



**INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FLUMINENSE**

**Projeto Pedagógico do Curso
Técnico Concomitante em
Cozinha**

**Cabo Frio
2015**

REITOR

Luiz Augusto Caldas Pereira

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Carlos Márcio Viana Lima

DIRETOR DO IF FLUMINENSE *CAMPUS* CABO FRIO

Anderson Alexander Gomes Cortines

DIRETORA DE ENSINO

Romilda de Fátima Suinka

COORDENADOR DO CURSO

Gustavo Guterman

MEMBROS DO NDE

Gustavo Guterman

Bernardo Marcussi

Fabiano Castro

Maurecir Guimarães de Moraes

Luiz Fernando Melo Brettas

ASSESSORAMENTO PEDAGÓGICO

COORDENADORA ACADÊMICA

Rosiméri Rezende da Silva de Barros

TÉCNICA EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS

Delma Maria Medici

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	5
2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	9
3. APRESENTAÇÃO	10
4. JUSTIFICATIVA.....	10
5. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA	18
6. OBJETIVO GERAL.....	19
7. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	19
8. PERFIL DO EGRESSO (OU PROFISSIONAL).....	19
9. FORMAS DE ACESSO AO CURSO.....	21
10. GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO (COORDENAÇÃO).....	22
11. CORPO DOCENTE E TÉCNICO	23
12. ESTRUTURAÇÃO DO NDE	24
13. CERTIFICADOS E/OU DIPLOMAS	25
14. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO CONCOMITANTE EM COZINHA	26
15. PRÁTICA PROFISSIONAL.....	27
15.2. ESTÁGIO CURRICULAR	28
17. INFRAESTRUTURA	29
17.1. ESPAÇO FÍSICO	29
17.2. BIBLIOTECA	34

17.3. INFRAESTRUTURA DE INFORMÁTICA.....	35
17.4 LABORATÓRIO ESPECÍFICO.....	36
18. SISTEMA DE AVALIAÇÃO.....	41
19. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES.....	41
20. REFERÊNCIAS BLIOGRÁFICAS.....	42
ANEXO I.....	45
ANEXO II.....	87

1. INTRODUÇÃO

O *Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia* Fluminense foi criado pela Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008. Foi originado do *Centro Federal de Educação Tecnológica de Campos dos Goytacazes*, devido à expansão da Rede Federal de Educação Profissional. Até chegar a Instituto Federal, passou por diversas mudanças desde a Escola de Aprendizes e Artífices, datada de 23 de setembro de 1909, portanto mais de um século de história. Passou 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.

Atualmente o Instituto se compõe pelos seguintes *campi*: (i) na mesorregião do Norte Fluminense, os *campi* Campos-Centro, Campos-Guarus, Macaé, Quissamã, a Unidade de Ensino e Pesquisa de São João da Barra, a Unidade de Pesquisa e Extensão Agroambiental de Rio Paraíba do Sul e, ainda, em fase de construção, o novo *campus* de Educação a Distância (EaD) em Campos dos Goytacazes; (ii) na mesorregião do Noroeste Fluminense, os *campi* Santo Antônio de Pádua – em fase de implantação –, Bom Jesus do Itabapoana, com uma Unidade de Ensino e Pesquisa localizada em Cambuci, e o *campus* Itaperuna, que também conta com dois polos de Educação a Distância: um na própria cidade, e outro localizado em Miracema; (iii) na mesorregião das Baixadas, o *campus* Cabo Frio (região dos lagos); e, por fim, (iv) na mesorregião metropolitana do Rio de Janeiro, em fase de implantação, o *campus* Itaboraí e o *campus* Maricá (Ver *Figura 1: Mapa da Abrangência Regional do IF-Fluminense*).

Hoje, o IFFluminense está presente em quase todas as mesorregiões do estado do Rio de Janeiro, contribuindo diretamente no desenvolvimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais. Isso traduz a sua missão:

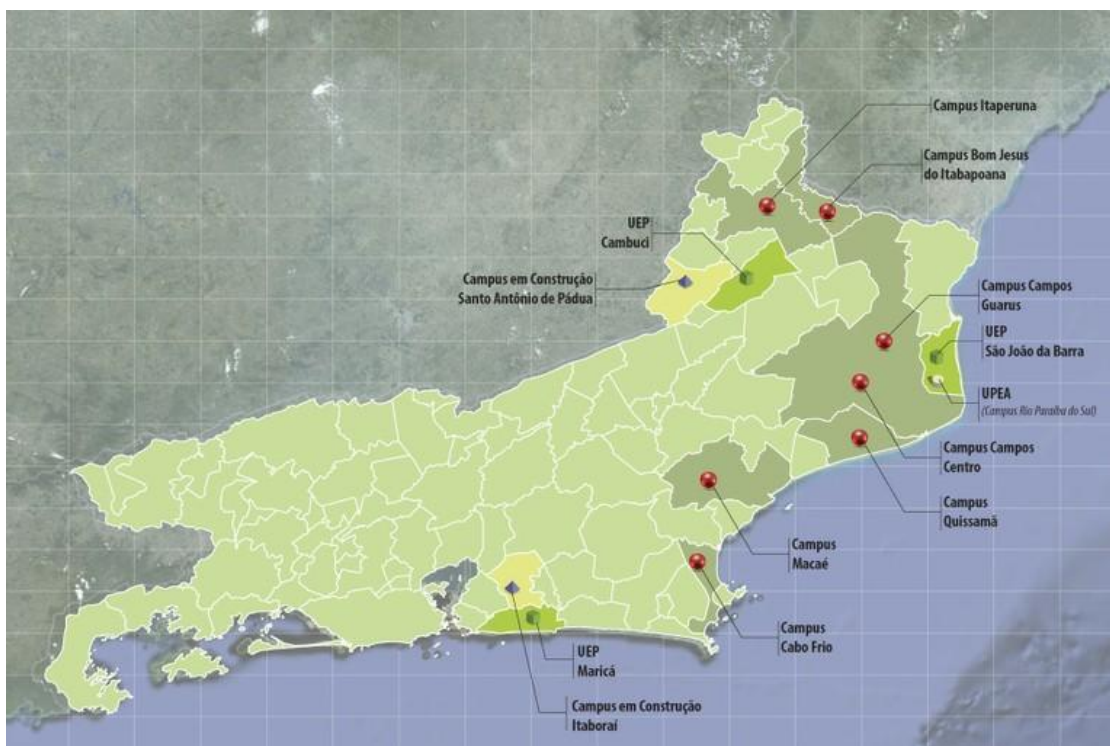


Figura 1: Mapa da Abrangência Regional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense

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.

Vale ressaltar a verticalização dos cursos presentes no Instituto Federal Fluminense. Os estudantes da área de abrangência do Instituto têm a oportunidade de dar continuidade aos estudos, pois podem cursar desde o nível médio profissionalizante até a pós-graduação. Nesse contexto, o Instituto Federal Fluminense otimiza a sua infraestrutura física, os quadros de

pessoal e os recursos de gestão.

O *campus* Cabo Frio surgiu da implantação da Unidade de Ensino da Rede Federal de Educação Tecnológica na Região das Baixadas Litorâneas em junho de 2007, como parte do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica - FASE II. O município de Cabo Frio foi escolhido de acordo com o conceito de cidade-polo¹, pois apresenta como referência o conjunto de municípios na abrangência da região das Baixadas Litorâneas, na perspectiva de aproveitar o potencial de desenvolvimento, a proximidade com Arranjos Produtivos Locais (APL), a possibilidade de parcerias e infraestrutura existentes.

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

Em 2009, foram implantados os cursos técnicos de nível médio integrados nas áreas de Petróleo e Gás e Hospedagem, como também os nas modalidades concomitante em Eletromecânica e o subsequente em Guia de Turismo. Nesse mesmo ano ainda, houve a inserção do Curso de Nível Superior - Licenciatura em Física, na Área Básica de Ciências da Natureza - para formar professores habilitados em Física. No período de 2010-2011 foram implantados os cursos de Técnico em Cozinha e Técnico em Eventos na forma Concomitante. Houve também a inclusão da Licenciatura em Química e Licenciatura em Biologia, além dos cursos de Pós-Graduação *lato sensu* no Ensino de Ciências e no Programa de Integração da Educação Básica com a Educação Profissional, atendendo ao compromisso de formação de professores.

A preparação do profissional para a sociedade moderna que tem como realidade as constantes inovações tecnológicas conduz o *campus* Cabo Frio a um compromisso social para com a região.

