habilitações oferecidas pelo curso, englobando a produção culinária desde a sua concepção à operacionalização. As possibilidades de atuação são diversificadas. Um tecnólogo em Gastronomia pode estar presente em cozinhas de hotéis e restaurantes, confeitarias, padarias, lanchonetes, complexos de lazer, cruzeiros marítimos, buffets e eventos, catering, prestar assessoria e consultoria gastronômica, ou ainda voltar sua atividade para a crítica gastronômica, dentre outras alternativas.

3.2. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

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, o formando desenvolve as seguintes competências profissionais:

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

Na área de alimentação, o profissional de egresso tem capacidade de criar preparações culinárias com amplo entendimento da química do alimento que estará envolvida naquela criação, o que lhe possibilitará a compreensão do todo envolvido. O profissional egresso tem uma sólida formação geral e humanística sendo instrumentalizado no desenvolvimento das competências para, diante de uma situação complexa, e, tendo em vista as finalidades necessárias, agir com os seguintes critérios:

- Mobilização dos recursos disponíveis para o encaminhamento da solução;
- Formação humanística e visão global para compreender o meio onde está inserido e a tomar decisões em um mundo diversificado e interdependente;
- Formação técnica e científica para atuar no mercado e desenvolver atividades específicas da prática profissional;

- Autonomia profissional e intelectual;
- Capacidade de superar os desafios das rápidas transformações da sociedade, no mercado de trabalho e das condições do exercício profissional;
- Flexibilidade para atender às novas e emergentes demandas do mercado em consonância com a competência teórico/prática;
- Formação da consciência cultural para preservação do meio ambiente e sua sustentabilidade.
- Preparação para atuação no mercado está voltada para a preservação do meio ambiente e a responsabilidade social.

A profissão de tecnólogo em Gastronomia terá competências e habilidades para envolver-se com as seguintes áreas de atuação: Centros gastronômicos; Embaixadas e consulados; Empresas de hospedagem, recreação e lazer; Hospitais e Spas; Indústria alimentícia; Parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos; Restaurantes comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês e bares; Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

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.

4. 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, 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 a oposição entre trabalho intelectual e trabalho manual.

A articulação da metodologia de ensino 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.

A organização curricular norteia-se pelos princípios da flexibilidade, da interdisciplinaridade, harmonização, da pesquisa e extensão, da educação continuada, da contextualização e atualização permanente dos cursos. Os conhecimentos organizados no currículo devem ser tratados em sua completude nas diferentes dimensões da vida humana, integrando ciência, tecnologia, cultura e conhecimentos específicos.

Uma estrutura curricular e a disposição ordenada de componentes curriculares organizados em uma matriz curricular integralizada por disciplinas e atividades acadêmicas que expressam a formação pretendida no projeto pedagógico de curso, com Disciplinas obrigatórias; Disciplinas optativas; Estágio Curricular Supervisionado e Atividades Complementares (Palestras, minicurso, viagens técnicas, seminários etc.).

O CST em Gastronomia do IFFluminense *Campus* Cabo Frio, tem uma carga horária do currículo pleno que corresponde a 1617h. É importante observar à integração do currículo à realização de 100h 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 com 300h, 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 5 (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 e 3.º semestres, o estudante terá possibilidade de cursar disciplinas optativas, alinhadas 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, onde a carga horária total das disciplinas optativas deve ser de no mínimo 80h/a.

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:

- 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 busca 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 IFFestival Negressência e Painel Cultural Indígena, que fazem parte da agenda do *campus*.

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

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 Nº 01 de 30 de maio de 2012, ela está 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 projetos 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. Espera-se que o estudante aplique os conhecimentos teóricos no reaproveitamento de resíduos dentro dos projetos já existentes neste *campus*.

A educação ambiental também será desenvolvida de forma transversal no currículo e terá os conteúdos desenvolvidos nas disciplinas Tendência e Inovações em Gastronomia, História da Gastronomia e Tecnologia de Alimentos, de acordo com o Artigo 16 da Resolução CNE CP Nº 2 de 15 de Junho de 2012.

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 à 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.

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 (cinco) Eixos Formativos, as Disciplinas Optativas e o Estágio Curricular Supervisionado, 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.



Gráfico 1: Representação dos eixos formativos.

Audiodescrição: gráfico cíclico colorido com círculo cinza (Formação Integral) ao centro ligado a cinco círculos em seu entorno. No círculo vermelho na parte superior: Atividades Complementares; à direita, no círculo laranja: Artístico-cultural; no círculo azul: Científica; no círculo verde: Profissional; no lilás: Empreendedora. Fim da audiodescrição ^[1].

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:

- 1) Eixo Formativo de 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. Os Componentes que compõem o eixo são: História da Gastronomia e Cultura, Arte e Estética na Gastronomia.
- 2) Eixo Formativo de 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. Os Componentes que compõem o eixo são: Matemática Aplicada, Ciência dos Alimentos, Higiene e Segurança alimentar, Primeiros Socorros, Tecnologia dos Alimentos e Fundamentos do Trabalho Acadêmico.
- 3) Eixo Formativo de 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. Os Componentes que compõem o eixo são: Habilidades Básicas em Cozinha Profissional, Atuação do Profissional em Gastronomia, Planejamento de Cardápio, Panificação, Tendências e Inovações em Gastronomia, Bebidas e Mixologia, Técnicas de Serviço na Gastronomia, Cozinha Francesa, Cozinha Brasileira, Cozinha Internacional I, Cozinha Italiana, Cozinha das Américas, Análise sensorial, Cozinha Internacional II, Confeitaria, Cozinha da Região dos Lagos e Cozinha Fria/Garde Manger.
- 4) Eixo Formativo de 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. Os Componentes que compõem o eixo são: Gestão de Materiais, Gestão Financeira, Marketing de Serviços, Gestão de Pessoas, TCM I - Pesquisa, Ensino e Extensão, TCM II - Pesquisa, Ensino e Extensão e Implantação de Empreendimentos Gastronômicos.
- 5) Eixo Formativo de Atividades Complementares – As atividades complementares 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 à coordenação do curso, conforme a tabela no item de Atividades Complementares deste PPC.

No decorrer do percurso formativo do aluno de Tecnólogo em Gastronomia, existem disciplinas optativas, pertencentes ao núcleo específico do curso que, de acordo com este PPC o educando opta para compor sua formação, respeitando as condicionantes de carga horária (CH), pré e correquisitos, em carga horária mínima de 80 h/a. Estas disciplinas fazem parte do Núcleo Específico (NE), são elas: Libras, Relações Interpessoais e Ética Profissional, Introdução à Informática, História da Fome no Brasil, Noções de Direito e Segurança do Trabalho, Room Service e Café da Manhã, História e Cultura afro-brasileira, Cerimonial, Protocolo e Etiqueta, Globalização e Turismo e Gestão de Eventos em Hotelaria.

4.1. METODOLOGIA

A metodologia de ensino do CST em Gastronomia do IFFluminense *Campus* Cabo Frio será fundamentada na interdisciplinaridade e 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, ações 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 no qual 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 extraclasse: são realizadas visitas técnicas em empresas da região, eventos, feiras e congressos, entre outros, de modo a complementar os conhecimentos adquiridos, como também simulações situacionais do cotidiano de trabalho. Ao término de cada atividade extraclasse, os estudantes apresentarão relatórios e/ou meios de discussão sobre o evento e a sua interação com o trabalho em si.
- 8) 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 cinco períodos, 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.

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 desenvolvem as competências Artístico-Culturais, são tratados assuntos relacionados com as diversidades culturais e sociais. No conjunto que trabalha as competências Científicas, os problemas relacionados com a utilização de recursos e destinação de resíduos são 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.

No ingresso do estudante com deficiência no CST em Gastronomia, o Projeto Pedagógico será adaptado para que ocorra a acessibilidade plena desse estudante, incluindo a acessibilidade metodológica.

4.2. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO

A seguir será apresentada a matriz do curso de Tecnologia em Gastronomia, organizada em cinco períodos letivos, com a localização das disciplinas nos períodos de referência, nomes, carga horária (CH), pré-requisito (Pré) e correquisito (CO). Além disso, informações sobre sua composição no núcleo básico (NB), núcleo profissionalizante (NP) ou núcleo específico (NE) do curso, suas cargas horárias como: carga horária semanal presencial (CHSP), carga horária semanal EAD (CHS EAD), carga horaria total presencial (CHP) e carga horária total EAD (CH EAD). As disciplinas optativas do curso fazem parte do núcleo específico (NE).

Campus Cabo Frio									
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia									
Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer						Ano de Implantação: 2022			
Período	Componente Curricular, Unidade Curricular ou Disciplina	Núcleo (NB, NP ou NE)	Núcleo Comum	Cor-requisito	Pré-requisito	CH Presencial semanal	CH EaD semanal	CH (H/A)	CH EaD (H/A)
1.º	Habilidades Básicas em Cozinha Profissional	NP				4		80	
1.º	Atuação do Profissional em Gastronomia	NB				2		40	
1.º	Primeiros Socorros	NB				2		40	
1.º	Matemática Aplicada	NB				2		40	
1.º	Higiene e Segurança alimentar	NB				4		80	
1.º	Ciência dos Alimentos	NB				4		80	
1.º	Optativa I	NE				2		40	

Período	Componente Curricular, Unidade Curricular ou Disciplina	Núcleo (NB, NP ou NE)	Núcleo Comum	Cor-requisito	Pré-requisito	CH Presencial semanal	CH EaD semanal	CH (H/A)	CH EaD (H/A)
2.º	Tendências e Inovações em Gastronomia	NP				3		60	
2.º	Cozinha Fria/Garde Manger	NP				3		60	
2.º	Planejamento de Cardápio	NP				2		40	
2.º	Tecnologia dos Alimentos	NP				4		80	
2.º	Gestão de Materiais	NB				3		60	
2.º	Cultura, Arte e Estética na Gastronomia	NB				2		40	
2.º	História da Gastronomia	NB				4		80	
Período	Componente Curricular, Unidade Curricular ou Disciplina	Núcleo (NB, NP ou NE)	Núcleo Comum	Cor-requisito	Pré-requisito	CH Presencial semanal	CH EaD semanal	CH (H/A)	CH EaD (H/A)
3.º	Bebidas e Mixologia	NP				2		40	
3.º	Técnicas de Serviço na Gastronomia	NP				2		40	
3.º	Cozinha Região dos Lagos	NP				3		60	
3.º	Cozinha Brasileira	NP				4		80	
3.º	Fundamentos do Trabalho Acadêmico	NB				2		40	
3.º	Gestão Financeira	NB				3		60	
3.º	Optativa II	NE				2		40	
Período	Componente Curricular, Unidade Curricular ou Disciplina	Núcleo (NB, NP ou NE)	Núcleo Comum	Cor-requisito	Pré-requisito	CH Presencial semanal	CH EaD semanal	CH (H/A)	CH EaD (H/A)
4.º	Cozinha Internacional I	NP				4		80	
4.º	Cozinha Italiana	NP				4		80	
4.º	Panificação	NP				4		80	
4.º	Cozinha das Américas	NP				3		60	
4.º	Marketing de Serviços	NB				3		60	
4.º	Gestão de Pessoas	NB				2		40	
4.º	TCM I - Pesquisa, Ensino e Extensão	NB				1		20	

Período	Componente Curricular, Unidade Curricular ou Disciplina	Núcleo (NB, NP ou NE)	Núcleo Comum	Cor-requisito	Pré-requisito	CH Presencial semanal	CH EaD semanal	CH (H/A)	CH EaD (H/A)
5.º	Cozinha Internacional II	NP				4		80	
5.º	Cozinha Francesa	NP				4		80	
5.º	Confeitaria	NP				4		80	
5.º	Análise Sensorial	NP				2		40	
5.º	Implantação de Empreendimentos Gastronômicos	NB				2		40	
5.º	TCM II - Pesquisa, Ensino e Extensão	NB				1		20	
Período	Componente Curricular, Unidade Curricular ou Disciplina	Núcleo (NB, NP ou NE)	Núcleo Comum	Cor-requisito	Pré-requisito	CH Presencial semanal	CH EaD semanal	CH (H/A)	CH EaD (H/A)
Optativa	Libras	NE				2		40	
Optativa	Relações Interpessoais e Ética Profissional	NE				2		40	
Optativa	Introdução à Informática	NE				2		40	
Optativa	História da Fome no Brasil	NE				2		40	
Optativa	Noções de Direito e Segurança do Trabalho	NE				2		40	
Optativa	Room Service e Café da Manhã	NE				2		40	
Optativa	História e Cultura afro-brasileira	NE				2		40	
Optativa	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	NE				2		40	
Optativa	Globalização e Turismo	NE				2		40	
Optativa	Gestão de Eventos em Hotelaria	NE				2		40	
Carga Horária Total do Curso									
Correspondências de h/a para hora (hora/aula equivalente a 50 min)									
Disciplinas						1940 h/a		1617 horas	
Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório								300 horas	
Atividades Complementares								100 horas	
Carga Horária Total								2017 horas	

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 Ciência dos Alimentos, serão fundamentais para que os estudantes possam cursar todas as demais disciplinas práticas que serão ofertadas a partir do 2º Período. 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.

4.3. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO

Curso Tecnológico em Gastronomia				
Habilidades Básicas em Gastronomia		Serviços na Gastronomia	Tecnólogo em Gastronomia	
1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período
Habilidades Bás. Coz. Profissional 80 h/a	Tend. e Inovações em Gastronomia 60 h/a	Bebidas e Mixologia 40 h/a	Cozinha Internacional I 80 h/a	Cozinha Internacional II 80 h/a
Atuação do Prof. em Gastronomia 40 h/a	Cozinha Fria/Garde Manger 60 h/a	Técnicas de Serv. na Gastronomia 40 h/a	Cozinha Italiana 80 h/a	Cozinha Francesa 80 h/a
Primeiros Socorros 40 h/a	Planejamento de Cardápio 40 h/a	Cozinha Região dos Lagos 60 h/a	Panificação 80 h/a	Confeitaria 80 h/a
Matemática Aplicada 40 h/a	Tecnologia dos alimentos 80 h/a	Cozinha Brasileira 80 h/a	Cozinha das Américas 60 h/a	Análise Sensorial 40 h/a
Higiene e Segurança Alimentar 80 h/a	Gestão de Materiais 60 h/a	Fund do Trabalho Acadêmico 40 h/a	Marketing de Serviços 60 h/a	Implantação Emp. Gastronômicos 40 h/a
Ciência dos Alimentos 80 h/a	Cultura, Arte Est. na Gastronomia 40 h/a	Gestão Financeira 60 h/a	Gestão de Pessoas 40 h/a	TCM II - Pesq. Ensino e Extensão 20 h/a
Optativa I 40 h/a	História da Gastronomia 80 h/a	Optativa II 40 h/a	TCM I - Pesq. Ensino e Extensão 20 h/a	



Estágio Curricular Supervisionado (ECS)	300 horas	Atividades Complementares (AC)	100 horas	
 Competência Profissional	 Competência Artístico-Cultural	 Competência Científica	 Competência Empreendedora	 Optativa

Tabela colorida com 10 linhas e 5 colunas, em verde claro Competência Profissional, em laranja Competência Artístico-Cultural, em azul claro Competência Científica, em lilás Competência Empreendedora, em rosa Optativa. 1º período: Competência Profissional: Habilidades Básicas em Cozinha Profissional 80h/a; Atuação do Profissional em Gastronomia 40 h/a; Competência Científica: Primeiros Socorros 40h/a, Matemática Aplicada 40h/a, Higiene e Segurança Alimentar 80h/a, Ciência dos Alimentos 80h/a; Optativa: Optativa I 40h/a. 2º período: Competência Profissional: Tendências e Inovações em Gastronomia 60h/a, Cozinha Fria/Garde Manger 60h/a, Planejamento de Cardápio 40h/a; Competência Científica: Tecnologia dos Alimentos 80h/a; Competência Empreendedora: Gestão de Materiais 60h/a; Competência Artístico-Cultural: Cultura, Arte e Estética na Gastronomia 40h/a, História da Gastronomia 80h/a. 3º período: Competência Profissional: Bebidas e Mixologia 40h/a, Técnicas de Serviço na Gastronomia 40h/a, Cozinha Região dos Lagos 60h/a, Cozinha Brasileira 80h/a; Competência Científica: Fundamentos do Trabalho Acadêmico 40h/a; Competência Empreendedora: Gestão Financeira 60h/a; Optativa: Optativa II 40h/a. 4º período: Competência Profissional: Cozinha Internacional I 80h/a, Cozinha Italiana 80h/a, Panificação 80h/a, Cozinha das Américas 60h/a; Competência Empreendedora: Marketing de Serviços 60h/a, Gestão de Pessoas 40 h/a, TCM I - Pesquisa, Ensino e Extensão 20 h/a. 5º período: Competência Profissional: Cozinha Internacional II 80h/a, Cozinha Francesa 80 h/a, Confeitaria 80 h/a, Análise Sensorial 40 h/a; Competência Empreendedora: Implantação de Empreendimentos Gastronômicos 40h/a, TCM II - Pesquisa, Ensino e Extensão 20h/a. Estágio Curricular supervisionado 300 horas. Atividades complementares 100 horas. Fim da audiodescrição [\[1\]](#).

