

**RESOLUÇÃO N.º 24/2017**

**Campos dos Goytacazes, 06 de outubro de 2017**

**O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Fluminense, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelos Artigos 10 e 11 da Lei N.º 11.892, de 29 de dezembro de 2008 e o Decreto Presidencial de 05 de abril de 2016, publicado no D.O.U. de 06 de abril de 2016;**

**CONSIDERANDO:**

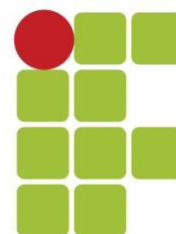
- Aprovação pelos conselheiros em reunião realizada no dia 02 de outubro de 2017.

**RESOLVE:**

**Art.1.º – APROVAR** Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do *Campus* Cabo Frio, constante no Anexo I desta Resolução.

**Art.2º** - Esta Resolução entra em vigor a partir de sua publicação.

**JEFFERSON MANHÃES DE AZEVEDO  
PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR**



**INSTITUTO  
FEDERAL  
FLUMINENSE**

**CURSO SUPERIOR  
DE TECNOLOGIA  
EM GASTRONOMIA**

*campus CABO FRIO*

CABO FRIO - RJ

**2017**

### DADOS DA INSTITUIÇÃO

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

**REITOR**

Jefferson Manhães de Azevedo

**PRÓ-REITOR DE ENSINO**

Christiane Menezes Rodrigues

**DIRETOR DO IF FLUMINENSE CAMPUS CABO FRIO**

Victor Barbosa Saraiva

**DIRETOR DE ENSINO**

Renato Cerqueira de Carvalho

**COORDENADOR DO CURSO**

Adriana Paula Slongo Marcussi

**MEMBROS DO NDE**

Adriana Paula Slongo Marcussi

Aline Bravo Barbosa Couto

Bernardo Alberto Marcussi

Gustavo da Cunha Guterman

Karla Maria Rio de Macedo

**ASSESSORAMENTO PEDAGÓGICO**

Mônica Machado Neves Ramos

**COORDENADOR ACADÊMICO**

André Luiz Pestana de Lacerda

## COLEGIADO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Adriana Paula Slongo Marcussi

Adriana Vaz Braga

Alexis Silveira

Aline Bravo Barbosa Couto

Bernardo Alberto Marcussi

Evelyn Pereira Barbosa

Fernando Antonio Trindade Campos

Gustavo da Cunha Guterman

Jaunilson Francisco da Cruz

Juliana Vasconcelos Veronese

Karla Maria Rio de Macedo

Renato Cerqueira de Carvalho

Romilda de Fátima Suinka de Campos

## Sumário

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	6
<b>2 - IDENTIFICAÇÃO DO CURSO</b> .....	11
<b>3 - JUSTICATIVA</b> .....	12
<b>4 – OBJETIVOS</b> .....	16
4.1 Objetivo Geral .....	16
4.2 Objetivos Específicos .....	16
<b>5 - PERFIL DO EGRESSO PROFISSIONAL</b> .....	18
5.1 Competências Profissionais .....	19
<b>6 - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR</b> .....	19
6.1 Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia .....	24
<b>7 – COMPONENTES CURRICULARES</b> .....	30
<b>8 - METODOLOGIA DE ENSINO</b> .....	108
<b>9 - ESTRATÉGIAS DE FOMENTO AO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E AO COOPERATIVISMO</b> .....	110
<b>10 -ATIVIDADES ACADÊMICAS</b> .....	111
10.1 Estágio Profissional .....	111
10.2. Trabalho de Conclusão de Módulo(TCM) .....	114
10.3 Atividades Complementares .....	115
<b>11 - PROGRAMAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E PESQUISA</b> .....	118
11.1 Formas de incentivo às atividades de extensão e à pesquisa aplicada.....	118
11.2 Atividades de pesquisa e produção científica .....	118
11.3 Ofertas de Programas de Extensão Universitária: .....	119
<b>12-SISTEMAS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM</b> .....	121
<b>12.1Avaliação do Estudante</b> .....	<b>121</b>
<b>12.2 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos Anteriores</b> .....	121
<b>12.3 Da Qualidade do Curso</b> .....	122
12.3.1 Sistema de Avaliação do Projeto do Curso .....	122
12.3.2 Avaliação da Permanência dos Estudantes .....	122
<b>13 - CORPO DOCENTE E TÉCNICO</b> .....	123
<b>14 -ESTRUTURAÇÃO DO NDE (NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE)</b> .....	124
<b>15 - GESTÃOACADÊMICA DO CURSO (COORDENAÇÃO)</b> .....	125
<b>16 - INFRAESTRUTURA</b> .....	128
<b>16.1 - BIBLIOTECA</b> .....	132

## 1 INTRODUÇÃO

O *Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense* foi criado pela Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, devido à expansão da Rede Federal de Educação Profissional, originado do Centro Federal de Educação Tecnológica de Campos dos Goytacazes. A instituição teve origem na Escola de Aprendizes 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 Aprendizes e Artífices* para *Escola Técnica Industrial* (1945); de *Escola Técnica Industrial* para *Escola Técnica Federal* (1959); de *Escola Técnica Federal* para *Centro Federal de Educação Tecnológica* (1999); e de *Centro Federal de Educação Tecnológica* para *Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia* (2008). Ao longo das transformações a instituição foi sofrendo alterações que vão desde a sua filosofia até a sua estrutura organizacional.

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

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

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

No movimento de ocupação deste território, o Instituto atua com uma verticalizada oferta de formação, com a formação inicial e continuada; os Cursos Técnicos, em sua maioria na forma integrada com o Ensino Médio; as Licenciaturas;

os Cursos Superiores de Tecnologia e os Bacharelados, estendendo-se a oferta de formação até à Pós-graduação *lato e stricto sensu*.

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

Dentro deste cenário, o movimento de expansão e a interiorização do IFFluminense o coloca sempre diante da necessidade de um olhar revigorado por esses 'novos espaços', reafirmando por uma postura de coragem da instituição de se antecipar no movimento social, não por ser blindada aos erros, mas pela certeza do raio de alcance das políticas educacionais.

O endereço do IFFluminense é o estado do Rio de Janeiro, que vem retomando sua dinâmica socioeconômica, caracterizada por uma desconcentração espacial, da capital em direção ao interior do estado. Essa malha espacial dos grandes investimentos do estado coincide, em parte, com a atuação territorial do IFFluminense. É fundamental pensar esse território tão heterogêneo, antecipar-se ao perceber as potencialidades e criar rotas de inclusão para jovens e adultos que buscam uma formação profissional e tecnológica e elevação de sua escolaridade.

Isso traduz a sua missão:

*“Formar e qualificar profissionais no âmbito da educação tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional, bem como realizar pesquisa aplicada e promover o desenvolvimento científico e tecnológico de novos processos, produtos e serviços, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade em geral, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada e criando soluções técnicas e tecnológicas para o desenvolvimento sustentável com inclusão social.” (PDI, 2010-2014).*

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.





concomitante, Licenciatura em Química e Biologia, Pós-Graduação *Latu Sensu* em Ensino de Ciências e de Educação Ambiental, todos em atendimento ao Programa de Integração da Educação Básica com a Educação Profissional e ao compromisso de formação de professores. Em 2013, foi implantado o Curso Técnico Concomitante em Química, e o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria em 2015.

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

I. Organizar as atividades de ensino, pesquisa e extensão como expedientes fundamentais ao processo de ensino e de aprendizagem, nas modalidades de ensino ofertadas, em atendimento às novas demandas da sociedade que, por sua vez, exige uma formação que articule a competência científica e técnica com a inserção política e a postura ética.

II. Buscar um padrão de trabalho que possa ser referência na educação profissional tecnológica, em seu compromisso com o desenvolvimento local e regional.

III. Discutir permanente e sistemicamente com os campi do IFFluminense no sentido da implantação e implementação de uma metodologia de trabalho que integre propostas de atuação no ensino, pesquisa e extensão.

IV. Incentivar a participação dos discentes em projetos de iniciação científica e em outros programas de pesquisa, por meio de ampliação de bolsas e outros.

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

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

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

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

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

X. Intensificar os cursos de FIC (Formação Inicial e Continuada) para trabalhadores da região, em especial nos eixos tecnológicos de Controle e Processos Industriais, Turismo, Hospitalidade e Lazer e Produção Industrial.

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

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

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

## 2 - IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

### Denominação do Curso:

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

### Nível

Superior

### Bases Legais

Fundamentação legal: LDB N°9.394/96, Decreto N° 5.773 de 2006. Parecer CNE/CES N°. 277/2006, Resolução CNE/CP N° 3/2002.

### Unidade Ofertante

IFFluminense  
Campus Cabo Frio

### Eixo Tecnológico

Turismo, Hospitalidade e  
Lazer

### Modalidade de Ensino

Presencial

### Público Alvo

Estudantes do curso técnico integrado em hospedagem, estudantes dos cursos técnicos concomitantes ou pós-médio do eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Estudantes egressos do ensino médio das redes pública e privada dos municípios, e profissionais da área de gastronomia.

### Nº de Vagas Oferecidas:

30 vagas  
anuais/semestral

### Periodicidade da Oferta

Anual

### Forma de Oferta

Tecnólogo

### Requisitos de Acesso:

Processo seletivo próprio (vestibular), Sistema de Seleção Unificada (SISU), Edital de transferência interna e externa, edital de ingresso para portadores de diploma e edital próprio de vagas remanescentes.

### Regime de Matrícula

Por componente  
curricular

### Turno de funcionamento

Tarde/Noite

### Carga Horária Total do Curso:

2.060 horas/aula  
1.716 horas

### Carga horária Específica da Parte Profissionalizante:

NSA

### Tempo de Duração do Curso:

2,5 anos (5  
semestres)

### Tempo de Integralização do Curso:

Mínimo 2,5 anos (5 semestres)  
e máximo recomendado de 4  
anos (8 semestres)

### Título Acadêmico Conferido:

Tecnólogo em Gastronomia

**Coordenação de Curso:** Adriana Paula Slongo Marcussi – Doutora em Engenharia de Alimentos

### 3 - JUSTIFICATIVA

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IF) apresentam uma caracterização singular que se fundamentam na verticalização do ensino, onde os docentes atuam nos diferentes níveis do ensino com os discentes compartilhando os espaços pedagógicos, incluindo os laboratórios e procurando estabelecer itinerários formativos do curso técnico ao doutorado, o que faz com que sejam ambientes de aprendizagem favoráveis à contextualização da Ciência e da Tecnologia (PACHECO, 2011). Além de apresentarem um corpo docente cuja atuação pauta-se no domínio da teoria em estreita associação com atividades práticas, o que sem dúvida representa um contexto de aprendizagem dinâmico, apropriado, motivador às ações teórico-práticas que, por sua vez, estimulam e favorecem a pesquisa.

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

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

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

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

Essa nova realidade de turismo neste eixo Cabo Frio – Búzios e da Região dos Lagos como um todo, exige qualificação na infraestrutura e nos serviços oferecidos ao público, o que repercute na necessidade de qualificação profissional, demanda potencial para a oferta do CST de Gastronomia pelo *Campus* Cabo Frio.

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

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

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

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

mesmo, promovendo uma visão ampla do mundo do trabalho para o exercício da cidadania.

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

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

Diante do contexto do mundo do trabalho, entende-se que o CST em Gastronomia possibilita ao egresso uma qualificação profissional que vai ao encontro da demanda do mercado local, pelo fato de este caracterizar-se por um grande número de pequenos estabelecimentos, tais como pousadas, restaurantes, bares, bistrôs, cafeterias etc., os quais priorizam profissionais com ampla formação e



qualificação, tanto para a produção quanto para o serviço. Por essa razão, dentro dessa realidade socioeconômica e cultural, pode-se afirmar que a empregabilidade do egresso do CST em Gastronomia, cuja formação é mais completa, será maior.

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

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

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

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



## 4 – OBJETIVOS

### 4.1 Objetivo Geral

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

### 4.2 Objetivos Específicos

Formar Tecnólogos em Gastronomia aptos a exercerem atividades específicas de:

1. Formar e atualizar, com novas tecnologias de trabalho, os gestores, supervisores e coordenadores em gastronomia.
2. Desenvolver capacidades para as funções de gestor, supervisor e coordenador da produção e serviços de alimentos e bebidas, bem como para a execução de funções operacionais.
3. Desenvolver as características profissionais para empreender e analisar o mercado da gastronomia.
4. Formar trabalhadores para o gerenciamento dos problemas e criação de soluções, voltados para os resultados econômicos, financeiros e de satisfação dos clientes;
5. Possibilitar melhor organização e funcionamento do setor de gastronomia a partir do entendimento e análise de suas questões operacionais e administrativas;
6. Proporcionar condições que permitam a discussão e reflexão sobre o melhor desempenho, de acordo com as exigências do setor gastronômico e turístico;
7. Viabilizar a formação crítica e integral do profissional cidadão comprometido com questões socioambientais, higiênico-sanitárias e histórico-culturais na área da Gastronomia;
8. Preparar profissionais para atender a demanda do turismo, hospitalidade e

- lazer em pleno desenvolvimento, especialmente a local e regional, constituída por micro e pequenos estabelecimentos em sua maioria;
9. Disseminar a educação e a formação profissional de qualidade, como instituição pública federal, no eixo profissional de hospitalidade e lazer;
  10. Promover de forma permanente o desenvolvimento da capacidade de integração entre a organização e o meio ambiente, através do desenvolvimento sustentável e responsabilidade social;
  11. Conscientizar o profissional no sentido de realizar práticas de ética e cidadania;
  12. Preparar o estudante para elaborar e incrementar planos de negócios, utilizando métodos e técnicas de gestão na formação e organização empresarial.
  13. Formar profissionais capazes de compreender os impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias ligadas ao setor de hospedagem.
  14. Ampliar o nível de informações dos estudantes para desenvolver senso crítico e trabalhar em equipes multidisciplinares.
  15. Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico.
  16. Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação.
  17. Contribuir para a formação de profissionais a partir de uma visão global, abrangendo todas as fases da atividade de gastronomia, principalmente com os conhecimentos relacionados às práticas gerenciais desenvolvidas nas empresas gastronômicas.
  18. Desenvolver habilidades específicas em: mice em place, tipos de cortes, métodos de cocção, identificação de preparações da Cozinha Brasileira, bem como das conceituadas cozinhas internacionais, tradicionais e contemporânea.
  19. Preparar profissionais com a capacidade de elaborar fichas técnicas das diversas preparações culinárias.
  20. Proporcionar condições que permitam a discussão e reflexão através da

releitura e revisita dos pratos tradicionais brasileiros e mundiais, o que permitirá ao estudante a habilidade para criação durante as aulas práticas.

## 5 - PERFIL DO EGRESSO PROFISSIONAL

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

O Tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, empreende e gerencia negócios na área de alimentos e bebidas com inovação, considerando aspectos culturais, econômicos e socioambientais.

Na área de alimentação o profissional de egresso receberá ampla conhecimento, onde poderá 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 receberá uma sólida formação geral e humanística sendo instrumentalizado no desenvolvimento das competências para, diante de uma situação complexa, e, tendo em vista as finalidades necessárias, agir com os seguintes critérios:

1. Mobilizar os recursos disponíveis para o encaminhamento da solução;
1. A formação humanística e visão global para compreender o meio onde está inserido e a tomar decisões em um mundo diversificado e interdependente;
2. A formação técnica e científica para atuar no mercado e desenvolver atividades específicas da prática profissional;
3. Autonomia profissional e intelectual;
4. A capacidade de superar os desafios das rápidas transformações da sociedade, no mercado de trabalho e das condições do exercício profissional;
5. A flexibilidade para atender às novas e emergentes demandas do mercado em consonância com a competência teórico/prática;

6. A formação de uma consciência cultural para preservação do meio ambiente e sua sustentabilidade.

Sua preparação para atuação no mercado está voltada para a preservação do meio ambiente e a responsabilidade social. 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.

### **5.1 Competências Profissionais**

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

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

## **6 - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

O IFFluminense *Campus* Cabo Frio, ao elaborar a proposta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, apresenta como princípios: flexibilidade curricular; metodologias de ensino que concorram para a interdisciplinaridade; constituição de um caráter crítico-reflexivo sobre as questões que envolvem o dinamismo do mundo

contemporâneo; tratando de forma indissociável ensino-pesquisa-extensão, promovendo a dialética entre teoria e prática.