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

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

- Organizar as atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão como expedientes fundamentais ao processo de ensino e de aprendizagem, nas modalidades de ensino ofertadas, em atendimento às novas demandas da sociedade, que, por sua vez, exige uma formação que articule a competência científica e técnica com a inserção política e a postura ética.
- Buscar um padrão de trabalho que possa ser referência na educação profissional tecnológica, em seu compromisso com o desenvolvimento local e regional.
- Discutir permanente e sistemicamente com os *campi* do Instituto Federal Fluminense no sentido da implantação e implementação de uma metodologia de trabalho que integre propostas de atuação no Ensino, Pesquisa e Extensão.
- Incentivar a participação dos discentes em projetos de iniciação científica e em outros programas de pesquisa, por meio de ampliação de bolsas e outros.
- Atuar em diferentes níveis e modalidades de formação na perspectiva da verticalização do ensino, estimulando a criação de linhas de pesquisa relacionadas aos cursos ofertados pelo *campus* Cabo Frio.
- Estabelecer diálogo permanente com o setor produtivo e a sociedade, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada, na perspectiva de aprimoramento das propostas de formação profissional técnica e tecnológica.
- Reafirmar a política nacional de aperfeiçoamento profissional de professores, atuando nas licenciaturas e especialização de professores (em especial da Área de Ciências Naturais - Física, Química e Biologia).
- Trabalhar no sentido da criação de novos espaços de modo que o estudo das ciências aconteça de forma mais viva e integrada.
- Intensificar as iniciativas no campo da pesquisa, buscando responder aos editais de órgão de fomento.
- Intensificar os cursos de FIC para trabalhadores da região, em especial nos eixos tecnológicos de Controle e Processos Industriais, Hospitalidade e Lazer, Produção Industrial.
- Consolidar convênios e cooperação técnica com empresas e órgãos governamentais.

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

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

2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

- 2.1. Denominação: Curso Técnico Concomitante em Cozinha
- 2.2. Fundamentação legal: Resolução 6/2011
- 2.3. Área de Conhecimento: Eixo Tecnológico – Turismo, Hospitalidade e Lazer
- 2.4. Modalidade de Ensino: Presencial
- 2.5. Número de vagas: 72 vagas por semestre
- 2.6. Periodicidade de oferta: Anual
- 2.7. Turno de funcionamento: Matutino/ Vespertino
- 2.8. Carga horária total: 1080 horas/aula
- 2.9. Tempo de duração: 3 semestres
- 2.10. Público alvo: Estudantes que estejam cursando o Ensino Médio
- 2.11. Coordenação de curso: Professor Gustavo Guterman
- 2.12. Integralização do curso: tempo mínimo de 3 semestres letivos, e o tempo máximo recomendado é de 04 semestres letivos, salvos os períodos de trancamento, que são de no máximo 2 semestres, subsequentes ou não.

3. APRESENTAÇÃO

Este documento se constitui do projeto pedagógico do Curso Técnico Concomitante em Cozinha na modalidade presencial, do Instituto Federal Fluminense - *campus* Cabo Frio, fundamentado em bases legais, nos princípios norteadores e níveis de ensino explicitados na LDB N.º 93.94/96, na Resolução N.º CNE/CP 01, de 18/02/2002 e Resolução 6/2011 (ato autorizativo).

Estão presentes também, como marcos orientadores desta proposta, as decisões institucionais traduzidas nos objetivos desta instituição e na compreensão da educação como uma prática social, os quais se materializam na função social do IFF de promover educação científico-tecnológico-humanística, visando à formação de um profissional imbuído de seus deveres e cioso de seus direitos de cidadão, competente tecnicamente e eticamente e comprometido com as benfeitorias transformações sociais, políticas e culturais.

Nesta perspectiva, procura-se construir um projeto pedagógico de curso que vise, em três semestres, à formação ampla do profissional de cozinha.

4. JUSTIFICATIVA

A proposta do IFF em ofertar o Curso Técnico Concomitante em Cozinha justifica-se, entre outros aspectos, pela necessidade de preparar profissionais para atender ao mercado de serviços no eixo turismo, hospitalidade e lazer, o qual está em franca ascensão no Brasil. Pela necessidade de qualificar profissionais com habilidades mais amplas, relativas à cozinha e aos serviços para atender à demanda do mercado local constituído, na sua maioria, por pequenos estabelecimentos. Justifica-se ainda pela missão e pela experiência desta instituição em promover ensino público, gratuito e de qualidade para a formação de trabalhadores neste eixo de atividade profissional.

A necessidade de formação de profissionais qualificados na área de hospitalidade e lazer é uma realidade em todo o mercado nacional, consequência do desenvolvimento econômico do Brasil, que resultou em novos hábitos entre os brasileiros, entre os quais está o gosto pelas viagens. Segundo a Organização Mundial de Turismo (SAAB,1999), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve

saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhão em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020. Ainda segundo a OMT, o segmento que mais cresce é o de viagens de negócios e eventos. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor, anualmente, em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%. Conforme levantamento divulgado no final de 2001, os gastos destinados à permanência daqueles que viajam por motivo de evento, período em geral superior a três dias, 36,7% se destinam à hospedagem; 30,4% a transporte (viagens aéreas, locação de automóveis, uso de táxi e outros meios); **18,6% à alimentação** e 14,3% a outras despesas. [Grifo nosso].

Há de se ressaltar que essa transformação econômica repercute também no turismo nacional ou interno, promovendo, dessa forma, um alargamento do mercado de hospitalidade e lazer em todo o território brasileiro. Além do turismo de passeio, que está crescendo rapidamente em todo território nacional, o Brasil deve se preparar para dois grandes eventos internacionais (Copa do Mundo de Futebol de 2014 e das Olimpíadas de Verão de 2016) que consolida o desejo do mercado interno deste eixo econômico de divulgar em grande escala no exterior os atrativos culturais e as belezas naturais que caracterizam o nosso país. De acordo com Rocha (no prelo),

O euforismo político com a escolha do país como sede, para além de mero furor momentâneo, representou, simbolicamente, a transposição de uma imagem do Brasil como opção de turismo de segunda categoria para concebê-lo como possibilidade tanto para “vender” o território que o estrangeiro desconhece, quanto para qualificar a força de trabalho empregada pelos negócios do turismo. [Grifo do autor].

Nesse contexto de mudança no mercado de turismo, o Estado do Rio de Janeiro tem se projetado como um dos polos turísticos mais requisitados não só pelos brasileiros, mas também por muitos estrangeiros.

O *campus* Cabo Frio está localizado entre dois grandes e importantes polos turísticos do Estado do Rio de Janeiro, os municípios de Cabo Frio e Armação dos Búzios. Aliado a isso, grande parte dos estudantes do *campus* é residente destas duas cidades.

Cabo Frio é um município brasileiro do estado do Rio de Janeiro. Faz divisa com Armação dos Búzios a leste, Arraial do Cabo a sul, Araruama e São Pedro da Aldeia a oeste, e Casimiro de Abreu e Silva Jardim a norte. Além de seu grande potencial econômico, é o sétimo município mais antigo do Brasil e o principal da Região dos Lagos. Possui 200.380 habitantes, segundo estimativa realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística em agosto de 2013. É muito conhecido por suas atrações turísticas, como a Praia do Forte e seus inúmeros restaurantes (com sua gastronomia voltada para frutos do mar), hotéis e pousadas.

Já, Armação dos Búzios, ou apenas Búzios, como é popularmente conhecido, é um município da Microrregião dos Lagos, no estado do Rio de Janeiro, no Brasil. Faz divisa a oeste com Cabo Frio, município do qual se tornou autônomo em 1995. Localiza-se a cerca de 173 quilômetros do centro da capital do estado. É uma península com oito quilômetros de extensão e 23 praias, recebendo de um lado correntes marítimas do Equador e do outro, correntes marítimas do polo sul, o que faz com que tenha praias tanto de águas mornas quanto de águas geladas. Entre as principais, destacam-se Geribá, Tucuns, João Fernandes, Ferradura, Ferradurinha, Armação, Manguinhos, Tartaruga, Ossos, Brava e Olho-de-Boi, esta última reservada para a prática do naturismo.

A exploração turística e a ocupação imobiliária do local tiveram início após a fama internacional dada a Búzios pela atriz francesa Brigitte Bardot, que a visitou em 1964. Hoje, a cidade é tão visitada por turistas do mundo inteiro que alguns a chamam de "a Saint-Tropez brasileira". Sua influência gastronômica é bem diversificada, reflexo da influência de diversas culturas. Mas a utilização de frutos do mar é bastante difundida, pela característica da região.

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 Curso Técnico em Gastronomia pelo *campus* Cabo Frio.