4.4. COMPONENTES CURRICULARES

4.4.1. COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Habilidades Básicas em Cozinha Profissional		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 80 h/a	Aulas por semana: 4	Código: TG.1	Período: 1°
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:			
<ul style="list-style-type: none">• 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 Programáticos:			
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.			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
HILL, S. Facas e cortes – Técnicas para cortar. Editora Publifolha, 2009. LONDRES, H. Técnicas de cozinha profissional. Editora Senac, 2011. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu - todas as técnicas culinárias. Editora Marco Zero, 2012.			
Bibliografia Complementar:			
BARRETO, R. Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios. Editora Senac. BOURDAIN, A. Ao ponto. Editora Companhia das letras, 2011. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 4. ed. Editora Senac, 2011. MCGEE, H. Dicas para cozinhar bem. Editora Zahar, 2012. STRAWBRIDGE D. J. Feito em casa. Conservas e compotas. Editora Publifolha, 2016. STRAWBRIDGE D. J. Feito em Casa. Legumes e Verduras. Editora Publifolha, 2016.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Atuação do Profissional em Gastronomia			Ano de Implantação: 2022
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código:	Período: 1º
Ementa:			
<p>Perfil do profissional e suas funções. A cozinha, definição e profissionalização. Vestimentas profissionais. A estreita relação entre o profissional e os serviços prestados por restaurantes, banquetes e grandes eventos. Conhecer e compreender a estrutura física e organizacional de uma cozinha profissional, além de estabelecer as normas de comunicação com relação a rotina e o uso de utensílios e equipamentos do setor.</p>			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender conceitos e processos relativos às práticas na cozinha profissional. • Desenvolver no aluno o conhecimento quanto a cadeia produtiva a qual está inserido, usufruindo das habilidades básicas de cozinha como ferramenta de transformação do alimento em comida. • Identificar e conhecer uma brigada de cozinha, suas funções, habilidades, assim como o uniforme. • Operar os equipamentos e utensílios. 			
Conteúdos Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Matérias primas; 2) Estrutura física e funcional da cozinha; 3) Vocabulário básico de termos técnicos; 4) Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos. 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>HILL, S. Facas e cortes – Técnicas para cortar. Editora Publifolha, 2009. LONDRES, H. Técnicas de cozinha profissional. Editora Senac, 2011. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu - todas as técnicas culinárias. Editora Marco Zero, 2012.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>BARRETO, R. Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios. Editora Senac. BOURDAIN, A. Ao ponto. Editora Companhia das letras, 2011. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 4. ed. Editora Senac, 2011. MCGEE, H. Dicas para cozinhar bem. Editora Zahar, 2012. STRAWBRIDGE D. J. Feito em casa. Conservas e compotas. Editora Publifolha, 2016. STRAWBRIDGE D. J. Feito em Casa. Legumes e Verduras. Editora Publifolha, 2016.</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Primeiros Socorros		Ano de Implantação: 2022	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Científica			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código: TG.53	Período: 1º
Ementa:			
<p>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.</p>			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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:			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Programa de riscos ambientais Físicos e Químicos. O uso correto de EPIs. 2) Programas de Prevenção dos Riscos no Ambiente de Trabalho; 3) Ergonomia; 4) Compressão cardíaca; 5) Obstrução de vias aéreas; 6) Lesões osteoarticulares; 7) Hemorragias e ferimentos; 8) Envenenamento e intoxicação; 9) Epilepsia; 10) Prevenção e Combate a Incêndios e Desastres (Queimaduras) 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>CAMILO JUNIOR, ABEL BATISTA. Manual de Prevenção e Combate a Incêndios. Editora Senac. 5 ed., 2004. CARDELLA, B. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. Editora Atlas, 2016. HAFEN, B. Guia de primeiros socorros para estudantes. Editora Manole, 2002</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>AYRES, D.O.; CORRÊA, J.A.P. Manual de prevenção de acidentes do trabalho: aspectos técnicos e legais. Editora Atlas, 2001. 243 p. BARSANO, P. R.; BARBOSA, R.P. Segurança do Trabalho - Guia Prático e Didático. Editora Erica, 2018. BENJAMIN, A. H.V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R. Manual de Direito do Consumidor. Editora Revista dos Tribunais, 2017. Lei nº 13425 de 2017. MARTINEZ, R.C.; GARCIA, J.A. Direito E Turismo. Editora Saraiva, 2014. SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO. Normas Regulamentadoras. Editora Atlas - Ed 48.SÉRIE DIDÁTICA. São Paulo, Instituto Butantan, n. 1-8, [s,d]. TAVARES, J.C. Tópicos de administração aplicada à segurança do trabalho. Editora Senac, 2012. ZOCCHIO, ÁLVARO. Política de Segurança e Saúde no Trabalho: Elaboração, implantação e administração. Editora LTR</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Matemática Aplicada		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Científica			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código: TG.3	Período: 1º
Ementa:			
Unidades de Medida; Operações com números reais; Equações polinomiais do primeiro grau; Grandezas diretamente e inversamente proporcionais; Regra de três; Porcentagem; Indicadores de Desempenho; Ficha Técnica; Tabelas e gráficos e Precificação.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as Unidades de medidas e saber fazer transformações com as mesmas; • Resolver equações polinomiais de primeiro grau; • Resolver problemas envolvendo regra de três simples; • Calcular o Fator de Correção dos Alimentos; • Aplicar razões e proporções na preparação de diferentes quantidades de alimentos; • Resolver problemas que envolvam porcentagem; • Compreender e aplicar percentuais dados em informações de fichas nutricionais. • Transformar receitas em porcentagem; • Conhecer e interpretar tabelas e gráficos; 			
Conteúdos Programáticos:			
1) Operações Matemáticas 1.1) Operações Matemáticas: Adição, Subtração, Multiplicação e Divisão 1.2) Operações com Números Decimais e Fracionários 2) Unidades de Medida 2.1) Medidas de Comprimento 2.2) Medidas de Capacidade 2.3) Medidas de Peso 2.4) Medidas de Temperatura 2.5) Densidade 2.6) Sistema Inglês de Unidades 3) Equação Polinomial do Primeiro Grau 4) Regra de Três 4.1) Grandezas Diretamente e Inversamente Proporcionais 4.2) Regra de Três Simples 5) Porcentagem 5.1) Forma Centesimal, Fracionária e Percentual 5.2) Problemas envolvendo Porcentagem 5.3) Porcentagem nas Receitas 6) Indicador de Preparo dos Alimentos 7) Custos e Precificação 8) Ficha Técnica			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
DANTE, L.R. Matemática. Volume Único. Editora Ática, 2009. FONSECA, M. T. Tecnologia Gerenciais de Restaurantes. Editora Senac, 2007. IEZZI, G.; D., O. Matemática. Volume Único. Editora Atual, 2009.			
Bibliografia Complementar:			
DANTE, L. R. Matemática: contexto e aplicações. Editora Ática, 2006. FONSECA, J. S. Curso de estatística. Editora Atlas, 1996. MORETTIN, P. A. Estatística básica. Editora Saraiva, 2013. SCHWERTL, S. L. Matemática básica. Editora Edifurb, 2012. DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas. Editora EDUCS, 4 ed. 2010.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Higiene e Segurança Alimentar		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Científica			
Carga horária: 80 h/a	Aulas por semana: 4	Código: TG.4	Período: 1º
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:			
<ul style="list-style-type: none"> • Dar noções de microbiologia dos alimentos; • 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; 			
Conteúdos Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 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 POP 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. 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
ALVES, E.SILVA JR. Manual de controle higiênico sanitário em serviço de alimentação. Editora Varela, 2014. FRANCO, B.D.G.M. Microbiologia dos Alimentos. Editora Ateneu. GRASSI NETO, R. Segurança Alimentar - Da Produção Agrária a proteção do Consumidor. Editora Saraiva, 2013. TONDO, E.C.; BORTZ, S. Microbiologia e sistema de gestão da segurança dos alimentos. Editora Manole, 2014.			
Bibliografia Complementar:			
ASSIS, L. Alimentos seguros: Ferramentas para gestão e controle das produções e distribuições. Editora: Senac, 2017. FIGUEIREDO, R.M. DVAs: guia prático para evitar DVAs: doenças veiculadas por alimentos. Editora: Manole, 2001. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. Editora: Artmed, 2013. GERMANO, P.M.L. Higiene e vigilância sanitária dos alimentos. Editora: Manole, 2014. SILVESTRE, A.A.; PACHÁ, M. Comer sem risco 2. Editora Varela, 2009.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Ciência dos Alimentos		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Científica			
Carga horária: 80 h/a	Aulas por semana: 4	Código: TG.5	Período: 1°
Ementa:			
Formar profissionais que irão entender e aplicar os princípios da química dos alimentos ao prepararem seus pratos. Elaboração de diferentes pratos e suas combinações com enfoque na gastronomia molecular.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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:			
<p>1) Água</p> <p>1.1) Molécula de água,</p> <p>1.2) Água nos alimentos,</p> <p>1.3) Estrutura da água líquida e estrutura do gelo,</p> <p>1.4) Interações água-soluto,</p> <p>1.5) Atividade de água, isoterma de sorção de água e histerese;</p> <p>1.6) PH dos alimentos e a interação com a água;</p> <p>1.7) Aplicação das isotermas de sorção na tecnologia de alimentos;</p> <p>2) Aminoácidos e proteínas</p> <p>2.1) Definição, configuração e classificação,</p> <p>2.2) Propriedades físicas e funcionais,</p> <p>2.3) Proteínas importantes em alimentos;</p> <p>2.4) Monossacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos;</p> <p>2.5) Configuração, propriedades, reações, estrutura,</p> <p>2.6) Nomenclatura e compostos mais encontrados na natureza;</p> <p>2.7) Oligossacarídeos e polissacarídeos;</p> <p>2.8) Ciclo dextrinas, substâncias pécticas, ágar, alginato, carragena e gomas;</p> <p>3) Lipídeos</p> <p>3.1) Classificação, estrutura e propriedades em relação aos alimentos.</p> <p>3.2) Componentes lipídicos, modificação de gorduras, funcionalidade, deterioração, hidrólise e oxidação;</p> <p>4) Pigmentos naturais</p> <p>4.1) Classificação, estrutura e propriedades em relação aos alimentos.</p> <p>4.2) Clorofilas, carotenóides, flavonóides, betalaínas, taninos, quinonas e xantonas;</p> <p>4.3) Sabor e aroma: definição, flavor, sabores básicos, compostos voláteis e não• voláteis;</p> <p>5) Enzimas em Alimentos;</p> <p>6) Aditivos em alimentos;</p> <p>7) Aulas práticas de ciência tecnológica de: leite, frutas, carnes, frutos do mar e outros.</p>			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>ARAUJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. Editora UFV, 2011.</p> <p>DAMODARAN, S. Química dos Alimentos de Fennema. Editora Artmed. Ano: n/d.</p> <p>RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. 2 ed. Revidado. Editora Blücher.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>CANELLA. R.S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. Editora Senac, 2018.</p> <p>DAVIES, C.A. Alimentos e bebidas. Editora EDUCS, 2010.</p> <p>GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais. Editora Manole, 2011.</p> <p>OLIVEIRA, D. Dos cadernos de receitas as receitas de latinha. Editora Senac, 2013.</p> <p>DEPARTAMENTO NACIONAL. O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Editora Senac, 2001.</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Tendências e Inovações em Gastronomia			Ano de Implantação: 2022
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 60 h/a	Aulas por semana: 3	Código:	Período: 2°
Ementa:			
<p>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. Evento Extencionista.</p>			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 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. 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>CURVO, J. Alquimia dos sabores – culinária funcional. Editora: Rocco, 2006. PERULLO, N. O gosto como experiência. Editora Senac, 2013. PETRINI, C. Comida e liberdade – Slowfood. História da gastronomia para a libertação. Editora Senac, 2014</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>KINUPP, V.F. Plantas alimentícias não convencionais no Brasil (PANC). Editora Plantarum, 2014. MCGEE, H. Comida e Cozinha. Ciência e Cultura da Culinária. Editora WMF, 2014. ROCHA, H.L. 200 receitas sem glúten. Editora Allprint, 2013. RUHLAM, M. Elementos da culinária de A a Z: Técnicas, ingredientes e utensílios. Editora Zahar, 2009. TOZZO, C. Cozinha funcional. Editora Aut Catarinense, 2016</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Cozinha Fria/Garde Manger		Ano de Implantação: 2022	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 60 h/a	Aulas por semana: 3	Código:	Período: 2º
Ementa:			
Introdução a Cozinha Fria, técnicas clássicas de recheios, gelatina, galantines, ballotines e terrines. Molhos frios, saladas, antepastos, patês, finger food, canapés, curas secas e úmidas e salgas. Buffets frios e happy hour. Evento Extencionista.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver conhecimentos em cozinha fria • Compreender métodos, técnicas, ingredientes, preparações e funções clássicas, tradicionais e contemporâneas. • Aplicar técnicas clássicas de garde manger. • Operacionalizar as práticas do setor de garde manger. • Valorizar o trabalho em equipe na montagem de Buffet frio, canapés, sanduíches e outras preparações. • Aplicar conhecimentos de métodos de cocção. • Desenvolver preparações (finger foods, saladas, canapés, mousses salgados e terrinas); 			
Conteúdos Programáticos:			
<p>Unidade I – Introdução a Cozinha Fria e Emulsões</p> <p>1) Introdução à Cozinha fria em geral (a profissão e suas funções);</p> <p>2) Importância dos vegetais na alimentação humana;</p> <p>3) Azeite seus benefícios e uso;</p> <p>4) Preparações culinárias como vinagretes, maioneses e azeites.</p> <p>Unidade II – Saladas</p> <p>1) Qualidade das hortaliças em geral. Compras e armazenagem de hortaliças.</p> <p>2) Introdução às saladas clássicas e contemporâneas.</p> <p>3) Preparações culinárias de saladas clássicas e contemporâneas.</p> <p>Unidade III – Entradas, Sopas Frias, Antepastos e Conservas</p> <p>1) Origem e histórico de antepastos e conservas;</p> <p>2) Preparações culinárias de antepastos e conservas.</p> <p>3) Preparações culinárias de sopas frias;</p> <p>Unidade IV – Carnes e Peixes</p> <p>1) A origem e histórico de produções clássicas com carnes e peixes na cozinha fria;</p> <p>2) Elaboraões culinárias de roast beef, lulas a provençal, carpaccio, ceviche, gravlax.</p> <p>Unidade V – Mousses, Patês, Terrines e Galantines</p> <p>1) Origem e história de mousses, patês, terrines e galantines;</p> <p>2) Técnicas de uso de gelatina;</p> <p>3) Elaboraões culinárias como mousse de alho, pepino, patê campanha, galantine de frango e terrine de jambom</p> <p>Unidade VI – Finger Foods e Canapés</p> <p>1) Origem e história;</p> <p>2) Mini quiches; Brusquetas; Timbales; Canapés</p>			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>TREUILLE, E. Le Cordon Bleu - todas as técnicas culinárias. Editora Marco Zero, 2012.</p> <p>LONDRES, H. Técnicas de cozinha profissional. Editora Senac, 2011.</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde Manger - A arte e o ofício da cozinha fria. Editora Senac, 2014.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 4. ed. Editora Senac, 2011.</p> <p>MCGEE, H. Comida e Cozinha. Ciência e Cultura da Culinária. Editora WMF, 2014.</p> <p>MONTEIRO, R. Z. Cozinhas Profissionais. Editora Senac, 2017.</p> <p>RUHLAM, M. Elementos da culinária de A a Z: Técnicas, ingredientes e utensílios. Editora Zahar, 2009.</p> <p>TREUILLE, E.; BOTTMANN, E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias : frango, ovos e outras aves. Editora Marco Zero, 2016.</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Planejamento de Cardápio		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código: TG.8	Período: 2º
Ementa:			
Identificação e planejamento de cardápios para empreendimentos gastronômicos			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 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; 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
SILVA, S.M.C. Cardápio: Guia prático para elaboração. Editora Roca, 2014. TEICHMANN, I.T. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7 ed. Editora EDUCS, 2009. VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. Menu: como montar um cardápio eficiente. Editora Roca, 2002.			
Bibliografia Complementar:			
DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas. Editora EDUCS, 4 ed. 2010. BARRETO, R. Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios. Editora Senac, 2011. FERRETI, C.J. Novas tecnologias, trabalho e educação: um debate multidisciplinar. Editora Vozes, 2012. REGGIOLLI, M.R. Planejamento estratégico de cardápios: para gestão de negócios em alimentação. Editora Atheneu, 2010. SAVARIN, B. A fisiologia do gosto. Editora Companhia da Mesa, 2017.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Tecnologia dos Alimentos		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Científica			
Carga horária: 80 h/a	Aulas por semana: 4	Código: TG.11	Período: 2°
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:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Noções de higiene e segurança alimentar para elaboração de produtos; 3) Explicação das técnicas 3) Elaboração de produtos artesanais de carnes; 4) Elaboração de produtos artesanais de vegetais; 5) Elaboração de produtos artesanais de frutas; 6) Elaboração de produtos artesanais de leite e derivados. 7) Elaboração de produtos artesanais de massas. 8) Desenvolvimento de novos produtos; 9) Elaboração de líquidos aromáticos e corantes naturais. 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
CASAGRANDE, C. O pão na mesa brasileira. Editora Senac. 3 ed., 2012. HENRY, D. Salgado, doce, defumado. Editora Publifolha, 2014. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde Manger - A arte e o ofício da cozinha fria. Editora Senac, 2014.			
Bibliografia Complementar:			
ALVES, E.SILVA JR. Manual de controle higiênico sanitário em serviço de alimentação. Editora Varela, 2014. ARAUJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. Editora UFV, 2011. DAMODARAN, S. Química dos Alimentos de Fennema. Editora Artmed. Grupo, ano: n/d. FRANCO, B.D.G.M. Microbiologia dos Alimentos. Editora Ateneu. MORTON, J. A arte de fazer cerveja: ingredientes, técnicas e receitas para produzir a bebida. Editora Publifolha, 2017. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. Editora Blücher. 2. ed. rev.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Gestão de Materiais		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Empreendedora			
Carga horária: 60 h/a	Aulas por semana: 3	Código: TG.21	Período: 2º
Ementa:			
Gestão e controle de matérias primas, estoque, produção e processos administrativos.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 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 e 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 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
DONATO, D.R. Restaurante por quilo: Uma área a ser abordada. Editora Metha, 2009.			
FONSECA, M. T. Tecnologia Gerenciais de Restaurantes. Editora Senac, 2000.			
TEICHMANN, I.T. M. Cardápios: técnicas e criatividade. Editora EDUCS, 7 ed. 2009.			
Bibliografia Complementar:			
ASSIS, L. Alimentos seguros: Ferramentas para gestão e controle das produções e distribuições. Editora Senac, 2017.			
CENTURION, L. Princípios e práticas de revenue management. Gerenciamento de Demanda, receita e de distribuição. Editora Senac, 2015.			
COSTA, N.T. Gestão de Restaurante. Uma abordagem do Investimento até a análise do resultado. Editora Ciência Moderna, 2016.			
DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. Editora EDUCS 4 ed., 2010.			
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde Manger - A arte e o ofício da cozinha fria. Editora Senac, 2014.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Cultura, Arte e Estética na Gastronomia			Ano de Implantação: 2022
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Artístico-cultural			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código: TG.	Período: 2°
Ementa:			
Culturas e hábitos alimentares regionais e internacionais e sua influência na arte e na estética na produção de alimentos.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 Programáticos:			
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;			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
GUALTIERO, M. Mesa posta - História estética da cozinha. Editora Senac, 2010. KIVY, P. Estética: fundamentos e questões de filosofia da arte. Editora: Paulus, 2008. MONTANARI, M. Comida como cultura. Editora: Senac, 2017.			
Bibliografia Complementar:			
HEGEL, G. W. F. Curso de estética: O belo na arte. Editora Martins Fontes, 2009. NOCCACHE, A.; LONGOBARDI, A.C. Criatividade brasileira: Alex Atala, Fernando Humberto Campana, Jum Nakao: gastronomia, design, moda. Editora Manole, 2013. PERULLO, N. O gosto como experiência. Editora Sesi, 2013. STEINBURCH, E.R.; RODRIGUES, A. Brasil: gastronomia, cultura e turismo. Editora Bei, 2010.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: História da Gastronomia		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Artístico-Cultural			
Carga horária: 80 h/a	Aulas por semana: 4	Código: TG.13	Período: 2º
Ementa:			
História da Gastronomia e os principais movimentos gastronômicos associados com suas influências na atualidade.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os conceitos de Alimentação; • Entender a alimentação na cultura ocidental; • Entender a alimentação na cultura brasileira; • Conhecer os primeiros hábitos alimentares do homem; • Conceituar alimentação, culinária e gastronomia; • Identificar as influências sociais, culturais, históricas, geográficas e religiosas na culinária mundial; • Identificar as influências na culinária brasileira e suas cozinhas regionais • Conceituar a História da gastronomia mundial e brasileira e seus principais representantes; • Conhecer os Movimentos gastronômicos 			
Conteúdos Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 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; 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. História da Alimentação. Editora Estação Liberdade, 2003. SAVARIN, B. A fisiologia do gosto. Editora Companhia da Mesa, 2017. TREFZER, R. Clássicos da Literatura Culinária. Editora Senac, 2010.			
Bibliografia Complementar:			
BARBER, DEIRÓ D. A. O terceiro prato. Editora Rocco, 2015. FRANCO, A. De caçador a gourmet: Uma história da gastronomia. Editora Senac, 2010. PETRINI, C. Comida e liberdade – Slow food. Histórias de gastronomia para a libertação. Editora Senac, 2014. REDON, J. A cozinha do pensamento. Editora Senac, 2001. SITWELL, W. História da culinária em 100 receitas. Editora Publifolha, 2013.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Bebidas e Mixologia		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código: TG.16	Período: 3°
Ementa:			
Conhecimento a respeito das diferentes bebidas e mixologia.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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; • Identificar as bebidas nacionais e as principais regiões produtoras de vinhos e cachaças nacionais; • Identificar os principais estilos de cervejas e suas características 			
Conteúdos Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Apresentação da disciplina e classificação das bebidas 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 6) Vinhos 7) Cervejas 8) Harmonização. 9) Cachaça 10) Chás 11) Cafés 12) Águas minerais 13) Frappé 14) Milk shake 15) Vitaminas 16) Sucos integrais e néctares 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>BAMFORTH, C. Vinho versus cervejas: uma comparação histórica, tecnológica e social. Editora Senac, 2011.</p> <p>HUGH, J. Enciclopédia do vinho. Editora Senac, 2012.</p> <p>PACHECO, A. O. Iniciação à Enologia. 6 ed. Editora Senac, 2009.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>DREDGE, M. Cerveja e gastronomia: harmonização das melhores cervejas do mundo com pratos deliciosos. Editora Publifolha, 2016.</p> <p>HAMPSON, T. O grande livro da cerveja. Editora Publifolha, 2014.</p> <p>PACHECO, A. O Manual do bar. 7. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2010. TEICHMANN, I.T. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.</p> <p>PIVOT, B. Dicionário dos apaixonados pelo vinho. Editora Manole, 2015.</p> <p>TEICHMANN, I.T. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Técnicas de Serviço na Gastronomia			Ano de Implantação: 2018
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código: TG.17	Período: 3º
Ementa:			
Hospitalidade comercial; Tipologia de serviços de alimentação e bebidas; Serviço; Atendimento; Etiqueta; Comensalidade.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> 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 Programáticos:			
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.			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
CÂNDIDO, Í. Restaurante: administração e operacionalização. Editora EDUCS, 2010. FURTADO, E. Copos de bar e mesa. Editora Senac, 2013. MARQUES, J. A. Manual de restaurante e bar. Editora Thex, 2002.			
Bibliografia Complementar:			
CARVALHO, M. A. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. Editora Roca, 2004. DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. Editora EDUCS 4 ed. 2010. LASHLEY, C.; MORRISON, A.; SZLAK, C.D. Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. Editora Manole, 2004. OLIVER, G. A mesa do mestre cervejeiro. Editora Senac, 2012. PACHECO, A. O. Manual de serviço do garçom. Editora Senac, 1998.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Cozinha da Região dos Lagos		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 60 h/a	Aulas por semana: 3	Código: TG.36	Período: 3º
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. Evento Extencionista.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 e suas alterações e adaptações ao longo do tempo; • Estimular a elaboração de novos pratos e produtos com base nos ingredientes nativos 			
Conteúdos Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 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 e 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; 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
DOLABELA, F. O segredo de Luísa: Uma ideia, uma paixão e plano de negócios. Editora Sextante, 2008. FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. Editora Senac. 10 ed. JUNIOR, C. Roteiros do Sabor do Estado do Rio de Janeiro. Editora Senac.			
Bibliografia Complementar:			
HENRY, D. Salgado, doce, defumado. Editora Publifolha, 2014. SENAC. O pão na mesa brasileira. Editora Senac, 2012. LOCKWOOD, A; MEDLIK. Turismo e hospitalidade no século XXI. Editora Manole, 2003. MARQUES, J. Manual de restaurante e bar. Editora Thex, 2002. THIS, H. Um cientista na cozinha. Editora Ática, 2007.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Cozinha Brasileira		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 80 h/a	Aulas por semana: 4	Código: TG.19	Período: 3º
Ementa:			
Cozinha nacional brasileira; A formação da cozinha brasileira; 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;Evento Extencionista.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 1) História e influência 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. 6) Cozinha regional brasileira; 7) Cozinha da região nordeste: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios; 8) Cozinha da região norte: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios; 9) Cozinha da região sudeste: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios; 10) Cozinha da região centro-oeste: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios; 11) Cozinha da região sul: biodiversidade, técnicas culinárias e utensílios; 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
ALVES, I. Cozinha Brasileira – Com recheio de história. Editora Revan, 2009. ARAUJO, W. ; TENSER, C. Gastronomia: cortes e recortes. Editora Senac, 2006. CAVALCANTI, P. A pátria nas panelas: histórias e receitas da cozinha brasileira. Editora Senac, 2007. REIS, R. 1000 Receitas da culinária brasileira. Editora Girassol, 2004. SENAC. DN. Culinária amazônica: o sabor da natureza. Editora Senac 3 ed., 2011. SENRA, R. Quitandas de Minas: receitas de família e histórias. Editora Gutenberg, 2008.			
Bibliografia Complementar:			
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. Caminhos do sabor: a rota dos tropeiros. Editora Gutenberg, 2005. CHRISTO, M. S. Fogão a lenha: Quitandas e quitutes de Minas Gerais. Editora Garamond, 2006. COSTA, D. Cozinha da roça: delícias do Brasil interiorano. Editora Nova Alexandria, 1998. LODY, R. A virtude da gula: pensando a cozinha brasileira. Editora Senac, 2014. MENDONÇA, A. C.O Brasil bem temperado: nordeste. Editora Gaia/Bocato, 2007. QUERINO, M. A arte culinária na Bahia. Prefácio de Bernardino de Souza; apresentação e notas Raul Lody. Editora Martins Fontes, 2011. SALLES, M. Ambiências: história e receitas do Brasil. Editora DBA, 2011. SENAC. DN. Culinária Nordestina: encontro do mar e sertão. Editora Arthur Bosisio Junior, 3 ed., 2010. STEINBRUCH, E. Brasil: gastronomia, cultura e turismo. Editora BEI, 2010.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Fundamentos do Trabalho Acadêmico			Ano de Implantação: 2018
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Científica			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código: TG.6	Período: 3º
Ementa:			
As diferentes formas de conhecimento. O conhecimento científico. Métodos. O processo de pesquisa. Metodologia de estudos. Trabalhos científicos.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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:			
<p>1) Níveis de Conhecimento:</p> <p>1.1) Senso Comum;</p> <p>1.2) Filosófico</p> <p>1.3) Teológico</p> <p>1.4) Científico;</p> <p>2) Método Científico e Metodologia;</p> <p>3) A pesquisa e a Iniciação Científica;</p> <p>3.1) Ética;</p> <p>3.2) Tipologia da pesquisa;</p> <p>3.3) Classificação da pesquisa;</p> <p>3.4) Definindo projeto de pesquisa;</p> <p>3.5) Estrutura do Projeto de Pesquisa.</p> <p>4) O tema da pesquisa;</p> <p>4.1) Pesquisa documental, pesquisa bibliográfica e contatos diretos;</p> <p>4.2) Organização do Trabalho Científico: fichamento, resumo e resenha.</p> <p>5) O objeto de pesquisa;</p> <p>5.1) O referencial teórico;</p> <p>5.2) A delimitação da questão;</p> <p>5.3) A elaboração da hipótese;</p> <p>5.4) Os objetivos da pesquisa;</p> <p>5.5) A justificativa</p> <p>6) O percurso metodológico;</p> <p>6.1) Tipos de pesquisa;</p> <p>6.2) Os sujeitos da pesquisa;</p> <p>6.3) O espaço da pesquisa;</p> <p>6.4) A produção dos dados;</p> <p>6.5) Cronograma</p> <p>7) Projeto de pesquisa;</p> <p>7.1) Estrutura do Projeto e Normas Técnicas;</p> <p>7.1.1) Tema;</p> <p>7.1.2) Introdução;</p> <p>7.1.3) Objetivo geral;</p> <p>7.1.4) Objetivos específicos;</p> <p>7.1.5) Justificativa;</p> <p>7.1.6) Problema;</p> <p>7.1.7) Fundamentação teórica;</p> <p>7.1.8) Metodologia;</p> <p>7.1.9) Cronograma;</p> <p>7.1.10) Bibliografia</p>			

Referências:**Bibliografia Básica:**

ANDRADE, M. M. DE. Como preparar trabalhos para curso de pós-graduação. 7ed. Atlas, 2008.
CERVO, A. L. Metodologia Científica. 6 ed. Editora Pearson Education, 2007.
MACHADO, A. R.; LOUSADA, E. G.; ABREU T. L. S. Planejar gêneros acadêmicos. 3 ed. Editora Parábola, 2005.

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. 9 ed. Atlas, 2009.
KOCHE, J.C. Fundamentos da metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 32 ed. Editora Vozes, 2012.
LAKATOS, E. M. Fundamentos da metodologia científica. Editora Atlas, 2010.
MACHADO, A. R. Trabalhos de pesquisa: diários de leitura para revisão bibliográfica. 2 ed. Editora Parábola, 2007.
SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico. Editora Cortez, 2007.