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

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

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

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

O CST em Gastronomia do IFFluminense *Campus* Cabo Frio, tem uma carga horária do currículo pleno que corresponde a 1716 horas. É importante observar à integração do currículo a realização de 80 horas de “Atividades Complementares” (AC), que pretende atualizar o estudante com as novidades na área de Gastronomia.

A formação do conhecimento passará pela integração da teoria e da prática nos laboratórios didáticos do *campus* e no estágio curricular supervisionado obrigatório (360 h), que proporcionarão a aplicação prática do conhecimento teórico desenvolvido durante o curso, bem como a atuação profissional como prática da formação ética e cidadã do trabalhador nos meios de alimentação.

O prazo mínimo para a integralização do curso é de 05 (cinco) semestres letivos e o prazo máximo recomendado é de 8 (oito) semestres letivos. O ingresso se

dará anualmente, de acordo com edital do processo seletivo, e o regime de matrícula será semestral, possibilitando a entrada de 30 estudantes por turma.

Nos 1.º e 3.º semestres, o estudante terá possibilidade de cursar disciplina optativa alinhada com as demandas de mercado e/ou possíveis parcerias educacionais desenvolvidas pelo IFFluminense *Campus* Cabo Frio, possibilitando a inserção de conteúdos diversos que contemplam a formação sociocultural deste futuro profissional do setor gastronômico. Inicialmente serão ofertadas 5(cinco) disciplinas optativas (Análise Sensorial de Alimentos, Introdução à Informática, Relações Interpessoais, Tecnologia de Alimentos e Libras),

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

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

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

Nessa perspectiva, o núcleo pretende abordar em seus projetos questões de identidade negra, identidade africana, identidade indígena, através de conexões histórico-sociais relevantes para a compreensão da rica cultura brasileira, traçando itinerários de pesquisas identificados e pactuados com um projeto de sociedade

fundada na igualdade política, econômica e social, sem incorrer em dogmas, estereótipos ou folclorizações.

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

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

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

A Educação em Direitos Humanos é um dos eixos fundamentais do direito à educação, e refere-se ao uso de concepções e práticas educativas fundadas nos Direitos Humanos e em seus processos de promoção, proteção, defesa e aplicação na vida cotidiana e cidadã de sujeitos de direitos e de responsabilidades individuais e coletivas. Dentro desta inserção os conhecimentos concernentes à Educação em Direitos Humanos na organização dos currículos da Educação Básica e da Educação Superior é de suma importância para o desenvolvimento do cidadão, conforme também consta na Resolução CNE Nº01 de 30 de maio de 2012, e a mesma dentro do curso de Tecnólogo em Gastronomia será abordada da seguinte forma:



I - 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.

A gestão de resíduos sólidos será amplamente discutida durante o decorrer deste curso, pois essa área de trabalho gera muitos resíduos orgânicos, os quais, se amplamente aproveitados de forma a transformar-se em outros produtos alimentares (alimentos produzidos a partir da casca de frutas, etc.) ou mesmo servir como adubo para produção de produtos saudáveis, como hortas. Assim, durante todas as preparações culinárias o estudante através de conhecimentos adquiridos anteriormente, terá a consciência de evitar desperdícios e de destinar corretamente os resíduos gerados, o que faz com que o estudante aplique na prática as políticas de educação ambiental no seu ambiente de estudo e, especialmente no seu futuro ambiente de trabalho.

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

O desenvolvimento das atividades de extensão ao longo do curso é de suma importância para que o estudante esteja em contato com o mercado de trabalho e outras entidades sociais relacionadas a sua área de atuação. As atividades de extensão serão realizadas ao longo do curso e garantidas por meio das visitas técnicas, seminários, contato com a área de atuação para desenvolvimento de soluções tecnológicas e inovadoras, e outras atividades. O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia desenvolverá projetos técnicos científicos de forma interdisciplinar integrando as áreas do curso, incentivando os estudantes à produção do conhecimento e a participação em conjunto com os professores, de programas institucionais de bolsas de iniciação científica e de outros programas de fomento à pesquisa e à extensão. A pesquisa é uma ferramenta importante de complementação da formação ao longo do percurso escolar, pois auxilia o estudante na organização



das ações embasadas em metodologia e rigor científico. A busca contínua de informações aprimora a habilidade do estudante de ter acesso rápido as 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. A inter-relação entre o ensino a pesquisa e extensão contribui para uma formação completa, utilizando os conceitos teóricos para a aplicação direta com rigor científico, contribuindo para a eficiência e eficácia da formação.

### **6.1 Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**

O Curso Superior de Tecnologia 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 32(trinta e dois) componentes curriculares organizados em 5eixos formativos, que juntos possibilitam alcançar o perfil do egresso desejado, estabelecendo entre eles uma teia de relações ligadas ao mercado de gastronomia; as ciências humanas e ambientais; as competências administrativas e as competências empreendedoras.

Os componentes curriculares explicitados na estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia integram os seguintes conjuntos que estabelecem uma teia de relações: atividades complementares, competências artístico-cultural, competência científica, competência profissional e competência empreendedora. Abaixo apresentamos os eixos formativos:

- **Atividades Complementares (AC):** Estas atividades possibilitam o conhecimento de novas habilidades e vivências que serão adquiridas fora do ambiente escolar, especialmente nas relações com o mundo da pesquisa e do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade. O acompanhamento da

carga horária se dará com o preenchimento de documentos próprios a serem entregues ao Núcleo de Apoio a Prática Profissional (NAPP).

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

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

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

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



**Figura 2:** Representação dos eixos formativos.

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

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

Eixo Formativo	Componente Curricular	Carga Horária		Período Ofertado				
		Teórica	Prática	1º	2º	3º	4º	5º
<b>AC</b>	Atividades Complementares	100 h/a		X	X	X	X	X
<b>Competência Artístico-Cultural</b>	História da Gastronomia	40 h/a			X			
	Cultura, Arte e Estética na Gastronomia	40 h/a			X			
	Total	100 h/a						
<b>Competência Científica</b>	Matemática Aplicada	40 h/a		X				
	Química dos Alimentos	60 h/a	20 h/a	X				
	Higiene e Segurança Alimentar	60 h/a	20 h/a	X				
	Nutrição Básica	60 h/a		X				
	Tecnologia Culinária	30 h/a	50 h/a		X			
	Educação Ambiental	40 h/a		X				
	Fundamentos do Trabalho Acadêmico	40 h/a			X			
	Total	270 h/a	90 h/a					
<b>Competência Profissional</b>	Habilidades Básicas em Cozinha Profissional	50 h/a	30 h/a	X				
	Planejamento de Cardápio	40 h/a			X			
	Panificação e Confeitaria	20 h/a	60 h/a		X			
	Bebidas e Mixologia	20 h/a	20 h/a			X		
	Técnicas de Serviço de Sala e Bar	20 h/a	20 h/a			X		
	Cozinha Francesa	20 h/a	60 h/a			X		
	Cozinha Brasileira	20 h/a	60 h/a			X		
	Culinária Funcional	20 h/a	60 h/a			X		
	Cozinha Brasileira Regional	20 h/a	60 h/a				X	
	Cozinha Italiana	20 h/a	60 h/a				X	
	Cozinha Mediterrânea Asiática	20 h/a	60 h/a					X
	Estágio Curricular Supervisionado I	40 h/a	140 h/a				X	
	Estágio Curricular Supervisionado II	40 h/a	140 h/a					X
	Noções de Direito e Segurança do Trabalho	60 h/a			X			
	TCM – Organização de Eventos	60h/a					X	
	TCM – Plano de Negócios	60h/a						X
Total	530 h/a	770 h/a						
<b>Competência Empreendedora</b>	Organização de Eventos	40 h/a					X	
	Marketing de Serviços	60 h/a					X	
	Gestão de Materiais	60 h/a						
	Gestão de Pessoas	40 h/a						X

	Gestão Financeira	60 h/a							X
	Implantação de Empreendimentos Gastronômicos	40 h/a							X
	<b>Total</b>	<b>300 h/a</b>							
<b>Disciplinas Optativas</b>	Análise Sensorial de Alimentos	40 h/a		X	X	X			
	Libras	40 h/a		X	X	X			
	Relações Interpessoais e Ética Profissional	40 h/a		X	X	X			
	Tecnologia de Alimentos	40 h/a		X	X	X			
	Introdução à Informática	40 h/a		X	X	X			
	Aditivos alimentares	40h/a		X	X	X			
<b>Total do curso (horas/aulas*)</b>		<b>2060 horas aula</b>							
<b>Total do curso (horas relógio)</b>		<b>1.716 horas</b>							
<b>Carga Horária Total de Atividade Complementar</b>		<b>120 h/a</b>		<b>100 h</b>					
<b>Carga horária total de aulas teóricas**</b>		<b>1200 h/a</b>							
<b>Carga horária total de aulas práticas</b>		<b>580 h/a</b>							
<b>Carga Horária das Disciplinas Optativas</b>		<b>120 h/a</b>							
<b>Carga horária total de Estágio Supervisionado***</b>		<b>360 h/a</b>		<b>300 h</b>					

\* hora/aula equivalente a 50 minutos.

\*\* Estão incluídas nesta carga horária as disciplinas optativas ofertadas no 1.º, 2.º e 3.º Período e excluídas as disciplinas de Estágio Curricular I e II.

\*\*\* Na carga horária total do estágio constam 80h/a das Disciplinas de Estágio Curricular Supervisionado I e II, integrante da parte teórica do curso. O estágio está previsto para o 4.º e 5.º períodos/semestres.

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

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

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

Os componentes curriculares estão divididos em disciplinas obrigatórias e optativas, sendo as optativas apresentadas e analisadas, a cada semestre, pelo NDE do curso, com a proposta de atualização constante das competências socioculturais e técnicas para a formação do egresso, exceto a disciplina de Libras, conforme o Decreto N.º 5.626 de 22 de dezembro de 2005.

**Figura 3-** Representação Gráfica da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, IFFluminense *Campus* Cabo Frio.

1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período																																																																				
<b>HABILIDADES BÁSICAS EM GASTRONOMIA</b>		<b>SERVIÇOS DE SALA E BAR</b>	<b>ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS</b>	<b>TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA</b>																																																																				
<table border="1"> <tr><td>Habilidades Bás. em Cozinha Profissional</td><td>80</td></tr> <tr><td>Educação Ambiental</td><td>40</td></tr> <tr><td>Matemática Básica</td><td>40</td></tr> <tr><td>Higiene e Segurança Alimentar</td><td>60</td></tr> <tr><td>Química dos Alimentos</td><td>60</td></tr> <tr><td>Fundamentos do Trabalho Acadêmico</td><td>40</td></tr> <tr><td>Optativa</td><td>40</td></tr> </table>	Habilidades Bás. em Cozinha Profissional	80	Educação Ambiental	40	Matemática Básica	40	Higiene e Segurança Alimentar	60	Química dos Alimentos	60	Fundamentos do Trabalho Acadêmico	40	Optativa	40	<table border="1"> <tr><td>Planejamento de Cardápio</td><td>40</td></tr> <tr><td>Panificação e Confeitaria</td><td>80</td></tr> <tr><td>Noções de Direito e Seg. do Trabalho.</td><td>60</td></tr> <tr><td>Tecnologia Culinária</td><td>60</td></tr> <tr><td>Nutrição Básica</td><td>60</td></tr> <tr><td>Hist. da Gastronomia</td><td>40</td></tr> <tr><td>Cultura, Arte e Estética na Gastronomia</td><td>40</td></tr> <tr><td>Optativa</td><td>40</td></tr> </table>	Planejamento de Cardápio	40	Panificação e Confeitaria	80	Noções de Direito e Seg. do Trabalho.	60	Tecnologia Culinária	60	Nutrição Básica	60	Hist. da Gastronomia	40	Cultura, Arte e Estética na Gastronomia	40	Optativa	40	<table border="1"> <tr><td>Bebidas e Mixologia</td><td>40</td></tr> <tr><td>Técnicas de Serviço de Sala e Bar</td><td>40</td></tr> <tr><td>Cozinha Francesa</td><td>80</td></tr> <tr><td>Cozinha Brasileira</td><td>80</td></tr> <tr><td>Culinária Funcional</td><td>80</td></tr> <tr><td>Gestão de Materiais</td><td>60</td></tr> <tr><td>Optativa</td><td>40</td></tr> </table>	Bebidas e Mixologia	40	Técnicas de Serviço de Sala e Bar	40	Cozinha Francesa	80	Cozinha Brasileira	80	Culinária Funcional	80	Gestão de Materiais	60	Optativa	40	<table border="1"> <tr><td>Cozinha Brasileira Regional</td><td>80</td></tr> <tr><td>Cozinha Italiana</td><td>80</td></tr> <tr><td>Organiz. de eventos</td><td>40</td></tr> <tr><td>Estágio Curricular Supervisionado I</td><td>40</td></tr> <tr><td>Gestão financeira</td><td>60</td></tr> <tr><td>TCM - ORG. EVENTOS</td><td>60</td></tr> </table>	Cozinha Brasileira Regional	80	Cozinha Italiana	80	Organiz. de eventos	40	Estágio Curricular Supervisionado I	40	Gestão financeira	60	TCM - ORG. EVENTOS	60	<table border="1"> <tr><td>Cozinha Mediterrânea Asiática</td><td>80</td></tr> <tr><td>Estágio Curricular Supervisionado I</td><td>40</td></tr> <tr><td>Gestão de Pessoas</td><td>40</td></tr> <tr><td>Marketing de Serviços</td><td>60</td></tr> <tr><td>Implantação de Empreendimentos Gastronômicas</td><td>80</td></tr> <tr><td>TCM – PLANO E NEG</td><td>60</td></tr> </table>	Cozinha Mediterrânea Asiática	80	Estágio Curricular Supervisionado I	40	Gestão de Pessoas	40	Marketing de Serviços	60	Implantação de Empreendimentos Gastronômicas	80	TCM – PLANO E NEG	60
Habilidades Bás. em Cozinha Profissional	80																																																																							
Educação Ambiental	40																																																																							
Matemática Básica	40																																																																							
Higiene e Segurança Alimentar	60																																																																							
Química dos Alimentos	60																																																																							
Fundamentos do Trabalho Acadêmico	40																																																																							
Optativa	40																																																																							
Planejamento de Cardápio	40																																																																							
Panificação e Confeitaria	80																																																																							
Noções de Direito e Seg. do Trabalho.	60																																																																							
Tecnologia Culinária	60																																																																							
Nutrição Básica	60																																																																							
Hist. da Gastronomia	40																																																																							
Cultura, Arte e Estética na Gastronomia	40																																																																							
Optativa	40																																																																							
Bebidas e Mixologia	40																																																																							
Técnicas de Serviço de Sala e Bar	40																																																																							
Cozinha Francesa	80																																																																							
Cozinha Brasileira	80																																																																							
Culinária Funcional	80																																																																							
Gestão de Materiais	60																																																																							
Optativa	40																																																																							
Cozinha Brasileira Regional	80																																																																							
Cozinha Italiana	80																																																																							
Organiz. de eventos	40																																																																							
Estágio Curricular Supervisionado I	40																																																																							
Gestão financeira	60																																																																							
TCM - ORG. EVENTOS	60																																																																							
Cozinha Mediterrânea Asiática	80																																																																							
Estágio Curricular Supervisionado I	40																																																																							
Gestão de Pessoas	40																																																																							
Marketing de Serviços	60																																																																							
Implantação de Empreendimentos Gastronômicas	80																																																																							
TCM – PLANO E NEG	60																																																																							
<b>Atividades Complementares</b>																																																																								
100																																																																								

**LEGENDA DOS EIXOS FORMATIVOS**

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

## 7 – COMPONENTES CURRICULARES

### PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Habilidades Básicas em Cozinha Profissional**

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

**Período: 1.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: Competência Profissional**

#### ***Ementa:***

---

Conhecer a estrutura física e organizacional de uma cozinha profissional. Dominar os métodos de cocção dos alimentos e as técnicas básicas de cortes e preparo de caldos e molhos mãe.