O serviço de alimentação, além de cumprir uma função biológica de suprir necessidades nutricionais, seja para a população local ou para o turista (oferta técnica) também abrange um aspecto cultural e gastronômico e, nesse sentido, pode se explorado como nicho de mercado.

Quanto ao aspecto cultural-gastronômico, a exploração deste segmento dentro dos serviços de alimentação pode se traduzir em uma vantagem competitiva tanto para os agentes envolvidos no setor como para os diferentes destinos turísticos desenhados pelas regiões. Em relação a este ponto é importante ressaltar que:

1. a alimentação pode servir de alicerce para o desenvolvimento de uma das formas assumidas pelo turismo (gastronômico e cultural) ao resgatar um patrimônio regional ou ainda de identidade nacional;

2. dentro de um contexto mais global, a valorização das diferentes culturas nacionais favorece o surgimento de serviços de alimentação tradicional, expressando o jeito de ser de um lugar;

3. em decorrência deste último fato, o aspecto gastronômico/cultural pode estimular ou desencadear a exploração de nichos de mercados específicos;

4. a condição do global aponta para o avanço da presença de diferentes gastronomias dentro de uma determinada região de forma a atender uma demanda específica de quem visita um lugar. A ideia é permitir o avanço destes serviços sem promover a descaracterização cultural da região.

5. as rotas gastronômicas não são devidamente exploradas enquanto potencial turístico.

A alimentação pode ser segmentada em oferta técnica, correspondendo àquela função de mero atendimento ao turista que necessita se alimentar; e, em atrativo turístico principal ou complementar, ainda bastante incipiente, mas que começa a surgir como um novo segmento dentro do turismo, tal como existe na

França, na Itália, em alguns países mediterrânicos. Portanto, assume funções importantes, mas diferentes: por um lado, trata-se de um papel funcional e todos os demais aspectos relacionados à alimentação passam a ser coadjuvantes nesse processo; por outro, assume um papel de atração em razão dos elementos formadores de uma cultura que carrega em si mesma.

Vale salientar que a associação da alimentação como atrativo turístico é bastante incipiente no Brasil; e, quando se há referência a esse aspecto, em geral, diz respeito a algum elemento do turismo cultural, figurando assim como algo complementar.

Logo, o turismo gastronômico ainda não é devidamente percebido/identificado como um nicho de mercado a ser explorado pelos setores públicos, privados e organismos não governamentais que atuam nesta área. Nem tampouco entendido como uma qualificação mais apropriada da oferta turística de alguns roteiros regionais.

Ademais, ao se considerar a alimentação como uma forma de atratividade local, regional ou nacional, é preciso ressaltar a diferença entre fome e apetite, necessidade e prazer. É no sentido de apetite e prazer que se deve buscar os elementos essenciais para que a gastronomia (ou serviço de alimentação) possa de fato emergir enquanto exploração turística, contribuindo ainda mais para a cadeia produtiva do turismo, indo além de sua função técnica. É relevante entender que faz parte desse processo perceber a alimentação como prazer, sustentabilidade, cultura, herança, identidade, simbolismo (RODEN, WTO-CTO, 2000).

Assim, a gastronomia entendida como o “prazer de degustar e conhecer elementos da arte culinária” (FAGLIARI, 2005, p. 3) encerra por trás de si uma arte, uma cultura, os hábitos alimentares, os motivos religiosos, a geografia, um jeito de ser de um povo. Por esses elementos, é possível entendê-la como um elo importante a ser explorado pelo segmento turístico de uma região.

A gastronomia como elemento atrativo para o turismo pode ser observada de diversas formas: através da tematização de restaurantes ou dos serviços de alimentação; através do folclore; através 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).

Salienta-se que dentro da literatura especializada não há uma posição convergente em relação às várias formas de turismo. E, na maioria dos casos, a alimentação apenas cumpre o papel de oferta técnica, como visto acima. Isso remete ao fato de que o turismo gastronômico assume uma posição de fragilidade quando sua potencialidade de atração não é percebida como tal. Por outro lado, é preciso reconhecer que, embora importante enquanto indutor do desenvolvimento da atividade turística, inicialmente o turismo gastronômico por si só não se sustenta. Neste caso, as parcerias com outros tipos de segmentação são importantes para consolidar os elementos gastronômicos da atividade turística de uma localidade (eventos, lojas, locais de produção).

A gastronomia tem se tornado uma fonte para a formação da identidade de um lugar e, quando relacionada ao turismo, a consideração de alguns elementos são importantes para o seu desenvolvimento, tais como: o encorajamento de elos inovativos como a economia local, bem como o estímulo de nichos especializados para a promoção/produção de determinados alimentos; o fortalecimento da imagem local e da identidade regional através da promoção de marcas de alimentos específicos do lugar e de sua herança cultural, dentre outros.

Os benefícios advindos da identidade gastronômica resultam em participar de um dos segmentos do turismo; explorar nichos de mercados competitivos; atrair um tipo de turista que aprecia identidades culturais.

A gastronomia pode ser então percebida como um patrimônio de uma localidade, fazendo parte do que a UNESCO denominou de patrimônio intangível, como a culinária. Assim, a tradição que permeia as culinárias locais é um fator de atração para o turismo de uma forma geral. É uma forma de resguardar suas características originais.

Nesse sentido, 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 que não só o ato de comer; mas também ao ato de aprender como se produz, se o que 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, geléias, compotas, bem como produção queijos seguidos de um café;

5. a gastronomia local poderia ser fortalecida com o desenvolvimento de selo de qualidade;

6. a criação de eventos e/ou festivais podem incentivar o desenvolvimento do turismo gastronômico, a luz do que ocorre na cidade do Rio de Janeiro, com o Festival do Buteco.

7. o turismo gastronômico pode se valer do uso do bem imaterial como a produção artesanal, tradicional de determinado produto, que marca uma região.

Em suma, fica evidente apontar, as questões que estão vinculadas ao serviço de alimentação enquanto elo importante na cadeia produtiva do turismo, contextualizando desde sua importância frente aos demais setores que compõe a cadeia e outros setores da economia, bem como enquanto elemento importante para a atratividade da atividade turística, seja do ponto de vista de uma atração principal (implementação de rotas gastronômicas) ou complementar (associada ao turismo cultural, rural, religioso) . A gastronomia assume neste

caso uma função diferente da usual, de servir apenas como oferta técnica para turistas. A abordagem desse processo perpassa por uma identificação mais precisa da identidade turística de cada uma das regiões do país, ressaltando seus aspectos étnicos, culturais e econômicos.

A utilização da gastronomia como fator de atratividade é ainda incipiente no Brasil, mas já começam a ser encaminhado projetos nesta direção, como as rotas das vinícolas da região Sul do país. No entanto, salienta-se que o turismo internacional já vem incorporando as rotas gastronômicas ou roteiros gastronômicos (associados a outras temáticas) como um forte elemento de sustentabilidade das regiões turísticas.

Por tais motivos expostos, dentro de uma realidade de razões ainda maior, a necessidade de tal capacitação profissional se faz indiscutivelmente plausível para nossa região, assim como para nosso país.

Diante do contexto do mundo do trabalho, entende-se que o Curso Técnico Concomitante em Cozinha possibilita ao estudante 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 estudante egresso do Curso Técnico Concomitante em Cozinha, 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.

5. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA

São metas do **Curso Técnico Concomitante em Cozinha**, promover uma metodologia problematizadora e interdisciplinar, com foco, na

reorganização curricular em eixos integradores com competências comuns, como um meio de romper a fragmentação do conhecimento e a segmentação presente entre as disciplinas, e na sua utilização como instrumento de incentivo à pesquisa, à curiosidade pelo inusitado e ao desenvolvimento do espírito inventivo, nas práticas diárias.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao estudante a construção de seu conhecimento.

Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e estudantes são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do estudante.

O fazer pedagógico se dá através de atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos.

Visitas técnicas/culturais pedagógicas, práticas laboratoriais, levantamento de problemas e busca de soluções no entorno da Instituição são atividades extra-classe que complementam e dinamizam o processo. Dessa forma, a comunidade externa torna-se o espaço privilegiado em que a escola deve mergulhar para articular os saberes.

Ter maior interação entre teoria e prática, ou seja, acontecendo ao mesmo tempo, entendendo-as como dimensões complementares no processo de construção do conhecimento do estudante. Construindo, assim, um conceito de cidadania que rompe com oposição entre trabalho intelectual e trabalho manual. Ou seja, domínio dos fundamentos científicos das diferentes técnicas que caracterizam o processo do trabalho produtivo moderno e os fundamentos gerais e essenciais da ciência e da tecnologia.