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Gestão Financeira		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Empreendedora			
Carga horária: 60 h/a	Aulas por semana: 3	Código: TG.27	Período: 3º
Ementa:			
<p>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.</p>			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Cálculo do preço de venda (Markup; Prime Coast) – Métodos Formais e Informais; 2) Rotatividade de Estoque; 3) Ticket médio e Couvert Médio; 4) Custo fixo e Variável; 5) Gastos (investimento inicial, custos e despesas); 6) Aplicação de técnicas para apuração de custos, preço, lucro e quantidade a produzir; 7) Margem de contribuição; 8) Demonstrativo de resultado de exercício (receitas e despesas); 9) Ponto de equilíbrio e retorno do investimento; 10) Apuração dos custos e preços de eventos gastronômicos; 11) Alavancagem operacional. 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>CASTELLI, G. Gestão Hoteleira. Editora Saraiva, 2016. CENTURION, L. Princípios e práticas de revenue management. Gerenciamento de Demanda, receita e de distribuição. Editora Senac, 2015. FONSECA, M. T. Tecnologia Gerenciais de Restaurantes. Editora Senac, 2000.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>BARRETO, R. Passaporte para o sabor: Tecnologias para elaboração de cardápios. Editora Senac, 2011. DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas. Editora EDUCS, 4 ed. 2010. RAMOS, R. Gerenciamento de projetos: ênfase na indústria do petróleo. Editora Interciência, 2006. TEIXEIRA, S.M.; FERREIRA, G.S.; TEIXEIRA, M.F.G. Administração aplicada à unidade de alimentação e nutrição. Editora Atheneu, 2007. ZANELLA, L.C. Administração de custos em hotelaria. Editora EDUCS, 4 ed. 2010.</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Cozinha Internacional I		Ano de Implantação: 2022	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 80 h/a	Aulas por semana: 4	Código:	Período: 4°
Ementa:			
<p>Estudo da gastronomia global com ênfase nos principais hábitos alimentares e culturais que influenciaram todo o mundo. Estudo das particularidades e peculiaridades do mundo gastronômico, análise e reflexão dos diversos modos e hábitos alimentares. Evento Extencionista.</p>			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Adquirir enriquecimento e ampliar as habilidades gastronômicas, • Adquirir novos conceitos de gastronomia, • Reconhecer e aplicar as técnicas básicas de cozinha. • Explorar o conhecimento do ingrediente e suas diferenças, buscando extrair o melhor de cada produto. • Entender a importância dos cuidados na execução de cada etapa de produção, desenvolvendo habilidades como observar a si mesmo, ao outro, o ambiente, comparar, interpretar, analisar, criticar e solucionar problemas. • Trabalhar respeitando procedimentos operacionais e padrões de higiene operacional. • Compreender as peculiaridades dos diversos tipos de ingredientes e suas derivações, também compreender os diversos métodos de cocção, as possibilidades de aplicação em diversos ingredientes. • Criar atitudes de reconhecimento e aplicação de técnicas de cozinha. • Ampliar e compreender novos métodos de cocção e produtos. • Desenvolver conhecimento de culturas e padrões voltados à alimentação 			
Conteúdos Programáticos:			
<p>Unidade I – ASIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecimento cultural alimentar regional, entendendo suas características e costumes, • Conhecimento de ingredientes peculiares específicos para produção de pratos tradicionais da região. <p>Unidade II – OCEANIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situação geográfica regional, história, tradições, religião e filosofias culinárias, os costumes e tradições alimentares, • Principais cidades e suas influências alimentares, • Influências herdadas pelas antigas civilizações. 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>CATÃO, R. O Sushiman: Técnicas, receitas e segredos. Editora Senac, 2017. BARBER, K. Sushi: técnicas e receitas. Editora Publifolha, 2015. DANUSIA, B. Nao Hara – Culinária Japonesa, sabores tropicais. Editora Senac, 2009.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>LACERDA, M.I. Misturando Sabores. Receitas e Harmonização de Ervas e Especiarias. Editora Senac, 2017. MARTINEZ, V. Lima: Cozinha Peruana Contemporânea. Editora Publifolha, 2016. MONTANARI, M. Comida como cultura. Editora Senac, 2017. MORALES, M. Ceviche - Culinária Peruana tradicional e contemporânea. Editora Publifolha. SEGNIT, N. O dicionário dos sabores. Editora Lua de papel, 2011.</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Cozinha Italiana		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 80 h/a	Aulas por semana: 4	Código: TG.24	Período: 4º
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. Selos de qualidade de alimentos e bebidas italianos. Evento Extencionista.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 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). 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
HAZAN, Marcella. Fundamentos da cozinha italiana clássica. Editora Martins Fontes, 1997. MANGOLINI, M. Enciclopédia da gastronomia italiana. Editora Senac, 2015. VILLA, M.G. Doces tentações: 120 receitas da cozinha italiana. Editora Vergara e Riba, 2015.			
Bibliografia Complementar:			
ARAUJO, W. ; TENSER, C. Gastronomia: cortes e recortes. Editora Senac, 2006. CAMARGO, L.A. Pão nosso – Receitas caseiras com Fermento natural. Editora Senac, 2016. DOLABELA, F. O segredo de Luísa: uma ideia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa. Editora Sextante, 2008. SENAC. Pão na mesa brasileira. Editora Senac, 2012. SIMÕES, M. Cozinha vegetariana do mediterrâneo. Editora Cultrix, 2012.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Panificação		Ano de Implantação: 2022	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 80 h/a	Aulas por semana: 4	Código:	Período: 4º
Ementa:			
A história das profissões de padeiro; Identificação das técnicas, dos métodos, dos ingredientes, dos equipamentos e dos utensílios utilizados em panificação; Execução de preparações culinárias clássicas da panificação. Evento Extencionista.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a profissão de padeiro e seu histórico; • Identificar equipamentos de panificação; • Aprender sobre higiene e segurança dos equipamentos; • Conhecer as técnicas, os métodos, os ingredientes e os utensílios utilizados em panificação; • Executar preparações culinárias clássicas da panificação 			
Conteúdos Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Breve histórico das profissões de padeiro; 2) Equipamentos de panificação; 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, 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; fórmulas de pães de casca crocante. 9) Pão francês – método direto; Pão francês – método indireto; Pão Italiano; Baguete/fougasse. 10) Massas Magras levedadas; fórmulas de pães de casca macia. 11) Massas ricas levedadas; Massas doces 12) Massas levedadas laminadas 13) Pães rápidos – método biscuit, método muffin, método cremoso 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
CANELLA, R.S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. Editora Senac, 2018. INSTITUTO LE CORDON BLEU. Larousse da Confeitaria. Editora Alaude, 2017. SUAS, M. Panificação e viennoiserie – Abordagem profissional. Editora Cengage Learning, 2011.			
Bibliografia Complementar:			
CAMARGO, L.A. Pão nosso – Receitas caseiras com Fermento natural. Editora Senac, 2016. INSTITUTO LE CORDON BLEU. Larousse da confeitaria - 100 receitas de Chef. Editora Alaude, 2017. KATZ, S.E.; PAQUITA, C. TANGURY, E. A arte da fermentação. Editora Sesi, 2013. GREENBERG, A. Uma breve história da química: da alquimia às ciências moleculares modernas. Editora Blücher, 2009. SUAS, M. Patisserie. Abordagem profissional. Editora Cengage CTP, 2011.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Cozinha das Américas		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 60 h/a	Aulas por semana: 3	Código:	Período: 4º
Ementa:			
Conhecimento geográfico dos países pertencentes ao continente das Américas e suas especificidades culturais alimentares. Evento Extencionista.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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:			
<p>Unidade I – AMÉRICA DO NORTE</p> <p>Situação geográfica regional, história, tradições, religião e filosofias culinárias, os costumes e tradições alimentares, principais cidades e suas influências alimentares, influências herdadas pelas antigas civilizações.</p> <p>Unidade II – AMÉRICA CENTRAL</p> <p>Situação geográfica regional, história, tradições, religião e filosofias culinárias, os costumes e tradições alimentares, principais cidades e suas influências alimentares, influências herdadas pelas antigas civilizações.</p> <p>Unidade II – AMÉRICA DO SUL</p> <p>Situação geográfica regional, história, tradições, religião e filosofias culinárias, os costumes e tradições alimentares, principais cidades e suas influências alimentares, influências herdadas pelas antigas civilizações.</p>			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
MARTINEZ, V. Lima: Cozinha Peruana Contemporânea. Editora Publifolha, 2016. MORALES, M. Ceviche - Culinária Peruana tradicional e contemporânea. Editora Publifolha, 2014. SEGNIT, N. O dicionário dos sabores. Editora Lua de papel, 2011.			
Bibliografia Complementar:			
DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. Editora EDUCS, 2010. FLANDRIN, J.L. História da alimentação. Editora Estação Liberdade, 2013. FREIXA, D. Gastronomia no Brasil e no mundo. Editora Senac, 2017. PAVEZ, A.M. Sabores da América. Editora SM, 2003. RUHLAM, M. Elementos da culinária de A a Z: Técnicas, ingredientes e utensílios. Editora Zahar, 2009.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Marketing de Serviços		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Empreendedora			
Carga horária: 60 h/a	Aulas por semana: 3	Código: TG.32	Período: 4º
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:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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:			
<ol style="list-style-type: none"> 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. 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
BRITO, J. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. Editora Aleph, 2006. DURO, J. Desperte o empreendedor em você. Editora Senac, 2001. SILVA, F. B. A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia. Editora Pioneira Thomson, 2004.			
Bibliografia Complementar:			
FREIXA, D. Gastronomia no Brasil e no mundo. Editora Senac, 2017. GRONROOS, C. Marketing: Gerenciamento e serviço. Editora: Elsevier, 2009. JUNIOR, C. Roteiros do Sabor do Estado do Rio de Janeiro. Editora Senac. KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. Editora Prentice Hall, 2008. SLOAN, D. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Editora Manole, 2005			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Gestão de Pessoas		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Empreendedora			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código: TG.31	Período: 4º
Ementa:			
<p>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.</p>			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 Programáticos:			
<p>Unidade I – A Gestão de Pessoas e as organizações</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 6) Acessibilidade e inclusão social <p>Unidade II – Recrutamento e Seleção</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Unidade III – Modelagem do Trabalho</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 4) A inclusão de pessoas com deficiência e o direito ao Mercado de Trabalho. <p>Unidade IV – Avaliação de Desempenho</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Conceito de Avaliação do Desempenho 2) Métodos de Avaliação do Desempenho 3) Aplicações da Avaliação do Desempenho 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>BRAGA, N.F. Recursos Humanos: a prática da gestão. Editora Semente Editorial, 2013. CHIAVENATO, I. Gestão de Pessoas. Editora Campus, 2005. LASHLEY, C.; MORRISON, A.; SZLAK, C.D. Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. Editora Manole, 2004.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>CARRARA, K. Introdução à psicologia da educação: seis abordagens. Editora Avercamp, 2004. CASTELLI, G. Administração Hoteleira. Editora EDUCS, 2009. CHIAVENATO, I. Administração de Recursos Humanos. Editora Atlas, 1999. SILVA, F.B. A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia. Editora Pioneira Thompson, 2004. VERGARA, S. Gestão de Pessoas. Editora Atlas, 2003</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: TCM I - Pesquisa, Ensino e Extensão			Ano de Implantação: 2022
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Empreendedora			
Carga horária: 20 h/a	Aulas por semana: 1	Código:	Período: 4°
Ementa:			
Metodologias e fundamentos teóricos e práticos para a elaboração de um projeto de pesquisa. Produção de projeto de pesquisa em gastronomia. Aspectos ético-legais em pesquisa científica. Recomendações para apresentação de trabalhos científicos conforme a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Elaboração do relatório de pesquisa.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver a pesquisa planejada; • Analisar, interpretar e discutir os resultados da pesquisa; • Redigir um Projetos de pesquisa, ensino e extensão sobre o tema desenvolvido, conforme as normas estabelecidas; • Apresentar o trabalho desenvolvido perante uma banca examinadora; • Contribuir para a formação do aluno/pesquisador 			
Conteúdos Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Pesquisa: elementos conceituais, métodos e técnicas de pesquisa; 2) Elaboração de projetos de pesquisa, ensino e extensão; 3) Estruturação e apresentação do relatório de pesquisa, ensino e extensão; 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. Editora Atlas, 9 ed. 2009. KOCHE, J.C. Fundamentos da metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Editora Vozes, 32 ed. 2012. SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico. Editora Atual, 2007.			
Bibliografia Complementar:			
ANDRADE, M.M. Como preparar trabalhos para curso de pós-graduação: noções práticas. Editora Atlas, 2008. CERVO, A. L. Metodologia científica. Editora Pearson Prentice Hall, 6 ed. 2007. CHASSOT, A.I. Alfabetização científica: questões e desafios para a educação. Editora Unidui, 2014. MACHADO, A.R.; LOUSADA, E.G.; ABREU-TARDELLI, L.S. Planejar gêneros acadêmicos. Editora Parábola, 2005. POPPER, K.R.S. A lógica da pesquisa científica. Editora Cultrix, 2013.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Cozinha Internacional II		Ano de Implantação: 2022	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 80 h/a	Aulas por semana: 4	Código:	Período: 5º
Ementa:			
<p>Estudo da gastronomia global com ênfase nos principais hábitos alimentares e culturais que influenciaram todo o mundo. Estudo das particularidades e peculiaridades do mundo gastronômico, análise e reflexão dos diversos modos e hábitos alimentares. Evento Extencionista.</p>			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Adquirir enriquecimento e ampliar as habilidades gastronômicas, • Adquirir novos conceitos de gastronomia, • Reconhecer e aplicar as técnicas básicas de cozinha. • Explorar o conhecimento do ingrediente e suas diferenças, buscando extrair o melhor de cada produto. • Entender a importância dos cuidados na execução de cada etapa de produção, desenvolvendo habilidades como observar a si mesmo, ao outro, o ambiente, comparar, interpretar, analisar, criticar e solucionar problemas. • Trabalhar respeitando procedimentos operacionais e padrões de higiene operacional. • Compreender as peculiaridades dos diversos tipos de ingredientes e suas derivações, também compreender os diversos métodos de cocção, as possibilidades de aplicação em diversos ingredientes. • Criar atitudes de reconhecimento e aplicação de técnicas de cozinha. • Ampliar e compreender novos métodos de cocção e produtos. • Desenvolver conhecimento de culturas e padrões voltados à alimentação 			
Conteúdos Programáticos:			
<p>Unidade I – EUROPA Situação geográfica regional, história, tradições, religião e filosofias culinárias, os costumes e tradições alimentares, principais cidades e suas influências alimentares, influências herdadas pelas antigas civilizações.</p> <p>Unidade II – ÁFRICA Conhecimento cultural alimentar regional, entendendo suas características e costumes, conhecimento de ingredientes peculiares específicos para produção de pratos tradicionais da região.</p>			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>TREUILLE, E.; BOTTMANN, E. Le Cordon Bleu, Todas as técnicas culinárias: frango, ovos e outras aves. Editora Marco Zero, 2011.</p> <p>MORALES, M. Ceviche - Culinária Peruana tradicional e contemporânea. Editora Publifolha.</p> <p>SIMÕES, M. Cozinha vegetariana do mediterrâneo. Editora Cultrix, 2012.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>LACERDA, M.I. Misturando Sabores. Receitas e Harmonização de Ervas e Especiarias. Editora Senac, 2017.</p> <p>MARTINEZ, V. Lima: Cozinha Peruana Contemporânea. Editora Publifolha, 2016.</p> <p>MONTANARI, M. Comida como cultura. Editora Senac, 2017.</p> <p>MORALES, M. Ceviche - Culinária Peruana tradicional e contemporânea. Editora Publifolha.</p> <p>SEGNIT, N. O dicionário dos sabores. Editora Lua de papel, 2011.</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Cozinha Francesa		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 80 h/a	Aulas por semana: 4	Código: TG.18	Período: 5º
Ementa:			
Culinária nacional francesa; culinária regional francesa; culinária francesa sob os aspectos do patrimônio cultural de natureza imaterial; Cozinha do Terroir; Nouvelle Cuisine. Evento Extencionista.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 francesas; • Movimento gastronômico francês: Nouvelle Cuisine 			
Conteúdos Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 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. 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
AULNOIT, A.; PHILIPPE, B. Breve história da gastronomia francesa. Editora Tinta Negra, 2012. INSTITUTO LE CORDON BLEU. Larousse da confeitaria - 100 receitas de Chef. Editora Alaude, 2017. SUAS, M. Patisserie. Abordagem profissional. Editora Cengage CTP, 2011.			
Bibliografia Complementar:			
HILL, S. Facas e cortes – Técnicas para cortar. Editora Publifolha, 2009. LONDRES, H. Técnicas de cozinha profissional. Editora Senac, 2011. MONTEIRO, R. Z. Cozinhas Profissionais. Editora Senac, 2017. TREVILLE, E. Le Cordon Bleu - todas as técnicas culinárias. Editora: Marco Zero, 2016. TREVILLE, E.; BOTTMANN, E. Le Cordon Bleu : todas as técnicas culinárias : frango, ovos e outras aves. Editora Marco Zero, 2016.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Confeitaria		Ano de Implantação: 2022	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 80 h/a	Aulas por semana: 4	Código:	Período: 5º
Ementa:			
A história das profissões de confeitador; Identificação das técnicas, dos métodos, dos ingredientes, dos equipamentos e dos utensílios utilizados em confeitaria; Execução de preparações culinárias clássicas da confeitaria. Evento Extencionista.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a profissão de confeitador e seu histórico; • Identificar equipamentos de confeitaria; • Aprender sobre higiene e segurança dos equipamentos; • Conhecer as técnicas, os métodos, os ingredientes e os utensílios utilizados em confeitaria; • Executar preparações culinárias clássicas da confeitaria 			
Conteúdos Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Breve histórico das profissões de confeitador; 2) Equipamentos de 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) Tortas doces 6) Bolos 7) Biscoitos e cookies 8) Macarons 9) Doçaria portuguesa 10) Chocolate 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
CANELLA, R.S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. Editora Senac, 2018. INSTITUTO LE CORDON BLEU. Larousse da Confeitaria. Editora Alaude, 2017. SUAS, M. Panificação e viennoiserie – Abordagem profissional. Editora Cengage Learning, 2011.			
Bibliografia Complementar:			
CAMARGO, L.A. Pão nosso – Receitas caseiras com Fermento natural. Editora Senac, 2016. INSTITUTO LE CORDON BLEU. Larousse da confeitaria - 100 receitas de Chef. Editora Alaude, 2017. KATZ, S.E.; PAQUITA, C. TANGURY, E. A arte da fermentação. Editora Sesi, 2013. GREENBERG, A. Uma breve história da química: da alquimia às ciências moleculares modernas. Editora Blücher, 2009. SUAS, M. Patisserie. Abordagem profissional. Editora Cengage CTP, 2011.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Análise Sensorial		Ano de Implantação: 2022	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código:	Período: 5º
Ementa:			
<p>Noções básicas sobre a percepção sensorial. Perfil de características sensoriais de um alimento: sabor, odor, cor, textura. Análise comparativa dos atributos sensoriais de um alimento. Aceitabilidade preferencial, equipamentos, seleção e treinamento de degustadores. Organização do painel de testes. Testes mais comuns, técnicas especiais. Apresentação dos resultados, análise estatística dos dados.</p>			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e aplicar as diferentes técnicas de análise sensorial de alimentos; • Conhecer as expectativas do mercado consumidor; • Compreender o funcionamento de um laboratório de análise sensorial; • Preparar amostras e realizar testes sensoriais com alimentos; • Avaliar alterações sensoriais que ocorrem em função do tempo e condições de armazenamento, tipo de embalagem, variações no processamento, variações na matéria-prima, entre outros; • Aplicar, analisar e interpretar os testes sensoriais com diferentes tipos de alimentos. 			
Conteúdos Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Noções básicas sobre a percepção sensorial. <ul style="list-style-type: none"> • Importância e aplicação da análise sensorial na indústria e pesquisa científica. • Órgãos dos sentidos e fisiologia. 2. Perfil de características sensoriais de um alimento: sabor, odor, cor, textura. <ul style="list-style-type: none"> • Órgãos dos sentidos, fisiologia e papel na avaliação sensorial de alimentos (visão, olfação, gustação, tato e audição). 3. Análise comparativa dos atributos sensoriais de um alimento. <ul style="list-style-type: none"> • Diferentes perfis sensoriais de alimentos (produtos idênticos de fabricantes distintos). 4. Aceitabilidade preferencial, equipamentos, seleção e treinamento de degustadores. <ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos utilizados em análise sensorial. • Metodologia de treinamento de degustadores. • Normas da ABNT/ISO. 5. Organização do painel de testes. <ul style="list-style-type: none"> • Laboratório de Análise Sensorial (lay out, planta baixa). 6. Métodos sensoriais: testes mais comuns, técnicas especiais. Apresentação dos resultados. <ul style="list-style-type: none"> • Discriminativos. • Descritivos. • Afetivos. 7. Noções básicas de Estatística aplicada a Análise Sensorial. 8. Testes de sensibilidade. <ul style="list-style-type: none"> • Limiar absoluto. • Limiar de reconhecimento. • Limiar de diferenças 9. Testes discriminativos <ul style="list-style-type: none"> • Triangular. • Duo-trio. • Pareado simples. • Pareado grau de diferença. • Comparação pareada. • Ordenação. • Diferença do controle. 			

Conteúdos Programáticos:

10. Teste de escalas.

- Amostras múltiplas.
- Perfil de características.
- Escala hedônica.
- Escala Hedônica facial.
- Escala estruturada.
- Escala não estruturada.
- Escala de qualidade.
- Teste de amostra única.

Referências:**Bibliografia Básica:**

PALERMO, J.R. Análise sensorial – Fundamentos e métodos, editora: Atheneu, ano: 2015.

THIS, H. Um cientista na cozinha, editora: Ática, ano: 2007.

GOES, L. A cozinha de alcobaça: receitas e histórias. Editora Terceiro Nome, 2009.

Bibliografia Complementar:

SITWELL, W. A história da culinária em 100 receitas: uma incrível viagem pelos hábitos alimentares ao longo do tempo. Editora Publifolha, 2015

MONTEBELLO, N.P. Carnes & Cia. Editora Senac, 2009.

DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. Editora Sarvier, 2008.

GUTFILEN, V. Com sabor: sem glúten, sem lactose. Editora Rubio, 2014.

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

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Implantação de Empreendimentos Gastronômicos		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Empreendedora			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código: TG.33	Período: 5º
Ementa:			
Serviços de alimentação fora do lar; tipologia e planejamento estratégico do empreendimento; tipos de empresas no setor de restauração; restaurantes temáticos.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 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; 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
CASTELLI, G. Gestão hoteleira. Editora Saraiva, 2016. DAVIES, C. A. Alimentos e bebidas. Editora EDUCS, 2010. RUTMAN, J. Hotéis, Bares e Restaurantes: Projetos e Detalhes. Editora J. J. Carol, 2016. SCHLUTER, R. G. Gastronomia e turismo. Editora Aleph, 2006			
Bibliografia Complementar:			
DOLABELA, F. O segredo de Luísa: Uma ideia, uma paixão e plano de negócios. Editora Sextante, 2008. MARQUES, J. A. Manual de cozinha e copa. Editora Thex, 2002. MARQUES, J. Manual de restaurante e bar. Editora Thex, 2002. REDON, J. A cozinha do pensamento. Editora Senac, 2001. VAN DER WAGEN, L.; DAVIES, C. Supervisão e liderança em turismo e hotelaria. Editora Contexto, 2 ed., 2005			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: TCM II - Pesquisa, Ensino e Extensão			Ano de Implantação: 2022
Natureza:	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório	<input type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Competência Profissional			
Carga horária: 20 h/a	Aulas por semana: 1	Código:	Período: 5°
Ementa:			
Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Módulo. Formatação final do TCM: Projetos de pesquisa, ensino e extensão. Apresentação dos trabalhos de conclusão de curso. Submissão de possíveis artigos às revistas científicas.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver a pesquisa planejada; • Analisar, interpretar e discutir os resultados da pesquisa; • Redigir um Projeto de pesquisa, ensino e extensão sobre o tema desenvolvido, conforme as normas estabelecidas; • Apresentar o trabalho desenvolvido perante uma banca examinadora; • Contribuir para a formação do aluno/pesquisador. 			
Conteúdos Programáticos:			
1) Formatação Final dos Projetos de pesquisa e extensão de acordo com as normas da ABNT e normas de periódico científico. 2) Defesa do TCM em Evento Extencionista.			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. Editora Atlas, 9 ed. 2009. KOCHE, J.C. Fundamentos da metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. Editora Vozes, 32 ed. 2012. SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico. Editora Atual, 2007.			
Bibliografia Complementar:			
ANDRADE, M.M. Como preparar trabalhos para curso de pós-graduação: noções práticas. Editora Atlas, 2008. CERVO, A. L. Metodologia científica. Editora Pearson Prentice Hall, 6 ed. 2007. CHASSOT, A.I. Alfabetização científica: questões e desafios para a educação. Editora Unidui, 2014. MACHADO, A.R.; LOUSADA, E.G.; ABREU-TARDELLI, L.S. Planejar gêneros acadêmicos. Editora Parábola, 2005. POPPER, K.R.S. A lógica da pesquisa científica. Editora Cultrix, 2013.			