#### ***Objetivos:***

---

- 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.

#### ***Atitudes:***

---

Trabalhar em equipe. Respeitar a comunidade escolar. Cumprir as regras estabelecidas, tarefas solicitadas, respeitando os prazos. Contribuir para as aulas com interesse e empenho. Zelar pelo patrimônio escolar. Demonstrar iniciativa nas aulas.

#### ***Conteúdos:***

---

- Matérias primas;

- Estrutura física e funcional da cozinha;
- Fundos e molhos;
- Espessantes;
- Cortes clássicos legumes, verduras, frutas, carnes, aves, pescados e frutos do mar;
- Métodos de cocção;
- Vocabulário básico de termos técnicos;
- Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.

### ***Bibliografia Básica:***

---

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. Tradução de Marcos Bagno. 4. ed. São Paulo: Ática, 2007.

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios**. São Paulo: Ed. SENAC, 2000.

SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. Senac, Rio de Janeiro, 2011.

### ***Bibliografia Complementar:***

---

HELENE, H. **Dicionário de termos de gastronomia: francês-português**. São Paulo: Gaia, 2006.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011.

MONTEBELLO, N. P.; ARAÚJO, W. M. C. **Carne&cia**. 2. ed. Brasília: SENAC, 2009.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E.; BOTTMANN, E.; CAPUTO, V. **Le cordonbleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2002.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.

## **PLANO DE ENSINO**

**Disciplina: Educação Ambiental**

**Carga Horária: 40 h/a (teórica)**

**Período: 1.º Semestre**



## EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA

### ***Ementa:***

---

A disciplina visa trabalhar assuntos relacionados com as práticas da cozinha e a sua relação com o meio ambiente. Dessa forma, serão abordados assuntos práticos e de fácil entendimento sobre os diversos tipos de produção de alimentos e seus impactos no ambiente e na sociedade, conceitos básicos de ecologia, desequilíbrio ambiental e botânica.

### ***Objetivos:***

---

Estabelecer conexões entre o meio ambiente e a prática da cozinha; identificar princípios básicos da responsabilidade ambiental; identificar nas práticas de produção de alimentos alternativas que minimizem o impacto ambiental; Despertar a consciência ecológica nos estudantes e atores envolvidos no processo ensino-aprendizagem do curso; Proporcionar aos estudantes conhecimentos básicos sobre: sustentabilidade, ética, ecologia, botânica;

### ***Conteúdos:***

---

História da Educação Ambiental: A construção do conceito;

O que é sustentabilidade?;

Conceitos básicos de ecologia (Ecossistema, fluxo de energia, cadeia alimentar e, produtividade, etc.);

Desequilíbrio ambiental: Os tipos de poluição ambiental; Quais são as causas e consequências?

Práticas de produção de alimentos (Agronegócio, transgênicos, revolução verde, produção orgânica, sistema agroflorestal);

A história da evolução do homem e as suas formas de obtenção de energia (somática e extrassomática);

Cozinha tradicional: Tipos de impactos ambientais gerados pelos serviços de alimentação;

Ecogastronomia: Adoção de novas práticas e hábitos alimentares.

Conceitos básicos de botânica: Identificação de órgãos vegetais e verduras comestíveis pouco conhecidas na região;

### ***Bibliografia Básica:***

---

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

RAVEN, P.H.; E. R.F.; EICHHORN, S.E. 2007. **Biologia Vegetal**, 7<sup>a</sup>.ed. Coord. Trad. J.E. Kraus. Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro.

ODUM, E. **Ecologia**. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro, 1988.

### ***Bibliografia Complementar:***

---

CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Global Gaia, 2008.

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

SALLES, M.; BITTENCOURT, J. **Ambiências: histórias e receitas do Brasil**. Prefácio de Nina Horta. São Paulo: DBA Artes Gráficas, 2011.

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

COSTA, D. L. O. **Cozinha da Roça: delícias do Brasil interiorano**. São Paulo: Nova Alexandria, 1998.

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

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Matemática Aplicada**

**Carga Horária: 40 h/a**

**Período: 1.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA**

### ***Ementa:***

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

### ***Objetivos:***

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

### ***Conteúdos:***

1. Unidades de Medida
  - 1.1 – Medidas de comprimento;
  - 1.2 – Medidas de área;
  - 1.3 – Medidas de volume;

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

***Bibliografia Básica:***

- 
- DANTE, L.R. **Matemática**. Volume Único. São Paulo: Ática, 2009.
- CRESPO, A. A. **Estatística fácil**. Saraiva 2009.
- IEZZI, G.; D., O. **Matemática**. Volume Único. São Paulo: Atual 2007.

***Bibliografia Complementar***

- 
- SCHWERTL, S. L. **Matemática básica**. Blumenau, SC: 2012.

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

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

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

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Higiene e Segurança Alimentar**

**Carga Horária: 40 h/a – teórica      20 h/a – prática**

**Período: 1.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA**

### ***Ementa:***

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

### ***Objetivos:***

Estudar higiene e manipulação de alimentos enquanto conteúdo específico, no que tange à formação humana do tecnólogo em gastronomia exerce suma importância, uma vez que diversos processos de manipulação de alimentos envolvem a aplicação de técnicas capazes de permitir a concepção de refeições seguras; isto, que não representem risco a saúde pública.

### ***Conteúdos:***

Teórico:

- Introdução às boas práticas para serviços de alimentação; Localização, edificações, instalações, equipamentos, utensílios e móveis.
- Controle da qualidade da água; controle de pragas, manejo de resíduos sólidos.
- Saúde do manipulador; higiene pessoal, e comportamento no trabalho.
- Higiene ambiental; higienização de vegetais.
- Controle e fornecedores, seleção de insumos e matérias-primas, transporte e armazenamento.
- Congelamento; refrigeração, descongelamento; e dessalgue.
- Cocção, manutenção a quente ou a frio
  - Distribuição, resfriamento e reaquecimento.
- Registros documentais; responsabilidade técnica.
- O procedimento operacional padrão de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

- O procedimento operacional padrão de controle de pragas e vetores urbanos.
- O procedimento operacional padrão de higienização dos reservatórios de água.
- O procedimento operacional padrão de controle da higiene e saúde dos manipuladores.
- Definições essenciais sobre o processo de higienização
- Detergentes: tipos, mecanismos de ação, resíduos alvo.
- Sanificantes: físicos ou químicos, ação, eficácia.
- Métodos de limpeza e sanitização.

**Prático:**

- Métodos de higienização;
- Fabricação de alimentos segundo as normas de higiene e segurança alimentar.

***Bibliografia Básica:***

---

FIGUEIREDO, R.M..**DVAs: guia prático para evitar DVAs, doenças veiculadas por alimentos.** São Paulo, 2001.

SLVA, J.; ENEO, A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação.** São Paulo. Livraria Varela, 2014.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia.** 10. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2012.

***Bibliografia Complementar***

---

SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional.** Tradução de Helena Londres. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2011.

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

SILVA FILHO, G. N..**Microbiologia: Manual de aulas práticas.** 2ªed. Editora da UFSC, 2007.

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

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

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Química dos alimentos**

**Carga Horária: 40 h/a – teórica      20 h/a – prática**

**Período: 1.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO:COMPETÊNCIA CIENTÍFICA**

### ***Ementa:***

Formar profissionais que irão entender os princípios da química dos alimentos ao prepararem os seus pratos. Elaboração de diferentes pratos e suas combinações com o enfoque da química dos alimentos.

### ***Objetivos:***

- Repassar os conhecimentos de química dos alimentos;
- Combinar adequadamente os alimentos;
- Aplicar técnicas de preparação de molhos 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 química dos alimentos.

### ***Conteúdos:***

Teórico:

- Estudo da atividade de água e sua importância;
- Estudo dos carboidratos em alimentos;
- Estudo de pigmentos em alimentos;
- Escurecimento enzimático;
- Estudo dos lipídios em alimentos;
- Estudo das proteínas em alimentos;
- Estudo das massas em alimentos;
- Aditivos em alimentos.

Prático:

- Estudo dos carboidratos;
- Alterações em proteínas;



- Alterações em massas;

***Bibliografia Básica:***

---

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

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

SCHLTIZER, R. G. **Gastronomia e turismo**. Aleph, 2006.

***Bibliografia Complementar***

---

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

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

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

FIGUEIREDO, R. M. **DVAs: guia prático para evitar DVAs, doenças veiculadas por alimentos**. São Paulo; 2001.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Nutrição Básica e antropologia alimentar**

**Carga Horária: 60h**

**Período: 1.º semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA**

### ***Ementa:***

Princípios da alimentação e nutrição. Classificação dos grupos de alimentos por nutrientes. Princípios e práticas da alimentação saudável. Guia alimentar brasileiro. Alimentos funcionais. Processos de digestão, assimilação e metabolismo dos nutrientes. Interpretação e formulação da informação nutricional dos rótulos dos alimentos.

### ***Objetivos:***

Conhecer, classificar e reconhecer os nutrientes e principais alimentos integrando os conteúdos assimilados de modo a favorecer a escolha e aplicação de uma alimentação equilibrada no contexto de atuação do profissional da Gastronomia. Compreender e desenvolver as informações nutricionais apresentadas nos rótulos dos alimentos favorecendo a escolha de alimentos mais saudável de forma consciente.

### ***Conteúdos:***

- 1– CONCEITOS DE NUTRIENTES E ALIMENTOS
- 2 – GRUPOS DE NUTRIENTES E ALIMENTOS (MACRO E MICRONUTRIENTES)
- 3 – TIPOS DE ALIMENTOS (FONTES DE PROTEINAS, CARBOIDRATOS, LIPÍDEOS, VITAMINAS E MINERAIS)
- 4 – GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA
- 5 – SISTEMA DIGESTÓRIO
- 6 – DESEQUILÍBRIO ALIMENTAR
- 7 – ROTULAGEM NUTRICIONAL
- 8 – CONCEITO SOBRE ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO.

## 9 - CONSTRUÇÕES CULTURAIS E SIMBÓLICAS

### ***Bibliografia Básica:***

---

DUTRADEOLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. **Ciências nutricionais – aprendendo a aprender**. 2<sup>o</sup>ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

KRAUSE, L.K. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11<sup>o</sup>ed. São Paulo: Roca, 2005.

LOPES, S.; ROSSO, S. **Biologia volume único**. São Paulo: Saraiva, 2005.

### ***Bibliografia Complementar:***

---

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

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

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

SENAC DN. **O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. 2 ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011.

TEICHMANN, I. M.. **Tecnologia Culinária**. 2 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Fundamentos do trabalho acadêmico**

**Carga Horária: 40 h/a – teórica**

**Período: 2.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA**

### ***Ementa:***

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

### ***Objetivos:***

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

### ***Conteúdos:***

1. Fundamentos da Metodologia Científica.
2. A Comunicação Científica.
3. Métodos e técnicas de pesquisa.
4. A comunicação entre orientados/orientadores.
5. Normas para Elaboração de Trabalhos Acadêmicos.
6. O Projeto de Pesquisa.
7. O Experimento.
8. A organização de texto científico na área de hotelaria e gastronomia seguindo as normas ABNT.

### ***Bibliografia Básica:***

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

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

ANDRADE, M. M. DE. **Como preparar trabalhos para curso de pós-graduação.** 7<sup>a</sup>ed. Atlas, 2008.

MACHADO, A. R. **Trabalhos de pesquisa: diários de leitura para revisão bibliográfica.** 2<sup>a</sup>ed. Parábola, 2007.

### ***Bibliografia Complementar***

---

KOCHE, J.C. **Fundamentos da metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa.** 32<sup>a</sup>ed. Vozes, 2012.

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

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação.** 9<sup>a</sup>ed. Atlas, 2009.

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

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: História da Gastronomia**

**Carga Horária: 40 h/a – teórica**

**Período: 2.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA ARTÍSTICO-CULTURAL**

### ***Ementa:***

Analisar e relacionar as influências na construção da culinária de uma sociedade e suas principais características.

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

Experiências gastronômicas significativas na Pré-História, Antiguidade, Idade Média, Idade Moderna e Idade Contemporânea.

### ***Objetivos:***

- Conhecer os primeiros hábitos alimentares do homem;
- Conceituação de alimentação, culinária e gastronomia;
- Influências sociais, culturais, históricas, geográficas e religiosas na culinária mundial;
- Influências na culinária brasileira e suas cozinhas regionais (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).
- História da gastronomia mundial e brasileira e seus principais representantes;
- Movimentos gastronômicos.

### ***Conteúdos:***

Experiências gastronômicas significativas na Pré-História, Antiguidade, Idade Média, Idade Moderna e Idade Contemporânea. Experiências gastronômicas nas perspectivas temporal e regional

***Bibliografia Básica:***

---

ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. **Gastronomia: cortes e recortes**. volume 1.

Brasília: SENAC, 2009.

CASCUDO, L.C. **Antologia da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global Gaia, 2011.

PETRINI, C. **Slowfood: princípios da nova gastronomia**. SENAC, Rio de Janeiro, 2009.

***Bibliografia Complementar:***

---

SENAC. Departamento Nacional. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.

FREIXA, D. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global Gaia, 2011.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Planejamento de Cardápios**

**Carga Horária: 40h/a – teórica**

**Período: 2.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL**

### ***Ementa:***

Elaborar diferentes tipos de cardápios de acordo com as necessidades e objetivos e com base em critérios e conceitos que busquem a satisfação dos clientes, a redução de custos e com maior lucratividade.

### ***Objetivos:***

1. Adequar cardápios de acordo com a necessidade do evento ou estabelecimento;
2. Analisar custos, rentabilidade e layout do cardápio;
3. Elaborar cardápios com equilíbrio de formas, texturas, cores, aromas e sabores.

### ***Conteúdos:***

1. Conceituação de Menu e Cardápio;
2. Técnicas para a elaboração de cardápios;
3. Modalidades de serviço e atendimento;
4. Cardápios temáticos e com restrições;
5. Produção de planilhas de produtos;
6. Sazonalidade de produtos;
7. Análise de custos e rentabilidade de pratos e cardápios;
8. Análise do cardápio como ferramenta de marketing;
9. Layout e design de cardápios.

### ***Bibliografia Básica:***

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



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

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

***Bibliografia Complementar:***

---

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil.** 4. ed. São Paulo: Global Gaia, 2011.

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

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

HELENE, H. **Dicionário de termos de gastronomia: francês-português.** São Paulo: Gaia, 2006.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Tecnologia culinária**

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

**Período: 2.º semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA**

### ***Ementa:***

Conceito, classificação, organização estrutural, composição química, recebimento, armazenamento, processamento, distribuição, armazenamento e composição sensorial dos gêneros alimentícios.

### ***Objetivos:***

Conhecer, classificar e reconhecer os gêneros alimentícios de modo a selecionar e aplicar as técnicas de produção adequadas durante o recebimento, armazenamento, processamento e distribuição do alimento. Aplicar as técnicas de produção de modo a desenvolver alimentos atendendo seus aspectos nutricionais, digestivos, sensoriais e econômicos.

### ***Conteúdos:***

- 1– Princípios da tecnologia culinária
- 2 - Metodologia para pesos e medidas
- 2 – Tecnologia culinária de açúcares
- 3 - Tecnologia culinária de óleos e gorduras
- 4 - Tecnologia culinária de essências, especiarias e ervas aromáticas
- 5 - Tecnologia culinária de cereais
- 6 - Tecnologia culinária de leguminosas
- 7 - Tecnologia culinária de hortaliças
- 8 - Tecnologia culinária de frutas
- 9- Tecnologia culinária de leite
- 10 - Tecnologia culinária de ovos
- 11 - Tecnologia culinária de carnes
- 12 - Tecnologia culinária de pescado

***Bibliografia Básica:***

---

- CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.
- ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.
- TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

***Bibliografia Complementar:***

---

- DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. **Ciências nutricionais – aprendendo a aprender**. 2<sup>o</sup>ed. São Paulo: Sarvier, 2008.
- KRAUSE, L.K. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11<sup>o</sup>ed. São Paulo: Roca, 2005.
- TEICHMANN, I. M.. **Tecnologia Culinária**. 2 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.
- DAVIES, C. A.. **Alimentos e Bebidas**. 4 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.
- RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2.ed. rev. São Paulo: Ed. Blücher, 2007.
- SENAC DN. **O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. 2 ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Panificação e Confeitaria**

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

**Período: 2.º Semestre**

**Eixo Formativo: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL**

### ***Ementa:***

Panorama histórico da Panificação e da Confeitaria. Conceitos técnicos e científicos. Técnicas e equipamentos de produção. Fermentação. Tipos de massas de pães. Massas e cremes na confeitaria. Tipos de recheios. Técnicas de trabalho com chocolate e açúcar. Tipos gerais de pães e sobremesas

### ***Objetivos:***

Apresentar conceitos teóricos e técnicas básicas de preparos em panificação e confeitaria de modo a fornecer suporte teórico e prático de modo a capacitar o estudante para a gestão de conhecimentos posteriores.