Desta forma a ambientação do Curso Técnico Concomitante em Cozinheria como objetivo, colocar o estudante em uma situação real de cozinha através de atividades de produção de alimentos.

6. OBJETIVO GERAL

Formar e qualificar o profissional cidadão capacitado a aplicar técnicas de produção e de serviços em gastronomia, com responsabilidade profissional, considerando os aspectos higiênico-sanitários, socioambientais e histórico-culturais.

7. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover a formação de um currículo integrado nas habilitações de produção e serviços de modo a formar um profissional com capacidade de compreender e atuar no contexto da Gastronomia.
- Viabilizar a formação crítica e integral do profissional cidadão comprometido com questões socioambientais, higiênico-sanitárias e histórico-culturais na área da Gastronomia.
- Preparar profissionais para atender a demanda do turismo, hospitalidade e lazer em pleno desenvolvimento, especialmente, a local, por ser constituída por micro e pequenos estabelecimentos em sua maioria.
- Disseminar a educação e a formação profissional de qualidade, como instituição pública federal, no eixo profissional de hospitalidade e lazer.

8. PERFIL DO EGRESSO (OU PROFISSIONAL)

Após a conclusão do curso, o técnico em Cozinha terá a capacidade de atuar em diversas funções na área, tornando-se um profissional cidadão capacitado a aplicar técnicas de produção e serviços em gastronomia, com responsabilidade profissional, considerando os aspectos higiênico-sanitários, socioambiental e histórico-cultural.

Diante do contexto do mundo do trabalho, entende-se que o Curso Técnico Concomitante em Cozinha, possibilita ao estudante 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 estudante egresso do Curso

Técnico Concomitante em Cozinha, cuja formação é mais completa, será maior.

Com os conteúdos e as práticas desenvolvidas nesta instituição de ensino, busca-se desenvolver no egresso as seguintes competências:

- Organizar e operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em apartamentos, cambuza, bar e sala de restaurante.
- Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha, reconhecendo propriedades nutricionais e físicoquímicas.
- Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança.
- Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas.
- Identificar e aplicar, na gastronomia, práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.
- Analisar criticamente as relações de trabalho na gastronomia.
- Realizar a produção, montagem, apresentação e serviços de alimentos e bebidas, atribuindo significados histórico-culturais.
- Auxiliar no planejamento de cardápios, nas compras, no controle de estoques e no cálculo dos custos e dos preços de venda.
- Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de gastronomia.

9. FORMAS DE ACESSO AO CURSO

O candidato ao Curso Técnico Concomitante em Cozinha, deverá estar cursando o 2º ou 3º ano do Ensino Médio, ou curso equivalente no ato da matrícula.

O ingresso aos cursos técnicos se faz:

- mediante processo seletivo em consonância com os dispositivos legais em vigência;
- por transferência;

Os processos seletivos se regem por edital que fixa as normas, rotinas e procedimentos que orientam a validade do processo, os requisitos de inscrição, a oferta de vagas existentes nas diversas habilitações, as provas (data, horário e local da realização de provas), os critérios de classificação e eliminação do candidato, o resultado das provas e sua divulgação, a adoção de recursos, os prazos e condições de matrícula (local, períodos, documentação necessária).

A realização do Processo de Ingresso ficará a cargo do Departamento de Concursos e Processos Seletivos, vinculado à Pró-Reitoria de Ensino em consonância com as Diretorias de Ensino de cada *campus*, ao qual caberá planejar, coordenar e executar o Processo de Ingresso e tornar públicas todas as informações necessárias.

O estudante que não frequentar os dez primeiros dias letivos e não encaminhar justificativa será considerado desistente e sua vaga colocada à disposição do candidato da lista de espera do Processo Seletivo.

O acesso aos Cursos Técnicos de Nível Médio por Processo de Ingresso deverá obedecer rigorosamente ao número de vagas previsto em Edital.

A transferência externa, isto é, a passagem do vínculo de matrícula de uma outra instituição de ensino pertencente à Rede Federal de Educação Tecnológica, para o IF Fluminense, no mesmo nível de ensino e para a habilitação correspondente ou afim, segue os seguintes critérios:

- existência de vaga.
- curso de origem do requerente devidamente reconhecido ou autorizado pelo Ministério da Educação.
- existência de compatibilidade curricular no mesmo nível de ensino e na habilitação correspondente ou afim, avaliada pelo Coordenador do Curso pretendido.

Sendo de caráter obrigatório, em qualquer época e independente da existência de vaga, quando o interessado comprovar a mudança de residência para área de atuação do IF Fluminense, nos casos determinados por lei.

10. 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 curso Técnico Concomitante em Cozinha, o coordenador é eleito pelo Colegiado (composto pelos docentes que atuam no curso, Direção de Ensino e representante discente) e estudantes por um mandato de dois anos. 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.

O Coordenador do Curso recebe assessoramento nas atividades de gestão acadêmica pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), pelo Colegiado do Curso, pela Coordenação Acadêmica e Núcleo Pedagógico. 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.

11. CORPO DOCENTE E TÉCNICO

Docente	Titulação
Adriana Paula Slongo Marcussi	Doutorado
Aline Bravo B. Couto	Doutorado
Bernardo Alberto Marcussi	Mestrado
Fabiano Souza de Almeida Castro	Especialização
Fernando Antonio Trindade Campos	Especialização
Gustavo Guterman	Graduação

Jaunilson Francisco da Cruz	Mestrado
Luiz Fernando de Melo Bretas	Graduação
Maurecir Guimarães de Moraes	Mestrado
Maycon Bezerra de Almeida	Especialização

Tabela 1. Corpo Docente IFFluminense *campus* Cabo Frio.

O corpo docente do Curso Técnico Concomitante em Cozinha, conta com dezoito (18) professores. Desse total de docentes nove (09) são doutores (20%), oito (08) são mestres (30%), um (01) é especialista (30%) e dois (02) são graduados (20%)

Técnico-Administrativo	Titulação	Cargo/Função
Aline do Amaral Rocha	Especialista	Assistente em Administração
Bárbara Santos Rocha	Mestrado	Técnico em Laboratório
Carlos Augusto dos Santos Lima	Ensino Médio	Assistente em Administração
Daiana da Costa Pereira	Graduação	Assistente de Aluno
Delma Maria Medici	Especialista	Técnico em Assuntos Educacionais
Eduardo Fleming Rodrigues Girão	Especialista	Assistente em Administração
Fábio dos Santos Santos	Especialista	Bibliotecário
Flávia Silva Evangelista	Especialista	Auxiliar em Administração
Jéssica Fabiane Faria Alves Santos Netto	Ensino Médio	Técnico em Laboratório
Jéssica Vieira Baptista Moreira	Ensino Médio	Auxiliar de Biblioteca
Lenon Araújo de Matos	Especialista	Assistente Social/Diretor de Assuntos Estudantis
Lívia da Silva Cordeiro	Graduação	Assistente em Administração
Maíra Freitas Cardoso	Ensino Médio	Assistente em Administração
Marlus José Soares dos Santos	Graduação	Bibliotecário
Mônica Fiúza Alves	Especialista	Pedagoga
Rosiméri Rezende da Silva de Barros	Especialista	Técnico em Assuntos Educacionais/Coordenação Acadêmica
Sílvia Regina Mattos do Nascimento	Especialista	Técnico em Assuntos Educacionais
Susany Sales Brandão	Especialista	Assistente em Administração

Tabela 2. Corpo técnico-administrativo IFFluminense *campus* Cabo Frio.

O corpo técnico-administrativo do Curso Técnico Concomitante em Cozinha, conta com dezoito (18) Técnicos-Administrativos. Desse total de

servidores, um (01) é mestre (5%), dez (10) são especialistas (59%), quatro (03) são graduados (12%) e dois (04) são nível médio (24%).

12. ESTRUTURAÇÃO DO NDE (Núcleo docente estruturante)

Os membros do NDE são eleitos em reunião do Colegiado do Curso, para um mandato de 03 (três) anos, e tem como característica a representação das diversas áreas que compõem o Colegiado. Apresenta como finalidade a elaboração e avaliação constante do Projeto Pedagógico de Curso (PPC).