4.4.2. COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Introdução à Informática		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Optativa			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código:	Período:
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:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 Programáticos:			
<p>Unidade I: Informática Básica</p> <p>1.1) Hardware X Software</p> <p>1.2) Dispositivos de Entrada X Dispositivos de Saída</p> <p>1.3) Organização Básica do Computador</p> <p>1.4) Sistema Operacional Windows</p> <p>Unidade II: Editores de Texto</p> <p>2.1) Conceitos Básicos do Microsoft Office Word</p> <p>2.2) Formatação Básica de Fonte</p> <p>2.3) Formatação Básica de Parágrafo</p> <p>2.4) Teclas de Atalho</p> <p>2.5) Padrão de Formatação</p> <p>2.6) Regras e Normas da ABNT</p> <p>Unidade III: Planilhas Eletrônicas</p> <p>3.1) Conceitos Básicos do Microsoft Office Excel</p> <p>3.2) Formatação de Células</p> <p>3.3) Criação de Planilhas Elaboradas</p> <p>3.4) Utilização de Funções Básicas para Cálculos</p> <p>3.5) Porcentagem</p> <p>3.6) Funções de Auxílio à Decisão</p> <p>3.7) Formatação Condicional</p> <p>3.8) Gráficos</p>			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>ANDRADE, M. M. de. Introdução a Metodologia do Trabalho Científico: Elaboração de Trabalhos na Graduação. Editora Atlas, 2009.</p> <p>LAMBERT, J.; COX, J. Microsoft Word 2013 passo a passo. Editora Bookman, 2014.</p> <p>MARÇULA, M.; FILHO, P. A. B. Informática: Conceitos e Aplicações. Editora Érica, 2008</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução à Informática. Editora Pearson Prentice Hall.</p> <p>MILTON, M. Use a cabeça! Excel. Editora Alta Books, 2011.</p> <p>OBRIEN, A. Sistema de informação e as decisões gerenciais na era da internet. Editora Saraiva, 2004.</p> <p>SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. Editora Cortez, 2007.</p> <p>VELLOSO, F. C. Informática: Conceitos Básicos. Editora Campus, 2004</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Relações Interpessoais e Ética Profissional			Ano de Implantação: 2018
Natureza:	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Optativa			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código:	Período:
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 gastronomia.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> 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 Programáticos:			
1) Relações humanas no trabalho <ul style="list-style-type: none"> 1.1) O grupo 1.2) A hierarquia 1.3) A liderança 2) Teorias das Relações Humanas <ul style="list-style-type: none"> 2.1) Organização formal e informal; 2.2) Estilos gerenciais; 2.3) As questões culturais e as relações interpessoais. 3) Ética e postura profissional <ul style="list-style-type: none"> 3.1) A comunicação nas organizações; 3.2) A motivação; 3.3) 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.01 de 17 de junho de 2004).			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
FILHO, J.S. Argumentação: A Ferramenta do Filosofar. Editora Martins Fontes, 2010. SEVERINO, A.J. Como ler um texto de filosofia. Editora Paulus, 2008. KANAANE, R. Ética em turismo e hotelaria. Editora Atlas, 2006			
Bibliografia Complementar:			
ABBGNANO, N. Dicionário de filosofia. Editora Martins Fontes, 2009. MARCONDES, D. Textos básicos de ética: de Platão a Foucault. Editora Zahar, 2001. SMILANSKY, S. 10 Paradoxos Morais. Editora Tinta Negra, 2012. QUARESMA, R.A. Ética, direito e cidadania: Brasil sociopolítico e jurídico atual. Editora Jurua, 2008. GALVÃO, P. Filosofia: uma introdução por disciplinas. Editora: Almedina, ano: 2012			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: História da Fome no Brasil		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Optativa			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código:	Período:
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 à fome e as ações da sociedade civil.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 à fome 			
Conteúdos Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 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 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>BARBER, DEIRÓ D. A. O terceiro prato. Editora: Rocco, 2015.</p> <p>BRASIL. MDS. PAA: 10 anos de aquisição de alimentos. Brasília: MDS, 2014.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>CASCUDO, L.C. Antologia da alimentação no Brasil. Editora Global, São Paulo, 2008.</p> <p>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.</p> <p>MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (Orgs.). Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos [recurso eletrônico] Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.</p> <p>SITWELL, W. A história da culinária em 100 receitas: uma incrível viagem pelos hábitos alimentares ao longo do tempo. Editora Publifolha, 2015</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>ALMEIDA, JAG. Alimentação: um híbrido natureza-cultura [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 1999. 120 p. ISBN: 978-85-85239-17-4.</p> <p>FRANCO, A. De caçador a gourmet: Uma história da gastronomia, editora: Senac SP, ano: 2010</p> <p>LASHLEY, C.; MORRISON, A.; SZLAK, C.D. Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado, editora: Manole, ano: 2004.</p> <p>MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. L. História da Alimentação, editora: Estão Liberdade.</p> <p>PICOLOTTO, Everton Lazaretti. 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.</p> <p>SAVARIN, B. A fisiologia do gosto, editora: Companhia da Mesa, ano: 2017.</p> <p>SITWELL, W. História da culinária em 100 receitas, editora: Publifolha, ano: 2013</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Noções de Direito e Segurança do Trabalho			Ano de Implantação: 2022
Natureza:	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Optativa			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código:	Período:
Ementa:			
Noções Gerais do Direito. Cidadania e Democracia. A legislação e os Direitos Humanos no Brasil. Cultura afro-brasileira e indígena. Políticas de Ações Afirmativas. Noções de Direito 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. Noções de Direito do Consumidor. Responsabilidade civil em serviços de alimentação.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e analisar as normas existentes para a formalização de políticas • Reconhecer e valorizar o meio ambiente do trabalho como espaços de transformação das relações sociais. • Reconhecer e compreender os conteúdos básicos da legislação trabalhista • Dominar os principais conceitos da Legislação Trabalhista pertinentes ao dia a dia do trabalhador. • Compreender a regulação básica de um contrato de trabalho • 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 Programáticos:			
<p>Unidade 1. Noções Gerais do Direito. Cidadania e Democracia - Declaração Universal dos Direitos Humanos. A legislação e os Direitos Humanos no Brasil. A inclusão de pessoas com deficiência e o direito à cultura, ao esporte, ao turismo e ao lazer. Acessibilidade e inclusão social. Cultura afro-brasileira e indígena. 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.</p> <p>Unidade 2. Noções de Direito do Trabalho. Relação de emprego x Relação de trabalho. Contrato de Trabalho. 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. Normas Regulamentadoras (NRs). Riscos Ambientais.</p> <p>Unidade 3. Noções da legislação aplicada aos serviços de alimentação. Código de Defesa do Consumidor. Responsabilidade civil em serviços de alimentação. Estudos de casos (processos).</p>			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>BARSANO, P. R.; BARBOSA, R.P. Segurança do Trabalho: Guia Prático e Didático. Editora Erica, 2018.</p> <p>BENJAMIN, A. H.V.; MARQUES, C. L.; BESSA, L. R. Manual de Direito do Consumidor. Editora Revista dos Tribunais, 2017.</p> <p>MARTINEZ, R.C.; GARCIA, J.A. Direito e Turismo. Editora Saraiva, 2014</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>ARAÚJO, G. M. Elementos do sistema de gestão de SMSQRS: segurança, meio ambiente, saúde ocupacional, qualidade e responsabilidade social: teoria da vulnerabilidade. Editora Verde, 2009.</p> <p>GOMES, A. M.C. Cidadania e direitos do trabalho. Editora Zahar, 2002.</p> <p>HAFEN, B. Q.; K. K. J.; FRANDSEN, K.J. Guia de primeiros socorros para estudantes. Editora Manole, 2002.</p> <p>MARQUES, C.L.; BENJAMIM, A. H.V.; MIRAGEM, B. Comentários ao código de defesa do consumidor. 4 ed. Editora Revista dos Tribunais, 2013.</p> <p>MARTINS, S.P. Manual De Direito Do Trabalho. Editora Saraiva, 2018.</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Libras		Ano de Implantação: 2018	
Natureza:	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Optativa			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código:	Período:
Ementa:			
<p>História das línguas de sinais. As línguas de sinais como instrumentos de comunicação em contexto educacional dos sujeitos surdos. A língua de sinais na constituição da identidade e cultura surdas. Características da língua, seu uso e variações regionais. Noções básicas da Libras: configurações de mão, movimento, locação, orientação da mão, expressões não manuais. Expressões socioculturais positivas e negativas. Vocabulário básico. Vocabulário específico dos meios de hospedagem. Diálogo e conversação com frases simples. Expressão viso-espacial.</p>			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos básicos da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), viabilizando diálogos simples que possam atender as necessidades das pessoas surdas nos meios de hospedagem. • Identificar os parâmetros que compõem a Língua Brasileira de Sinais, reconhecendo sua importância para a consolidação da identidade da pessoa surda. • Compreender e produzir palavras, frases e pequenos diálogos em Libras, construindo situações comunicativas para o acolhimento e atendimento das pessoas surdas nos meios de hospedagem 			
Conteúdos Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. A Língua Brasileira de Sinais e a constituição dos sujeitos surdos. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. História das línguas de sinais. 1.2. As línguas de sinais como instrumentos de comunicação em contexto educacional dos sujeitos surdos; 1.3. A língua de sinais na constituição da identidade e cultura surdas. 2. Legislação específica: a Lei nº 10.436, de 24/04/2002 e o Decreto nº 5.626, de 22/12/2005. 3. Introdução à Libras: <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Características da língua, seu uso e variações regionais. 3.2. Noções básicas da Libras 3.3. Vocabulário básico. 3.4. Vocabulário específico dos meios de hospedagem. 4. Prática introdutória em Libras: <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Diálogo e conversação com frases simples 4.2. Expressão viso-espacial 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>BRASIL. Lei N.º 10.436, de 24 de abril de 2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/l10436.htm>. Acesso em 20 mar. 2017.</p> <p>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 mar. 2017.</p> <p>QUADROS, R. M. de & KARNOPP, L. B. Língua de sinais brasileira: Estudos linguísticos. Porto Alegre. Artes Médicas. 2004.</p> <p>VIGOTSKY, L. S. Linguagem, desenvolvimento e aprendizagem. 12ª ed. São Paulo: Ícone Editora. 2012.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>LODI, A. C. B. (et al). Letramento e minorias. 5. ed. Porto Alegre: Mediação. 2013.</p> <p>ROJO, R. H. R. Letramentos múltiplos, escola e inclusão social. São Paulo: Parábola, 2009.</p> <p>SKLIAR, Carlos (org). A Surdez: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre: Mediação. Porto Alegre.1998.</p> <p>_____. Atualidade da educação bilíngue para surdos: A localização política da educação bilíngue para surdos. Porto Alegre: Mediação, 1999.</p> <p>VIGOTSKY, L. S. Pensamento e linguagem. 4. ed. Rio de Janeiro: Martins Fontes, 2008.</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Room Service e Café da Manhã			Ano de Implantação: 2022
Natureza:	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Optativa			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código:	Período:
Ementa:			
Planejar e operacionalizar e coordenar o serviço de room service e café da manhã. Elaborar rotinas de trabalho durante as etapas de concepção, mise en place e execução.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Dar ao estudante condições de executar preparações básicas de copa e operacionalizar o room service. • Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente. • Comercializar cardápios em sintonia com o perfil do estabelecimento. • Aprimorar o atendimento ao cliente. • Desenvolver processos de melhoria da qualidade 			
Conteúdos Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Estrutura, utensílios e equipamentos; 2) Sistemas de serviços utilizados; 3) Cargos e funções; 4) Mise-en-place das mesas de serviço e do salão; 5) Preparo e montagem de café da manhã, brunch e coffee break; 6) Tipos e formatos de café da manhã; 7) Cardápios de room service; 8) Amenities 9) Qualidade de atendimento e personalização 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: Educus, 2003.</p> <p>MARQUES, José Albano. Manual de hotelaria: políticas e procedimentos. 2ª ed. Rio de Janeiro: Thex, 2004.</p> <p>RUTHERFORD, Denney G. Hotel: gerenciamento e operações. 2a ed. São Paulo: Roca, 2004.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>CÂNDIDO, Índio. Maître d'hotel – técnicas de serviço. Caxias do Sul: Educus, 2002.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Gestão Hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2016.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4ª ed. Caxias do Sul: Educus, 2010.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: Educus, 2009.</p> <p>VIERA, Elenara Viera de. Qualidade em serviços hoteleiros: a satisfação do cliente é função de todos. Caxias do Sul: Educus, 2004.</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: História e Cultura afro-brasileira		Ano de Implantação: 2022	
Natureza:	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Optativa			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código:	Período:
Ementa:			
Cultura afro-brasileira e resistência escrava no Brasil escravista. Reflexões sobre os aspetos caracterizadores da formação cultural brasileira: história e memória dos povos afro-brasileiros e indígenas. As diversidades culturais delineadas através das singularidades nas línguas, nas religiões, nos símbolos, nas artes e nas literaturas. O legado dos povos Quilombolas e Guarani.			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Possibilitar de informações e discussões sobre temas relativos a história afro-brasileira, em especial, a partir dos aspectos econômicos, sociais, culturais e científicos. • Apresentar a abordagem afrocentrada; • Analisar a resistência e o ativismo negro no Brasil; • Discutir o protagonismo da mulher afrodescendente nas história brasileira; • Analisar as interpretações correntes sobre as relações etnico-raciais no Brasil; • Reconhecer os lugares de memória afrodescendente 			
Conteúdos Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Afrocentricidade: Notas sobre uma posição disciplinar 2) Obras da Escravidão 3) Os vadios na resistência ao disciplinamento social 4) Racismo Cultural 5) Cais do Valongo – Rio de Janeiro (RJ) 6) Deslocamentos dos candomblés na Reforma Pereira Passos 7) Aranha e o preço de denunciar o racismo no futebol: “Paguei com a minha carreira” 8) O negro no futebol brasileiro 9) Cozinha da Quebrada 10) Transformando mulheres negras em chef's de cozinha 11) Derrubada de Estátuas 12) As comunidades remanescentes de quilombos 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
ALBERTI, Verena; PEREIRA, Amilcar Araujo (Orgs.). Histórias do movimento negro no Brasil. Rio de Janeiro: Pallas; CPDOC/FGV, 2007			
ACCIOLI, Nilma Teixeira. José Gonçalves da Silva à Nação Brasileira. Disponível em http://www.bn.br/portal/arquivos/pdf/nilma_accioli_pnap.pdf Acesso em: 02 de julho, 2019.			
NOGUERA, Renato. O Ensino de Filosofia e a Lei 10.639/03. Rio de Janeiro: CEAP, 2011			
Bibliografia Complementar:			
BRASIL, Lei 12.288/10. Estatuto da Igualdade Racial. Brasília, DF: Presidência da República, 2010.			
FONSECA, Denise P. R. . Resistência e inclusão. História, cultura, educação e cidadania afro-descendentes. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora da PUC, 2003.			
MELO, Elisabete e BRAGA, Luciano. História da África e afro-brasileira. Em busca de nossas origens. São Paulo: Selo Negro, 2010.			
NASCIMENTO, E. L. (Org.). Afrocentricidade: uma abordagem epistemológica inovadora. São Paulo: Selo Negro, 2009.			
SANTOS, Jocélio Teles dos. Cotas nas universidades: análises dos processos de decisão. Salvador: Centro de Estudos Afro-Orientais da UFBA, 2012.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Cerimonial, Protocolo e Etiqueta		Ano de Implantação: 2022	
Natureza:	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Optativa			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código:	Período:
Ementa:			
<p>Conceitos – Cerimonial, Etiqueta, protocolo e Ética. Funções do Cerimonial Público. Visão histórica do Cerimonial, Ordem de precedência. Execução e avaliação do Cerimonial. O tratamento, Trajes, Símbolos. Diversas solenidades – especificidades. Eventos Sociais, Étnicos e Culturais.</p>			
Objetivos:			
<p>Proporcionar o estudo e aplicabilidade das ferramentas básicas que permitam o aprendizado e entendimento dos conteúdos relativos à Etiqueta, Protocolo e Cerimonial nos eventos públicos e privados, internacionais e nacionais.</p>			
Conteúdos Programáticos:			
<p>Unidade I: História da etiqueta, etiqueta à mesa, mise en place. Etiqueta em eventos, comportamento e trajes. Unidade II: Eventos sociais. Unidade III: Cerimonial e protocolo. Regras protocolares, ordem geral de precedência, organização de cerimonial. Ordem de precedência; Execução e avaliação do Cerimonial; O tratamento; Símbolos Nacionais; diversas solenidades – especificidades</p>			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
<p>BORGES, Cecília. Festas: recebendo com charme. 3. Ed. Rio de Janeiro: Senac, 2006. LUKOWER, Ana. Cerimonial e protocolo. São Paulo: Contexto, 2016. SOARES, Esther Proença. A mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados: casa e restaurantes. Coautor Maria Felícia da Câmara Falcão. 9. ed. Barueri, SP: Manole, 2010.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>ALLEN Jonhy, et al. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. BRITTO, Janaina. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. Coautor Nena Fontes. 2 ampl. [S.l.]: Aleph, 2006. CESCA, Cleuza G. Gimenes. Organização de eventos: Manual para planejamento e execução. 13. Ed. São Paulo: Summus, 2015. FREITAG, Bárbara. Escola, Estado e Sociedade. 7 ed. SP: Centauro, 2007. OLIVEIRA, Iolanda de (org.). Relações Raciais e Educação: Novos Desafios. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.</p>			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Globalização e Turismo		Ano de Implantação: 2022	
Natureza:	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Optativa			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código:	Período:
Ementa:			
Globalização. Os fluxos globais de comércio, informação e tecnologia. Os atrativos globalizados. Globalização e cultura. Empresas e turistas globalizados			
Objetivos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Analisar o processo de globalização e seus impactos. • Relacionar o turismo com as atividades globalizadas da economia e da produção de informação, tecnologia e produtos. • Identificar os atrativos, serviços turísticos e hoteleiros e sua relação com a padronização de serviços globais. • Compreender a relação do turismo regional com o turismo globalizado. 			
Conteúdos Programáticos:			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Globalização 2) Cidades Globalizadas 3) A sociedade em redes 4) Turismo global e regional 5) Atrativos e serviços globalizados 			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
CASTELLS, Manuel. A sociedade em rede. LASHLEY, Conrad e MORRISON, Alison (org). Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. PEARCE, Douglas G. Geografia do turismo: fluxos e regiões no mercado de viagens			
Bibliografia Complementar:			
SENE, Eustáquio de. Geografia geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização: volume 1. CASTELLS, Manuel. Redes de indignação e esperança: movimentos sociais na era da internet SILVA, Fernando Brasil da. A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia. SILVA, Maria da Glória Lanci da. Cidades Turísticas: identidades e cenário de lazer. DIAS, Célia Maria de Moraes (org). Hospitalidade: reflexões e perspectivas. BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros (org). Observatório de Inovação do Turismo.			

Campus: Cabo Frio			
Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: Gestão de Eventos em Hotelaria		Ano de Implantação: 2022	
Natureza:	<input type="checkbox"/> Obrigatório	<input checked="" type="checkbox"/> Optativo	<input type="checkbox"/> Eletivo
Pré-requisito: Não há			
Correquisito: Não há			
Eixo Formativo: Optativa			
Carga horária: 40 h/a	Aulas por semana: 2	Código:	Período:
Ementa:			
Etapas na produção de um evento; tipos e características dos eventos e suas particularidades; organização e dimensionamento de espaço e recursos (pessoal, financeiro, ambiental, cultural); tipos de serviço e supervisão de banquetes em eventos; eventos e cultura brasileira; planejamento de eventos: pesquisa, planejamento, organização, coordenação, controle e implantação de um projeto.			
Objetivos:			
Capacitar profissionais para atuar em eventos, utilizando os recursos de gestão, planejamento e organização, por meio de aplicações de atividades práticas visando à projeção das teorias existentes na área específica de eventos.			
Conteúdos Programáticos:			
Unidade I: Conceituação e Tipologia de Eventos Unidade II: Planejamento e Gestão de Eventos Unidade III: A estrutura da indústria de eventos: logística e agências reguladoras Unidade IV: Eventos culturais e étnicos no Brasil. Unidade V: Captação e patrocínios em eventos.			
Referências:			
Bibliografia Básica:			
ALL N, J; O'TOOL, W; MC ONN L, I; ARIS, R. Organização e gestão de eventos. 3 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008. BRITTO, Janaína; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2 ed. São Paulo: Aleph, 2006. PACHECO, Aristides Oliveira. Manual de Organização de Banquetes. Editora Senac. São Paulo, 1999 ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2008.			
Bibliografia Complementar:			
CÂNDIDO, Índio. Maitre d'hotel – técnicas de serviço. Educs. Caxias do Sul, 2002. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4. Ed. Educs. Caxias do Sul, 2010. TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. Educs. Caxias do Sul, 2009. VIEIRA, Elenara Vieira de. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Educs. Caxias do Sul, 2002. RUTHERFORD, Denney G. Hotel: gerenciamento e operações. 2ª ed. Roca. São Paulo, 2004. MARQUES, José Albano. Manual de Hotelaria: políticas e procedimentos. 2ª ed. Thex Ed. Rio, de Janeiro, 2004. GIACAGLIA, M. C. Organização de Eventos: teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.			

4.5. INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

A indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão é um princípio garantido na Constituição Brasileira, que impacta na qualidade do trabalho acadêmico nas Universidades, favorecendo a aproximação da academia com a sociedade.

Art. 207. As universidades gozam de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, e obedecerão ao princípio de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

A Resolução IFFluminenses Nº 27, de abril de 2020 que regulamenta as Atividades de Pesquisa, Extensão e Inovação, em anexo à este PPC, reafirma a indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão, no âmbito do IFFluminense. Já o Planejamento do Desenvolvimento Institucional traz a orientação que a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão também é um princípio pedagógico, que fornece conhecimentos de diferentes áreas do conhecimento efetivando o trabalho interdisciplinar no contexto acadêmico e deve guiar a prática educativa.

Segundo Puhl e Dresch, "O ensino desenvolvido em sala de aula é retroalimentado pela pesquisa e a extensão, é o que baliza a pesquisa e extensão; e estas que desafiam e provocam a re-significação e re-elaboração e a construção de novos conhecimentos, os quais por sua vez provocam novas pesquisas e extensões" (2016, p. 53). Através da extensão há a interação entre o IFFluminense e a comunidade, proporcionando aos envolvidos uma oportunidade de reflexão acerca da realidade social e trazendo as questões sociais para serem pesquisadas na academia.

Defende-se que a adoção de tal princípio projeta possibilidades pedagógicas de reprodução, produção e socialização de conhecimentos, o que contribui na efetivação da interdisciplinaridade, além de ser um meio de transcender a dicotomia entre teoria/prática, sujeito/objeto, empiria/razão, constituindo, pois, outro fundamento epistêmico. (PUHL; DRESCH, 2016, p. 37).

As atividades de pesquisa e extensão do *Campus* Cabo Frio são gerenciadas pela Coordenação de Pesquisa e Extensão, que é responsável por atividades inerentes ao levantamento de demandas de ações para a pesquisa e extensão, elaboração e comunicação de editais, acompanhamento e controle das atividades, entre outras atividades previstas no regimento interno de ensino do *Campus*. Vinculado à Diretoria de Pesquisa e Extensão, foi institucionalizado o Comitê de Pesquisa e Extensão do *Campus*, que é um órgão consultivo e propositivo das políticas e ações internas de pesquisa e extensão. Ressalta-se que a oferta de Programas, Projetos de Extensão e as Atividades Acadêmicas de Extensão totalizam 10% da carga horária total do curso, de acordo com a Resolução 7, de 18 de dezembro de 2018 e estão informadas no item 12 deste PPC.

4.6. FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia adota a matrícula por componente curricular, o que flexibiliza a escolha dos componentes que serão cursados pelo estudante no período, além de ofertar vários componentes curriculares optativos que possibilita a escolha do seu percurso formativo de acordo com as suas intenções profissionais. O PPC é um documento dinâmico, com isso fatores externos e internos demandaram uma atualização da sua Matriz Curricular, assim segue uma tabela de equivalência dos componentes curriculares da matriz anterior para matriz atual.

Tabela 2: Equivalência dos Componentes Curriculares

Matriz Antiga					Matriz Nova			
Componentes Curriculares			CH	Período	Componentes Curriculares		CH	Período
1	NB	Fundamentos do Trabalho Acadêmico	40h/a	1º	NB	Fundamentos do Trabalho Acadêmico	40h/a	3º
2	NE	Primeiros Socorros	40h/a	Optativa	NB	Primeiros Socorros	40h/a	1º
3	NP	Tecnologia Culinária	80h/a	2º	NP	Tecnologia dos Alimentos	80h/a	2º
4	NP	Técnicas de Serviço de Sala e Bar	40h/a	3º	NP	Técnicas de Serviço na Gastronomia	40h/a	3º

5	NP	Cozinha Francesa	80h/a	3º	NP	Cozinha Francesa	80h/a	5º
6	NP	Culinária Funcional	80h/a	3º	NP	Tendências e Inovações em Gastronomia	80h/a	2º
7	NB	Gestão de Materiais	60h/a	3º	NB	Gestão de Materiais	60h/a	2º
8	NB	Gestão Financeira	60h/a	4º	NB	Gestão Financeira	60h/a	3º
9	NP	Cozinha das Américas	60h/a	5º	NP	Cozinha das Américas	60h/a	4º
10	NP	Cozinha da Região dos Lagos	60h/a	5º	NP	Cozinha da Região dos Lagos	60h/a	3º

5. PRÁTICA PROFISSIONAL

Pela própria natureza do curso, a integração eficiente entre a teoria e a prática profissional no processo ensino-aprendizagem é da maior importância na boa formação do profissional de Tecnólogo em Gastronomia. Neste contexto, a prática profissional está inserida ao longo de todo o curso nas diversas disciplinas do núcleo profissionalizante e do núcleo específico. Nestas disciplinas a prática profissional poderá ser desenvolvida na implementação de experiências em laboratório.

A educação profissional constitui um espaço significativo de formação, atualização e especialização profissional. Nesse sentido, a prática profissional norteia o estudo e a implantação de formas mais flexíveis de organização curricular, visando à associação entre teoria e prática, na busca de uma constante renovação ou atualização tecnológica que proporcione a integração dos alunos ao mundo do trabalho.

As práticas profissionais abrangem conhecimento do mercado e das empresas, através de visitas técnicas; planejamento e execução de eventos e de projetos concretos e experimentais característicos da área, com participação em seminários, palestras e outras atividades que denotem a relação educação e trabalho, conforme já explicitado neste documento.

Destaca-se, ainda, a Semana Acadêmica e Técnica do Eixo de Hospitalidade e Lazer (SATEHL), um evento organizado anualmente no campus, com duração de vários dias. Ao longo desse evento, são oferecidas à comunidade escolar e aos profissionais da área de turismo, hotelaria e gastronomia da região diversas atividades de formação profissional, como oficinas, workshops, palestras, mesas-redondas, entre outras.

A atividade laboral viabiliza ao homem apropriar-se do conhecimento do mundo e seu entorno, em um processo mútuo de transformação. Projetos de estudo e trabalho, terão a finalidade de ser socialmente úteis, realizando-se no coletivo e permitindo assim, a apropriação do conhecimento e habilidades de forma a possibilitar a integração dos conhecimentos entre todas as disciplinas, tendo como fim a interdisciplinaridade.

Assim, a prática profissional segue sua construção inicial numa estreita relação entre os fundamentos científicos e as práticas experienciadas, na articulação entre ensino, pesquisa e extensão.

6. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório é um conjunto das práticas vivenciadas pelos discentes, que oportuniza aos estudantes uma aprendizagem supervisionada no ambiente de trabalho e deve estar interligado com a prática profissional. O estágio será desenvolvido obedecendo a legislação vigente, como a lei geral de estágio nº 11.788 de 2008; a Lei de Diretrizes e Bases 9394 de 1996, o Regulamento Geral de Estágio do IFF (IFFluminense, 2019) e a Resolução IFF Nº 38, que estabelece as Diretrizes para a realização das Atividades Pedagógicas não Presenciais (APNP) no IFF.