### ***Conteúdos:***

#### **1º Bimestre**

##### **1ª Aula (teórica):**

1. Apresentação da disciplina e do Plano de Ensino;
2. Panorama histórico da Panificação;
3. Conceitos científicos e tecnológicos.

##### **2ª Aula (teórica):**

1. Conceitos científicos e tecnológicos.

##### **3ª Aula (prática):**

2. Produção básica e individual de pão (Pão Caseiro).
3. Extração do Glúten.
4. Observação de fermentações.

##### **4ª Aula (prática):**

5. Pão de Leite de Coco;
6. CinnamonRoll;
7. Panetone Rendado;

8. Pão de Hambúrguer.

**5ª Aula (prática):**

1. Pão Integral;
1. Pão de Centeio;
2. Pão de Aveia;
3. Pão de Germe de Trigo.

**6ª Aula (prática):**

1. Pão Francês;
2. Baguette recheada.

**7ª Aula (prática):**

1. Massa folhada e produtos correlatos (produção individual);
2. Massa do brioche.

**8ª Aula (prática):**

3. Brioches;
4. Broa de Fubá;
5. Pretzel;
6. Esfiha.

**9ª Aula:**

1. Pão Pitta;
2. Pão Ciabatta;
3. Pão Italiano;
4. Focaccia;
5. Pizza.

**10ª Aula (prática): Avaliação Teórica.**

**2º Bimestre**

**11ª Mesa Redonda**

**12ª Aula (teórica):**

1. Panorama histórico da Confeitaria;
2. Conceitos técnicos.

**13ª Aula (prática):**

1. Torta de Limão tradicional

2. Massa Choux (cobertura hidrogenada)
3. Creme de Confeiteiro
4. Torta de Morango tradicional
5. Brilho nappage

**14ª Aula (prática):**

1. Cookies de chocolate
2. Amanteigado
3. Beliscão
4. Madalenas
5. Biscoito de nata

**15ª Aula (prática):**

1. Petit Gateau de chocolate (Fondant micuit)
2. Brownie
3. Mousse de chocolate
4. Trufas

**16ª Aula (prática):**

1. Strudel
  2. Fondant
  3. Merengue Suíço
  4. Chantilly tradicional
- \* Pão de ló 3
- } Montar uma sobremesa

**17ª Aula (prática):**

1. Temperagem de chocolate
2. Preparo de bombons e recheios (ganache e praline)

**18ª Aula (prática):**

1. Pasta Americana
2. Pão de ló 2
3. Glacê Real
4. Chantilly vegetal com morango
5. Montagens de bolos (glacê real e pasta – coloridos)

**19ª Mesa Redonda**

**20ª Aula: Prova Teórica**

### ***Bibliografia Básica:***

---

- THIS, H. **Um cientista na cozinha.** Tradução de Marcos Bagno. 4. ed. São Paulo: Ática, 2007.
- SILVA FILHO, G. N.; OLIVEIRA, V.L. **Microbiologia: manual de aulas práticas.** 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007.
- ASTOLFI, JEAN-PIERRE. **A didática das ciências.** Papirus, Campinas, 2012.

### ***Bibliografia Complementar:***

---

- RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E.A. G. **Química de alimentos.** 2.ed. rev. São Paulo: Ed. Blücher, 2007.
- SENAC. Departamento Nacional. **O pão na mesa brasileira.** 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.
- Jean-Louis F.; Massino M. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- TEICHMANN, I. T. M. **Tecnologia culinária.** 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.
- SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional.** 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2011.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Cultura, Arte e Estética na Gastronomia**

**Carga Horária: 40 h/a – teórica**

**Período: 2.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA ARTÍSTICO-CULTURAL**

### ***Ementa:***

Compreender a influência das diferentes culturas nos hábitos alimentares regionais e internacionais e a influência da arte e da estética na produção de alimentos e na composição de pratos.

### ***Objetivos:***

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

### ***Conteúdos:***

12. Conceitos de cultura, arte e estética;
13. Comida como cultura;
14. Cultura alimentar no Brasil e no mundo;
15. Globalização x regionalismo;
16. Cor e forma;
17. História da arte e movimentos artísticos;
18. Relação da arte e da estética na gastronomia;



### ***Bibliografia Básica:***

---

ROUSSEAU, J.J. **Discurso sobre as ciências e as artes: discurso sobre a origem e os fundamentos da desigualdade entre os homens.** Claret, 2010.

ZABALA, A. **A prática educativa: como ensinar.** Artes Médicas. Porto Alegre, 1998.

QUADROS, R. M. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos.** Artes Médica. Porto Alegre, 2004.

### ***Bibliografia Complementar:***

---

PETRINI, Carlo. **Slowfood: princípios da nova gastronomia.** Tradução de Renata Lucia Botini. São Paulo: SENAC, c2009.

BEI. **Brasil: gastronomia, cultura e turismo.** São Paulo: BEI Comunicação, 2010.

SENAC. Departamento Nacional. **A história da gastronomia.** Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.

REIS, R. R. **Educação e estética: ensaios críticos sobre arte e formação humana no pós-modernismo.** São Paulo: Cortez, 2005.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Noções de Direito e Segurança do Trabalho**

**Carga Horária: 60 h/a – teórica**

**Período: 3.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: Competência Profissional**

### ***Ementa:***

Noções Gerais do Direito. Direitos Humanos. Fundamentos históricos dos Direitos Humanos. Cidadania e Democracia: Direitos civis e políticos, Direitos econômicos e sociais, Direitos Difusos. Declaração Universal dos Direitos Humanos. A legislação e os Direitos Humanos no Brasil. Noções de Direito do Trabalho. Histórico. Fontes do Direito do Trabalho. Contrato de Trabalho: tipos e normas gerais. Extinção. Cálculos trabalhistas. Direito Coletivo do Trabalho. Fiscalização do Trabalho: atuação e poderes da inspeção do trabalho. Segurança do Trabalho. Legislação Aplicada. O direito à saúde e segurança no meio ambiente do trabalho. Acidente de Trabalho. Normas Regulamentadoras (NRs), Riscos Ambientais. Treinamento em Primeiros Socorros. Noções de Direito do Consumidor: conceito; consumidor; fornecedor; Direitos Básicos do consumidor. Responsabilidade civil em serviços de alimentação.

### ***Objetivos***

Ao final da disciplina o aluno deverá conhecer a organização e estrutura da nossa legislação. Refletir sobre pressupostos políticos, desenvolvimento histórico, tensões e perspectivas na criação da cultura de direito nas sociedades contemporâneas. Reconhecer e compreender os conteúdos básicos da legislação trabalhista vigente no país e aplicado à sua área de formação. Dominar os principais conceitos da Legislação Trabalhista pertinentes ao dia a dia do trabalhador. Compreender a regulação básica de um contrato de trabalho, sua execução e a importância da profissionalização para o segmento. Reconhecer e implementar medidas de prevenção de acidentes de trabalho. Conhecer as normas vigentes e aplicadas a todos prestadores de serviços, em especial aos de alimentação. Demonstrar conhecimento do previsto no CDC e aplicá-lo em sua atuação profissional.

### ***Conteúdos:***

---

***Unidade 1.*** Noções Gerais do Direito. Direitos Humanos. Fundamentos históricos dos Direitos Humanos. Cidadania e Democracia: Direitos civis e políticos, Direitos econômicos e sociais, Direitos Difusos. Declaração Universal dos Direitos Humanos. A legislação e os Direitos Humanos no Brasil. Estrutura Normativa: Elaboração e aprovação da legislação no Brasil. Constituição Federal, Lei complementar, Lei Ordinária, Lei Delegada, Decreto Legislativo e Medida Provisória.

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

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

---

### ***Bibliografia Básica:***

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

GOMES, Ângela Maria de Castro. **Cidadania e direitos do trabalho**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2002. 83 p.

HAFEN, Brent Q.; Karren, Keith J.;Frandsen, Kathryn J. **Guia de primeiros socorros para estudantes**. 7. ed. Barueri, SP : Manole, 2002.

SEIFERT, Maria Elizabeth Bernardi. **Sistemas de gestão ambiental (ISO 14001) e saúde e segurança ocupacional (OHSAS 18001): vantagens da implementação integrada**. 2. ed. [S.l.]: Atlas, 2010.

***Bibliografia Complementar:***

---

NERY JUNIOR, Nelson; NERY, Rosa Maria de Andrade. **Constituição Federal comentada e legislação constitucional**. 4. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2013.

MARQUES, Cláudia Lima; BENJAMIM, Antônio Herman V.; MIRAGEM, Bruno. **Comentários ao código de defesa do consumidor**. 4. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2013.

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

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Bebidas e Mixologia**

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

**Período: 3.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL**

### ***Ementa:***

Desenvolver o conhecimento sobre bebidas fermentadas e destiladas. Aprimorar o conhecimento e a elaboração de drinks. Aprimorar o conhecimento e o serviço de vinhos e cervejas e desenvolver as técnicas de harmonização na teoria e na prática.

### ***Objetivos:***

1. Conhecer os principais termos técnicos para o serviço de bebidas
2. Conhecer os tipos de bebidas e seus processos de fabricação;
3. Conhecer os tipos de bebidas e o processo de elaboração de drinks;
4. Identificar as principais regiões produtoras de vinhos no Brasil e no mundo;
5. Praticar o serviço do vinho e os conceitos de harmonização;
6. Identificar os principais estilos de cervejas e suas características;
7. Análise sensorial e degustação de vinhos e cervejas.

### ***Conteúdos:***

1. Classificação das bebidas;
2. Bebidas fermentadas e destiladas;
3. Equipe e funcionamento do bar e da adega;
4. Famílias e estilos de cervejas;
5. Classificação e tipos de vinhos;
6. Serviço do vinho e técnicas de harmonização;
7. Técnicas de degustação e elaboração de fichas de degustação;
8. Elaboração de cartas de vinho e de bebidas.

### ***Bibliografia Básica:***

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

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2ª ed. SENAC NACIONAL. Rio de Janeiro, 2012.

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

***Bibliografia Complementar:***

---

SENAC. B. **Perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro, SENAC, 2007.

NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

Association de la Sommellerie Internationale. **Sommelier, profissão do futuro: técnicas para formação profissional**. 3. Ed. Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2010.

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.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Gestão de materiais**

**Carga Horária: 60h/a – teórica**

**Período: 3.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA EMPREENDEDORA**

### ***Ementa:***

Desenvolver habilidades para gestão e controle de matérias primas, estoque e de processos administrativos.

### ***Objetivos:***

1. Entender os processos relativos a compras
2. Desenvolver ferramentas para contato e controle de fornecedores
3. Identificar ferramentas para controle de estoque
4. Conhecer as ferramentas administrativas para gestão de materiais

### ***Conteúdos:***

Conteúdo:

- Políticas de Compras
- Seleção de Fornecedores
- Organização de Compras
- Programação de Compras
- Solicitações de Compras
- Cotações de Preços
- Pedidos de Compra
- Controles de Qualidade e Inspeção
- Formulários e Instrumentos de Operação
- Administração e Controle de Estoque
- Objetivos e Funções do Controle de Estoque
- Métodos de Previsão de Estoques
- Método do Último Período
- Método da Média Móvel
- Sistema ABC dos Estoques

- Inventários e Balanços
- Custos dos Estoques
- Formulários e Instrumentos de Controle de Estoques .....

### ***Bibliografia Básica:***

- 
- CAPELLI, A. Automação industrial: controle do movimento de processos contínuos. Ética, 2006.
- CAMPOS, M. **Controles típicos de equipamentos e processos industriais**. Ed. Blucher, 2010.
- SEIFERT, M.E. **Sistemas de gestão ambiental (ISSO 14001) e saúde e segurança ocupacional (OHSAS 18001): vantagens da implementação integrada**. Atlas, 2010.

### ***Bibliografia Complementar:***

- 
- MENEZES, D. **Administrar para desenvolver (Ades): experiência de gestão sistêmica e comunitária**. Editora Rio das Ostras, 2008.
- MOURA, J. H. **Do sonho à realidade com as ferramentas da gestão ambiental**. Poema, 2008.
- CÂNDIDO, Í. **Gestão de hotéis: técnicas, operações e serviços**. EDUSC, 2003.
- ALLEN, J. **Organização e gestão de eventos**. Elsevier, 2008.
- TEICHMANN, I.T. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.



## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: TÉCNICAS DE SERVIÇO DE SALA E BAR**

**Carga Horária: 40 h/a**

**Período: 3.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL**

### ***Ementa:***

Planejamento e operacionalização de espaços, equipes e atividades da área de alimentos e bebidas (restaurante, bar, banquetes, copa, *stewarding*):

### ***Objetivos:***

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

### ***Conteúdos:***

#### **1. Abrangência da Área de Alimentos e Bebidas**

#### **2. Restaurante**

- Tipologia de Restaurante;
- Organização física e funcional: atribuições e responsabilidades.
- Material do restaurante

#### **3. Planejamento e organização funcional e estimativa de pessoal (Brigada do restaurante)**

- Atribuições e responsabilidades;
- Funções e cargos.

#### **4. Organização atividades**

- Plano de Trabalho;
- Distribuição de Praças (mesas);
- Regras e Técnicas de Serviços;
- Tipos de *Mise em Place*.

#### **5. Serviços; características e técnicas**

- Sistemas de Serviços;

- Modalidades de Serviços;
- Serviços de bebidas;
- Atendimento do cliente à mesa.
- As influências culturais nas técnicas de serviços.

## **6. Controles do Restaurante**

- Material e equipamentos de trabalho
- Procedimentos para a abertura/início das atividades (diárias) no restaurante;
- Procedimentos de encerramento das atividades (diárias) no restaurante.

### ***Bibliografia Básica:***

---

MARQUES, J.A. **Manual de Hotelaria: políticas e procedimentos.** Rio de Janeiro: Thex, 2004.

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

SCHUTER, R. C. **Gastronomia e turismo.** São Paulo: Aleph, 2003.

### ***Bibliografia Complementar:***

---

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

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

CASCUDO, L.C. **Historia da alimentação no Brasil.** 4a. ed. Sao Paulo: Global, 2011.

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

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

PACHECO, A. O. **Manual do bar.** 7. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2010.

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

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Cozinha Francesa**

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

**Período: 3.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL**

### ***Ementa:***

Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de cocção da cozinha clássica francesa. Relacionar tempos, texturas e métodos aos processos produtivos; Identificar e elaborar pratos da cozinha clássica; Identificar os sabores típicos de cada prato através da degustação; Apresentar os pratos elaborados respeitando o contexto histórico-cultural;

### ***Objetivos:***

- Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos para os preparos;
- Selecionar e higienizar as matérias primas;
- Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas baseadas nas fichas técnicas pertinentes.
- Trabalhar a capacidade de resistência e ritmo de produção na cozinha;
- Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.

### ***Conteúdos:***

- Matérias-primas características;
- Métodos de preparo e preparo dos alimentos regionais;
- Conceitos da cozinha clássica Francesa;
- História dos principais pratos e matérias primas da cozinha Noções de análise sensorial;
- Estilos alimentares que possam caracterizar a cozinha

### ***Bibliografia Básica:***

CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Global Gaia, 2008.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011.

CHICO, J. **Roteiros do sabor do estado do Rio de Janeiro: turismo gastronômico**. Senac, Rio de Janeiro, 2007.