São atribuições do NDE:

- a) Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão;
- b) estabelecer o perfil profissional do egresso do Curso e contribuir para a sua consolidação;
- c) conduzir os trabalhos de re-leitura curricular do PPC, na perspectiva interdisciplinar, para apreciação no Colegiado do Curso, sempre que necessário;
- d) supervisionar as formas de avaliação e acompanhamento do Curso definidas pelo Colegiado do Curso;
- e) definir parâmetros com vistas a apreciar e avaliar os planos de ensino, elaborados pelos professores do Curso, apresentando sugestões de melhoria do processo ensino e aprendizagem, que promovam a inovação na sala de aula;
- f) promover a integração horizontal e vertical do Curso, respeitando as Diretrizes Curriculares Nacionais e o Projeto Pedagógico;
- g) acompanhar as atividades do corpo docente, recomendando à Coordenação acadêmica do Curso a indicação ou substituição de docentes, quando necessário, bem como a redistribuição de recursos disponíveis nos laboratórios e demais ambientes de aprendizagem, ficando a cargo do Copoordenador acadêmico as providências de execução;
- h) estabelecer parâmetros e acompanhar os resultados a serem alcançados nos diversos instrumentos e avaliação externa;

i) incentivar a produção científica do corpo docente, estabelecendo metas a serem alcançadas pelos docentes do Curso.

Buscando maior representatividade na composição do NDE com o Colegiado do curso, a partir da implementação, o NDE será composto pelo Coordenador do Curso e mais seis docentes com o seguinte perfil de atuação:

- Docente que atua na área de Hotelaria
- Docente que atua na área de Hotelaria
- Docente que atua na área de Linguagens e Códigos
- Docente que atua na área de Linguagens e Códigos
- Docente que atua na área de Ciências Humanas
- Docente que atua nas demais áreas do curso

Nessa estrutura o Coordenador do Curso será responsável por convocar e presidir as reuniões, representar o NDE junto a outras instâncias da Instituição, encaminhar as proposições do NDE aos setores competentes da Instituição, designar um representante do corpo docente para secretariar e lavrar as atas e coordenar a integração com os demais Colegiados e setores da Instituição. O NDE possui caráter consultivo e propositivo, cabendo ao Colegiado do Curso decisões deliberativas. O coordenador terá apenas voto de minerva no NDE.

13. CERTIFICADOS E/OU DIPLOMAS

Após a integralização dos componentes curriculares do Curso Técnico de Nível Médio em Cozinha, na forma Concomitante, será conferido ao egresso o Diploma de Técnico em Cozinha.

A Colação de Grau é obrigatória para que o estudante tenha direito ao seu diploma de técnico.

Somente terão direito ao diploma de técnico os estudantes que cumprirem todos os semestres previstos, integralizando a carga horária prevista em lei que regula a matéria.

14. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO CONCOMITANTE EM COZINHA.

A organização curricular do Curso Técnico Concomitante em Cozinha observa as determinações legais presentes nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, Educação Profissional de Nível técnico e

Resolução Nº 06 de 20 de setembro de 2012, bem como nas diretrizes definidas na Regulamentação Didático-Pedagógica do IF Fluminense.

CURSO TÉCNICO CONCOMITANTE EM COZINHA		
MATRIZ CURRICULAR		
ANO	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA
Módulo I	Habilidades Básicas	80h
	Nutrição Básica	40h
	Higiene e manipulação de alimentos I	40h
	Segurança do trabalho e primeiros socorros na cozinha	40h
	História da Gastronomia	40h
	Química dos Alimentos	40h
	Educação Ambiental	40
	Total	320
Módulo II	Higiene e manipulação de alimentos II	40h
	Tecnologia Culinária	80h
	Cozinha Francesa	80h
	Cozinha Brasileira I	80h
	Arte e cultura na gastronomia	40h
	Planejamento de cardápios	40h
	Relações Interpessoais- Sociologia do Trabalho	40h
	Informática Aplicada	40h
	Total	440

Módulo III	Planejamento de produção	40h
	Serviço de sala e bar	40h
	Matemática Aplicada	40h
	Cozinha Italiana	80h
	Cozinha Brasileira II	80h
	Dietas Especiais	40h
	Total	320
Total de H/A		1080
Total horas		900
Estágio Curricular Supervisionado		

*carga horária mínima

15. Prática Profissional

A educação profissional constitui-se em espaço significativo de formação, atualização e especialização profissional.

Neste sentido, a prática profissional busca constantemente o estudo e a implantação de formas mais flexíveis de organização do trabalho escolar, visando à associação entre teoria e prática, bem como uma constante renovação ou atualização tecnológica, proporcionando a integração dos estudantes ao mundo do trabalho.

A metodologia de ensino se propõe de cunho laboral, fundamentada nos conceitos teóricos em docência. Estes, por sua vez, contextualizam-se por meio de ferramentas pedagógicas com vistas à aprendizagem significativa do estudante e à construção e produção de conhecimento pelo mesmo.

Na atividade laboral, o homem se apropria do conhecimento do mundo e seu entorno, transformando-o e transformando-se. Projetos de estudo/trabalho, deverão ter a finalidade de ser socialmente úteis, realizando-se no coletivo e permitindo assim, a apropriação do conhecimento e habilidades.

A tecnologia muda constantemente. Compreender a essência do problema, o conceito é ponto preponderante, capaz de mudar, transformar, fazer algo diferente e estimular a capacidade de aprender, através da pesquisa.

O ensino deverá estar baseado na atividade (pensar e conhecer a base geral e essencial da ciência) e não só na prática. Ensino esse, realizado através de projetos, que possibilitem integrar os conhecimentos entre todas as disciplinas, tendo como fim a interdisciplinaridade.

As atividades são desenvolvidas ao longo de todo o curso e são inseridas nas cargas horárias mínimas da habilitação, de acordo com a legislação em vigor, sendo supervisionadas pela coordenação da área. Estas atividades abrangem conhecimento do mercado e das empresas, através de (a) visitas

técnicas; (b) planejamento e execução de projetos concretos e experimentais característicos da área; (c) participação em seminários e palestras; (d) outras atividades que caracterizem a relação educação e trabalho.

Estas práticas profissionais serão articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondentes. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas.

Nestas práticas profissionais também, serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão em desenvolvimento nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento nas particularidades do curso.

16. ESTÁGIO CURRICULAR

O estágio supervisionado não é obrigatório, o que é permitido pela legislação vigente. Quando a atividade de estágio, assumido intencionalmente pela instituição de ensino como ato educativo, for de livre escolha do estudante, esta deve ser, devidamente, registrada em sua documentação escolar. A expedição do Diploma fica vinculada à finalização do referido estágio.

O estágio curricular é realizado em empresas e outras instituições públicas ou privadas devidamente conveniadas com o IF Fluminense, que apresentem condições de proporcionar complementação do processo ensino-aprendizagem, em termos de ambiente laboral na área de formação do estudante.

Os critérios de estágios obedecem ao regulamento próprio do IF Fluminense, aprovado pelo Conselho superior e elaborado pela Diretoria de Ensino e Coordenação de Trabalho e Extensão.

No curso Técnico concomitante em Cozinha, para o estudante iniciar suas atividades de estágio, deverá ter cumprido, com aprovação, no mínimo 50% (cinquenta por cento) da carga horária total do curso.

A duração do estágio deve ser de no máximo 01 (um) ano, em períodos de 6 (seis) meses, prorrogáveis por mais 6(seis) meses, com carga horária mínima de 150 (cento e cinquenta) horas.

O estágio pode ser realizado, em caráter excepcional, atendendo-se ao prazo-limite de 1(um) ano após a integralização do curso. Neste caso, o

estudante deve estar matriculado, cabendo ao Sistema IF Fluminense orientar e supervisionar o respectivo estágio.

O estágio é avaliado pela Coordenação da Área Técnica em parceria com a Coordenação de Extensão.

A Avaliação Técnica do estágio é realizada através da: a) análise do Material de Acompanhamento de Estágio (MAE), que é apresentado pelo estudante; e b) entrevista feita pelo Professor/Avaliador.

17. INFRAESTRUTURA

17.1 Espaço Físico

Bloco A	
Código	Setor/Sala
Primeiro Andar	
A-01	Coordenação de Extensão
A-02 A-03	Laboratório de Informática
A-04	Espaço EaD
A-05	Laboratório de Espanhol
A-06	Laboratório de Inglês
A-07	Espaço de Ciências Humanas e Sociais
A-08	Merenda Escolar
A-09	Cantina
A-10	Laboratório de Instalações Elétricas
A-11	Banheiro Feminino
A-12	Banheiro Masculino
A-13	Sala de Aula
A-14	Laboratório de Leitura
A-15	Núcleo de Pesquisa
A-16	Coordenação Pesquisa
A-17	Coordenação de Tecnologia da Informação
A-18	Escritório de Acesso do Programa Mulheres Mil
A-19	Consultório Médico
A-20	Almoxarifado de Química

Tabela

A-21	Centro de Memórias
A-22	Banheiro Feminino
A-23	Banheiro Masculino
Segundo Andar	
A-23	Diretoria de Infraestrutura e Logística
A-24	Reprografia
A-25	Sala de Aula
A-26	Sala de Aula
A-27	Sala de Aula
A-28	Sala de Aula
A-30	Auditório
A-31	Setor de Comunicação e Eventos
A-32	Diretoria de Administração
A-33	Banheiro Masculino
A-34	Banheiro Feminino
A-35	Centro Acadêmico das Ciências da Natureza
A-36	Grêmio Estudantil
A-37	Almoxarifado do Setor de Compras
A-38	Setor de Gestão de Pessoas
A-39	Direção de Administração
A-40	Direção de Administração
A-41	Chefia de Gabinete
A-42	Gabinete
A-43	Sala de Convivência
A-44	Banheiro Masculino
A-45	Sala de Videoconferência
A-46	Banheiro Feminino

4.