De acordo com o Regulamento Geral de Estágio do IFFluminense, Deliberação N.º 03/2014, Art. 2.º - 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 Obrigatório:

1. A necessidade de compreender o ambiente profissional como espaço de construção e reconstrução de saberes e conhecimentos – esse ambiente precisa ser reconhecidamente um 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 e da relação teoria-prática, ele deverá também oportunizar elos com outras esferas de saber;
2. A relação entre teoria e 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, e percebe-se que inúmeras experiências das ciências vão avançando para além de sua linha divisória (tecida em seu imaginário), explorando outros campos do saber. Essa constatação gera a necessidade e a urgência de que os profissionais planejem e atuem em conjunto, dentro e fora da instituição, integrando saberes, desenvolvendo competências mais eficazes para interagir com o conhecimento e com o mundo.

A carga horária total do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório é de 300 h, a serem cumpridas da seguinte forma:

1. 260 h realizadas no local de estágio, podendo ser realizada no último período do curso, ou dividida em dois semestres, sendo 130 h no 4.º período e 130 h no 5.º período.
2. 40 h destinadas à atividade discente para elaboração do relatório, sendo 20 h no 4.º período e 20 h no 5.º período.

O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório poderá ser desenvolvido em restaurantes, cozinhas de pousadas, hotéis e outros meios de hospedagem, empresas de serviços de alimentação (UAN) e unidades de nutrição e dietética, empresas de Catering, buffets, escolas etc. Contudo há de se ressaltar que as atividades de extensão, de monitorias e de iniciação científica na educação superior também serão equiparadas ao estágio, desde que esteja interligada com a prática profissional e avaliadas pelo Colegiado do Curso, cabendo a esse colegiado a decisão do aproveitamento da carga horária das referidas atividades como estágio supervisionado.

As orientações das atividades do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, com o objetivo de promover a articulação das diferentes ações, em uma perspectiva de transversalidade, com ênfase nos procedimentos de observação e reflexão para compreender e atuar em situações contextualizadas, entendidas como situações do cotidiano profissional, serão desenvolvidas pelos docentes do curso assim que os estudantes iniciarem o estágio. O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório será ofertado de forma transversal ao currículo.

Caberá ao coordenador do curso distribuir a carga horária docente para a orientação de estágio, de acordo com o perfil profissional do professor e o local de estágio onde o estudante realizará o seu estágio. Há de se ressaltar que a Ordem de Serviço n.º 73, de 8 de outubro de 2019, seguindo a Regulamentação das Atividades Docentes (RAD) /IFF define como atividade docente a orientação de estágio, sendo destinado até duas horas semanais para orientação de estágio.

A coordenação e supervisão de estágio será realizada pelo coordenador do curso, que além de desenvolver a atividade descrita no parágrafo acima deverá:

- Firmar o Termo de Convênio de Estágio com empresas;
- Informar a oferta de estágios, quando houver;
- Orientar o estudante, o professor orientador e a empresa quanto ao estágio, esclarecendo dúvidas;
- Disponibilizar o Termo de Compromisso de Estágio, com o nome do docente responsável pela orientação, e os documentos necessários à realização e conclusão do estágio;
- Disponibilizar o modelo do Plano de Trabalho do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, com seus respectivos Cronogramas e o modelo do Relatório de Estágio, aos professores orientadores para que os mesmos orientem os estudantes em suas respectivas elaborações;

- Auxiliar o estudante na busca de estágios em conjunto com o orientador de estágio, quando procurado pelo estudante;
- Orientar e supervisionar o professor orientador com relação a visitas à empresa, para que ocorra o devido acompanhamento do estágio;
- Acompanhar e supervisionar o trabalho do professor orientador.

A avaliação do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório será construída de forma qualitativa, durante as situações do estágio, seguindo os critérios estabelecidos pelo professor orientador, a partir das temáticas propostas, ou seja, não é dar uma nota em um relatório final e dizer se o estudante está aprovado ou não. Não significa excluir os que não aprenderam, significa realizar o acompanhamento do estudante pelo professor "podendo ajudá-lo no seu percurso escolar, fundamentado no diálogo, reajustando continuamente o processo de ensino, aonde todos chegam e alcançam com sucesso os objetivos definidos, revelando suas potencialidades." (Nogaro & Granela, 2004, p.2).

Dessa forma, estará apto e terá concluído com êxito o Estágio Supervisionado o estudante que concluir as 300 h de estágio, registradas e assinadas, e ter entregue o Relatório de Estágio.

Com relação ao registro acadêmico do cumprimento do Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório, será usada as seguintes nomenclaturas: "em aberto", para os casos que não houve a conclusão da carga horária e "concluído", para os casos que houve a finalização da carga horária prevista.

Há de se ressaltar, que as questões como a natureza e obrigações da concedente de campo de estágio, as obrigações do estagiário, os documentos de formalização do Estágio, o Plano de Atividades do Estagiário, documento de acompanhamento do Estágio, obrigações do professor orientador, dentre outros, estão definidos no Regulamento Geral de Estágio do IFF (IFFluminense, 2019).

7. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO NÃO OBRIGATÓRIO

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

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

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

“III. A celebração do termo de compromisso de estágio (TCE) entre o estudante, a instituição de ensino e a concedente do campo de estágio;
IV a compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no plano de atividades de estagiário (PAE) contido no TCE;
V contratação em favor do estagiário de seguro contra acidentes pessoais. ”

Caberá ao coordenador do curso, ou ao colegiado, avaliar a respeito “da compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no plano de atividades de estagiário (PAE) contido no TCE” e autorizar ou não a realização do estágio não obrigatório pelo estudante. O coordenador do curso indicará um professor-orientador, que deverá ser um docente vinculado ao curso, as atribuições deste último estão definidas no RGE, em anexo a este PPC.

O Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório tem a duração mínima de 3 (três) meses “não poderá exceder 02 (dois) anos, na mesma parte concedente, exceto quando se tratar de estagiário com deficiência, conforme especificado no Art. 11 da Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008. ” (RGE, p. 4, Art.10).

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

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

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

8. ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO

A carga horária da Atividades Complementares 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 Atividades Complementares:

- Complementar a formação profissional, cultural e cívica do estudante pela realização de atividades extracurriculares obrigatórias.
- Contribuir para que a formação do futuro egresso seja generalista, humanista, crítica e reflexiva.
- Estimular a capacidade analítica do estudante na argumentação de questões e problemas.
- Possibilitar ao estudante escolher seu itinerário formativo.
- Auxiliar o estudante na identificação e resolução de problemas, com uma visão ética e humanista.

As Atividades Complementares 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 100h e os documentos de comprovação devem conter a descrição da atividade e a carga horária cumprida, sendo que 40 h obrigatórias devem ser em atividades de extensão. As Atividades Complementares não conferem grau/nota aos tecnólogos, mas devem estar articuladas à formação profissional e concomitantes com o Curso de Tecnologia ao qual estão articulados.

As Atividades Complementares aceitas para o cômputo da carga horária exigida estão listadas a seguir:

Tabela 3: Atividades Complementares

Grupo de Atividade	Descrição da Atividade	Carga Horária Máxima	Certificação
Grupo 1 Atividades de Extensão	Participação no desenvolvimento de projetos de extensão sob orientação de professor	10 h	Declaração de participação assinada pelo responsável do projeto
	Visitas orientadas a exposições, restaurantes, hotéis, pousadas, museus, teatros, patrimônio artístico ou cultural	20h (5h por atividade)	Declaração de participação assinada pelo responsável da atividade
	Participação em vivência profissional dentro da cozinha do IFFLuminense <i>Campus</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 Cultural	Participação como ouvinte na apresentação oral de Defesa de Estágio Obrigatório, monografias (Trabalho Conclusão de Curso, Dissertações, Teses) no campo da formação profissional	10h (5h por atividade)	Declaração emitida pela unidade que realiza a atividade.
	Participação como ouvinte em Palestras, Seminários, Congressos, Conferências, Simpósios, Fóruns, Encontros, Mesas Redondas na área de formação	20h (5h por atividade)	Declaração de Participação
	Participação como ouvinte em atividades artísticas e culturais	5h	Apresentação de comprovação de participação

Grupo 3 Produção Acadêmico Científico Cultural e Pesquisa Institucional Vinculada a Agencia de Fomento	Apresentação de trabalhos acadêmicos, científicos ou culturais em instituições promotoras de âmbito local, regional, nacional e internacional	20h (5h por atividade)	Certificação de apresentação e resumo do trabalho apresentado
	Publicação em Periódicos	15h	Cópia do trabalho publicado no periódico
	Publicação em Livros	10h	Cópia do trabalho publicado no livro
	Participação na organização e coordenação de eventos acadêmico-científico-culturais internos ou externos ao IFFluminense	20h (5h por evento)	Declaração da Instituição responsável pelo evento
	Participação no desenvolvimento de projetos de pesquisa por período letivo	20h (5h por período)	Declaração do professor ou responsável pelo projeto
	Apresentação de trabalhos de pesquisa institucional em eventos científicos internos ou externos	10h (5h por atividade)	Declaração do professor ou responsável pela orientação do trabalho
Total (Sendo 40 h obrigatórias em atividades de extensão)		100h	

Para solicitar a validação de Atividades Complementares, 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 Atividades Complementares 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.

9. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE MÓDULO

A construção de um Trabalho de Conclusão de Módulo - Pesquisa, Ensino e Extensão (TCM - Pesquisa, Ensino e Extensão) traz a necessidade da reflexão, por mais breve que seja, acerca do significado de pesquisa como ato por meio 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.

Várias são as definições acerca de pesquisa ou investigação de natureza científica discutidas pelos mais conceituados autores. Porém, em geral, a pesquisa é entendida como uma atividade que utiliza processos específicos na busca de respostas a problemas teóricos e/ou práticos. Trata-se de um estudo: (a) de caráter formal, sistematizado e orientado por um plano ou projeto, segundo alguns critérios, apoiados num referencial teórico e na lógica do método utilizado, de forma que as conclusões não se tornem inócuas e inválidas; (b) que pressupõe reflexão crítica capaz de acrescentar algo à realidade já conhecida; (c) que não esgota a explicação do fenômeno/fato investigado, cujos conhecimentos produzidos são vinculados a critérios de escolha e interpretação de dados e são determinados sob certas condições ou circunstâncias, o que possibilita a leitura de que não existem conhecimentos absolutos e definitivos.

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 "...a realidade não se desvenda na superfície. Não é o que aparenta à primeira vista." (DEMO, 1987, p. 23). Daí a razão pela qual se pode afirmar que sempre há algo na realidade a ser conhecido.

O Trabalho de Conclusão do Módulo, visa:

- 1) Promover a integração teórico-prática dos conhecimentos, habilidades e técnicas desenvolvidas no currículo;
- 2) Proporcionar situações de aprendizagem em que o estudante possa interagir com a realidade do trabalho, reconstruindo o conhecimento pela reflexão-ação complementar à formação profissional;
- 3) Desencadear ideias e atividades alternativas;
- 4) Atenuar o impacto da passagem da vida acadêmica para o mercado de trabalho;
- 5) Desenvolver e estimular as potencialidades individuais proporcionando o surgimento de profissionais empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão e processos inovadores.

O Trabalho de Conclusão de Módulo é uma atividade acadêmica obrigatória que sistematiza o conhecimento sobre um objeto de estudo relacionado ao curso. É um trabalho escrito resultado do estudo científico de um tema específico, deve ser o resumo do resultado das leituras, observações, críticas, experiências e reflexões feitas. Essa síntese pessoal demonstrará a capacidade de análise, de síntese e da produção do pesquisador.

A construção do Trabalho de Conclusão de Módulo contribui para o desenvolvimento intelectual do aluno, coopera com o avanço do conhecimento científico, pois dá possibilidades para o aluno construir seu conhecimento através de pesquisa, investigação, leitura e escrita, mostrando novas abordagens teóricas e práticas nas várias áreas do saber.

No meio acadêmico, o TCM, de acordo com a etapa de formação em que se encontra o estudante, pressupõe diferentes níveis de aprofundamento em relação à abordagem do tema, sendo que cada um dos níveis exige graus diferenciados de rigor metodológico utilizado no estudo. O TCM é exigido aos estudantes do curso de Tecnologia em Gastronomia, como requisito parcial à sua conclusão. A aprovação do TCM está condicionada à apresentação oral perante uma Banca Avaliadora.

A matriz curricular foi concebida de forma a potencializar o hábito de pesquisa dos estudantes, com a carga horária decrescente no decorrer do curso, possibilitando ao estudante se dedicar a projetos e atividades complementares, além de ter o tempo adequado e necessário à elaboração do seu Trabalho de Conclusão de Módulo, dedicando, para tal, dois períodos com as seguintes etapas:

- TCM I - Pesquisa, Ensino e Extensão: Elaboração do Projeto de Pesquisa, Ensino e Extensão, Execução das etapas propostas no trabalho, Tratamento de Dados e Elaboração do Relatório de Pesquisa.
- TCM II - Pesquisa, Ensino e Extensão: Encerramento e Defesa do Trabalho de Conclusão de Módulo.

Todas as etapas deverão ser orientadas pelo professor orientador para a formulação e realização do trabalho da pesquisa desenvolvido, que como resultado final gerará um Projeto de Pesquisa, Ensino e Extensão, finalizado e defendido no TCM II.

Compete ao professor orientador do Trabalho de Conclusão de Módulo orientar o aluno 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 aluno quanto às normas técnicas de apresentação de trabalhos científicos.

O tema do TCM é escolhido pelo discente durante a elaboração do Projeto de Pesquisa, Ensino e Extensão no início do TCM I, com a apresentação para os alunos de uma listagem de professores orientadores com suas linhas de pesquisa, para que os discentes possam escolher seu tema de pesquisa. É aconselhável que a pesquisa do TCM seja relacionada com um tema do seu interesse articulado com o universo gastronômico, compreendendo que a pesquisa também é um instrumento de aprendizagem que o egresso do curso pode utilizar para manter-se atualizado.

O Trabalho de Conclusão de Módulo, conforme definido nas normas apresentadas no Apêndice 1 do PPC do curso, é realizado individualmente, em dupla ou em grupo, sob a orientação de um professor do IFFluminense, preferencialmente do curso, que, por sua vez, deve computar a frequência (mínima de 75%) do (s) estudante (s) aos encontros de orientação, bem como registrar, sistematicamente, por meio de relatórios, o desempenho do discente durante o processo de construção do TCM que ocorre em dois períodos letivos. No caso do não comparecimento do estudante aos encontros de orientação para acompanhamento do processo de construção do TCM, o trabalho não pode ser aceito pelo orientador. Pessoas externas também podem participar como coorientadores e também como membros da banca de defesa do TCM.

O TCM é apresentado por escrito e oralmente a uma Banca Avaliadora composta por três professores, sendo um deles o orientador do estudante. A Banca Avaliadora atribui o resultado final de Aprovação, Aprovação Condicional ou Reprovação, justificado em parecer assinado pelos membros da Banca Avaliadora.

A validação da aprovação final, quando o estudante for aprovado condicionalmente, será dada pelo orientador do trabalho após a verificação do cumprimento das exigências propostas pela Banca Avaliadora. Nesse caso, cabe ao orientador apresentar declaração de validação do TCM junto à Coordenação do Curso para tornar possível a colação de grau do estudante.

10. PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E PROJETOS DE PESQUISA

As atividades de iniciação a 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.

Ressalta-se a existência, no campus Cabo Frio, de um Núcleo de Pesquisa denominado Centro de Estudos Interdisciplinares em Alimentação e Hospitalidade (CEIAH), que tem como objetivo o desenvolvimento de pesquisas que possibilitem uma maior compreensão dos fundamentos da Gastronomia e Hospitalidade. O seu funcionamento está regulado conforme a Resolução IFF Nº 27, de 28 de Abril de 2020, que normatiza as atividades de Pesquisa, Extensão e Inovação do Instituto Federal Fluminense.

O núcleo de pesquisa é constituído por quatro linhas de pesquisa, conforme abaixo discriminado:

1 - TECNOLOGIA E INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO REGIONAL, PLANEJAMENTO E GESTÃO

Investigar as tendências de inovação nos segmentos da gastronomia e hospitalidade. Produzir conhecimento nas áreas de planejamento municipal e regional. Analisar os processos de gestão e planejamento de empresas e de profissionais de hospedagem, de alimentação, de eventos e de prestadoras de serviços turísticos, numa abordagem interdisciplinar, que inclui aspectos sociais, políticos, econômicos, ambientais e culturais, das diferentes organizações do setor, voltados para o desenvolvimento local e regional e para o incentivo ao empreendedorismo. Analisar o desenvolvimento das tecnologias da informação e comunicação nos segmentos, bem como sua influência no papel humano. Promover pesquisas e produções científicas sobre produtos e práticas alimentícias regionais, como a pesca artesanal, a agroecologia e o uso de recursos da restinga.

2 - SOCIEDADE, HISTÓRIA, CULTURA E SUSTENTABILIDADE

Esta linha congrega pesquisas sobre temas que se situam na interface entre o turismo e alimentação em uma perspectiva que considera a articulação, dentre outros aspectos, as questões históricas, sociais, culturais e ambientais. Investigando os processos de transformação das relações sociais que atravessam: o Turismo, a Hospitalidade e a alimentação regional. Está linha também analisa os bens culturais e sua articulação com as políticas, representações e práticas do Turismo Regional, bem como os bens culturais de caráter material e imaterial.

3 - EDUCAÇÃO, ENSINO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL

A linha de pesquisa tem por objetivo a realização de estudos com enfoque teórico-prático e metodológico dos processos de ensino/aprendizagem em diferentes níveis e modalidades, examinando currículos, saberes profissionais e formação docente. Investigar o cenário contemporâneo e a educação em turismo, hotelaria e gastronomia, incentivando a qualificação profissional nestes setores, a partir de articulações do ensino e da pesquisa a partir das demandas da sociedade, buscando o comprometimento da comunidade acadêmica com interesses e necessidades da sociedade. Envolve grande número de atores sociais, internos e externos, no desenvolvimento de inúmeras ações, integradas ou isoladas, que resultam em várias atividades com uma gama de dados, informações e produtos que serão organizados, sistematizados e colocados à disposição da comunidade. Envolve também estudos da educação profissional e da verticalização do ensino nas áreas de hotelaria e gastronomia.

4 - DESENVOLVIMENTO DE OLERÍCOLAS VISANDO HORTICULTURA DE BAIXO IMPACTO.

A linha de pesquisa tem por objetivo a realização de estudos que investiguem a ação de micro-organismos em rizosfera de plantas simbiotes e o desenvolvimento de inoculantes com fungos micorrízicos autóctones (biofertilizante) que promovam melhor crescimento e produção vegetal em horticultura orgânica e agricultura familiar. Como objetivo extensionista, alguns projetos visam desenvolver estratégias de ensino para a população, principalmente aos agricultores familiares, que os orientem a produzirem inoculantes fúngicos a partir de amostras do solo de suas propriedades. Tal ação, desenvolvida e ministrada pelos próprios estudantes envolvidos com os projetos de pesquisa, busca promover a redução do uso de fertilizantes químicos e defensivos agrícolas em suas culturas, a sensibilização da população para os impactos ambientais causados pelo manejo indevido do solo agricultável e a confiança em produtos mais saudáveis em sua alimentação.

O Núcleo de Pesquisa CEIAH é formado por pesquisadores, que também são professores no CST em Gastronomia e por discentes, que podem ser do próprio curso, das Licenciaturas em Química, Física e Biologia e do CST em Hotelaria. O Núcleo tem caráter interdisciplinar objetivando a produção de estudos em diferentes áreas do conhecimento em torno da temática da gastronomia, da hospitalidade e do turismo.

O CST em Gastronomia ao fomentar a Pesquisa no curso visa a formação integral do estudante, com o objetivo de formar profissionais que sejam capazes de contribuir no avanço dos conhecimentos existentes em torno da temática. Possibilita que os estudantes tenham uma iniciação científica na graduação e disseminem, juntamente com os pesquisadores do Núcleo, os conhecimentos obtidos nas pesquisas por intermédio da publicação de artigos científicos.

Por fim, é necessário destacar o papel da Coordenação de Pesquisa e Extensão para o fomento e a coordenação da pesquisa no campus. Nesse sentido, essa coordenação gerencia não só o Núcleo de Pesquisa do Centro de Estudos Interdisciplinares em Alimentação e Hospitalidade, mas todas as outras atividades de Pesquisa e de Extensão do campus, tais como: bolsas, editais, inscrições, seleções, cadastros e andamento dos projetos.

11. ATIVIDADES PEDAGÓGICAS NÃO PRESENCIAIS (APNPs)

O CST em Gastronomia, do *campus* Cabo Frio, é um curso presencial e não oferta componentes curriculares à distância, contudo devido a Pandemia do COVID- 2019, foi obrigado a realizar as Atividades Pedagógicas não Presenciais (APNP), por causa da necessidade do distanciamento e do isolamento social.

O mundo viveu um período de exceção por causa da emergência sanitária causada pela disseminação do COVID-9 a nível global, o que levou a Organização Mundial da Saúde caracterizar a disseminação desse vírus como Pandemia. No Brasil, foi declarado em março de 2020 o Estado de Calamidade Pública e a necessidade, dentre outras coisas, do distanciamento e do isolamento social.

O Ministério da Educação (MEC), por intermédio da Portaria Nº 343/2020, em 17 de março de 2020 dispôs sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais, enquanto durasse a situação de pandemia do Novo Corona virus - COVID-19, e, logo em seguida, no dia 19 do mesmo mês publicou a Portaria 345 que alterou a primeira e autorizou "em caráter excepcional, a substituição das disciplinas presenciais, em andamento, por aulas que utilizem meios e tecnologias de informação e comunicação [...]".

No intuito de seguir as orientações do MEC e orientar os *campi* a respeito das Atividades Pedagógicas Não Presenciais, o Instituto Federal Fluminense elaborou algumas legislações Institucionais, como por exemplo as Resoluções Nº 38, de 27 de agosto de 2020; Nº 10, de 23 de março de 2021 e a Nº 12, de 26 de março de 2021.

O histórico das legislações elaboradas pelo MEC para normatizar a Educação no Brasil em função da excepcionalidade provocada pela Pandemia do Covid-19, assim como a legislação elaborada pelo IFFluminense, que fundamentaram o trabalho das APNPs estão disponibilizadas no link: <<https://portal1.iff.edu.br/painel-do-aluno/apnp/regulamentacao-das-apnp>> . -

Além das legislações Federais e das legislações Institucionais, elaboradas pela Reitoria do IFFluminense, o *campus* Cabo Frio criou as Regulamentações Internas para a realização das APNPs, que fundamentaram a construção dos Planos de Curso utilizados nesse período, essas Regulamentações estão disponíveis na Diretoria de Ensino Superior do *campus*.

Para o desenvolvimento das APNPs foram utilizados vários recursos como o Moodle, o Google Meet, WhatsApp, Video-aulas, Estudo Dirigidos, Pesquisas etc. Os dois primeiros recursos foram responsáveis pelo desenvolvimento das aulas síncronas, webconferências, reuniões e etc., já o último foi muito utilizado para estreitar os laços entre professores e alunos e retirar dúvidas rápidas. Além das aulas síncronas também tiveram as aulas assíncronas, conforme as legislações citadas neste item.

Os Planos de Cursos utilizados nas APNPs apresentam a estrutura do curso, a Ata da Reunião de Colegiado, os Componentes Curriculares ofertados em cada semestre, a previsão do horário, a previsão do caminho formativo e as equivalências.

12. OFERTA DE PROGRAMAS E/OU PROJETOS DE EXTENSÃO

Conforme a Lei de Diretrizes e Bases nº 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 à 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: O Programa de Extensão Comunidades Remanescentes de Quilombolos da Região dos Lagos: Terra, Renda, Cultura e Educação; O Programa de Extensão Caravana da Ciência; a 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.

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.

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.

As atividades extensionista no curso estão de acordo com a Resolução Nº 7 de 18 de Dezembro de 2018 (Brasil,2018) e totalizam 10% da carga horária do curso, nos seguintes componentes curriculares:

- Tendências e Inovações em Gastronomia - 20 horas
- Cozinha Fria- 12 horas
- Cozinha Região dos Lagos - 20 horas
- Cozinha Brasileira- 12 horas
- Cozinha Internacional I - 12 horas
- Cozinha Italiana - 12 horas
- Panificação - 12 horas
- Cozinha das Américas - 12 horas
- Cozinha Internacional II - 12 horas
- Cozinha Francesa - 12 horas
- Confeitaria - 12 horas
- TCM II - Pesquisa, Ensino e Extensão - 20 horas

A inter-relação entre ensino, 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.

13. SISTEMAS DE AVALIAÇÃO

13.1. A AVALIAÇÃO DO ESTUDANTE

A) Critérios de Avaliação da Aprendizagem

A avaliação da aprendizagem no curso é contínua e permanente norteando as ações docentes em prol de uma aprendizagem efetiva. Nos termos da legislação vigente, a aprovação em cada componente curricular cursado tem como preceito o rendimento do estudante com relação a aprendizagem e a frequência às atividades propostas.

O curso Superior em Tecnologia de Gastronomia para regulamentar os critérios utilizados na avaliação da aprendizagem no curso, tem como base a Lei de Diretrizes e Bases 9394/96 (Brasil,1996) e a Regulamentação Didático Pedagógico (RDP), que é um documento do IFF Fluminense que regulamenta e normatiza os procedimentos acadêmicos e didáticos pedagógicos dos cursos ofertados na instituição.