***Bibliografia Complementar:***

---

SALLES, M.; BITTENCOURT, J. **Ambiências: histórias e receitas do Brasil**. Prefácio de Nina Horta. São Paulo: DBA Artes Gráficas, 2011.

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

COSTA, D. L. O. **Cozinha da Roça: delícias do Brasil interiorano**. São Paulo: Nova Alexandria, 1998.

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

BOSISIO J. A. **Culinária nordestina: encontro de mar e sertão**. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2010.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Cozinha Brasileira**

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

**Período: 3.º Semestre**

**Eixo Formativo: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL**

### ***Ementa:***

Formação da cozinha brasileira: portugueses, indígenas e africanos. Cozinha Indígena pré-descobrimento. Cozinha colonial. Cozinha de monarquia e república. Influências de outras culturas: italiana, alemã, japonesa, árabe e francesa. Culinária Típica brasileira.

### ***Objetivos:***

Entender a formação da cozinha brasileira;  
Conhecer a culinária de alguns períodos históricos;  
Caracterizar a culinária das regiões brasileiras.

### ***Conteúdos:***

#### 1º Bimestre

- Apresentação da disciplina e plano de ensino;
- Aulas teóricas;
- Aulas práticas;
- Avaliação prática;
- Avaliação teórica;
- Mesa redonda: matéria sobre influências na cozinha brasileira.

#### 2º Bimestre

- Aulas teóricas;
- Aulas práticas;
- Avaliação prática;
- Avaliação teórica;
- Mesa redonda: matéria sobre um profissional da cozinha brasileira

### ***Bibliografia Básica:***

---

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

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. Caminhos do sabor: a rota dos tropeiros. Belo Horizonte: Gutenberg, 2005.

CAVALCANTI, P. A pátria nas panelas: histórias e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Ed. SENAC, 2007.

### ***Bibliografia Complementar:***

---

CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Global Gaia, 2008.

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global Gaia, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. Caminhos do sabor: a rota dos tropeiros. Belo Horizonte: Gutenberg, 2005.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.

COSTA, D. L. O. **Cozinha da Roça: delícias do Brasil interiorano**. São Paulo: Nova Alexandria, 1998.

HUE, S. M.; SANTOS, A. A.; MENEGAZ, R. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2009.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Aditivos alimentares**

**Carga Horária: 40h**

**Período: OPTATIVA**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL**

### ***Ementa:***

A importância dos aditivos na tecnologia de alimentos. Classificação dos aditivos alimentícios e suas propriedades tecnológicas: acidulantes, espessantes, conservantes, edulcorantes, umectantes, anti-umectantes, antioxidantes, estabilizantes, corantes e aromatizantes. Usos tecnológicos. Legislação Brasileira.

### ***Objetivos:***

Discutir as características físicas e químicas dos aditivos e suas aplicações tecnológicas.

### ***Conteúdos:***

1 - Introdução. Classificação dos aditivos usados em alimentos e aplicação na indústria de alimentos;

2 - Acidulantes:

2.1 - Introdução. Tipos de acidulantes. Escolha do acidulante;

2.2 - Efeito do pH na esterilização de alimentos;

2.3 - A importância dos acidulantes no processamento de alimentos. Legislação.

3 - Espessantes:

3.1 - Características físicas e químicas;

3.2 – Classificação;

3.3 - Aplicação na indústria de alimentos. Legislação.

4 - Conservantes:

4.1 - Seleção de conservantes para uso em alimentos;

4.2 - Mecanismo de inibição dos ácidos e derivados;

4.3 - Epóxidos, sulfitos, nitrato/nitrito;

- 4.4 - Metabolismo das nitrosaminas;
- 4.5 - Análise quantitativa de sulfitos;
- 4.6 - Legislação.
- 5 - Edulcorantes:
  - 5.1 - Características físicas e químicas;
  - 5.2 - Seleção de edulcorantes para uso em alimentos;
  - 5.3 - Aspectos toxicológicos. Legislação.
- 6 – Umectantes.
- 7 – Antiumectantes.
- 8 – Antioxidantes.
  - 8.1 - Mecanismo da auto-oxidação. Controle da auto-oxidação;
  - 8.2 - Tipos de antioxidantes. Estrutura química e características físicas e químicas;
  - 8.3 - Mecanismo de ação;
  - 8.4 - Adição de antioxidantes nos alimentos. Avaliação da eficiência dos antioxidantes;
  - 8.5- Análise qualitativa e quantitativa. Legislação.
- 9 - Emulsificantes:
  - 9.1 - Mecanismo de ação do emulsificante;
  - 9.2 - Balanço hidrófilo e lipofílico (BHL);
  - 9.3 - Interação do emulsificante com proteínas e amido;
  - 9.4 - Seleção do emulsificante;
  - 9.5 -Tipos de emulsificantes. Legislação. Estabilizantes;
- 10 - Corantes:
  - 10.1 - Classificação;
  - 10 2 - Uso em alimentos;
  - 10.3 - Aspectos toxicológicos. Legislação.
- 11 - Aromatizantes
  - 11.1 - Mecanismo sensorial e estrutura química;
  - 11.2 - Biogênese;
  - 11.3 -Tipos de aromatizantes. Aspectos tecnológicos.



### ***Bibliografia Básica:***

---

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. *Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Manole: São Paulo, 2004.

GUARDANI, Fátima. *Gestão de marketing em hotelaria*. São Paulo: Atlas, 2006.

KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. *Princípios de Marketing*. 15<sup>o</sup> ed. São Paulo: Prentice Hall, 2015.

### ***Bibliografia Complementar:***

---

CASTELLI, G. *Administração hoteleira*. 9<sup>a</sup> ed., Caxias do Sul: Educs, 2001.

CANDIDO, I. VIERA, E. *Gestão de hotéis, técnicas, operações e serviços*. Caxias do Sul, ed: Educs, 2003.

GRONROOS, Christian. *Marketing: gerenciamento e serviços*. 3. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

MARQUES, J. Albano. *Manual de hotelaria: políticas e procedimentos*. 2.ed. Rio de Janeiro: Thex, 2004.

SILVA, Fernando Brasil da. *A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia*. Pioneira Thomson, 2004.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Culinária Funcional**

**Carga Horária: 80h**

**Período: 3.º semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL**

### ***Ementa:***

Conceito, frequência de ocorrência, sintomas e evolução de sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose/ alergia à proteína do leite. Alimentos benéficos à saúde *versus* alimentos maléficos. Aplicação das técnicas de produção na culinária funcional. Aplicação de substitutos alimentares na produção na culinária funcional.

### ***Objetivos:***

Conhecer e produzir alimentos que favoreçam o adequado funcionamento do organismo e a redução do risco de doenças. Manter os componentes bioativos presentes nos alimentos durante seu processamento. Manter a qualidade sensorial e tecnológica do alimento. Valorizar técnicas de produção que diminuam danos à saúde. Promover qualidade de vida. Respeitar à biodiversidade e às tradições gastronômicas ligadas à cultura e à economia de cada lugar.

### ***Conteúdos:***

- 1– doenças crônicas não transmissíveis
- 2- culinária funcional
- 3- alimentos funcionais, nutracêuticos fitoterápicos e plantas medicinais
- 4 - alimentos transgênicos
- 5 - alimento orgânico x alimento convencional
- 6 - estratégias para reduzir o teor de agrotóxicos nos alimentos
- 7 - materiais utilizados no preparo dos alimentos
- 8 - funções e perigos dos aditivos alimentares
- 9 – funções e perigos a saúde de xenobióticos
- 10 – técnicas de produção na culinária funcional
- 11 - efeito do processamento térmico no teor de nutrientes e compostos funcionais

12 - alternativas alimentares sem açúcar, sal, leite e glúten

13 – alternativas saudáveis de gorduras e fibras alimentares

***Bibliografia Básica:***

---

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri: Manole, 2003.

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

TARABOUSI, F. A. **Administração de hotelaria hospitalar: serviços aos clientes, humanização no atendimento, departamentalização, gerenciamento, saúde e turismo, hospitalidade, tecnologia da informação** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

***Bibliografia Complementar:***

---

BOEGER, M. A. **Gestão em hotelaria hospitalar**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. **Ciências nutricionais – aprendendo a aprender**. 2<sup>o</sup>ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

TEICHMANN, I. M. **Tecnologia Culinária**. 2 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

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

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

SENAC DN. **O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. 2 ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Organização de Eventos**

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

**Período: 4.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA EMPREENDEDORA**

### ***Ementa:***

Compreender os princípios de eventos como meio de promover o desenvolvimento econômico regional e social. Planejar e executar eventos de diversos tipos e portes.

### ***Objetivos:***

Identificar os diversos tipos e características de eventos, seus objetivos e importância. - Compreender as diversas fases do evento e sua execução: análise e estudo técnico da demanda; planejamento econômico do evento; elaboração, execução, controle e avaliação final do evento e o impacto social.

### ***Conteúdos:***

Turismo e Eventos Conceituação, Impacto gerado na Economia. Definição, história e conceituação História dos eventos, Eventos no Brasil. Tipologia, classificação e características. Classificação dos eventos por porte, tipo, periodicidade, abrangência.

Perfil do profissional técnico em eventos. Captação de Eventos, Apoio e Patrocínio. Planejamento e Coordenação. Postura do profissional no planejamento e para coordenar as etapas do evento. Fases e características de um evento: pré-evento, transevento pós-evento. Concepção do evento e suas fases, avaliação. Gestão de projetos, Modelo de Negócio de Canvas,

### ***Bibliografia Básica:***

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

LUKOWER, A. **Cerimonial e protocolo**. São Paulo: Contexto, 2010

TOLEDO, V. V. **O Brasil põe a mesa: nossa tradição alimentar**. São Paulo: Moderna, 2009.

***Bibliografia Complementar:***

---

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

VIEIRA, E.V.; CANDIDO, Í. **Recepcionista de eventos: organização e técnica para eventos**. Caxias do Sul: Educus, 2002.

GOMES, S. **Guia do Cerimonial: do trivial ao formal**. 5.ed. Brasília: LGE, 2007.

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

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

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Cozinha Brasileira Regional**

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

**Período: 4.º Semestre**

**Eixo Formativo: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL**

### ***Ementa:***

Formação das cozinhas regionais brasileiras. Caracterização das regiões. Regionalismos: fatores que determinam as cozinhas regionais (geografia e aspectos humanos). Culinárias típicas de cada região e suas influências. A cultura afro brasileira e suas influências. Cozinha brasileira contemporânea. Profissionais da cozinha brasileira.

### ***Objetivos:***

Desenvolver conhecimentos da gastronomia do Brasil, valorizando as influências decorrentes da diversidade cultural, que compõem a identidade brasileira, situando-a no espaço e tempo (transformações políticas e econômicas, imigrações e regionalismos).

### ***Conteúdos:***

#### **I - Cultura e Gastronomia**

1. A cultura alimentar nas Américas e sua relação aos movimentos econômicos.
2. A construção social da culinária brasileira;
3. Cozinha brasileira: o impacto da cultura na alimentação;
4. Gastronomia: a influência dos processos migratórios.
5. As receitas tradicionais : características da gastronomia regional e sua relação aos movimentos migratórios.

#### **II - Cultura e as práticas na cozinha (Técnicas de Preparo)**

6. Os elementos culturais e as técnicas de preparo por regiões administrativas;
7. Principais produções que compõem a culinária brasileira:
  1. Métodos de cocção;
  2. Bases e Molhos e as técnicas de preparo;
  3. Principais tipos de cortes de carnes e pescados;

4. Guarnições;
5. Sobremesas;
6. Classicos e populares do Brasil.

### **III - Planejamento de Cardápio para a Culinária Brasileira**

1. *A escolha do restaurante;*
2. *planejamento do cardápio;*
3. *A seleção dos pratos;*
4. *A ambiência;*
5. *Gastronomia e turismo: cultura, serviços e produto.*

#### ***Bibliografia Básica:***

---

CAVALCANTI, P. **A pátria das panelas: historia e receitas da cozinha brasileira.**

Sao Paulo: Editora Senac, Sao Paulo, 2007

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

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

#### ***Bibliografia Complementar:***

---

ARAUJO, W. ; TENSER, C. **Gastronomia: cortes e recortes.** Brasília: Editora SENAC, DF, 2006.

JUNIOR, C. **Roteiros do Sabor do Estado do Rio de Janeiro.** Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2007.

SALLES, M. **Ambiências: historias e receitas do Brasil.** Sao Paulo: DBA Artes Gráficas, 2011.

STEINBRUCH, E. **Brasil: gastronomia, cultura e turismo.** Sao Paulo: BEI Comunicação, 2010.

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

SENAC. DN. **Culinaria Nordestina: encontro do mar e sertão.** 3a. ed. Arthur Bosisio Junior. Rio de Janeiro, RJ: 2010.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 10<sup>a</sup>ed. Sao Paulo: Editora Senac Sao Paulo, 2012.

MENDONCA, A. C. **O Brasil bem temperado**. Sao Paulo: Gaia/Bocato, 2007.

CHRISTO, M. S. **Fogao a lenha: Quitandas e quitutes de Minas Gerais**. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.



## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Cozinha Italiana**

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

**Período: 4.º Semestre**

**Eixo Formativo: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL**

### ***Ementa:***

Formação da cozinha italiana. Regionalismos. Caracterização de regiões. Ingredientes e produtos típicos. Bases de cozinha italiana. Produções de pratos italianos.

### ***Objetivos:***

A Gastronomia Italiana é uma das mais apreciadas e executadas do mundo. Nela estão concentrados muitos ingredientes provenientes de diversas partes do mundo e que foram incorporados de forma muito particular nessa culinária. Conhecer a gastronomia italiana é conhecer um pouco da história da gastronomia mundial, seja pelos seus ingredientes, por suas influências e por sua própria história.

### ***Conteúdos:***

#### *1.º Bimestre*

- *Apresentação da disciplina e plano de ensino;*
- *Panorama histórico da cozinha Italiana;*
- *Ingredientes básicos;*
- *Principais regiões;*
- *Bases de cozinha italiana;*
- *Principais Pratos – produção em laboratório;*
- *Mesa redonda com o tema: Chef's do passado*
- *Avaliação teórica.*

#### *2.º Bimestre*

- *Seminário de cozinha italiana com o tema: A cozinha italiana em nosso país;*
- *Produção de pratos típicos;*
- *Trabalho com massas;*
- *Mesa redonda com o tema: Chef's italianos contemporâneos*

- *Avaliação teórica.*

### ***Bibliografia Básica:***

---

HAZAN, M. **Fundamentos da cozinha italiana clássica.** Ilustração de Karin Kretschmann; tradução de Jefferson Luiz Camargo. 2. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013.

PETRINI, C. **Slowfood: princípios da nova gastronomia.** Tradução de Renata Lucia Botini. São Paulo: SENAC, c2009.

MONTEIRO, S. **Viagem gastronômica através do Brasil.** 10. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2012.

### ***Bibliografia Complementar:***

---

BOURDAIN, A. **Em busca do prato perfeito: um cozinheiro em viagem.** Tradução de Luiz Henrique Horta. 2. ed. São Paulo, 2006.

MONTEBELLO, N.P.; ARAÚJO, W.M.C. **Carne & cia.** 2. ed. Brasília: SENAC, 2009.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional.** 4. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011.

THIS, H. **Um cientista na cozinha.** Tradução de Marcos Bagno. 4.ed. São Paulo: Ática, 2007.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina:** TCM – Projeto de Eventos em Hotelaria

**Carga Horária:** 60 h/a – prática

**Período:** 4.º Semestre

**Eixo Formativo:** COMPETÊNCIA PROFISSIONAL

### ***Ementa:***

Controles e processos em eventos.

### ***Objetivos:***

Desenvolver ferramentas para controle de qualidade na organização e operação de eventos.

### ***Conteúdos:***

Unidade I: Fluxograma

Unidade II: Organograma

Unidade III: Documentos e controles

### ***Bibliografia Básica:***

CERVO, Amado Luiz. Metodologia científica. 6a ed. Pearson Prentice Hall. São Paulo, 2007.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. 4. ed. [S.I.]: SENAC, 2008.

ZANELLA, Luiz Carlos. *Manual de Organização de Eventos: planejamento e organização*. São Paulo: ed. Atlas, 2004.