Edificações do Bloco "A" - no IFFluminense *campus* Cabo Frio.

Bloco B	
Código	Setor/sala:
B-01	Coordenação Acadêmica
B-02	Diretoria de Ensino
	Diretoria de Ensino
B-03	Coordenação de Cursos
B-04	Banheiro Feminino
B-05	Banheiro Masculino

B-06	Registro Acadêmico
B-07	Registro Acadêmico
B-08	Assistência Social e Nutrição
B-09	Sala dos Professores

Tabela 5. Edificações do Bloco “B” - no IFFluminense *campus* Cabo Frio.

Bloco C	
Código	Setor/sala:
C-01	Telecentro
C-02	Laboratório de Ciências Humanas
C-03	Almoxarifado
C-04	Setor de Audiovisual
C-05	Sala de aula
C-06	Sala de Aula
C-07	Sala de Aula
C-08	Sala de Aula
C-09	Sala de Aula
C-10	Sala de Aula
C-11	Auditório
C-12	Biblioteca
C-13	Banheiro Feminino
C-14	Almoxarifado
C-15	Banheiro Masculino
C-16	Micródrômo/Telecentro
C-17	Sala de Aula
C-18	Biblioteca
C-19	Biblioteca
C-20	Laboratório de Informática

Tabela 6. Edificações do Bloco “C ” - no IFFluminense *campus* Cabo Frio.

Bloco D	
Código	Setor/sala:
D-01	Laboratório de Automação
	Banheiro Masculino
	Banheiro Feminino
D-03	Laboratório de Usinagem
D-02	Laboratório de Hidráulica e Pneumática
D-05	Laboratório de Instrumentação e Máquinas Térmicas

D-04	Sala do Laboratorista de Mecânica
	Banheiro Masculino
	Banheiro Feminino
D-02	Laboratório de Metrologia
D-11	Laboratório de Ensaios e Materiais
D-12	Laboratório de Medição
D-13	Laboratório de Mecânica
D-14	Laboratório de Ciência de Alimentos

Tabela 7. Edificações do Bloco “D” - no IFFluminense *campus* Cabo Frio.

Bloco E	
Código	Setor/sala:
H-01	Banheiro Feminino
H-02	Salas de Materiais
H-03	Sala de Musculação
H-04	Sala de Ergonomia
H-05	Banheiro Masculino

Tabela 8. Edificações do Bloco “E” - no IFFluminense *campus* Cabo Frio.

Bloco F	
Código	Setor/sala:
G-01	Banheiro Masculino
G-02	Laboratório Didático de Física I
G-03	Laboratório Didático de Física II
G-04	Laboratório de Áreas Protegidas
	Laboratório de Inovação e Física Aplicada
G-05	Laboratório Didático de Biologia
G-06	Sala de Estudos
G-07	Laboratório de Ecotoxicologia e Microbiologia Ambiental
G-08	Banheiro Feminino

Tabela 9. Edificações do Bloco “F” - no IFFluminense *campus* Cabo Frio.

Bloco G	
Código	Setor/sala:

F-01	Banheiro Masculino
F-02	Laboratório Petróleo e Gás I
F-03	Almoxarifado de Química
F-04	Laboratório Petróleo e Gás II
F-05	Laboratório de Geologia
F-06	Laboratório de Química I
F-07	Laboratório de Química II
F-08	Banheiro Feminino

Tabela 10. Edificações do Bloco “G” - no IFFluminense *campus* Cabo Frio.

Bloco H	
Código	Setor/sala:
E-01	Vestiário Masculino
E-02	Almoxarifado
E-03	Sala de Aula
E-04	Laboratório de Hotelaria
E-05	Cozinha de Demonstração
E-06	Área de Frios
E-07	Cozinha de Produção
E-08	Câmara Fria
E-09	Estoque Seco
E-10	Lixeira
E-11	Almoxarifado
E-12	Vestiário Feminino

Tabela 11. Edificações do Bloco “H” - no IFFluminense *campus* Cabo Frio.

Bloco I	
Código	Setor/sala:
I-01	Área de Serviço
I-02	Área de Serviço
I-03	Sala do Patrimônio
I-04	Sala de Manutenção
I-05	Sala de Manutenção
I-06	Refeitório

Tabela 12. Edificações do Bloco “I” - no IFFluminense *campus* Cabo Frio.

Bloco J	
Código	Setor/sala:
J-01	Laboratório de Artes
J-02	Banheiro
J-03	Sala de Aula

Tabela 13. Edificações do Bloco “J” - no IFFluminense *campus* Cabo Frio.

17.2. Biblioteca

A biblioteca do Instituto Federal Fluminense, em sua descrição física, dispõe de um espaço de salão onde contém:

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

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 Biologia, Física e Química 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 à bases de dados, a biblioteca tem acesso atualmente apenas ao Portal Capes, mas outras serão assinadas paralelamente com os periódicos. Daremos início à criação de um acervo multimídia começando pela digitalização dos TCCs, teses e dissertações que ficarão disponíveis na página virtual do IFF. Também está sendo estudada a possibilidade da assinatura de Livros Digitais.

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.

17.3. Infraestrutura de Informática

Laboratório de Informática – Bloco A	
Equipamentos	Quantidade
Computador LENOVO ThinkCentre, PROCESSADOR CORE 2 E8400 3GHz, MEMÓRIA 2 GB DDR 3, HD 160GB. Sistema Operacional Windows Vista Business. Pacote LibreOffice 4.3.5 . Sistema de Hotelaria Desbravador Light. Geogebra. GIMP.	41
Monitor Lenovo 17 polegadas.	41
Teclado Lenovo USB ABNT2	41
Mouse Lenovo USP Óptico	41
Switch GTS 24-Port 10/100 Mbps	2
Roteador Wireless - Router	1
Projeto Multimídia Epson	1
Estabilizador Enertiny	41

Tabela 14. Laboratório de Informática do Bloco “A” - no IFFluminense *campus* Cabo Frio.

Laboratório de Informática – Bloco C	
Equipamentos	Quantidade
Computadores HP COMPAQ 6005 PRO, PROCESSADOR Athlon II X2 B22 2.80Ghz, MEMÓRIA 2GB DDR3, HD 250 GB. Sistema Operacional Windows 7 professional. Pacote LibreOffice 4.3.5 . Pacote Autodesk Design Academy 2012.	25
Monitor AOC 19 polegadas.	25
Teclado HP USB ABNT2	25
Mouse HP USP Óptico	25
Switch Planet 24-Port 10/100 Mbps	1
Projeto Multimídia Epson	1
Estabilizador SMS	25

Tabela 15. Laboratório de Informática do Bloco “C” - no IFFluminense *campus* Cabo Frio.

Micródomo / Telecentro

Equipamentos	Quantidade
Computadores LENOVO, PROCESSADOR CORE 2 QUAD Q8200 2.33GHz, MEMÓRIA 4 GB DDR 3, HD 320GB. Sistema Operacional Linux Educacional 5.0. Pacote LibreOffice 4.3.5 .	10
MONITORES Lenovo 19 polegadas.	10
Computadores CCE, Intel® Celeron® CPU E3300 @ 2.50GHz x 2, MEMÓRIA 1GB, HD 160GB. Sistema Operacional Linux Educacional 5.0. Pacote LibreOffice 4.3.5 .	11
Monitor Samsung 15 polegadas.	11
Teclado USB ABNT2	21
Mouse USP Óptico	21
Câmeras IP	2
Switch Planet 24-Port 10/100 Mbps	1
Estabilizador	21

Tabela 16. Micródromodo/Telecentro Bloco “C” - no IFFluminense *campus* Cabo Frio.