Devem ser aplicadas aos alunos, no mínimo, 2 (duas) atividades de elaboração individual, a Avaliação 1 (A1) que deve corresponder de 60% (sessenta por cento) a 80% (oitenta por cento) dos conteúdos previstos para o componente curricular ou eixo temático, como também, a Avaliação 2 (A2) capaz de perfazer o percentual de 20% (vinte por cento) a 40% (quarenta por cento) desses conteúdos previstos. Podem ser consideradas atividades de elaboração individual, condizentes com a especificidade de cada componente curricular: avaliações escritas, seminários, construção de projetos e ademais maneiras de expressão individual.

A solicitação da revisão das avaliações poderá ser realizada pelo estudante, conforme critérios descritos na RDB e no prazo máximo de 3 (três) dias úteis após o prazo final de entrega de notas previsto no Calendário Acadêmico.

Será considerado aprovado o estudante que possuir frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária e nota final igual ou superior a 6,0 (seis), na média aritmética das notas das avaliações A1 e A2, em cada componente curricular do período no curso.

B) A Recuperação da Aprendizagem

A recuperação é um direito do estudante, garantido pela LDB 9394/96 e regulamentada na RDP, que normatiza que a recuperação deverá ocorrer com a reformulação das atividades de elaboração individual que permita a recuperação dos conteúdos pelos alunos no decorrer do período ou, como um novo momento avaliativo (A3), ao final do período. Os critérios que serão adotados pelo professor deverão ser explicitados aos alunos no início do período letivo.

O estudante que não atingir a nota final igual ou superior a 6,0 (seis), na média aritmética das notas das avaliações A1 e A2, poderá recuperar a nota realizando mais uma avaliação (A3), que irá substituir o menor registro obtido pelo aluno no componente curricular.

Somente o aluno que ao final do período não tenha conseguido recuperar os conteúdos com aproveitamento satisfatório terá direito a A3. O aluno que, por qualquer motivo, não realizar A1 e/ou A2 estará automaticamente no mecanismo de recuperação denominado A3.

C) Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

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

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

O aproveitamento de estudos poderá ser concedido pela Coordenação Acadêmica do Curso, mediante aproveitamento de conhecimentos e experiências adquiridas nos últimos dez anos, desde que haja correlação com o perfil de conclusão do curso em questão. O aproveitamento de estudos por componente curricular será efetuado quando este tenha sido cursado, com aprovação, em curso do mesmo nível de ensino, observando compatibilidade de, pelo menos, 75% (setenta e cinco por cento) do conteúdo e da carga horária do componente curricular que o aluno deveria cumprir no IFFluminense.

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

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

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

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

O prazo máximo para tramitação de todo processo é de 30 (trinta) dias, ficando destinados os primeiros dez dias para o aluno solicitar o aproveitamento de estudos, a partir do primeiro dia letivo. O aluno só estará autorizado a não mais frequentar as aulas do (s) componente (s) curricular (s) em questão após a divulgação do resultado constando o DEFERIMENTO do pedido.

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

Poderá ser 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.

13.2. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO CURSO

O CST em Gastronomia do IFFluminense *Campus* Cabo Frio está sujeito a mecanismos de avaliação interna e externa, conforme legislações próprias. Entre os mecanismos externos, destaca-se o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), realizado pelo MEC, integrante do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), instituído pela Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, que avalia e regula o funcionamento dos cursos superiores no Brasil. Com relação as avaliações internas destaca-se a Auto avaliação Institucional, Avaliação do Colegiado e do Núcleo Docente Estruturante do Curso.

A Auto avaliação Institucional é da competência da Comissão Própria de Avaliação (CPA) aprovada 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 Auto avaliação ocorre periodicamente, uma vez ao ano.

A Auto avaliação Institucional é composta por uma pesquisa que contém questões que abrangem as políticas de desenvolvimento institucional, políticas acadêmicas, de inovação, de gestão, de acessibilidade, de infraestrutura, dentre outras contribuições gerais. O resultado da pesquisa embasa um relatório parcial, que é encaminhado aos gestores para avaliar os itens que foram críticos, e, após este feito, é realizado um relatório final, que é apresentado a comunidade acadêmica.

Destaca-se o papel do NDE em analisar a nota obtida pelos estudantes do curso no ENADE, como também a nota que o curso obteve na Avaliação Externa realizada pela Comissão de Avaliadores do MEC. Esses resultados alimentam a discussão do NDE em prol de uma melhoria no PPC, em seus vários aspectos como, por exemplo: nas metodologias e tecnologias utilizadas, nos conteúdos, na acessibilidade, na avaliação da aprendizagem, dentre outros.

A avaliação do colegiado do curso é contínua, por meio de reuniões periódicas.

13.3. AVALIAÇÃO DA PERMANÊNCIA DOS ESTUDANTES

O acesso e a permanência dos estudantes têm sido objeto de atenção especial nas políticas de oferta dos cursos do IFFluminense e, especificamente, justificaram a reformulação deste curso.

A partir das diretrizes apontadas no Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010 (BRASIL,2010) que institui o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e do Plano Estratégico de Estudantes do Instituto Federal Fluminense 2017-2019, de acordo com a Resolução nº 23, de 06 de outubro de 2017 (IFF, 2017) o curso de Tecnologia em Gastronomia assegura a igualdade de condições para o acesso e permanência dos estudantes, com as seguintes ações:

- Esclarecimento aos estudantes, na primeira semana de aula, das características de abandono do curso descritas na Regulamentação Didático Pedagógica (RDP);

- 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.

O Programa de assistência Estudantil do IFFluminense prevê uma série de auxílios e bolsas, descritas no item 20.1 Serviços Diversos Gerais, deste PPC, com o objetivo de contribuir para o acesso, a permanência e o êxito dos estudantes do Instituto.

14. CORPO DOCENTE

NOME DO DOCENTE	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	ÁREAS DE CONHECIMENTO EM QUE PODERÁ ATUAR NO CURSO
Adriana Paula Slongo Marcussi	Doutorado	DE	Engenharia de Alimentos
Adriana Vaz Braga	Mestrado	DE	Turismo e Hotelaria
Bernardo Alberto Marcussi	Mestrado	DE	Engenharia de Alimentos
Cátia Cristina de Oliveira Ramos	Mestrado	DE	Educação
Claudia Maria Fiuza Alves	Mestrado	DE	Matemática
Evelyn Pereira Barbosa	Mestrado	DE	Direito
Fernando Antônio Trindade Campos	Mestrado	DE	Informática
Gustavo da Cunha Guterman	Especialização	DE	Gastronomia
Jaunilson Francisco da Cruz	Mestrado	DE	Educação Física
João Luiz Farah Rayol Fontoura	Mestrado	DE	Filosofia
Juliana Vasconcelos Veronese	Mestrado	DE	Biologia
Karla Maria Rios de Macedo	Doutorado	DE	Turismo e Hotelaria
Luiz Fernando de Melo Brettas	Mestrado	DE	Turismo e Hotelaria
Marilia Cândida de Oliveira	Doutorado	DE	Biologia
Renato Cerqueira de Carvalho	Mestrado	DE	Turismo e Hotelaria
Vinicius Teixeira Santos	Doutorado	DE	História
Vítor Yoshihara Miano	Mestrado	DE	Gestão
Wellington Vinicius dos Santos	Mestrado	DE	Gastronomia
Yasmim da Fonseca Wagner	Mestrado	DE	Gastronomia

15. SERVIDORES TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

NOME DO SERVIDOR	FORMAÇÃO	CARGO/FUNÇÃO
André Luiz Pestana de Lacerda	Especialização	Técnico em Assuntos Educacionais
Carlos Augusto dos Santos Lima	Ensino Médio	Assistente em Administração
Daiana da Costa Pereira	Graduação	Assistente de Aluno
Fábio dos Santos Santos	Especialista	Bibliotecário
Jéssica Vieira Baptista Moreira	Ensino Médio	Auxiliar de Biblioteca
Lygia Gottgroy Fraga Zigolis Filha de Oliveira	Mestrado	Pedagoga
Maíra Freitas Cardoso	Graduada	Assistente em Administração
Marcos da Silveira Pugirá	Especialista	Técnico em Assuntos Educacionais
Marlus José Soares dos Santos	Graduação	Bibliotecário
Regina Célia Soares Pereira	Mestrado	Técnico em Assuntos Educacionais
Silvia Regina Mattos do Nascimento	Especialista	Técnico em Assuntos Educacionais
Susany Sales Brandão	Especialista	Assistente em Administração

16. 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 humanística, 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 atual Coordenadora de Curso é Mestre em Educação Matemática pela Universidade Federal Fluminense (PROFMAT) e Graduada em Licenciatura em Matemática pela FERLAGOS. Atua como docente em vários cursos técnicos: Técnico em Química, Técnico em Cozinha, Técnico em Eventos, Técnico em Eletromecânica, Técnico em Hospedagem e Técnico em Petróleo e Gás, no Superior de Tecnologia em Gastronomia, Tecnologia em Hotelaria e Engenharia Mecânica. Fora da docência compôs outros NDEs: NDE do Técnico em Cozinha e Técnico em Eventos. Possui ampla experiência no magistério na rede pública e particular de ensino. Tem interesse em pesquisa nas áreas de Sustentabilidade e Gastronomia Sustentável. O link para o currículo Lattes do coordenador do curso é <http://lattes.cnpq.br/9836569236408696>.

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.

No CST em Gastronomia, de acordo com a Resolução N.º 20, de 19 de junho de 2015 – Anexo I, Quadro 3 (Carga Horária do Docente na Gestão) – o coordenador deverá ter 70% (setenta por cento) de sua carga horária reservada para Gestão e 30% (trinta por cento) destinada a atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão. Esta proporcionalidade poderá ser redimensionada de acordo com as prioridades da Instituição e a porcentagem estabelecida neste quadro deverá ser calculada sobre as cargas horárias de 20 (vinte) ou de 40 (quarenta) horas semanais, de acordo com o regime de trabalho do docente.

17. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

Os membros do Núcleo Docente Estruturante (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.

O NDE 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 curso. 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:

Nome	Titulação	Regime de Trabalho	SIAPE
Claudia Maria Fiuza Alves	Mestrado	DE	2976401
Adriana Paula Slongo Marcussi	Doutorado	DE	1604049
Luiz Fernando de Melo Brettas	Mestrado	DE	1859951
Renato Cerqueira de Carvalho	Mestrado	DE	1673836
Wellington Vinicius dos Santos	Mestrado	DE	1768808

18. COLEGIADO DO CURSO

O Colegiado de Curso é o órgão consultivo responsável por:

- Acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem, promovendo a integração entre os docentes, discentes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso;
- Garantir a formação profissional adequada dos estudantes, prevista no perfil do egresso; responsabilizar-se com as adequações necessárias para garantir qualificação da aprendizagem no itinerário formativo dos estudantes em curso;
- Avaliar as metodologias aplicadas no decorrer do curso, propondo adequações quando necessárias;
- Debater as metodologias de avaliação de aprendizagem aplicadas no curso, verificando a eficiência e eficácia, desenvolvendo métodos de qualificação do processo, entre outras inerentes às atividades acadêmicas.

O Colegiado de Curso é constituído pelo(a) Coordenador(a) do Curso, que é membro nato e presidente do Colegiado; pelos docentes que ministram disciplinas do Curso; um representante discente, eleito por seus pares; e um representante dos Técnico-Administrativos em Educação, com atuação relacionada ao curso, eleito por seus pares.

19. INFRAESTRUTURA

O Instituto Federal Fluminense *Campus* Cabo Frio tem infraestrutura para atender às exigências do CST Gastronomia, contando com salas de aula, laboratórios de Informática, laboratórios de gastronomia, restaurante didático, laboratório de bebidas, instalações sanitárias, área para circulação, biblioteca, salas administrativas, serviço de saúde, salas de reuniões, ginásio de esportes e auditório.

19.1. BIBLIOTECA

A biblioteca do Campus Cabo Frio, ligada à Direção de Ensino, promove o acesso e o incentivo ao uso e à geração da informação, de modo a contribuir com as atividades de ensino, pesquisa e extensão. 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. É interesse da Instituição a atualização do acervo de acordo com as necessidades e prioridades estabelecidas pelo corpo docente.

Apresenta amplo espaço físico, possibilitando trabalhos individuais e coletivos para alunos e professores. A biblioteca do IFFluminense, em sua descrição física, dispõe de um espaço de salão onde contém:

- 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.

Sala	Descrição	Medida (m²)
C 12	Biblioteca - Salão de Leitura	205
C 12a	Hemoroteca (Periódicos)	41,24
C 12b	Processamento Técnico	41,24

A biblioteca do *Campus* Cabo Frio conta com aproximadamente 02 (dois) mil títulos, divididos em torno de 6200 exemplares, no seu acervo total, contando com os livros das bibliografias básicas e complementares dos cursos ofertados no campus, além de ter acesso ao Portal Capes. Há proposta de criação de acervo multimídia, começando pela digitalização dos TCCs, teses e dissertações que ficarão disponíveis na página virtual do IFFluminense.

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. Aos usuários vinculados ao Campus e cadastrados na Biblioteca é concedido o empréstimo domiciliar de livros, exceto obras de referência, periódicos, publicações indicadas para reserva e outras publicações conforme recomendação do setor. As formas de empréstimo são estabelecidas no regulamento de seu funcionamento.

19.2. LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS

O Curso de Tecnologia em Gastronomia conta com oito laboratórios específicos da área de formação profissional do curso: G1 – Restaurante Didático, G2 – Almoarifado de Insumos, G3 – Laboratório de Cozinha Quente, G4 – Laboratório de Panificação e Confeitaria, G5 – Laboratório de Cozinha Fria, G6 – Laboratório de Serviço de Sala e Bar, G7 – Laboratório de Análise Sensorial, G8 – Laboratório de Pesquisa.

Todos os laboratórios têm papel fundamental na formação do estudante na consolidação dos conhecimentos e

práticas operacionais na área de atuação do Tecnólogo em Gastronomia delineada no perfil do egresso. Esses laboratórios são utilizados especialmente no desenvolvimento dos componentes curriculares da área de Turismo, Hospitalidade e Lazer, mas podem também ser eventualmente utilizados para o desenvolvimento de outros componentes do curso, inclusive com ações de interdisciplinaridade. Portanto, torna-se necessário conhecer os objetivos de cada um dos respectivos laboratórios.

O Restaurante Didático é um lugar onde o estudante tem a possibilidade de aplicar conhecimentos ligados à etiqueta e tipologias de serviço do segmento de restauração, assim como as modalidades encontradas nos segmentos de eventos e hotelaria, com a viabilidade de configurações do espaço físico.

O Laboratório de Cozinha Quente visa a oferecer ao estudante a experiência prática do preparo de receitas, respaldado em fichas técnicas, tendo por base técnicas de manipulação, conservação, preparo e armazenagens dos mais diversos gêneros alimentícios concernentes às disciplinas que demandam essa didática.

O Laboratório de Panificação e Confeitaria é um espaço disponibilizado para o estudante ter a oportunidade de entender os processos produtivos das áreas de Panificação e Confeitaria. O espaço conta com equipamentos especializados, além da climatização necessária para a manipulação desse tipo de preparo.

O Laboratório de Cozinha Fria tem por objetivo a demonstração de técnicas que precisam ser primeiro analisadas pelo aluno, na posição de observador, para a possibilidade da compreensão de todos os detalhes que envolvem o processo, antes mesmo de o aluno praticar o conhecimento ali ofertado.

O Laboratório de Serviço de Sala e Bar é um espaço dedicado ao desenvolvimento do conhecimento referente a todas as bebidas que envolvem o grande mundo dos vinhos, além das bebidas fermentadas, destiladas, sucos e bebidas não alcoólicas. Conta também com a capacidade didática de desenvolver aulas ligadas aos tipos de serviços e etiquetas pertinentes aos ritos de servir alimentos e bebidas das mais diferentes origens.

O Laboratório de Análise Sensorial, com a perspectiva de formação ampla do aluno em todos os processos que envolvem a produção de alimento, este laboratório garante a construção de um olhar crítico e científico ao produto final de um cozinheiro. O espaço conta com cabines sensoriais nas quais é possível obter resultados muito satisfatórios, tendo em vista a possibilidade da realização de uma análise livre de fatores externos, isso em decorrência do grande isolamento do indivíduo a ser examinado, garantindo assim um resultado muito preciso.

Além desses laboratórios, o curso conta com um almoxarifado e um Laboratório para desenvolvimento de Pesquisa na área.

Tabela 4: Equipamentos dos Laboratórios Específicos

G1 – Restaurante Didático		
Área Total: 62 m²		Capacidade de Alunos: 32
		m² por Aluno: 1,94 m²
Qtde.	Itens	
32	CADEIRAS	
1	FREEZER HORIZONTAL	
1	FRIGOBAR 100L	
8	MESAS REDONDAS	

G3 – Laboratório de Cozinha Quente		
Área Total: 52,3 m²		Capacidade de Alunos: 32
		m² por Aluno: 1,64 m²
Qtde.	Itens	
2	ACENDECOR DE FOGÃO	
3	AFIADOR DE FACAS SERRILHADO (BASTÃO)	
2	BALANÇA DIGITAL	

2	BATEDEIRA PLANTÁRIA
2	BULE
4	COADOR CHINES GRANDE (CÔNICO)
3	COADOR DE PANO
23	COLHER DE CHÁ
25	COLHER DE SOPA
2	CONJUNTO DE MEDIDOR
1	COPO DE PLÁSTICO GRADUADO (UNIVERSAL)
1	COPO PLÁSTICO GRADUADO 600 ML
1	CUTELO
1	ESPATULA DE CHAPEIRO
9	ESPATULA DE SILICONE
2	FACA DE CHEFF 8"
1	FACA DE LEGUME
3	FACA DE MESA
24	FACA SOBREMESA
3	FOGÃO INDUSTRIAL INOX 4 BOCAS
1	FORNO COMBINADO
1	FORNO DE EMBUTIR A GÁS
1	FORNO MICROONDAS, CAPACIDADE MÍNIO 20L
1	FORNO SALAMANDRA
3	FRIGIDEIRA C/ TAMPA Ø=15,5 CM
3	FRIGIDEIRA DE ALUMÍNIO Ø= 20 CM
3	FRIGIDEIRA DE ALUMÍNIO Ø= 30 CM
1	FRIGIDEIRA Ø= 17 CM
1	FRIGIDEIRA Ø= 21 CM
3	FRIGIDEIRA Ø= 30 CM
1	FRITADEIRA INDUSTRIAL
2	FUE TIPO PERA (26,8 CM)
1	FUE TIPO PERA (28,5 CM)
1	FUNIL
2	GARRAFA TÉRMICA
1	GELADEIRA FROST FREE INOX - 500 LITROS - 110V
1	LIQUIDIFICADOR COM CAPACIDADE DE 2 LITROS
2	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL
2	MANDOLINA
3	MAQUINA DE GELO
3	MESA AÇO INOXIDÁVEL

2	MOEDOR DE PIMENTA
4	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS
4	PANELA C/ TAMPA Ø= 16CM
11	PANELA C/ TAMPA Ø= 20CM
1	PANELA C/ TAMPA Ø= 24CM
2	PANELA DE PRESSÃO 10 LITROS
1	PANELA DE PRESSÃO 7,5LITROS
1	PANELA DE PRESSÃO DIGITAL 9 LITROS
1	PEGADOR DE MASSAS
1	PENEIRA GRANDE
2	PENEIRA PEQUENA
2	PILÃO DE PEDRA
2	PINCEL
5	PINCEL DE SILICONE
2	PÍRES DE XÍCARA
14	PRATO FUNDO
6	PRATO PARA PÃO E MANTEIGA
14	PRATO PARA SOBREMESA
14	PRATO RASO
1	PROCESSADOR
3	RALADOR
1	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 4 PORTAS
1	REFRIGERADOR VERTICAL PORTAS BIPARTIDAS
4	ROLO DE MASSA
1	SACA-ROLHA/ABRIDOR
6	TÁBUA PARA CORTE DE ASSADOS (BEGE)
11	TÁBUA PARA CORTE DE AVES (AMARELO)
6	TÁBUA PARA CORTE DE CARNE VERMELHA (VERMELHO)
12	TÁBUA PARA CORTE DE FRUTAS E VERDURAS (VERDE)
6	TÁBUA PARA CORTE DE FRUTOS DO MAR (AZUL)
6	TÁBUA PARA CORTE DE PÃES E LATICÍNIOS (BRANCO)

G4 – Laboratório de Panificação e Confeitaria

Área Total: 31,7 m²		Capacidade de Alunos: 15	m² por Aluno: 2,1 m²
Qtde.	Itens		
1	BATEDIRA PLANTÁRIA		
1	CÂMARA DE CRESCIMENTO DE PÃES		

1	CONGELADOR/GELADEIRA INDUSTRIAL 2 PORTAS
2	FORMA DE PUDIM Nº 22
2	FORMA DE QUINDIM
1	FORNO COMBINADO
2	FRIGOBAR 100L
1	GELADEIRA FROS TFREE COM PAINEL FRONTAL
1	GELADEIRA FROST FREE INOX - 500 LITROS - 110V
2	KIT DE FORMINHA OVAL (7 PEÇAS)
2	KIT DE FORMINHAS DE CORAÇÃO (7 PEÇAS)
2	KIT DE FORMINHAS OCTAGONAIS (7 PEÇAS)
2	KIT DE FORMINHAS QUADRADAS (7 PEÇAS)
2	KIT DE FORMINHAS REDONDAS (7 PEÇAS)
1	LIQUIDIFICADOR COM CAPACIDADE DE 2 LITROS
1	MICROONDAS
4	PANELA DERRETEDEIRA
2	TABULEIRO PARA PÃO
2	TABULEIRO REDONDO Nº 24
2	TABULEIRO REDONDO Nº 25

G5 – Laboratório de Cozinha Fria

Área Total: 41,8 m²		Capacidade de Alunos: 25	m² por Aluno: 1,67 m²
Qtde.	Itens		
1	DESCASCADOR DE BATATAS		
2	FOGÃO INDUSTRIAL INOX 4 BOCAS		
1	FORNO SALAMANDRA		
1	GELADEIRA FROS TFREE COM PAINEL FRONTAL		
1	GELADEIRA FROST FREE INOX - 500 LITROS - 110V		
1	LIQUIDIFICADOR COM CAPACIDADE DE 2 LITROS		
1	MAQUINA DE GELO		
1	MOEDOR DE CARNE BOCA 22 - 110 VOLTS		
1	MOEDOR DE CARNE INDUSTRIAL		
1	PROCESSADOR DE ALIMENTOS		
1	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 6 PORTAS		

G6 – Laboratório de Serviço de Sala e Bar

Área Total: 30,12 m²		Capacidade de Alunos: 15	m² por Aluno: 2,0 m²
--	--	---------------------------------	---

Qtde.	Itens
1	ARMÁRIO DE MADEIRA 2 PORTAS
4	BANDEJA REDONDA INOX
5	BANDEJA RETANBULAR INOX 40cm
4	BANDEJA RETANGULAR INOX 33cm
2	COLHER PARA CAFÉ
3	COLHER PARA CHÁ
6	COLHER PARA SOBREMESA
5	COLHER PARA SOPA
20	COPO GRADUADO DE VIDRO (MÁX. 780 ml)
23	COPO IRISCOFEE 240ml*
39	COPO LONG DRINK 350 ml *
39	COPO P/ CHOPP 300 ml
25	COPO PARA CERVEJA 200 ml
32	COPO PARA WHISKY
45	COPO TULIPA
10	CRISTALEIRA IMPERIAL (COPO)
4	ESPÁTULA PARA MANTEIGA
16	FACA DE MESA
11	FACA PARA SOBREMESA
1	FILTRO PARA COQUETEL
1	FRIGOBAR 100L
20	GARFO
9	GARRAFA TÉRMICA 1000ml
2	JARRA GRADUADA DE VIDRO
5	JARRA S/ TAMPA DE VIDRO 1000 ml
1	JARRA S/ TAMPA DE VIDRO 2000 ml
7	JARRA S/ TAMPA DE VIDRO 500 ml
1	LIQUIDIFICADOR
14	MANTEGUEIRA C/ TAMPA DE PORCELANA
1	MANTEGUEIRA S/ TAMPA DE PORCELANA
2	MAQUINA DE CAFÉ EXPRESSO
1	MAQUINA DE GELO
2	PALITEIRO
11	PETISQUEIRA TRIPLA DE PORCELANA
12	PIMEITEIRA
92	PÍRES DE PORCELANA (XÍCARA DE 50ml)

7	PORTA GUARDANAPO INOX
14	PORTA SACHÊ RETANGULAR DE PORCELANA
2	PRATO DE MADEIRA
1	PRATO FUNDO
1	PRATO PARA JANTAR
1	PRATO PARA PÃO E MANTEIGA
1	PRATO PARA SOBREMESA
3	SACA-ROLHAS/ ABRIDOR GRANDE
10	SACA-ROLHAS/ ABRIDOR PEQUENO
9	SALEIRO
1	SALEIRO/PIMENTEIRO
1	TÁBUA PARA CORTE DE ASSADOS (BEGE)
1	TÁBUA PARA CORTE DE AVES (AMARELO)
1	TÁBUA PARA CORTE DE CARNE VERMELHA (VERMELHO)
1	TÁBUA PARA CORTE DE FRUTAS E VERDURAS (VERDE)
1	TÁBUA PARA CORTE DE FRUTOS DO MAR (AZUL)
1	TÁBUA PARA CORTE DE PÃES E LATICÍNIOS (BRANCO)
8	TAÇA PARA ÁGUA
11	TAÇA PARA BORDEAUX
52	TAÇA PARA CHAMPAGNE
10	TAÇA PARA CHAMPAGNE (236 mm de altura)
55	TAÇA PARA COGNAC
60	TAÇA PARA DEGUSTAÇÃO
24	TAÇA PARA DRY MARTÍNI
12	TAÇA PARA MILK-SHAKE 360ml
12	TAÇA PARA SORVETE E AÇAÍ
55	TAÇA PARA VINHO BRANCO
55	TAÇA PARA VINHO TINTO
44	TIGELA RAMEQUIM DE PORCELANA 210ml
4	TIGELA RAMEQUIM DE PORCELANA 50ml
5	TIGELA REDONDA DE PORCELANA 150ml
95	XÍCARA PARA CAFÉ C/ PÍRES DE PORCELA 50ml
77	XÍCARA PARA CAFÉ DE PORCELANA 100ml
15	XÍCARA PARA CHÁ DE PORCELA

G7 – Laboratório de Análise Sensorial

Área Total: 18,48 m²	Capacidade de Alunos: 10	m² por Aluno: 1,84 m²
--	---------------------------------	--

Qtde.	Itens
1	ARMÁRIO DE MADEIRA 2 PORTAS
2	CARRO P/ SERVIÇOS EM AÇO INOX C/ TRAVAS E RODÍZIO
200	FACA DE MESA
1	FRIGOBAR 100L
1	GELADEIRA FROST FREE INOX - 500 LITROS - 110V
2	LIQUIDIFICADOR COM CAPACIDADE DE 2 LITROS
2	PORTA TALHER DE PALHA
30	TIGELA DE PORCELANA 500ML
50	TIGELA RAMEQUIM DE PORCELANA 210ml

G8 – Laboratório de Pesquisa		
Área Total: 26,25 m ²	Capacidade de Alunos: 13	m ² por Aluno: 2,0 m ²
Qtde.	Itens	
1	AQUALAB	
1	BALANÇA COMERCIAL - CAPACIDADE 15KG	
1	BALANÇA DE ALTA PRECISÃO	
1	BATEDEIRA PLANETÁRIA	
10	CALDEIRÃO Nº 55 50 LITROS	
1	DESPOLPADEIRA	
9	ESTRADO 50X50X5 cm	
2	ESTUFA DE CULTURA BACTERIOLÓGICA DIGITAL	
1	FREEZER HORIZONTAL	
10	FUNIL DOSADOR PARA CONFEITEIRO	
1	GELADEIRA FROS TFREE COM PAINEL FRONTAL	
1	MÁQUINA DE SORVETE	
1	MAQUINA PARA EMBALAGEM	
7	PANELA DE PRESSÃO DIGITAL 9L	
1	PHMETRO	
1	REFRATRÔMETRO	
1	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 4 PORTAS	
1	SORVETEIRA ELÉTRICA EM AÇO INOX GELATO EXPRESS - 110V	

19.3. INFRAESTRUTURA DE INFORMÁTICA

O *Campus* conta com uma estrutura de informática dividida em três ambientes, sendo: um laboratório de informática no bloco A, um laboratório de informática no bloco J e um Telecentro, que é um Ponto de Inclusão Digital (PID), no bloco C. Esses três ambientes permitem o desenvolvimento de aulas, acesso aos ambientes virtuais de aprendizagem e

pesquisas com suporte computacional e de internet por parte de alunos e docentes.