### ***Bibliografia Complementar:***

CÂNDIDO, Índio. Maitre d'hotel - técnicas de serviço. Educ. Caxias do Sul, 2002.

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4a ed. Educ. Caxias do Sul, 2010.

MARQUES, José Albano. Manual de Hotelaria: políticas e procedimentos. 2a ed. Thex Ed. Rio de Janeiro, 2004.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. Educ. Caxias do Sul, 2009.

VIEIRA, Elenara Vieira de. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Educs. Caxias do Sul, 2002.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Marketing de Serviços**

**Carga Horária: 60 h/a - teórica**

**Período: 4.º Semestre**

**Eixo Formativo: COMPETÊNCIA EMPREENDEDORA**

### ***Ementa:***

Conceitos de Marketing. Administração de Marketing. Marketing de Serviços.

### ***Objetivos:***

Compreender os conceitos básicos de Marketing. 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:***

Unidade I: Conceitos de marketing. Ferramentas de marketing. Evolução dos conceitos de marketing. Sistema de marketing.

Unidade II: 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.

Unidade III: Análise do mercado. Segmentação de mercado. Planejamento Estratégico de marketing. Competitividade. Distribuição.

Unidade IV: Sistema de comunicação integrada em Marketing.

Unidade V: Marketing de serviços. Marketing de relacionamento. Economia da Experiência. Comércio eletrônico. Marketing turístico.

Unidade VI: O plano de marketing.

### ***Bibliografia Básica:***

KOTLER, P.; KELLER, K.L. ***Administração de Marketing***. 14<sup>º</sup> ed. São Paulo: Pearson Education, 2012.

DURO, J. ***Desperte o Empreendedor em Você***. Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2011.

SILVA, F. Brasil. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia.** São Paulo: Pioneira Thomson, 2004.

***Bibliografia Complementar:***

---

KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. **Princípios de Marketing.** 12<sup>o</sup> ed. São Paulo: Prentice Hall, 2008.

GRONROOS, C. **Marketing: gerenciamento e serviços.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

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

POWERS, T.; BARROWS, C.W. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante.** São Paulo: Atlas, 2004.

BARBOSA, L. G. M. **Observatório de inovação do turismo.** Rio de Janeiro: Ed. Da FGV, 2009.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

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

**Período: Optativa**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA**

### ***Ementa:***

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

### ***Objetivos:***

Compreender os processos envolvidos na conservação de frutas, hortaliças e carnes, assim como a utilização de seus subprodutos;

Aplicar técnicas físicas para o pré-processamento, processamento e conservação de alimentos.

### ***Conteúdos:***

- Noções de higiene e segurança alimentar para elaboração de produtos;
- Explanação das técnicas
- Elaboração de produtos artesanais de carnes;
- Elaboração de produtos artesanais de vegetais;
- Elaboração de produtos artesanais de frutas;
- Elaboração de produtos artesanais de leite e derivados.
- Elaboração de produtos artesanais de massas.

### ***Bibliografia Básica:***

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

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

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

***Bibliografia Complementar***

---

SALLES, M.; BITTENCOURT, J. **Ambiências: histórias e receitas do Brasil. Prefácio de Nina Horta.** São Paulo: DBA Artes Gráficas, 2011.

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

COSTA, D. L. O.**Cozinha da Roça: delícias do Brasil interiorano.** São Paulo: Nova Alexandria, 1998.



## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Gestão de Pessoas**

**Carga Horária: 40 h/a - teórica**

**Período: 5.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA EMPREENDEDORA**

### ***Ementa:***

Conceito e natureza de recursos humanos. A influência das culturas na gestão de pessoas. Princípios e funções, fases evolutivas. Políticas e tipos de administração de pessoas. Planejamento e programação da gestão de pessoas. A busca, a escolha e a contratação de pessoas para a hotelaria. Os cargos, planos de cargos e salários e a avaliação do desempenho funcional e pesquisa de clima organizacional.

### ***Objetivos:***

O objetivo desta disciplina é capacitar o estudante para organizar e lidar com a complexidade da gestão de pessoas no ambiente hoteleiro, em todo o seu dimensionamento, bem como, potencializar a contribuição positiva que estas pessoas podem dar a fim de melhorar os resultados organizacionais da prestação de serviços em meios de hospedagem.

### ***Conteúdos:***

#### **Unidade I: A interação entre as pessoas e as organizações**

- Variabilidade e cognição humana. Teoria de campo de Lewin
- Reciprocidade e clima organizacional
- Análise de clima, ciclo e comunicação organizacional.
- Diferenças culturais e cultura organizacional.

#### **Unidade II: Cargos em Hotelaria**

- Organograma e departamentalização em hotelaria
- Montagem do descritivo de cargos e procedimento operacional padrão

#### **Unidade III: Técnicas de recrutamento e seleção**

- Construção do perfil de vagas e processos seletivos
- Técnicas de entrevistas
- O uso de dinâmicas e cases em recrutamento e seleção

#### **Unidade IV: Técnicas de chefia e liderança**

- Tipos de liderança
- O comportamento do líder em um mercado de grande concorrência
- Liderança sustentável em meios de hospedagem

#### ***Bibliografia Básica:***

---

CARBONE, P. **Gestão por competências e gestão do conhecimento**. Rio de Janeiro: Ed da FGV, 2005.

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. 9 ed., Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

DE LA TORRE, F. **Administração hoteleira: parte I**: Departamento, São Paulo: Roca, 2001.

#### ***Bibliografia Complementar:***

---

BRAGA, N. **Recursos humanos, a prática da gestão**. Divino São Lourenço, Ed. Semente. 2013.

CHIAVENATO, I. **Administração de recursos humanos**. 5. Edição. São Paulo, Atlas, 2003.

FREITAG, B. **Escola, Estado e Sociedade**. 7 ed. SP: Centauro, 2007.

OLIVEIRA, I. **Relações Raciais e Educação: Novos Desafios**. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

RODRIGUES, D.F. **Aspectos comportamentais da gestão de pessoas**. Rio de Janeiro. Ed: FGV, 2003.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: GESTÃO FINANCEIRA**

**Carga Horária: 80 h**

**Período: 5.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA EMPREENDEDORA**

### ***Ementa:***

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

### ***Objetivos:***

Conhecer os principais Estabelecimentos de Alimentos e Bebidas.  
Conhecer os fundamentos que orientam o modo de organização funcional da sua brigada, a organização física e do trabalho;  
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;  
Aperfeiçoar o desempenho do sistema baseado na análise estatística dos registros;  
Aplicar índices operacionais que avaliem a viabilidade econômica do serviço de alimentação.

### ***Conteúdos:***

Estabelecimentos de Alimentos e Bebidas. Organização física (localização, móveis, equipamentos, utensílios, planejamento estrutural e descrição dos setores). Organização da brigada (organograma funcional, atribuições e competências, qualidades). Organização do trabalho (escala, mise en place, cardápio, registros documentais). Processo de compras (especificação de matéria-prima, cadastro de fornecedor, cotação de produtos, pedido de compras, ordem de compras, formulário de compras diretas, estoque mínimo, consumo de aquisição, ponto de pedido, estoque máximo). Processo de Recebimento(área e documentação). Processo de

Estocagem (almoxarifado e aspectos de segurança, aspectos operacionais, área de estocagem limpa, documentação – ficha de prateleira, ficha de estoque, inventário -, requisição de mercadoria, identificação de mercadoria). Produção (ficha técnica, comanda, histórico de vendas). Índices Operacionais de Desempenho e Viabilidade (rendimentos, lucratividade, rentabilidade, ponto de equilíbrio, tempo de retorno e alavancagem operacional).

### ***Bibliografia Básica:***

---

CASTELLI, G.. **Administração Hoteleira**. 7ª ed., Caxias do Sul: Educs, 2001.

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2006.

SILVA, Fernando Brasil da. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia**. Pioneira Thomson, 2004.

### ***Bibliografia Complementar:***

---

TEICHMANN, I. **Cardápios técnicos e criatividade**. Caxias do Sul: Educs, 2ª ed., 1990.

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

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. Senac, 8ª ed., 2010.

CANDIDO, I. **Controles em hotelaria**. 5ª ed., 2003.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Implantação de Empreendimentos Gastronômicos**

**Carga Horária: 40 h/a - Teórica**

**Período: 5.º Semestre**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA EMPREENDEDORA**

### ***Ementa:***

Criação de novos negócios e técnicas de avaliação de cenários. Como avaliar localizações para implantação de negócios de restauração. Como atender às necessidades, desejos e expectativas do público alvo – como lidar com opiniões que mudam continuamente e com concorrentes que se reinventam a todo o momento. Estratégias de posicionamento e reposicionamento no setor de alimentação. Redes, franquias e tipos de empresas no setor de restauração. Restaurantes temáticos. Operação de restaurantes e bares.

### ***Objetivos:***

Implantação de estabelecimentos de Alimentos e Bebidas. Organização física (Localização, proposta de gastronomia a oferecer, móveis, equipamentos, utensílios, planejamento estrutural e descrição dos setores, documentações para abertura e funcionamento, legislações envolvidas e seus órgãos reguladores, e etc.). Organização da brigada (organograma funcional, atribuições e competências, qualidades). Organização do trabalho (escala, mise en place, cardápio, registros documentais). Proporcionar ao estudante condições de entender o processo de planejamento, desenvolvimento e implantação além dos princípios de análise de viabilidade mercadológica e econômico-financeira de implantação de empreendimentos. 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:***

---

Unidade I: Mercado de Alimentos e Bebidas

Unidade II: Tipologia de bares, restaurantes e simulares.

Unidade II: Etapas do planejamento de estabelecimentos de restauração.

Unidade III: Projeção de vendas e análise de viabilidade.

***Bibliografia Básica:***

---

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

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

VIERA, E. **The language of hotel in English: book 1**. Caxias do Sul, 2004.

***Bibliografia Complementar:***

---

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

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

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

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: TCM – Plano de Negócios**

**Carga Horária: 40 h/a – prática**

**Período: 4.º Módulo**

**Eixo Formativo: Gestão**

---

### ***Ementa:***

Elaboração e apresentação de um plano de negócios.

---

### ***Objetivos:***

Desenvolver um plano de negócios para meios de hospedagem. Apresentar um plano de negócios.

---

### ***Conteúdos:***

Unidade I: Organograma

Unidade II: Fluxograma

Unidade III: Recursos humanos

Unidade IV: Viabilidade financeira

Unidade V: Plano de negócios

Unidade VI: Sustentabilidade social e ambiental

---

### ***Bibliografia Básica:***

KANAANE, Roberto; SEVERINO, Fátima Regina Giannasi. *Ética em Turismo e Hotelaria*. São Paulo, Atlas, 2006.

MARQUES, J. Albano. *Introdução à hotelaria*. Bauru. EDUSC, 2003.

VAN DER WAGEN, Lynn; DAVIES, Christine. *Supervisão e liderança em turismo e hotelaria*. 2ª. Edição, São Paulo: Contexto, 2003.

---

### ***Bibliografia Complementar: de 3 a 5 livros***

CASTELLS, Manuel. *A sociedade em rede: a era da informação: economia, sociedade e cultura volume 1*. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

CHIAVENATO, Idalberto. *Teoria geral da administração: abordagens prescritivas e normativas*, volume I. 7ª. Edição, Barueri, SP: Manole, 2014.

COSTA, Silvia; AUTRAN, Margarida; VIEIRA, Silvia. SENAC. DN. *Pousada: como montar e administrar*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007.

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

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



## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Cozinhas Mediterrâneas e Asiáticas**

**Carga Horária: 80 h/a (20h/a teóricas e 60h/a práticas)**

**Período: 5.º Semestre**

**Eixo Formativo: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL**

### ***Ementa:***

---

Conceitos de tipicidade e regionalismo. Diferenças entre típico, regional e clássico. Formação da cozinha mediterrânea. Ingredientes típicos mediterrâneos. Produções típicas mediterrâneas. Conceituação, caracterização e prática da Cozinha Mediterrânea. Ingredientes típicos da cozinha asiática. Produções típicas asiáticas. Conceituação, caracterização e prática da Cozinha Asiática.

### ***Objetivos:***

---

Proporcionar ao estudante o contato com técnicas, ingredientes e produções típicas das culinárias mediterrâneas e asiáticas. Fornecer suporte teórico e prático de modo a capacitar o estudante para a gestão de conhecimentos posteriores.

### ***Conteúdos:***

---

#### **1º Bimestre (Cozinha Mediterrânea)**

Aula 1: Apresentação da disciplina e Plano de Ensino

Aula 2: Divisão das equipes de trabalho e conceituação de Cozinha Mediterrânea

Aula 3: Cozinha Mediterrânea - Vídeo de Cozinha Espanhola

Aula 4: Cozinha Asiática - Conceitos e vídeo

Aula 5: Aula demonstrativa Cozinha Espanhola

Aula 6: Aula demonstrativa Cozinha Libanesa

Aula 7: Aula prática Cozinha Espanhola

Aula 8: Aula prática Cozinha Libanesa

Aula 9: Aula prática Buffet Mediterrâneo

Aula 10: Apresentação de trabalho: Israel, Turquia, Síria, Itália e França (Cozinhas Mediterrâneas)

Aula 11: Avaliação Teórica

## **2º Bimestre (Cozinha Asiática)**

Aula 12: Conceitos sobre a Cozinha Asiática - Apresentação de filme sobre Cozinha Japonesa.

Aula 13: Aula Demonstrativa: Cozinha Chinesa

Aula 14: Aula Demonstrativa: Cozinha Japonesa

Aula 15: Aula Demonstrativa: Cozinha Indiana

Aula 16: Aula Demonstrativa: Cozinha Tailandesa

Aula 17: Aula prática: Cozinha Chinesa

Aula 18: Aula prática: Cozinha Japonesa

Aula 19: Aula prática: Buffet Asiático

Aula 20: Avaliação teórica

Aula 21: Apresentação de Trabalhos: Vietnã, Taiwan, Indonésia, Malásia e Camboja

### ***Bibliografia Básica:***

---

NORMAN, J. **Chefs: segredos e receitas: os melhores chefs do mundo ensinam receitas e técnicas passo a passo para você fazer sucesso na cozinha.** São Paulo: Melhoramentos, 2007.

SENAC: Brasília. **Gastronomia: corte e recortes:** volume 1. Senac, Brasília, 2008.

HAZAN, M. **Fundamentos da cozinha italiana clássica.** 2. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013.

### ***Bibliografia Complementar:***

---

SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional.** Tradução de Helena Londres. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2011.

THIS, H. **Um cientista na cozinha.** Tradução de Marcos Bagno. 4. ed. São Paulo: Ática, 2007.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** 2ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.

CHICO J. **Roteiros do sabor do estado do Rio de Janeiro: turismo gastronômico.** Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2007.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Introdução à Informática**

**Carga Horária: 40 h/a**

**Período: Optativa**

**Eixo Formativo: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA**

### ***Ementa:***

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

### ***Objetivos:***

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

### ***Conteúdos:***

#### **Unidade I: Informática Básica**

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

#### **Unidade II: Editores de Texto**

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

#### **Unidade III: Planilhas Eletrônicas**

- Conceitos Básicos do Microsoft Office Excel

- Formatação de Células
- Criação de Planilhas Elaboradas
- Utilização de Funções Básicas para Cálculos
- Porcentagem
- Funções de Auxílio à Decisão
- Formatação Condicional
- Gráficos

### ***Bibliografia Básica:***

- 
- LAMBERT, J.; COX, J. **Microsoft Word 2013 passo a passo**. Porto Alegre: Bookman, 2014.
- MARÇULA, M.; FILHO, P. A. B. **Informática: Conceitos e Aplicações**. São Paulo: Érica, 2008.
- CERVO, A. L. **Metodologia Científica**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

### ***Bibliografia Complementar:***

- 
- VELLOSO, F. C. **Informática: Conceitos Básicos**. Rio de Janeiro: Campus, 2004.
- MILTON, M. **Use a cabeça! Excel**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2011.
- SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Cortez, 2007.
- ANDRADE, M. M. de. **Introdução a Metodologia do Trabalho Científico: Elaboração de Trabalhos na Graduação**. São Paulo: Atlas, 2009.
- CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. **Introdução à Informática**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Análise Sensorial de Alimentos**

**Carga Horária: 20 h/a Teórica / 20 h/a Prática**

**Período: Optativa**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA CIENTÍFICA**

### ***Ementa:***

---

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

### ***Objetivos:***

---

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

### ***Conteúdos:***

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

## 7 - Métodos sensoriais subjetivos ou afetivos

### ***Bibliografia Básica:***

---

AMABIS, J.M.; MARTHO, G.R..**Biologia dos organismos**. 2ed. São Paulo: Moderna, 2004.