17.4. Laboratório específico

LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA	
Equipamentos	Quantidade
Defumador	1
Freezer industrial	1
Geladeira industrial	1
Máquina de gelo	1
Cilindro	1
Forno embutido	1
Forno combinado	1
Liquidificador industrial	1
Liquidificador e Multiprocessador	1
Batedeira planetária	3
Espremedor de frutas	1
Máquina de café expresso	1
Lixeira grande inox	1
Microondas	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
Maquina de lavar	1
Cubas inox com torneira	2
Pias de inox dupla	6
Pias de inox individual	3
Travessa de porcelana branca grande	15
Travessa de porcelana branca média	14
Bowl porcelana branca média	14
Bowl porcelana branca grande	7
Ramequim porcelana branca média	3
Ramequim porcelana branca média	14
Ramequim porcelana branca pequeno	13
Ramequim liso pequeno	12
Manteigueira porcelana branca	15
Porta sachet porcelana branca com alça	10
Petisqueira (couvert) porcelana branca	15
Caçarola oval porcelana branca pequena com tampa	15
Caçarola redonda porcelana branca média com tampa	12
Sopeira individual marrom	14
Taça para água 240a250ml	56

Taça para água 350a400ml	10
Taça vinho branco 150ml	60
Taça vinho branco 230a260ml	12
Taça vinho tinto 300ml	24
Taça vinho tinto 190ml	57
Taça sobremesa	15
Taça champagner 170ml	60
Taça champagner 170ml 336mm de altura	12
Taça dry martini	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 iriosfee 240ml	30
Copo chopp 300 ml	60
Copo long drink 350ml	103
Copo vinho do porto 110ml	60
Copo americano	47
Copo mixing glass 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 confeitaria flor Nº 01	1
Bico de confeitaria redondo Nº0	6
Bico de confeitaria redondo Nº05	4
Bico de confeitaria red Nº01	5
Bico de confeitaria	5
Bico de confeitaria 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

18. SISTEMA DE AVALIAÇÃO

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 - Anexo II - que atualmente passa por um processo de reformulação. O estudante tem direito à vista das avaliações sendo registrada uma única nota, ao final do período, representando a posição final do estudante em relação ao desenvolvimento das competências propostas e à construção do seu conhecimento. Esta nota não representa necessariamente a média aritmética dos resultados das avaliações.

O estudante pode solicitar revisão das avaliações, oficializada através de requerimento junto à Coordenação de Registro Acadêmico, que encaminhará à Coordenação Acadêmica 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.

A reelaboração de atividades é realizada de forma a permitir ao estudante refazer sua produção até o final do período, visando à melhoria do seu desempenho especialmente nos componentes curriculares cujos conhecimentos são interdependentes.

20 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES

O aproveitamento de estudos, neste projeto pedagógico de curso, deve estar diretamente relacionado com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional e o PPC, é compreendido como a possibilidade de: a) aproveitamento de disciplinas estudadas em outro curso de educação profissional técnica de nível médio; b) a certificação de conhecimentos como possibilidade de certificação de saberes adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar.

A conferência de conhecimentos alcançados através de etapas ou módulos de nível técnico concluídos em outros cursos, o professor em conjunto com o coordenador da área deverá analisar o histórico escolar do discente ou outros documentos referentes à conclusão de módulos de curso técnico.

O discente que realizou cursos de Formação Inicial e Continuada, bem como aquele que obteve conhecimentos no trabalho ou por outros meios informais, poderá se basear nos seguintes instrumentos de avaliação: provas orais; provas práticas; provas escritas de acordo com a característica e cada disciplina.

Atualização e aperfeiçoamento de profissionais, poderão ser realizados, de acordo com a legislação vigente, Resolução CNE nº 06 de 20 de setembro de 2012, que *define* as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, na qual no art. 25, delibera Demandas de atualização e de aperfeiçoamento de profissionais :

19. REFERÊNCIAS BLIOGRÁFICAS

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

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

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

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

RESOLUÇÃO CNE nº 01/2002.

RESOLUÇÃO 6/2011 (Ato autorizativo)

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

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

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

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

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

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

SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: SENAC, 2007.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: Educs, 2000.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora; CAPUTO, Vera. **Le cordonbleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2002.

PETERSON, James. **O essencial da cozinha**. Nova York: Könemann, 2000.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora; CAPUTO, Vera. **Le cordonbleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2002.

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

RUBISON, O. **O mundo das carnes: ciência, tecnologia e mercado**. Criciúma: Autor. 2005.

Courtine, R.J., **Larousse Gastronómico**. Lisboa: Circulo de leitores. 1990.

WILLIAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: Carnes**. São Paulo: Publifolha. 2000.

WILLIAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: Legumes e Verduras**. São Paulo: Publifolha. 2000.

WILLIAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: Peixes**. São Paulo: Publifolha. 2000.

WILLIAN,A. **Culinária ilustrada passo a passo:Frango.** São Paulo: Publifolha.2000.

WILLIAN,A. **Culinária ilustrada passo a passo:Sobremesas.** São Paulo: Publifolha.2000.

WILLIAN,A. **Culinária ilustrada passo a passo:Massas.** São Paulo: Publifolha.2000.

WILLIAN,A. **Culinária ilustrada passo a passo:Entradas.** São Paulo: Publifolha.2000.

WILLIAN,A. **Culinária ilustrada passo a passo:Saladas.** São Paulo: Publifolha.2000.

WILLIAN,A. **Culinária ilustrada passo a passo:Ensopados e cozidos.** São Paulo: Publifolha.2000.

WILLIAN,A. **Culinária ilustrada passo a passo:Sopas.** São Paulo: Publifolha.2000.

PETERSON, James. **O essencial da cozinha.** Nova York: Könemann, 2000.

KOVESI,SIFFERT, CARLOS,BETTY **400 G - TECNICAS DE COZINHA** Editora: IBEP NACIONAL- 2007

THIS, HERVE **CIENTISTA NA COZINHA, UM** Editora: ATICA, 1996

Newburry Jennifer **SEGREDOS DE CHEFS** Editora: PUBLIFOLHA EDITORA 2006

HOBDAY, CARA **SEGREDOS DA APRESENTAÇÃO DE PRATOS - FOOD STYLING** Editora: MARCO ZERO EDITORA 2011

BOUE, VINCENT **ENCICLOPEDIA DA GASTRONOMIA FRANCESA** Editora: EDIOURO (RJ) 2010

INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA **CHEF PROFISSIONAL** Editora: SENAC SP – 2012

TROTTER, CHARLIE **FACAS E CORTES** Editora: PUBLIFOLHA EDITORA 2009

FURTADO, SILVANA MELLO **FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA** Editora: COOK LOVERS 2011

LAROUSSE **ESCOLA DE COZINHA** Editora: LAROUSSE DO BRASIL 2010

Anexo I

Descrição dos componentes curriculares do Curso Técnico Concomitante em Cozinha

COMPONENTE CURRICULAR:			
			Habilidades Básicas
Carga horária: 120	Aulas por semana:	Código:	Módulo: I
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA

Cozinha Modulo I

OBJETIVO

- Dominar as etapas de pré-preparo e os métodos básicos de produção dos alimentos.

Auxiliar nos processos de produção de sua área, nos serviços de alimentação, orientados pelos de gestão socioambiental.

- Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;
- selecionar e higienizar as matérias primas;
- aplicar técnicas de conservação dos alimentos;
- armazenar de forma adequada os alimentos;
- praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;
- usar novas tecnologias, novos equipamentos;
- trabalhar a capacidade de resistência e ritmo de produção na cozinha;

aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Matérias primas;
- estrutura física e funcional da cozinha;
- fundos e molhos;
- sopas;
- espessantes;

- corte e porcionamento de 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

SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: SENAC, 2007.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: Educs, 2000.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora; CAPUTO, Vera. **Le cordonbleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2002.

PETERSON, James. **O essencial da cozinha**. Nova York: Könemann, 2000.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric; BOTTMANN, Eleonora; CAPUTO, Vera. **Le cordonbleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2002.

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

RUBISON, O. **O mundo das carnes: ciência, tecnologia e mercado**. Criciúma: Autor, 2005.

Courtine, R.J., **Larousse Gastronómico**. Lisboa: Circulo de leitores, 1990.

WILLIAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: Carnes**. São Paulo: Publifolha, 2000.

WILLIAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: Legumes e Verduras**. São Paulo: Publifolha, 2000.

WILLIAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: Peixes**. São Paulo: Publifolha, 2000.

WILLIAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: Frango**. São Paulo: Publifolha, 2000.

WILLIAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: Sobremesas**. São Paulo: Publifolha, 2000.

WILLIAN,A. **Culinária ilustrada passo a passo:Massas.** São Paulo: Publifolha.2000.

WILLIAN,A. **Culinária ilustrada passo a passo:Entradas.** São Paulo: Publifolha.2000.