Laboratórios de Informática	
Laboratório Bloco A	
Laboratório de Informática	64,05 m²
Equipamentos	Quantidade
Microsoft® Windows Vista™ Business. Processador Intel(R) Core(TM)2 Duo CPU E8400 @ 3.00GHz. Memória RAM. DIMM 2 (No ECC). GB 2. HD 160 GB	40
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	6
Switch Planet 24-Port 10/100 Mbps	2
Laboratório Bloco C	
Telecentro	41,24 m²
Equipamentos	Quantidade
Linux Comunicações 6.0. Intel(R) Core(TM) i5-7200U CPU Q8200 @ 2.33GHz. DIMM 2 (No ECC). GB 2. HD 160 GB	20
Monitor LCD Philips 150S, 15 polegadas, 50/60 Hz	20
Teclado BraView modelo TCO-2015M 870 PS/2 preto	20
Mouse BraView modelo MO-870PS2 preto	20
Laboratório Bloco J	
Laboratório de Informática	54,95 m²
Equipamentos	Quantidade
Microsoft® Windows 10 Home Single Language. Intel(R) Core(TM) 2 Quad CPU @ 2.50GHz 2.71GHz. Memória RAM 4GB	20
Monitor LCD Philips 150S, 15 polegadas, 50/60 Hz	20
Teclado BraView modelo TCO-2015M 870 PS/2 preto	20
Mouse BraView modelo MO-870PS2 preto	20

Segundo descrito no Portal da Tecnologia da Informação e Comunicação no site Portal do IFF: “As coordenações/direções de TI dos campi, segundo o modelo institucional, não estão diretamente associadas organizacionalmente à DGTI, e possuem, portanto, sua própria autonomia. No entanto, lhes cabe seguir as diretrizes propostas por esta direção e/ou pelos colegiados de TIC. O responsável pelo setor de TI será o coordenador e/ou diretor de TI designado por meio de indicação do Diretor Geral do campus e instituído por portaria pelo Reitor. De acordo com o regimento do IFFluminense, suas atribuições e competências devem alinhar-se com as da DGTI, e são apresentadas abaixo:

1. Levantar as demandas/necessidades de TI do campus o qual a equipe pertence e efetuar o devido planejamento para atendê-las;
2. Providenciar a aquisição de recursos de TI para o campus o qual a equipe pertence segundo o Plano Diretor de Tecnologia da Informação e Comunicação e legislação vigente;
3. Desenvolver atividades de TI em consonância com as políticas e diretrizes de Tecnologia da Informação e Comunicação emanadas pelo Comitê Gestor de TIC, Câmara de TI, Diretoria de Gestão de Tecnologia da Informação e pelo Diretor Geral do campus o qual a equipe pertence;
4. Fazer cumprir as políticas e diretrizes de Tecnologia da Informação e Comunicação emanadas pelo Comitê Gestor de TIC, Câmara de TI, Diretoria de Gestão de Tecnologia da Informação e pelo Diretor Geral do campus o qual a equipe

pertence;

5. Promover, orientar e acompanhar, no que compete à equipe de TI, a Política de Segurança da Informação;
6. Registrar, por meio de sistema específico, as requisições dos usuários;
7. Gerenciar e garantir o atendimento dos chamados de acordo com a ordem cronológica de abertura ou criticidade;
8. Manter os usuários informados, respondendo nos chamados abertos pelos mesmos, sobre o progresso de atendimento de suas requisições;
9. Monitorar o cumprimento dos acordos de níveis de serviço, quando houver;
10. Avaliar incidentes e, quando necessário, encaminhar as requisições de segundo e terceiro níveis às equipes pertinentes;
11. Prover suporte técnico aos serviços contantes no Catálogo de Serviços inerentes ao campus o qual a equipe pertence;
12. Instalar e configurar recursos computacionais e softwares que atendam aos interesses do campus o qual a equipe pertence, desde que solicitado formalmente;
13. Executar atividades de manutenção preventiva e corretiva necessárias à conservação dos recursos computacionais, instrumentos e outros materiais utilizados no campus o qual a equipe pertence, ou acompanhá-las quando forem realizadas por terceiros;
14. Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos e materiais peculiares ao trabalho da coordenação/direção de TI o qual a equipe pertence;
15. Prover e manter o gerenciamento e inventário das licenças de softwares utilizados no campus o qual a equipe pertence;
16. Prover e manter o gerenciamento e inventário de recursos computacionais, telefonia e softwares utilizados no campus o qual a equipe pertence;
17. Desenvolver outras atividades inerentes à coordenação/direção de TI o qual a equipe pertence.”

Coordenação de Tecnologia da Informação é composta por:

- Wellington de Freitas Duarte (Coordenador)
- Clodoaldo Cristiano da Silva
- Luciano Duarte do Nascimento
- Rodrigo Tavora Gadelha
- Caio Guilherme Alvino Cruz Lima

O horário regular de funcionamento do T.I. é de segunda a sexta-feira, das 7h e 30 min às 20h e solicitações de Atendimento podem ser feitos pelo e-mail: cticf.cabofrio@iff.edu.br.

Sala	Descrição	Medida (m²)
A 17	T.I	31,55
A 18	Sala de Atendimento do T.I	15,37
A 45	Sala de Vídeo Conferencia	39,60

19.4. APLICAÇÃO DE TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

As Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC) englobam várias tecnologias que possibilitam a comunicação e o acesso à informação propiciando a interatividade, a colaboração e o aprendizagem no processo educativo.

As TICs são utilizadas há muitos anos na Educação, como exemplo temos o giz e a lousa, mas com o seu grande avanço tecnológico na era digital, resultante da difusão da informática e da internet, ressignificou a forma de utilizá-la no processo ensino aprendizagem, o que impacta em um processo educativo mais ativo, atraente, interativo e dinâmico.

Na atualidade, por intermédio das TICs, o professor consegue transcender a sala de aula, pode por exemplo trazer virtualmente uma biblioteca para dentro da sala para que seus alunos façam pesquisas e apliquem na resolução de problemas lançados na turma, para tanto basta ter acesso a internet e a um smartphone ou microcomputador, com um sistema operacional e um site de busca. É uma verdadeira transformação na percepção de tempo/espaco e na forma de ensinar e aprender.

As tecnologias [...] propiciam a reconfiguração da prática pedagógica, a abertura e plasticidade do currículo e o exercício da coautoria de professores e alunos. Por meio da midiática das tecnologias de informação e comunicação, o desenvolvimento do currículo se expande para além das fronteiras espaço-temporais da sala de aula e das instituições educativas; supera a prescrição de conteúdos apresentados em livros, portais e outros materiais; estabelece ligações com os diferentes espaços do saber e acontecimentos do cotidiano; e torna públicas as experiências, os valores e os conhecimentos, antes restritos ao grupo presente nos espaços físicos, onde se realizava o ato pedagógico. (ALMEIDA;

A reconfiguração da prática pedagógica, facilitada e potencializada com o uso das TICs, denota a importância da substituição de metodologias tradicionais de ensino, onde o professor é o transmissor do conhecimento e o estudante o receptor, para metodologias ativas, que possibilitam ao estudante uma aprendizagem mais autônoma, ativa e questionadora. As metodologias ativas podem ser definidas como "atividades que levam o aluno a pensar, constantemente, sobre o que está fazendo, com acesso a diferentes fontes de informações que poderão auxiliá-lo na tarefa" (BONWELL; EISON, 1991 *apud* BERNINI, 2017, p.105).

Dessa forma, a prática pedagógica utilizada pelos professores, no CST em Gastronomia do IFFluminense, combinada com a utilização das TICs, tem a pretensão de envolver os estudantes à uma busca de conhecimentos de forma ativa, por intermédio da prática da pesquisa e da extensão, do questionamento, da discussão, da resolução de problemas, do desenvolvimento de projetos etc.

Este PPC prevê a utilização das TICs como recurso didático para o desenvolvimento do ensino, pesquisa e extensão, tais como: celular, computador, televisão, vídeo-aulas, E-mails, Internet, redes sociais, projetores multimídia, sites de pesquisas, repertórios de Instituições Públicas de Ensino para a disseminação da produção científica etc.

Além da utilização das TICs como ferramentas pedagógicas, no IFFluminense existe um conjunto de serviços de TIC que permitem soluções para apoio ao ensino, pesquisa e extensão como compartilhamento de pastas na rede; o IFF Drive; o portal do IFF; sistemas administrativos, tais como: o SUAP; o gerenciamento de contas de e-mail de servidores no domínio iff.edu.br; webconferência; terminal virtual das bibliotecas de todos os campi; serviço de unificação de senhas (IdIFF); acesso à área de trabalho remoto (RDWEB), incluindo o IFF Rotinas, Q-Acadêmico, etc. Para suporte ao funcionamento desses serviços, o Campus conta com a equipe de Tecnologia da Informação.

20. POLÍTICAS DE APOIO AO ESTUDANTE

20.1. SERVIÇOS DIVERSOS GERAIS

O Planejamento estratégico do IFFluminense foi construído para atender os descritores estratégicos expressos no Plano Nacional de Educação (PNE) 2018-2022 o que embasou a construção dos seus 24 (vinte e quatro) objetivos, dentre esses destaca-se o objetivo 15, que é relacionado à promoção da Política Estudantil no âmbito do Instituto.

O objetivo 15, gerou um esforço da comunidade acadêmica na perspectiva da construção da Política de Apoio à Formação Integral do Estudante, o que levou à algumas conquistas, como a elaboração do Programa de Assistência Estudantil, aprovada pela Resolução 39 de 11 de março de 2016.

O Programa de assistência Estudantil do IFFluminense se constitui em um “conjunto de ações, serviços e projetos que visa possibilitar a democratização das condições de acesso, permanência e conclusão de curso pela minimização dos efeitos e impactos da desigualdade social estrutural na vida dos estudantes e suas famílias.” (IFF, 2016, p. 06). O Programa, em tela, apresenta as seguintes diretrizes:

- Promover o acesso e a permanência dos estudantes com vistas à inclusão social e democratização do ensino;
- Garantir a igualdade de oportunidades na perspectiva de direito social à educação de qualidade e exitosa;
- proporcionar aos estudantes condições necessárias para a permanência com pleno desempenho acadêmico na Instituição;
- Contribuir para minimizar a retenção ou a evasão dos estudantes de maneira ascendente;
- Assegurar aos estudantes maior equidade de oportunidades no exercício das atividades acadêmicas;
- Garantir ao estudante com necessidades educativas específicas as condições necessárias para o seu desenvolvimento acadêmico; e
- Contribuir para a formação integral dos estudantes, estimulando e desenvolvendo a criatividade, a reflexão crítica, a participação em atividades culturais, esportivas, artísticas, políticas, científicas e tecnológicas.

O Programa de assistência Estudantil do IFFluminense, visando a contribuição para o acesso, a permanência e o êxito dos estudantes, prevê auxílio e bolsa para a assistência estudantil da seguinte forma:

- Auxílio-transporte
- Auxílio-moradia
- Auxílio-alimentação
- Bolsa Educação para Necessidades Educacionais Especiais (ENEE)
- Bolsa Permanência IFF
- Bolsa de Monitoria
- Bolsa de Iniciação Científica
- Bolsa de Extensão
- Bolsa de Arte e Cultura
- Bolsa Atleta
- Bolsa de Desenvolvimento Acadêmico e Apoio Tecnológico
- Bolsa PROEJA
- Auxílio para participação em eventos e visitas técnicas

No período de exceção vivido por causa da Pandemia, que assolou o Brasil e o Mundo, a partir de 2020, foi elaborada e aprovada a Resolução Nº 41, de 9 de outubro de 2020 do IFFluminense, que regulamentou a disponibilização do auxílio para inclusão digital no âmbito do Instituto e incorporou esse auxílio ao grupo de bolsas constituintes do Programa de Assistência Estudantil, normatizado pela Resolução Nº 39 de 11 de maio de 2016.

Para o desenvolvimento do Programa de Assistência Estudantil, o *Campus* Cabo Frio conta com a seguinte estrutura: 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. Com os seguintes objetivos:

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

20.2. INFRAESTRUTURA DE ACESSIBILIDADE

Para garantir a acessibilidade para pessoas com necessidades educacionais específicas, no âmbito do Instituto, o IFFluminense realizou um levantamento das condições de acessibilidade em suas dependências, no ano de 2017. Esse diagnóstico gerou informações para que fosse construído projetos de adequação aos problemas encontrados.

Finalizada a etapa de diagnóstico da acessibilidade, será iniciada, no ano de 2018, a etapa de desenvolvimento dos projetos de adequação. Tais projetos tornam-se complexos por conta da especificidade de cada campus, gerando a necessidade de serem realizadas visitas in loco para determinação de soluções pontuais para cada caso. (PDI, p.162)

Em 2018 foi aprovado o Programa de Acessibilidade Educacional do IFFluminense, por intermédio da Resolução IFF Nº 33, de 15 de outubro de 2018. O programa normatiza as diretrizes, as ações, os serviços e os projetos para garantir a acessibilidade no Instituto, nos seguintes campos: Comunicação e acesso à informação; Arquitetura; Tecnologias Assistivas; Processo Seletivo e Ingresso; Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNEE); Adaptação curricular e terminalidade específica; Capacitação e Articulação Ensino, Pesquisa e Extensão.

Uma grande conquista também instituída pelo PDI (2018-2022) para fomentar a acessibilidade nos *campi* foi a indicação de que cada campus deveria ter um NAPNEE, com o objetivo de “contribuir para a implementação de políticas de acesso, permanência e conclusão com êxito dos estudos dos alunos com necessidades educacionais específicas, além de atender a esses alunos bem como aos seus professores e técnicos-administrativos” (PDI, p. 249)

O NAPNEE no *campus* Cabo Frio está localizado em uma sala no Bloco B, que está equipado com mesa de estudo, mesa de computador, cadeiras, computador e notebook, além de possuir tecnologias assistivas como impressora braille, scanner, lupa eletrônica, bengala e uma cadeira de rodas para ser disponibilizadas conforme a necessidade identificada pelo Núcleo.

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), no qual 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 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 com acessibilidade.

20.3. AÇÕES INCLUSIVAS

Em atendimento à Lei n.º 13.146/2015, que institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência), considerando o Decreto nº 6.949/2009, que promulga a Convenção Internacional sobre o Direito das Pessoas com Deficiência; o Decreto n.º 7611/2011, que dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e o disposto nos artigos 58 a 60, Capítulo V, da Lei n.º 9394, de 20 de dezembro de 1996, é assegurado ao aluno com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotados atendimento educacional especializado para garantir igualdade de oportunidades educacionais, bem como prosseguimento aos estudos.

O NAPNE do *campus* Cabo Frio, promove ações para garantir a acessibilidade dos estudantes com necessidades educacionais específicas, como as deficiências: física, auditiva, visual, mental, múltiplas, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades, dentre outras, conforme descritas abaixo:

- capacitação de servidores - oferta de cursos sobre acessibilidade para professores e técnicos administrativos em educação
- rodas de conversas - realizadas com os estudantes para prevenir e/ou eliminar as barreiras atitudinais;
- atendimento aos estudantes com necessidades educacionais específicas - identificação; acolhimento; acompanhamento; oferta de monitoria; adaptações curriculares; encaminhamentos à profissionais especialistas, se necessário e disponibilização de tecnologias assistivas, de acordo com as necessidades identificadas.

As ações desenvolvidas para os alunos com deficiência, síndromes/transtornos, altas habilidades e dificuldades de aprendizagem que necessitam do suporte psicossocial e pedagógico, quanto à acessibilidade, à tecnologia assistiva e ao suporte educacional/operacional necessários à inclusão educacional efetiva são norteadas pela legislação vigente conforme citadas nos itens 19.1, 19.2 e neste item.

21. CERTIFICADOS E/OU DIPLOMAS

O curso é estruturado em períodos 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 períodos visam desenvolver no estudante as competências relacionadas à Habilidades Básicas, atuação profissional, gestão de materiais e cardápio. No final destes períodos o discente receberá a Primeira Certificação, a de Ajudante de Cozinha. No terceiro período serão desenvolvidas as competências com foco no setor de Serviços e Bebidas, Gestão Financeira e prática profissional, possibilitando a emissão da Segunda Certificação, a de Supervisor de Cozinha. O aluno que concluir com aproveitamento os períodos correspondentes a cada certificação intermediária terá direito a solicitar no Registro Acadêmico a sua certificação intermediária. Os certificados correspondentes aos períodos que prevêm certificação serão expedidos sem a necessidade de que o aluno tenha concluído o curso de Tecnologia em Gastronomia. Os certificados expedidos terão explicitado o título da ocupação certificação intermediária conforme previsto no PPC.

O quarto e quinto períodos deverão 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 período será conferido, ao aluno aprovado, o diploma de Tecnólogo em Gastronomia. 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. Conforme está descrito na Regulamentação Didático Pedagógica, o aluno concluinte deve apresentar à Coordenação de Registro Acadêmico, o pedido formal de conferência de grau, dentro do prazo estabelecido no Calendário Acadêmico e que excepcionalmente, a conferência de grau fora do prazo estabelecido no Calendário Acadêmico deve ser avaliada pelo órgão colegiado do curso. A Colação de Grau é obrigatória para que o aluno tenha direito ao seu diploma de Tecnólogo em Gastronomia.

[1] Audiodescrição produzida pela audiodescriitora Loide Aragão e pelo consultor Renato Ferreira da Costa.

22. REFERÊNCIAS

ALMEIDA, E.; VALENTE, J. Integração currículo e tecnologias e a produção de narrativas digitais. Currículo sem Fronteiras, v. 12, n. 3, p. 57-82, set./dez.2012.

BEZERRA, M. de A.; CARVALHO, A. B. G. Tutoria: concepções e práticas na educação a distância. In: SOUSA, R. P.; MIOTA, F. M. C. S. C.; CARVALHO, A. B. G. (Org.). Tecnologias digitais na educação. Campina Grande: EDUEPB, 2011. p. 233-258. Acesso em: 10 de fevereiro 2022. Disponível em: <http://www.clam.org.br/bibliotecadigital/uploads/publicacoes/1484_991_sousa-9788578791247.pdf>.

BERNINI, Simões D. Uso das TICs como ferramenta na prática com metodologias ativas. In DIAS, Simone R; VOLPATO Arceloni N. (org.). Práticas Inovadoras em Metodologias Ativas. Contexto digital, 2017. Pag. 102-118.

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988.

_____. Lei Federal N.º 9394, de 20 de dezembro de 1996. LDB – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da União, 34 p. Acesso em março de 2021. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm>

_____. Lei Federal N.º 9795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a Educação Ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Acesso em 09 de março de 2021. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm>

_____. Lei Federal N.º 10.098 de 19 de dezembro de 2000. Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Acesso em 10 de fevereiro de 2022. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l10098.htm>

_____. Lei Federal 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; Acesso em 11 de maio de 2021. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/l10.861.htm>

_____. Lei Federal N.º 11788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre estágio de estudantes. Acesso em abril de 2021. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm>

_____. Lei Federal N.º 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.

_____. Lei Federal N.º 12764, de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o §3º do art. 98 da Lei nº 8112, de 11 de dezembro de 1990. Acesso em 09 de fevereiro de 2022. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2012/lei-12764-27-dezembro-2012-774838-publicacaooriginal-138466-pl.html>

_____. Lei Federal N.º 13.005, de 25 de junho de 2014 - Aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) e dá outras providências. Acesso em 13/07/2021. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm>

_____. Lei Federal N.º 13.146 de 06 de Julho de 2015, que institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência. Acesso em 17 de fevereiro de 2022. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm>

_____. Decreto Federal N.º 2406, de 27 de Novembro de 1997. Regulamenta a Lei N.º 8.948, de 8 de dezembro de 1994, e dá outras providências. LEX: Diário Oficial Da União, Brasília, n. 231, s.1, p. 27937-27938, 28 de novembro de 1997. Acesso em 09 de abril de 2021. <Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/antigos/d2406.htm>

_____. Decreto Federal Nº4281 de 25 de Junho de 2002, Regulamenta a Lei nº 9795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Acesso em 11 de maio de 2021. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4281.htm

_____. Decreto Federal N.º 5296 de 2 de dezembro de 2004. Regulamenta as Leis 10.048/11/2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098 de 19/12/2000. Acesso em 08 de fevereiro de 2022. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5296.htm

_____. Decreto Federal N.º 6.949, de 25 de agosto de 2009, que promulga a Convenção Internacional sobre o Direito das Pessoas com Deficiência. Acesso em 17 de fev. de 2022. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6949.htm>

_____. Decreto Federal Nº 7.234, de 19 de julho de 2010 Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), programa este executado no âmbito do Ministério da Educação e com a finalidade de ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal. Acesso em 17 de fev. de 2022. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm>

_____. Decreto Federal N.º 7611 de 17 de novembro de 2011, que dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e o disposto nos artigos 58 a 60, Capítulo V, da Lei n.º 9394, de 20 de dezembro de 1996. Acesso em 17 de fev. de 2022. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm>

_____. Decreto Federal Nº 9.057 de 25 de maio 2017. Regulamenta o art. 80 da Lei 9394 de 20 de dezembro de 1996. Acesso em 13 de abril de 2021. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20238603/do1-2017-05-26-decreto-n-9-057-de-25-de-maio-de-2017-20238503

_____. Decreto Federal Nº 9235, de 15 de dezembro de 2017. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino. Acesso maio de 2021. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9235.htm#art107>

_____. Parecer CNE/CP 03, de 10 de março de 2004, que versa sobre as DCN para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

_____. Portaria MEC N.º 3.284/2003, que dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiência para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições. Acesso em 10 de junho de 2021. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/sesu/arquivos/pdf/port3284.pdf>

_____. Portaria MEC N.º 1.715, de 02 de outubro de 2019, que dispõe sobre os procedimentos para classificação de cursos de graduação e de cursos sequenciais de formação específica e constitui a CTTTC. Acesso em: 7 de outubro de 2021. Disponível em: https://download.inep.gov.br/download/2019/portaria-mec_n1715_02102019.pdf

_____. Parecer CES 277, de 07 de dezembro de 2006, que versa sobre nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces277_06.pdf>

_____. Portaria N.º 1387, de 14/12/2015, que determina a organização do Núcleo Docente Estruturante dos Cursos Superiores no IFF; Acesso em Agosto de 2021. Disponível em: <<file:///C:/Users/lygia/AppData/Local/Temp/NDE.pdf> >

_____. Portaria Normativa MEC N.º 12/2006. Denominação dos Cursos Superiores de Tecnologia. Acesso em 10 de nov. 2022. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_port12.pdf>

_____. Portaria MEC Nº 413, de 11 de Maio de 2016, que aprova o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC 2016. Acesso em: abril de 2021. Disponível em: <<https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=48&data=12/05/2016>>

_____. Relatório para estudar medidas que visem a superar o déficit docente no Ensino Médio, CNE/CEB/MEC, Brasília (DF) 2007. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/escassez1.pdf>>

_____. Resolução CNE/CP N.º 1, de 17/06/2004. Dispõe sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Acesso em: <Disponível em: <http://www.prograd.ufu.br/legislacoes/resolucao-cnecp-no-1-de-17-de-junho-de-2004>>

_____. Resolução CNE/CP N.º 2, de 19/02/2002. Institui a duração e a carga horária dos cursos de licenciatura, de graduação plena, de formação de professores da Educação Básica em nível superior. <Acesso em: 14 de nov. de 2021. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP022002.pdf> >

_____. Resolução CNE/CP N.º 01, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para Educação em Direitos Humanos. Acesso em 15 de maio de 2021. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf

_____. Resolução CNE 2 de 15 de Junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Acesso em 23 de março de 2021. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp002_12.pdf

_____. Resolução CNE/CP N.º 1 de 5 de Jan. de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Acesso em 05 de abril de 2021. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=167931-rcp001-21&category_slug=janeiro-2021-pdf&Itemid=30192>

_____. Resolução Nº 7 de 18 de Dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024. Acesso em 05 de abril de 2021. Disponível em: <https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/55877808>

CEPERJ, Fundação Centro Estadual de Estatísticas, Pesquisas e Formação de Servidores Públicos do Rio de Janeiro. Estudo Técnico sobre o Turismo no Rio de Janeiro. Acesso em: nov. de 2021. Disponível em: <http://arquivos.proderj.rj.gov.br/sefaz_ceperj_imagens/Admin/Uploads/oft.pdf>

CHIAVENATO, Idalberto. Planejamento, recrutamento e seleção de pessoal: como agregar talentos à empresa. Barueri, SP:

Manole, 2009 – pág. 18.