DETRINI, C.P. **Slowfood: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Senac, 2009.

FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A.**Curso de estatística**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 1996

### ***Bibliografia Complementar:***

---

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. **Ciências nutricionais – aprendendo a aprender**. 2<sup>o</sup>ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

TEICHMANN, I. M. **Tecnologia Culinária**. 2 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

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

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

SENAC DN. **O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. 2<sup>o</sup>ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011.

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. Curitiba: Editora Champagnat, 2a edição, 2007.

Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). **Capítulo VI – Análise sensorial *In*. Métodos físico-químicos para análise de alimentos** /coordenadores Odair Zenebon, NeusSadoccoPascuet e Paulo Tiglea -- São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. **Sensory evaluation techniques**. New York: CRC Press. 1999.

STONE, H.; SIDEL, J.L. **Sensory Evaluation Practices**, Academic Press, Inc., New York. 1993.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Relações Interpessoais e Ética Profissional**

**Carga Horária: 40 h/a**

**Período: Optativa**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL**

### ***Ementa:***

---

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

### ***Objetivos:***

---

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

### ***Conteúdos:***

---

#### **1. Relações humanas no trabalho**

- O grupo
- A hierarquia
- A liderança

#### **2. Teorias das Relações Humanas**

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

#### **3. Ética e postura profissional**

- A comunicação nas organizações;
- A motivação;



- As relações humanas no trabalho.

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

### ***Bibliografia Básica:***

---

KANAANE, R.; SEVERINO, F. R. **G.Ética em Turismo e Hotelaria**. São Paulo: Atlas, 2006.

RUTHERFORD, D.G. **Hotel: gerenciamento e operações**. 2ª. Ed. São Paulo: Roca, 2004.

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

### ***Bibliografia Complementar:***

---

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. 9ª Ed. Caxias do Sul: Educs, 2003.

DIAS, C. M. **Hospitalidade: reflexos e perspectivas**. Barueri: Manole, 2012.

FERNANDES, I. P.; COELHO, M. F. **Economia do turismo: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Elsevier: Campus, 2002.

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

LUKOWER, A. **Cerimonial e protocolo**. São Paulo: Contexto, 2003.

PANOSSO, A. **Filosofia do turismo: teoria e epistemologia**. 2ª. Ed. São Paulo: Aleph, 2011.

POWERS, T. **Administração no setor de hospitalidade: Turismo, hotelaria e restaurante**. São Paulo: Atlas, 2004.

## PLANO DE ENSINO

**Disciplina: Libras**

**Carga Horária: 40 h/a**

**Período: Optativa**

**EIXO FORMATIVO: COMPETÊNCIA PROFISSIONAL**

### ***Ementa:***

Esta disciplina apresenta um breve histórico da educação especial, destacando a história de surdos e sua cultura. Propõe ainda, uma reflexão sobre a Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva e as Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica. Apresenta as noções linguísticas e os parâmetros em Libras; tipos de frases, classificadores e vocabulário básico.

### ***Objetivo:***

- Conhecer a história da educação especial, destacando as “lutas” travadas pela comunidade surda para garantir seus direitos sociais e a preservação da sua cultura.
  - Reconhecer a Libras como um elemento constitutivo da cultura surda.
  - Compreender os principais aspectos da Língua Brasileira de Sinais – Libras, língua oficial da comunidade surda brasileira, contribuindo para a inclusão educacional dos estudantes surdos.
  - Reconhecer os desafios da inclusão social e educacional da comunidade surda, buscando alternativas para o ensino das Ciências Naturais na Educação Básica.
  - Refletir sobre as políticas públicas para a educação especial propostas pelo MEC, pautando-se na legislação vigente.

## CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. A história da educação especial.
2. A Língua Brasileira de Sinais e a constituição dos sujeitos surdos.

- 2.1. História das línguas de sinais.
- 2.2. As línguas de sinais como instrumentos de comunicação, ensino e avaliação da aprendizagem em contexto educacional dos sujeitos surdos;
- 2.3. A língua de sinais na constituição da identidade e cultura surdas.
3. Política Nacional de Educação Especial na perspectiva da Educação Inclusiva.
  - 3.1. Legislação específica: a Lei Nº. 10.436, de 24/04/2002 e o Decreto Nº. 5.626, de 22/12/2005.
4. Introdução a Libras:
  - 4.1. Características da língua, seu uso e variações regionais.
  - 4.2. Noções básicas da Libras: configurações de mão, movimento, locação, orientação da mão, expressões não-manuais, números; expressões socioculturais positivas: cumprimento, agradecimento, desculpas; expressões socioculturais negativas: desagrado; verbos e pronomes, noções de tempo e de horas.
5. Prática introdutória em Libras:
  - 5.1. Diálogo e conversação com frases simples
  - 5.2. Expressão viso-espacial.

### **Bibliografia Básica:**

- BRASIL. Ministério da Educação. *Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional*. LDB 9.394, de 20 de dezembro de 1996.
- BRASIL. Ministério da Educação/SEESP. *Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva*. Portaria ministerial nº 555, de 05 de junho de 2007.
- BRASIL. Ministério da Educação/SEESP. *O atendimento educacional especializado*. Decreto nº 6.571, DE 17 DE SETEMBRO DE 2008.
- BRASIL. *Lei nº 10.436*, de 24/04/2002.
- BRASIL. *Decreto nº 5.626*, de 22/12/2005.
- KARNOPP e QUADROS. *Língua de Sinais Brasileira*. Porto Alegre: Artmed, 2004.
-

HALL, Stuart. *A Centralidade da Cultura: notas sobre as revoluções culturais do nosso tempo*. In *Revista Educação e Realidade: Cultura, mídia e educação*. V 22, no. 3, jul-dez 1992.

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

***Bibliografia Complementar:***

BOTELHO, Paula. *Segredos e Silêncios na Educação dos Surdos*. Belo Horizonte: Autêntica, 1998.

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkíria Duarte. *Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais Brasileira, Volume I: Sinais de A a L*. 3 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2001.

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

---

## 8 - METODOLOGIA DE ENSINO

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

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

1. **participação em atividades acadêmicas curriculares extensionistas, tais como:** feiras, cursos, palestras, seminários, visitas técnicas, mantendo o estudante em sintonia com a realidade e acompanhando a modernização do setor, seguindo as orientações do PDI;
2. **participação em Projetos Institucionais, tais como:** projetos de pesquisa, monitoria, apoio tecnológico e extensão;
3. **aulas expositivas, utilizando-se de multimeios de informação e comunicação** – a introdução das ferramentas computacionais da tecnologia educacional que buscam ampliar as possibilidades de construção interativa entre o estudante e o contexto instrucional onde se realiza a aprendizagem, apropriando-se dos diferentes meios de Tecnologia da Informação – TIC;
4. **o aprender a aprender, sempre de forma contínua e autônoma, através da interação com fontes diretas** (observação e coletas de dados) e fontes indiretas (diversos meios de comunicação, divulgação e difusão: relatórios técnico-científicos, artigos periódicos, livros, folhetos, revistas técnicas, jornais, arquivos, mídia eletroeletrônica e outras, da comunidade científica ou não). O aprender a aprender leva o estudante a aplicar na prática os conhecimentos teóricos. Já o aprender a conviver e o aprender a ser fazer parte da educação integral uma vez que atuam no campo das atitudes e valores.

Estão previstas, no planejamento das práticas pedagógicas, a integração das atividades dos componentes curriculares, a saber:

1. **Aulas:** o estudante participa de aulas com exposição dialógica, envolvendo e desenvolvendo atividades em grupo, incluindo-se oficinas, *workshops* e estudos de casos.
2. **Pesquisa/Projeto:** o estudante é incentivado a realizar pesquisas em campo, bem como por meio de livros, jornais e revistas, internet e outros meios, além de vincular o projeto à prática em si.
3. **Exercícios:** os estudantes são estimulados a realizar exercícios com o objetivo de fixar as bases tecnológicas e científicas, tanto em sala de aula como fora dela, em todo o percurso formativo, bem como no uso de laboratórios, no sentido de incrementar a inter-relação teoria-prática.
4. **Debates:** são realizados com objetivo de avaliar o grau de aquisição das competências e habilidades desenvolvidas pelos estudantes.
5. **Trabalhos Práticos:** são aplicados trabalhos práticos, de acordo com os objetivos previstos, para acompanhamento das práticas profissionais.
6. **Seminários:** para melhor fixação dos conteúdos propostos, são realizados seminários e palestras sobre assuntos pertinentes ao perfil profissional e ao conjunto de bases tecnológicas do período, com opiniões de outros profissionais do meio, além de os estudantes poderem observar e acompanhar os avanços tecnológicos específicos na área profissional.
7. **Atividades Extra classe:** são realizadas visitas técnicas em empresas da região, eventos, feiras e congressos, entre outros, de modo a complementar os conhecimentos adquiridos, como também simulações situacionais do cotidiano de trabalho. Ao término de cada atividade extraclasse, os estudantes apresentarão relatórios e/ou meios de discussão sobre o evento e a sua interação com o trabalho em si.
8. **Avaliações:** a avaliação do desempenho do estudante deverá ser contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos ao longo de cada um dos quatro semestres, considerando que a avaliação deve ser entendida como um processo continuado e constante na obtenção de informações, de análise e de interpretação da

ação educativa, visando ao aprimoramento do trabalho acadêmico. Essas práticas didático-pedagógicas são desenvolvidas também em ambientes de laboratórios, onde os estudantes vivenciam procedimentos operacionais.

## **9 - ESTRATÉGIAS DE FOMENTO AO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E AO COOPERATIVISMO**

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

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

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

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

1. Implantação de sistema de geração de energia limpa por placas solares: já em funcionamento no *Campus*. Esse projeto foi realizado em parceria com a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e a companhia de energia ENEL, como uma das ações ambientais do *Campus*;
2. 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...);
3. 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.
  4. Estudos sobre a captação e uso da água da chuva no *campus*;
  5. Promoção de campanhas para o uso controlado de material descartável, como papel, copos descartáveis e toalhas de papel;
  6. Promoção de campanhas sobre o uso consciente da energia elétrica;
  7. Ações de sensibilização para diminuir a produção de lixo e minimizar o impacto ambiental, com coleta e destinação adequadas.

## 10 ATIVIDADES ACADÊMICAS

### 10.1 Estágio Profissional

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

- 1- Serão cursadas duas disciplinas teóricas para acompanhamento do estudante, cuja carga horária total será de 80 horas/aula, oferecidas no 4.º e 5.º períodos e concomitantes ao cumprimento das horas de prática no local de estágio escolhido pelo estudante.
- 2 - A prática de estágio será dividida em 140 horas-aula por semestre, ou ser cumprida totalmente no último semestre. Todavia, 20 horas semestrais não serão cumpridas no local de estágio, mas, serão incorporadas à carga horária, pois, serão destinadas à elaboração do relatório final da disciplina.



- 3 – O estágio poderá ser desenvolvido em restaurantes gastronômicos, cozinhas de pousadas e hotéis, e também poderá ser desenvolvido nos diversos laboratórios didáticos do IFFluminense *Campus* Cabo Frio, a fim de promover a vivência profissional.

De acordo com o Regulamento Geral de Estágio do IFFluminense, Resolução N.º 34/2016, 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 docente no Estágio Curricular Supervisionado:

1. A necessidade de compreender o ambiente profissional como espaço de construção e reconstrução de saberes e conhecimentos – esse ambiente precisa ser reconhecidamente espaço onde se tem a oportunidade de planejamento, orientação, dimensionamento dos saberes, de estabelecimento de metas e de avaliação permanente. Sendo local instituído para a construção do conhecimento, relação teoria e prática ele deverá oportunizar elos com outras esferas de saber;
2. A relação entre a teoria e a prática como ferramenta de construção do conhecimento, voltada para o desenvolvimento de competências, não poderá mais estar centrada apenas no binômio estudante-professor, necessitando da atuação de outros atores, novas interlocuções. Assim, a necessidade de colocar os estudantes em contato, intermediado, com o mercado de trabalho, tem o objetivo de colaborar com a construção de conhecimentos coerentes com o perfil desejado de egresso;
3. A necessidade de desenvolver um trabalho que ultrapasse os limites das disciplinas/campos de saberes restritos - é notório que as ciências, dado o avanço a que se submeteram, viram-se obrigadas a quebrar seus muros, visto que, as experiências restritas ao ambiente acadêmico limitam, muitas vezes, a compreensão mais ampla da realidade.

As orientações das atividades do Estágio Supervisionado, bem como as apreciações críticas sobre os dados coletados nos diferentes campos de atuação, são desenvolvidas em tempo e espaço curricular específicos com objetivo de

promover a articulação das diferentes ações, numa perspectiva de transversalidade, com ênfase nos procedimentos de observação e reflexão para compreender e atuar em situações contextualizadas entendidas como situações do cotidiano profissional.

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

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

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

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

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

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

## 10.2. Trabalho de Conclusão de Módulo (TCM)

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

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

O tema do TCM é determinado pela proposta formativa do módulo, com suporte do professor do componente curricular (TCM), compreendendo que a pesquisa é um instrumento de aprendizagem, que o egresso do curso deverá utilizá-la para manter-se atualizado e avaliar as tendências do mercado de trabalho e desenvolvimento tecnológico no setor de hotelaria.

O TCM, conforme definido em seu Regulamento, é realizado em grupo, sob a orientação de um professor do *campus*, que por sua vez, deve computar a frequência (mínima de 75%) do(s) estudante(s) aos encontros de orientação, bem como registrar, sistematicamente, através de relatórios, o desempenho do discente durante o processo de construção do TCM. No caso do não comparecimento do

estudante aos encontros de orientação para acompanhamento do processo de construção do TCM, este não pode ser aceito pelo orientador.

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

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

Compete ao professor orientador do trabalho do TCM orientar o estudante na escolha do referencial teórico apropriado à temática de pesquisa; orientá-lo quanto à metodologia científica do trabalho; seguir o roteiro de apresentação dos resultados; orientar o estudante quanto às normas técnicas de apresentação de trabalhos científicos.

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

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

### **10.3 Atividades Complementares**

As Atividades Complementares (AC) são apresentadas na matriz curricular como o componente, com carga horária total de 100 horas. A carga horária da AC deve ser cumprida durante todo o itinerário formativo dos estudantes. Essas atividades possibilitam o reconhecimento, por avaliação, de habilidades,

conhecimentos e competências do estudante, inclusive adquiridas fora do ambiente escolar, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mundo da pesquisa e do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade.

Dessa forma, são objetivos das AC:

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

As Atividades Complementares (AC) são parte integrante e facultativa dos currículos dos Cursos Superiores de Tecnologia em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos Superiores de Tecnologia (Resolução CNE/CP 03, de 18 de dezembro de 2002), podendo ser cumpridas a partir do primeiro semestre do curso e se apresentam como condição básica para sua conclusão. O estudante deve comprovar o cumprimento de um total de 80 horas. As AC não conferem grau/nota aos tecnólogos, mas devem estar articuladas à formação profissional e concomitantes com o Curso de Tecnologia no qual estiverem matriculados. As AC aceitas para o cômputo da carga horária exigida estão listadas a seguir:

**TABELA 2 – Atividades Complementares**

GRUPO DE ATIVIDADE	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	CARGA HORÁRIA	CERTIFICAÇÃO
<b>GRUPO 1</b>  <b>ATIVIDADES DE EXTENSÃO</b>  <b>Carga Horária:</b> <b>50 horas (40 horas obrigatórios de atividade de extensão)</b>	Participação no desenvolvimento de projetos de extensão sob orientação de professor.	<b>10 h</b>	Declaração de participação assinada pelo responsável do projeto.
	Visitas orientadas a exposições, restaurantes, hotéis, pousadas, museus, teatros, patrimônio artístico ou cultural	<b>20h</b> (5h por atividade)	Declaração de participação assinada pelo responsável da atividade
	Participação em vivência profissional dentro da cozinha do IFFluminense <i>Campus Cabo Frio</i>	30h	Declaração de participação assinada pelo coordenador do curso
	Participação em curso de extensão	10h	Declaração de participação
<b>GRUPO 2</b>  <b>EVENTOS ACADÊMICO CIENTÍFICO CULTURAIS</b>  <b>Carga horária: 35h</b>	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
<b>GRUPO 3</b>  <b>PRODUÇÃO ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS e PESQUISA INSTITUCIONAL VINCULADA A AGÊNCIA DE FOMENTO</b>  <b>Carga horária: 70 horas</b>	Apresentação de trabalhos acadêmicos, científicos ou culturais em instituições promotoras de âmbito local, regional, nacional e internacional	20h (5h por trabalho apresentado)	Certificação de apresentação e resumo do trabalho apresentado
	Publicação em periódicos	15h	Cópia do trabalho publicado no periódico.
	Publicação em livros	10h	Cópia do trabalho publicado no livro.
	Participação na organização e coordenação de eventos acadêmico-científico-culturais internos ou externos ao IFFluminense	20h (5h para cada evento)	Declaração da Instituição responsável pelo evento
	Participação no desenvolvimento de projetos de pesquisa por semestre letivo.	20h (sendo 5 pontos por semestre)	Declaração do professor ou responsável pelo projeto
	Apresentação de trabalhos de pesquisa institucional em eventos científicos internos ou externos	10h (5h por cada apresentação)	Declaração do professor ou responsável pela orientação do trabalho
<b>Total</b> (sendo 40 horas obrigatórias em atividades de extensão)		100h	

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

Para solicitar a validação de AC, o estudante deverá preencher formulário próprio, disponível na coordenação do curso ou no registro acadêmico do *campus*, anexando a ele a certificação apropriada. O estudante poderá solicitar a validação de AC durante todo o curso, tendo como prazo máximo a data de aplicação da P1, indicada no Calendário Letivo, do último período. A análise e validação das solicitações encaminhadas pelos estudantes serão feitas pelo Coordenador do curso ou por membros do NDE.

## **11 - PROGRAMAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E PESQUISA**

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

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

### **11.2 Atividades de pesquisa e produção científica**

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

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



### 11.3 Ofertas de Programas de Extensão Universitária:

Conforme a Lei de Diretrizes e Bases 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 a participação em conjunto com os professores, de programas institucionais de bolsas de iniciação científica e de outros programas de fomento à pesquisa e à extensão.

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

Vários eventos extensionistas são desenvolvidos no Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer no *Campus* Cabo Frio: Semana Acadêmica de Turismo, Hospitalidade, Entretenimento e Lazer (SATHL), palestras com empresários locais, cursos de capacitação de higiene e manipulação de alimentos, intercâmbio com Liceus franceses, participação de docentes e discentes em eventos regionais



(Festival Gastronômico de Búzios, Festival do Camarão), dentre outros. Estes eventos aproximam as atividades de ensino, pesquisa e extensão com a comunidade regional, ajudando a disseminar o conhecimento acadêmico e científico. Estas atividades serão responsáveis por 40 horas/aulas das atividades de extensão do curso.

As ações de extensão objetivam a integração entre os alunos, a área profissional e a comunidade por meio do estabelecimento de parcerias. Na área da gastronomia é possível essa integração por meio de participações do público externo da área em determinadas aulas práticas, e parcerias com setores relacionados a área de gastronomia. O total de carga horária de aulas práticas do curso é de 580 horas/aula, sendo 140 horas/aula destinadas as atividades práticas com caráter extensionista.

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

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

A carga horária total de atividades de extensão do curso será de 220 horas aulas, totalizando 10% da carga horária total do curso, sendo dividida da seguinte forma: 40 horas/aula de atividades complementares, 140 horas de atividades práticas extensionistas e 40 horas de eventos organizados pelo eixo de turismo, hospitalidade e lazer do *campus*. A cada início do período letivo o NDE apresentará o calendário de atividades extensionistas do curso.

## **12-SISTEMAS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM**

### **12.1 Avaliação do Estudante**

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

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

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

### **12.2 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos Anteriores**

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

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

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

## **12.3 Da Qualidade do Curso**

### **12.3.1 Sistema de Avaliação do Projeto do Curso**

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

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

### **12.3.2 Avaliação da Permanência dos Estudantes**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 13 - CORPO DOCENTE E TÉCNICO

**Tabela 3 – Corpo Docente do Curso**

<b>Professor</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>
Adriana Vaz Braga	Mestrado	40h/DE
Adriana Paula Slongo Marcussi	Doutorado	40h/DE
Aline Bravo Barbosa Couto	Doutorado	40h/DE
Bernardo Alberto Marcussi	Mestrado	40h/DE
Alexis Silveira	Mestrado	40h
Evelyn Pereira Barbosa	Mestrado	40h/DE
Fernando de Campos Trindade	Especialização	40h/DE
Gustavo da Cunha Guterman	Especialização	40h/DE
Karla Maria Rios de Macedo	Mestrado	40h/DE
Jaunilson Francisco da Cruz	Mestrado	40h
Romilda de Fátima Suinka de Campos	Mestrado	40h/DE
Renato Cerqueira de Carvalho	Mestrado	40h
Juliana Vasconcelos Veronese	Especialização	40h/DE

**Tabela 4 – Corpo Técnico-Administrativo do Curso**

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

#### **14 -ESTRUTURAÇÃO DO NDE (NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE)**

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

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

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

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

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

**Tabela 5 – Membros do Núcleo Docente Estruturante**

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

## **15 - GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO (COORDENAÇÃO)**

No âmbito da Instituição, reconhecidamente, o Coordenador de Curso é um dos atores centrais na dinâmica educativa, uma vez que suas atribuições possibilitam a articulação e a operacionalização de todo o processo pedagógico. É o Coordenador de Curso que, em diálogo permanente, visando à formação do ser humano, é capaz de estabelecer uma verdadeira rede de relações com os demais membros da equipe gestora, seja com seus pares, seja com os estudantes para o sucesso das ações propostas.

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

órgãos. O IFFluminense possui um documento denominado "Atribuições do Coordenador de Curso", no qual são descritas as atividades desempenhadas pelo coordenador e o perfil desejado para o mesmo.

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

2009 a 2011 – Esteve como Diretora de Apoio ao Ensino;

2014 a 2016 – Esteve como Coordenadora de Pesquisa e Inovação.

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

tomadas com base na escolha da maioria simples dos presentes cabendo ao Coordenador do Curso apenas voto de minerva.



## 16 - INFRAESTRUTURA

**Tabela 6 - Laboratório de Gastronomia**

LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA	
	Quantidade
Equipamentos	
Defumador	1
Freezer industrial	1
Geladeira industrial	1
Máquina de gelo	1
Cilindro	1
Forno embutido	1
Forno combinado	1
Liquidificador industrial	1
Liquidificador e Multiprocessador	1
Batedeira planetária	3
Espremedor de frutas	1
Máquina de café expresso	1
Lixeira grande inox	1
Micro-ondas	1
Masseira industrial	1
Fogões	3
Lava-louça industrial	2
Adega VENAX	5
Adega DYNASTY	1
Adega GELOPAR	2
Defumador	1
Máquina para embalar a vácuo	2
Frigobar VENAX	1
Frigobar CONSUL	2
Frigobar frente de vidro BRASTEMP	2
Fogões industriais	2
Coifa da TRAMONTINA	6
Coifa da parede	1
Salamandra	2
Amaciador de carne	2
Liquidificador industrial	1
Secadora de folhas	2
Fritadeira	1
Cilindro	1
Freezer	1
Cafeteira industrial	1
Máquina de café automático	1
Descascador de batatas	2
Moedor de café	1
Exaustor	3
Espremedor de frutas	2
Batedeira planetária	2
Masseira industrial	1
Ferro de passar	3
Balança manual	1
Forno combinado	1
Resfriador rápido	1

Máquina de banho Maria	1
Máquina de gelo	3
Ar condicionado	2
Lava-louça ecomax 500	1
Lixeira grande inox	1
Lixeira pequena inox	1
Garrafa térmica	27
Máquinade lavar	1
Cubas inox com torneira	2
Pias de inox dupla	6
Pias de inox individual	3
Travessade porcelana branca grande	15
Travessade porcelana branca média	14
Bowl porcelana branca média	14
Bowl porcelana branca grande	7
Ramequim porcelana branca média	3
Ramequim porcelana branca média	14
Ramequim porcelana branca pequeno	13
Ramequim liso pequeno	12
Manteigueira porcelana branca	15
Porta sachet porcelana branca com alça	10
Petisqueira (couvert) porcelana branca	15
Caçarola oval porcelana branca pequena com tampa	15
Caçarola redonda porcelana branca média com tampa	12
Sopeira individual marrom	14
Taça para água 240a250ml	56
Taça para água 350a400ml	10
Taça vinho branco 150ml	60
Taça vinho branco 230a260ml	12
Taça vinho tinto 300ml	24
Taça vinho tinto 190ml	57
Taça sobremesa	15
Taça champagner170ml	60
Taça champagner170ml 336mm de altura	12
Taça drymartini	30
Taça decorativa Grande	2
Taça decorativa Pequena	2
Copo tipo tulipa 300ml	51
Copo 360ml 12oz	12
Copo de vinho 200ml	135
Copo whisky	40
Copo iriosfee240ml	30
Copo chopp 300 ml	60
Copo long drink 350ml	103
Copo vinho do porto 110ml	60
Copo americano	47
Copo mixingglass graduado	27
Copo fashioned 97mmx88mm	28
Copo de cognac 550ml	31
Copo vinho borgonha 590ml	6
Copo pé facetado 240ml	36
Copo dose	56
470ml-16oz-bristol	12
Pote para sobremesa	53

Pote para sobremesa pequeno	17
Jarra Patricia	9
Jarra com tampa	8
Jarra sem tampa 500a800ml	10
Jarra média sem tampa	8
Jarra graduada	2
Decanter	2
Tábua de vidro quadrada	5
Tábua de vidro redonda	5
Tábua de vidro	6
Travessa de vidro oval grande	3
Travessa de vidro redonda média	3
Travessa de vidro retangular grande e rasa	5
Travessa de vidro retangular média e funda	13
Travessa de vidro retangular com tampa 11 tampas	6 travessas
Travessa cerâmica marrom oval	9
Travessa de porcelana branca oval pequena	15
Tábua vermelha	15
Tábua verde	15
Tábua amarela	15
Tábua azul	15
Tábua bege	15
Tábua branca	15
Tábua branca pequena	14
Prato fundo de porcelana branca	117
Prato raso de porcelana branca com borda	155
Prato raso de porcelana branca sem borda	
Prato de vidro branco quadrado	10
Prato de vidro redondo	20
Prato de sobremesa porcelana branca	107
Xícara com pires de porcelana branca oval com alça(57 pires)	105
Xícara com pires de porcelana branca redonda grande com alça(75 pires)	22
Xícara com pires de porcelana branca média pequena com alça(39 pires)	108
Show plate	40
Bico de confeitador flor Nº 01	1
Bico de confeitador redondo Nº0	6
Bico de confeitador redondo Nº05	4
Bico de confeitador red Nº01	5
Bico de confeitador	5
Bico de confeitador Nº02	4
Cortador meia lua com cabo	8
Cortador coração (jogos com 7peças)	6
Cortador gota (jogos com 7peças)	6
Cortador redondo (jogos com 7peças)	6
Cortador quadrado (jogos com 7peças)	6
Cortador sextavado (jogos com 7peças)	6
Manga de tecido	1
Manga de plástico	3
Funil para fio de ovos	3
Peneiras pequenas	6
Peneiras médias	3
Silpat	19
Pedra de amolar	4
Termômetro infravermelho	11

Termômetro	8
Colher medidora conjuntos	7
Bandeja de plástico	13
Pinça	12
Espátula de silicone	5
Fuer	3
Abridor de ostra	11
Pincel de silicone	3
Cortador de pizza	6
Pegador de macarrão	6
Pegador de gelo	4
Pegador multiuso	5
Pá de bolo	6
Espátula cabo branco	16
Espátula cabo preto	7
Espátula branca de plástico	6
Descaroçador	10
Descascador de fios	5
Sacarrolha	3
Tesoura de desossar	2
Pegador de grãos inox	5
Lâmina de bisturi	400
Cabo para bisturi	4
Descaroçador de azeitona	5
Colher de pau	3
Colher bailarina	15
Colher de suco	14
Colher //	116
Colher cabo oval média	94
Colher cabo redondo	12
Colher de chá pequena	102
Colher de café pequena	76
Colher de café média	3
Colher grande	10
Garfo	113
Garfo	122
Garfo	103
Garfo//	15
Garfo grande	9
Garfo de três dentes	3
Faca de peixe	112
Faca cabo redondo	130
Faca	99
Faca de cabo branco grande	10
Faca de cabo branco média	6
Faca de cabo branco pequena	9
Faca de cabo branco pequena de serra	2
Faca de cabo branco de desossar	4
Concha grande	8
Concha pequena	10

**Tabela 7 - Laboratório de Informática**

LABORATÓRIO INFORMÁTICA	
Equipamentos	Quantidade
Computador Intel® Celeron® 2.53 GHz, 512 MB, HD 80 GB, 6 portas USB, placa de rede RealTek RTL-8139, placa de vídeo on-board Intel® 82945G, DVD/CD-ROM LG, unidade de disquete 3 ½ polegadas, sistema operacional Ubuntu 8.10 e pacote de aplicativos BrOffice 3.0	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	40
Switch Planet 24-Port 10/100 Mbps	2

### 16.1 - BIBLIOTECA

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

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

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

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

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

No seu projeto de ampliação está incluído o espaço para os mesmos. Atualmente possui alguns periódicos de doações didáticos e científicos.

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

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

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

## **17 - SERVIÇOS DE ATENDIMENTO AO ESTUDANTE**

### **17.1 Serviços Diversos Gerais (Diretoria de Assuntos Estudantis)**

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

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

Essa Diretoria tem como objetivos principais:

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

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

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

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

### **17.2 Infraestrutura de Acessibilidade (NAPNEE)**

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

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

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

### **17.3 Proteção dos direitos de Pessoas com Transtorno do Espectro Autista**

O IFFluminense *Campus* Cabo Frio respeita e defende os direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista. Ao instituir a Política Nacional de Proteção dos

Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, a Lei Federal nº 12.764 de 27 de dezembro de 2012, que concede a este segmento os mesmos direitos conquistados pelas pessoas com deficiência, abrangendo entre outros aspectos, o direito à educação.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

São direitos da pessoa com transtorno do espectro autista:

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

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

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

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

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

## 18 CERTIFICADOS E/OU DIPLOMAS

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

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

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

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

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

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

## 19 REFERÊNCIAS

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

BRASIL. Ministério da Educação. Decreto 5.773 de 2006.

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

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

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

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

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Parecer CNE/CES N.º 277/2006**. Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. Diário Oficial da União, 01/06/2007.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Resolução CNE/CP N.º 3/2002**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Diário Oficial da União, Seção 1, p. 162, 23/12/2002.

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

INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE. **Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI)**. Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Fluminense. Quadriênio 2010-2014.

INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE. **Regulamentação Didático-Pedagógica.**

Disponível em: <<http://portal1.iff.edu.br/ensino/legislacao-e-regulamentacoes/regulamentacao-didatico-pedagogica-iffuminense.pdf/@@download/file/regulamentacao%20didatico-pedagogica%20IFFuminense.pdf>>. Acesso em 14 dez. 2017.

INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE. **Resolução N.º 034/2016, de 11 de março de 2016.** Aprova o Regulamento Geral de Estágio do IFFluminense, no âmbito do Instituto Federal Fluminense, constante no Anexo I desta Resolução. Disponível em: <<http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2016/resolucao-no-034-de-11-de-marco-de-2016/view/++widget++form.widgets.arquivo/@@download/resolucao-no-034-de-11-de-marco-de-2016.pdf>>. Acesso em 14 dez. 2017.