DELORS, Jacques (org.). Educação um tesouro a descobrir – Relatório para a Unesco da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI. Editora Cortez, 7ª edição, 2012.

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

INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE. Conselho Superior, que aprova a Resolução IFFluminense N.º 25, de 17 de outubro de 2014. Regulamento para Consulta à Comunidade Acadêmica para o Cargo de Coordenador dos Cursos Técnicos e Superiores. < Disponível em: <https://portal1.iff.edu.br/nossos-campi/cabo-frio/arquivo/anexo-ii-normas-eleicao-fcc.pdf>>

_____. Resolução IFFluminense Nº 20 de 19 de Junho de 2015. Dispõe sobre a Regulamentação da Atividade Docente (RAD) do IFFluminense. Acesso em: 04 de março de 2021 Disponível em: <<http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2015/resolucao-no-20-de-19-de-junho-de-2015/view>>

_____. Resolução nº 23, de 06 de outubro de 2017 Aprova o Plano Estratégico de Permanência e Êxito dos estudantes do Instituto Federal Fluminense 2017-2019. Acesso em: 04 de março de 2021 Disponível em: <<http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2017/resolucao-40>>

_____. Resolução IFFluminense Nº 39 de 11 de 2016, que Aprova o Programa de Assistência Estudantil do Instituto Federal Fluminense março de 2016. Acesso em 16 de novembro de 2021. Disponível em: <<http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2016/resolucao-no-39-de-11-de-marco-de-2016>>

_____. Resolução IFFluminense N.º 034 de 11 de março de 2016, que aprova o Regulamento Geral de Estágio no âmbito do Instituto Federal Fluminense. Acesso em Agosto de 2021. Disponível em: <https://portal1.iff.edu.br/nossos-campi/campus-centro/extensao-e-cultura/documentos-da-agencia-de-oportunidades/regulamentacao-de-estagio-do-iff.pdf/view>

_____. Resolução IFFluminense N.º 43, de 21 de Dezembro de 2018. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI – do Instituto Federal Fluminense vigência de 2018 a 2022. Acesso em 17 de abril de 2021. Disponível em: <<https://portal1.iff.edu.br/desenvolvimento-institucional/arquivos/pdi-2018-2022-com-resolucao-menor.pdf>>

_____. Resolução IFF Nº 27, de 28 de Abril de 2020, que regulamenta sobre as atividades de Pesquisa, Extensão e Inovação do Instituto Federal Fluminense. Acesso em: 05 de março de 2022. Disponível em: <<http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2020/resolucao-22>>

_____. Resolução IFFluminense Nº 38, de 27 de agosto de 2020, que estabelece Diretrizes para a realização das APNPs para cursos presenciais no IFFluminense, em função da excepcionalidade provocada pela pandemia do COVID 19. Acesso em 09 de fevereiro de 2022. Disponível em: <<https://portal1.iff.edu.br/painel-do-aluno/apnp/regulamentacao-das-apnp>>

_____. Resolução IFFluminense Nº 41 de 09 de outubro de 2020, que Aprova e Regulamenta o Auxílio Inclusão Digital no âmbito do Instituto Federal Fluminense. Acesso em 16 de novembro de 2021. Disponível em: <<http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2020/resolucao-36>>

_____. Resolução IFFluminense N.º 10 de 23 de março de 2021, que amplia as Diretrizes para a realização das APNPs no IFFluminense. Acesso em 09 de fevereiro de 2022. Disponível em: <<http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2021/resolucao-10>>

_____. Resolução IFFluminense N.º 12 de 26 de março de 2021, que Regulamenta os critérios para a organização do Calendário Acadêmico do ano letivo 2021 dos *campi* do IFFluminense e dá outras providências. Acesso em 09 de fevereiro de 2022. Disponível em: <<http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2021/resolucao-11>>

_____. Resolução IFFluminense N.º 54, de 20 de setembro de 2021, que aprova o Plano de Retorno às atividades presenciais não adaptáveis ao modelo remoto no IFFluminense. Acesso em 09 de fevereiro de 2022. Disponível em: <<https://portal1.iff.edu.br/painel-do-aluno/apnp/regulamentacao-das-apnp>>

_____. Resolução IFFluminense Nº 58, de 29 de outubro de 2021, que aprova as diretrizes para o retorno gradual e seguro às Atividades Pedagógicas Presenciais combinada com as APPs no IFFluminense. Acesso em 09 de fevereiro de 2022. Disponível em: <<https://portal1.iff.edu.br/painel-do-aluno/apnp/regulamentacao-das-apnp>>

_____. Portaria nº 9, de 25 de fevereiro de 2021. Atualiza a composição do colegiado do curso superior em Tecnologia em Gastronomia, do Campus Cabo Frio.

_____. REGULAMENTAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA (RDP). Cursos da educação Básica e Graduação. IFFluminense. Acesso em: 04 de março de 2021 Disponível em <<https://portal1.iff.edu.br/ensino/legislacao-e-regulamentacoes/regulamentacao-didatico-pedagogica-iffuminense.pdf/view>>

NOGARO, Arnaldo. GRANELLA, Eliane. O Erro no processo de ensino e aprendizagem. 2004. Revistas URI – FW. Disponível em:

<revistas.fw.uri.br/index.php/revistadech/article/view/244 Acesso em: 04 de março de 2021>.

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

PUHL, Mário José. DRESCH, Óberson Isac. O Princípio da Indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão e o Conhecimento. Acesso em: 15 de fev. de 2022. Disponível em: <<https://philarchive.org/archive/DREOCE>>

23. ANEXOS

Apêndice 1 – NORMAS PARA O TRABALHO DE CONCLUSÃO DE MÓDULO

1. O aluno de curso superior de tecnologia em Gastronomia deve elaborar um Trabalho de Conclusão de Módulo, conforme o previsto no Projeto Pedagógico do Curso, através das disciplinas previstas na matriz curricular do curso, TCM I - Pesquisa, Ensino e Extensão e TCM II - Pesquisa, Ensino e Extensão, sendo realizado durante os dois últimos períodos do curso.
2. O Trabalho de Conclusão de Módulo deve ser feito individualmente, em dupla ou em grupo, de acordo com a disponibilidade de professores orientadores.
3. O Trabalho de Conclusão de Módulo deve ser feito sob a orientação de um professor do IFFluminense, preferencialmente do curso. Pessoas externas também podem participar como coorientadores e também como membros da banca de defesa do Trabalho de Conclusão de Módulo.
4. O (a) orientador (a) e o (s) cursista (s) deverão assinar Termo de Compromisso (Apêndice 2 e Apêndice 3) no qual declaram-se cientes das normas reguladoras do processo de elaboração do Trabalho de Conclusão de Módulo.
5. Para orientação de cada Trabalho de Conclusão de Módulo, o docente deve dispor de 1h por semana que será computada em sua carga horária semanal até o limite máximo estabelecido pela Instituição, de acordo com o Regime de Trabalho Docente.
6. O (a) orientador (a) deve computar a frequência (mínima de 75%) do (s) aluno (s) aos encontros de orientação, bem como registrar sistematicamente o desempenho do (s) cursista (s) durante o processo de elaboração do Trabalho de Conclusão de Módulo em uma Ficha de Acompanhamento (Apêndice 4).
7. A Ficha de Acompanhamento preenchida pelo orientador (a) deve, ao término de cada período letivo, ser entregue à Coordenação do Curso.
8. No caso do não comparecimento do (a) aluno (a) aos encontros de orientação para acompanhamento sistemático durante o período destinado à elaboração do Trabalho de Conclusão de Módulo, a apresentação/defesa do mesmo poderá ser negada pelo (a) orientador (a).
9. O Trabalho de Conclusão de Módulo é composto de um Projeto de Pesquisa e Extensão e de uma apresentação oral perante uma banca avaliadora.
10. Cabe ao cursista encaminhar o Trabalho de Conclusão de Módulo concluído, impresso e encadernado, de acordo com as normas institucionais, ao orientador, que deve emitir parecer (Apêndice 5) por escrito à Coordenação do Curso sobre a situação de aptidão ou inaptidão do trabalho à apresentação, no prazo de no máximo trinta dias, a contar da data do recebimento.
11. O parecer do (a) orientador (a) deve ter como aporte os seguintes critérios:
 - Relevância do tema;
 - Fidelidade na abordagem do tema;
 - Coerência interna da argumentação;
 - Clareza e consistência dos argumentos utilizados;
 - Capacidade de análise e síntese;
 - Adequação da bibliografia utilizada;
 - Adequação do conteúdo às temáticas abordadas no curso;
 - Aspecto formal da apresentação.
12. O parecer do (a) orientador (a), quando favorável à apresentação oral do Trabalho de Conclusão de Módulo, deve ser enviada à Coordenação Acadêmica do Curso, acompanhado do Termo de Comunicação de Seção Científica de defesa do Trabalho de Conclusão de Módulo (Apêndice 6), no qual deve constar:
 - Os nomes dos (as) professores (as) que irão compor a Banca de Avaliação, com suas respectivas titulações e a Instituição de ensino superior na qual cada um (a) está vinculado (a).
 - O local, a data e o horário da apresentação oral do Trabalho de Conclusão de Módulo depois de acordado com o cursista e com os membros da Banca Avaliadora.
13. O cursista, após tomar conhecimento do parecer favorável do (a) orientador (a) autorizando a apresentação oral do Trabalho de Conclusão de Módulo, deve remeter uma cópia do Projetos de Pesquisa e Extensão a cada membro da banca avaliadora, composta por três professores (as), sendo um (a) deles (as) seu próprio (a) orientador (a), observando que os (as) professores (as) membros da banca devem recebê-la, no mínimo, 15 (quinze) dias úteis antes da data estabelecida para apresentação oral do Trabalho de Conclusão de Módulo, para leitura e apreciação do mesmo.
14. O Trabalho de Conclusão de Módulo é apresentado por escrito e oralmente à banca avaliadora para apreciação, A Banca Avaliadora atribui o resultado final de Aprovação, Aprovação Condicional ou Reprovação, justificado em parecer assinado pelos membros da Banca Avaliadora. A validação da aprovação final, quando o estudante for aprovado condicionalmente, será dada

pelo orientador do trabalho após a verificação do cumprimento das exigências propostas pela Banca Avaliadora. Nesse caso, cabe ao orientador apresentar declaração de validação do Trabalho de Conclusão de Módulo junto à Coordenação do Curso para tornar possível a colação de grau do estudante.

15. O Trabalho de Conclusão de Módulo é considerado Aprovado quando o número de pontos obtidos na apreciação da Banca Avaliadora for igual ou superior a 07 pontos. É considerado Aprovado Condicionalmente quando, apesar do número de pontos obtidos for igual ou superior a 07 pontos, há necessidade de ser (em) efetuada (s) alguma (s) alteração (ões) indicada (s) pela banca avaliadora. O Trabalho de Conclusão de Módulo é considerado reprovado quando o número de pontos obtidos na apreciação da banca avaliadora for inferior a 07 pontos. (Apêndice 7).

16. Após a apreciação pela banca avaliadora, o resultado final é de Aprovação, Aprovação Condicional ou Reprovação, justificado em ata assinada pelos (as) membros da banca avaliadora (Apêndice 8). Esta ata de defesa do Trabalho de Conclusão de Módulo deverá ser arquivada na coordenação do curso.

17. No caso da Aprovação Condicional é concedido ao cursista o prazo de, no máximo, 30 dias, a contar da data da apresentação oral, para o cumprimento das exigências da banca avaliadora.

18. Não pode ser encaminhada à banca avaliadora o Trabalho de Conclusão de Módulo que não estiver autorizado pelo (a) orientador (a), isto é, que não obtiver parecer favorável do (a) mesmo (a).

19. Excepcionalmente, o Colegiado do Curso pode conceder prorrogação de prazo ao (s) aluno (s) que apresentar (em) motivos considerados relevantes para o não cumprimento do prazo regulamentar. Para tanto, cabe ao orientador enviar à Coordenação do Curso memorando justificando a razão da solicitação, que encaminhará ao Colegiado do Curso para apreciação.

20. No caso do Trabalho de Conclusão de Módulo ter sido considerado Reprovado pela banca avaliadora, do cursista haver interrompido o processo de construção de seu Trabalho de Conclusão de Módulo, desde que observado os trâmites legais ou do Projetos de Pesquisa e Extensão não ter sido autorizada pelo (a) orientador (a) para ser encaminhada à banca avaliadora, o cursista deve matricular-se novamente no período letivo subsequente.

21. O Trabalho de Conclusão de Módulo deve ser apresentado oralmente até o prazo estipulado pelo calendário acadêmico.

22. O (s) cursista (s) pode (m) entregar o Projetos de Pesquisa e Extensão para apreciação da banca avaliadora somente 60 (sessenta) dias após o início do semestre letivo em que está (ão) matriculado (s).

23. Casos omissos serão discutidos e deferidos/indeferidos pelo colegiado do curso.

Apêndice 2 – TERMO DE COMPROMISSO DE ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE MÓDULO

Orientador (a): XXX

Titulação: XXX

Linha de Pesquisa: XXX

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXX, docente do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFFluminense, *Campus* Cabo Frio, declaro que aceito orientar o Trabalho de Conclusão de Módulo do (a) aluno(a): XXXXXXXXXXXXXXXX, número de matrícula: XXXXXXXXXXXXXXXX, conforme os critérios estabelecidos pelo Projeto Pedagógico do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFFluminense, *Campus* Cabo Frio.

Cabo Frio, XXX de XXX de 20 XXX.

Assinatura do Docente Orientador

Apêndice 3 – TERMO DE COMPROMISSO DE ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE MÓDULO

Aluno (a): XXXXXXXXXXXXX

Matrícula: XXXXXXXXXXXXX

Orientador (a): XXXXXXXXXXXXX

Eu, XXXXXXXXXXXXX, aluno (a) do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFFluminense, *Campus* Cabo Frio, declaro que seguirei em meu Trabalho de Conclusão de Módulo os critérios estabelecidos pelo Projeto Pedagógico do curso e as normas previstas no apêndice 1 do PPC do curso.

Cabo Frio, XXX de XXX de 20 XXX.

Assinatura do Aluno

Apêndice 4 – FICHA DE ACOMPANHAMENTO MENSAL DE ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE MÓDULO

Mês: XXXXXXXXXXXXX

Aluno (a): XXXXXXXXXXXXX

Orientador (a): XXXXXXXXXXXXX

Mês: XXXXXXXXXXXXX			
Aluno (a): XXXXXXXXXXXXX			
Orientador (a): XXXXXXXXXXXXX			
Data da Orientação	Assunto em Pauta	Visto orientando (a)	Visto orientador (a)

Cabo Frio, XXX de XXX de 20 XXX.

Assinatura do Docente Orientador

Apêndice 5 – PARECER DO ORIENTADOR REFERENTE À APRESENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE MÓDULO PERANTE BANCA EXAMINADORA

Eu, XXXXXXXXXXXX, docente do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFFluminense, *Campus* Cabo Frio, e orientador(a) do Trabalho de Conclusão de Módulo de título XXXXXXXXXXXX do (a) aluno (a) XXXXXXXXXXXX, número de matrícula: XXXXXXXXXXXX, declaro que sou XXXXXXXXXXXX (favorável/desfavorável) à apresentação perante banca examinadora do referido TCM, uma vez que o mesmo XXXXXXXXXXXX (cumpre/descumpre) os critérios estabelecidos pelo Projeto Pedagógico do curso e as normas previstas no apêndice 1.

Cabo Frio, XXX de XXX de 20 XXX.

Assinatura do Docente Orientador

Apêndice 6 – TERMO DE COMUNICAÇÃO DE SESSÃO CIENTÍFICA DE DEFESA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE
MÓDULO

Data: XXXXXXXXXXXXX

Horário: XXXXXXXXXXXXX

Local: XXXXXXXXXXXXX

Nome do Aluno: XXXXXXXXXXXXX

Título do TCM: XXXXXXXXXXXXX

Orientador: XXXXXXXXXXXXX

Titulação: XXXXXXXXXXXXX

Instituição: XXXXXXXXXXXXX

Membro (s) da Banca Examinadora:

1) Nome: XXXXXXXXXXXXX

Titulação: XXXXXXXXXXXXX

Instituição: XXXXXXXXXXXXX

2) Nome: XXXXXXXXXXXXX

Titulação: XXXXXXXXXXXXX

Instituição: XXXXXXXXXXXXX

Cabo Frio, XXX de XXX de 20 XXX.

Assinatura do Docente Orientador

Apêndice 7 – FICHA DE AVALIAÇÃO DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE MÓDULO

Aluno (a): XXXXXXXXXXXXX

Título: XXXXXXXXXXXXX

Itens da Avaliação	Pontos Possíveis	Pontos Obtidos
<p>I – Aspectos Formais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capa • Folha de rosto • Folha de Aprovação • Resumo • Sumário • Paginação • Espaçamento • Tamanho da letra • Margens • Alinhamento • Títulos e subtítulos 	0,5	
<p>II – Estrutura da Introdução</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contextualização do tema • Citações ao longo do texto • Justificativa • Terminologia técnico-acadêmica • Correção ortográfica/gramatical • Lógica e consistência • Concisão e clareza • Atualização 	1,0	
<p>III – Referencial Teórico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Citações ao longo do texto • Fluxo contínuo das ideias apresentadas • Terminologia • Correção ortográfica/gramatical • Lógica e consistência • Concisão e clareza • Atualização 	1,0	
<p>IV – Objetivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objetivo geral • Objetivos específicos • Terminologia técnico-acadêmica • Concisão e clareza • Correção ortográfica/gramatical 	0,5	
<p>V – Procedimentos Metodológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de pesquisa • Delimitação do universo • Amostra • Métodos e técnicas detalhadas • Aspectos éticos (pesquisas c/ humanos) • Coleta e análise dos dados • Terminologia técnico-acadêmica • Correção ortográfica/gramatical 	1,0	

<p>VI – Resultados e Discussão</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tabelas e/ou gráficos • Terminologia técnico-acadêmica • Lógica e argumentação • Contribuição pessoal • Articulação com os objetivos • Correção ortográfica/gramatical • Capacidade de análise 	2,0	
<p>VII – Conclusão</p> <ul style="list-style-type: none"> • Articulação com os objetivos • Correção ortográfica/gramatical 	0,5	
<p>VIII – Elementos pós-textuais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Referências (normalização, checagem cruzada) • Apêndices e/ou anexos 	0,5	
<p>IX – Exposição oral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Domínio de conteúdo • Clareza nas explicações • Uso dos recursos audiovisuais • Tempo de apresentação 	2,0	
<p>X – Respostas às questões apresentadas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Segurança • Clareza nas respostas 	1,0	
Total Final:		

Conceitos: Aprovado: de 7,0 a 10,0; Reprovado: abaixo de 7,0

Observações: XXXXXXXXXXXXX

Cabo Frio, XXXX de XXXXXXXX de 20 XXXX

Assinatura do (a) Examinador (a)

Apêndice 8 – ATA DE DEFESA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE MÓDULO

As XXXX horas do dia XXXX do mês de XXXX do ano de dois mil e XXXX, na sala XXXX, reuniu-se a Banca Avaliadora sob a presidência do (a) servidor (a) do IFF XXXX (título do servidor) XXXX (nome do servidor (a)), composta pelo (a) professor (a): XXXX (título do orientador) XXXX (nome do orientador (a)), (e, se for o caso, pelo (a) XXXX (título do coorientador) XXXX (nome do coorientador (a)), professor (a) XXXX (título do professor (a)) XXXX (nome do professor (a)), como primeiro avaliador (a) e professor (a) XXXX (título do professor (a)) XXXX (nome do professor (a)), como segundo avaliador (a), para em sessão pública, procederem à avaliação do Trabalho de Conclusão de Módulo do(s) estudante(s) XXXXXXXX, apresentado como requisito parcial para a conclusão do Curso Tecnólogo em Gastronomia. O presente TCM tem como título: "XXXXXXXXXXXXXXXXXX", desenvolvido sob a orientação do (a) XXXX (e, se for o caso, a coorientação do (a) XXXX). A sessão foi aberta pelo(a) presidente da Banca Avaliadora, XXXX que fez a apresentação formal dos membros da banca de avaliação. A palavra a seguir foi concedida ao(s) autor(es) do projeto que, em 20 minutos procedeu(ram) à apresentação do trabalho. Terminada a apresentação, cada membro da Banca Avaliadora fez as suas arguições ao(s) autor(es), tendo-se adotado o sistema de diálogo sequencial. Terminada a fase de arguição, procedeu-se à avaliação da defesa do projeto de TCM. Após a avaliação pela banca, considera-se o projeto (Aprovado) ou (Aprovado Condicionalmente), onde se recomenda alteração no(s) itens mencionados tendo o(s) estudante(s) o prazo máximo de 30 dias para conclusão do processo com as correções recomendadas para que o TCM seja considerado Aprovado. Após a apresentação, o(a) estudante XXXX obteve a média XXXX(XXXX), condicionado (ou não condicionado) à entrega das correções solicitadas pela Banca Avaliadora. A conclusão do processo dar-se-á quando da entrega da versão definitiva do projeto, atestada pelo Orientador Professor de TCM. Cumpridas as formalidades de pauta, às XXXX.horas e XXXXminutos, a presidência da mesa encerrou esta sessão e, para constar, eu, XXXX, Presidente da Banca Avaliadora, secretário(a) ad hoc, lavrei a presente ata que, depois de lida e aprovada, segue assinada, por mim e pelos demais membros da Banca Avaliadora, e com as fichas de avaliação de cada examinador anexas.

Assinaturas dos membros da banca avaliadora:

Nome Completo / Titulação (Orientador (a))

Nome Completo / Titulação (Examinador (a))

Nome Completo / Titulação (Examinador (a))

**Apêndice 9 – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DA BANCA EXAMINADORA (PARA TCM APROVADO
CONDICIONALMENTE)**

Eu, **XXXXXXXXXXXX**, docente do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFFluminense, *Campus* Cabo Frio, e orientador (a) do Trabalho de Conclusão de Módulo de título **XXXXXXXXXXXXXXXX** do (a) aluno (a) **XXXXXXXXXXXX**, número de matrícula: **XXXX**, declaro que foram cumpridas pelo aluno as exigências requeridas pela Banca Avaliadora por ocasião da defesa, passando o referido trabalho do estado de “aprovado condicionalmente” para “aprovado”.

Cabo Frio, **XXXX** de **XXXXXXXX** de 20 **XXXX**

Assinatura do Docente Orientador

Documento assinado eletronicamente por:

- **Claudia Maria Fiuzza Alves, COORDENADOR - FUC1 - CCTGASTCF, COORDENAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**, em 09/03/2022 12:37:39.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/03/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 329445

Código de Autenticação: 4b0bc96478