WILLIAN,A. **Culinária ilustrada passo a passo:Saladas.** São Paulo: Publifolha.2000.

WILLIAN,A. **Culinária ilustrada passo a passo:Ensopados e cozidos.** São Paulo: Publifolha.2000.

WILLIAN,A. **Culinária ilustrada passo a passo:Sopas.** São Paulo: Publifolha.2000.

PETERSON, James. **O essencial da cozinha.** Nova York: Könemann, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOVESI,SIFFERT, CARLOS,BETTY **400 G - TECNICAS DE COZINHA** Editora: IBEP NACIONAL- 2007

THIS, HERVE **CIENTISTA NA COZINHA, UM** Editora: ATICA, 1996

Newburry Jennifer **SEGREDOS DE CHEFS** Editora: PUBLIFOLHA EDITORA 2006

HOBDAY, CARA **SEGREDOS DA APRESENTAÇÃO DE PRATOS - FOOD STYLING** Editora: MARCO ZERO EDITORA 2011

BOUE, VINCENT **ENCICLOPEDIA DA GASTRONOMIA FRANCESA** Editora: EDIOURO (RJ) 2010

INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA **CHEF PROFISSIONAL** Editora: SENAC SP – 2012

TROTTER, CHARLIE **FACAS E CORTES** Editora: PUBLIFOLHA EDITORA 2009

FURTADO, SILVANA MELLO **FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA** Editora: COOK LOVERS 2011

LAROUSSE **ESCOLA DE COZINHA** Editora: LAROUSSE DO BRASIL 2010

COMPONENTE CURRICULAR:			
			Nutrição Básica
Carga horária: 40	Aulas por semana:	Código:	Módulo: I
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA

Cozinha Modulo I

OBJETIVO

- Conhecer os conceitos básicos de nutrientes e alimentos sabendo diferenciá-los;
- Classificar os nutrientes em grupos de modo a reconhecer a importância de cada grupo no alimentos;
- Reconhecer os micro e macronutrientes associando-os aos tipos de alimentos fontes;
- Integrar os conhecimentos anteriores de forma a identificar e favorecer a escolha de uma alimentação equilibrada;
- Conhecer a recomendação de alimentação equilibrada segundo o Ministério da Saúde;
- Conhecer as principais etapas que envolvem digestão e nutrição pelos alimentos;
- Identificar os principais sintomas de desequilíbrio alimentar;
- Aprender a traduzir as informações contidas nos rótulos dos alimentos favorecendo as escolhas de alimentos mais saudáveis de forma consciente;
- Reconhecer os principais atributos sensoriais dos alimentos

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- conceitos de nutrientes e alimentos;
- grupos de nutrientes (macro e micronutrientes);
- tipos de alimentos (fontes de proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas e minerais);
- guia alimentar para a população brasileira (pirâmide alimentar);
- sistema digestório;
- desequilíbrio alimentar;
- rotulagem nutricional;
- Composição sensorial e degustação dos alimentos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E. & MARCHINI, J.S. **Ciências nutricionais – aprendendo a aprender**. 2^oed. São Paulo: Sarvier, 2008.

KRAUSE, L.K. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11^oed. São Paulo: Roca, 2005.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. 1^aed. Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília. 2008.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PHILLIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Manole, 2006.

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

COMPONENTE CURRICULAR:**Higiene e Manipulação de Alimentos I**

Carga horária: 40	Aulas por semana:	Código:	Módulo: I
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA**Cozinha Modulo I****OBJETIVO**

- Conhecer, compreender, analisar e sintetizar as principais ideias referentes à higiene alimentar, a fim de permitir a condução das operações típicas dos serviços de alimentação de forma a garantir a integridade da saúde dos consumidores.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS**IMOIRTÂNCIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR**

- Exemplos de surtos de doenças de origem alimentar;
- Causas frequentes de surtos.

CONCEITOS BÁSICOS

- Qualidade de produtos e serviços;
- Segurança alimentar;
- Perigos alimentares;
- Boas práticas;
- Legislações.

BIOLOGIA

- Os cinco reinos dos seres vivos e os alimentos;
- Os cinco reinos e os perigos alimentares biológicos;
- A célula; a organização dos seres vivos;
- Procariontes e eucariontes;
- Morfologia e fisiologia de uma célula bacteriana e de uma animal;

- Fatores que afetam a fisiologia celular
- Fatores que afetam a atividade enzimática
- Lisossomos e conservação;
- Bactérias úteis, indicadores de higiene, e deteriorantes;
- Bactérias patogênicas transmitidas por alimentos;
- Protozoários patogênicos de origem alimentar;
- Fungos e microtoxinas em alimentos;

Platelmintos e Nematelmintos patogênicos de origem alimentar;

- Vírus transmitidos por alimentos.

AS BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Perigos físicos;
- Perigos químicos;
- Perigos biológicos;
- Fontes de perigos biológicos;
- Reprodução bacteriana;
- Fatores que afetam a reprodução de microrganismos;
- Higiene e saúde pessoal;
- Qualidade da água;
- Edificações, instalações e fluxo de produção;
- Equipamentos, móveis e utensílios,
- Sanitários e vestiários;
- Indumentária;
- Higiene ambiental;
- Visitantes;
- Controle de pragas;
- Manejo de resíduos sólidos;
- Padrões de identidade e qualidade;
- Recepção e armazenamento;
- Congelamento;
- Descongelamento;
- Dessalgagem;
- Refrigeração;

- Higienização de vegetais;
- Cocção;
- Distribuição;
- Transporte;
- Conservação;
- Sobras;
- Reaquecimento e reutilização;
- Amostragem;
- Procedimento operacional padrão de higienização dos reservatórios;
- P.O.P. de higienização das instalações, equipamentos e móveis;
- P.O.P. de controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- P.O.P. de higiene e saúde dos manipuladores;
- Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- Portaria nº 1428/MS, de 26 de novembro de 1993.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R.. **Biologia: vol1**. 2ª edição. Editora Moderna. 2004.

CAMPOS, V. F.. TQC: “**Controle da Qualidade Total**” (1996)- Fundação Christiano Ottoni, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, MG.

Portaria CVS-6/99, de 10.03.99

Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997.

Portaria nº 1428/MS, de 26 de novembro de 1993.

Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002

COMPONENTE CURRICULAR:**Segurança no Trabalho e Primeiros Socorros na Cozinha**

Carga horária: 40	Aulas por semana:	Código:	Módulo: I
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA**Cozinha Modulo I****OBJETIVO**

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

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Normas e procedimentos em Segurança do Trabalho
- Programa de Riscos Ambientais.
- Riscos Físicos.
- Riscos Químicos.
- Princípios básicos para a abordagem de um acidente com vítimas, enfatizando a preservação da integridade física de quem presta o atendimento, vítimas e curiosos;

- Incêndios e queimaduras; Importância e uso correto de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual); luvas de procedimento, máscara, óculos de segurança e máscaras para respiração boca-máscara-boca;
- Avaliação Primária: Como executar a abordagem inicial a uma vítima ;
- Parada respiratória/Parada Cárdio-Respiratória: causas identificação e conduta imediata; RCP(Reanimação Cárdio-Pulmonar.
- OVACE(Obstrução de Vias Aéreas por Corpo Estranho): causas, identificação e conduta imediata em vítima consciente e inconsciente, com estação prática;
- Emergências (Dor no Peito Não Traumática, AVC, Desmaio e Convulsão): causas, sinais e sintomas e conduta imediata;
- Hemorragia Externa: técnicas para conter sangramentos em diversas partes do corpo e materiais a serem utilizados; Hemorragia interna (sinais , sintomas e conduta imediata);
- Ferimentos (amputação, queimadura, objeto encravado, evisceração): identificação e conduta imediata; uso de materiais diversos (bandagem triangular, ataduras, gazes, etc.);
- Avaliação Secundária: objetivo e técnica, integração com a avaliação primária;
- Lesões osteoarticulares (fratura, entorse, contusão e luxação): definição, sinais e sintomas, conduta imediata, uso de materiais diversos.
- Proteção em Máquinas e Equipamentos
- Segurança no Trabalho com Eletricidade
- Importância do Aterramento Elétrico
- Causas e consequências
- Choque elétrico

Comissão Interna de Prevenção de Acidente – CIPA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

CADERNO DE PRIMEIROS SOCORROS – Cruz Vermelha Brasileira – São Paulo – 1996

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

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

DINIS, Ana P. 5. Machado. **Saúde no Trabalho - Prevenção, Dano, Reparação**, São Paulo: LTR, 2003. 175p.

MANUAL de Primeiros Socorros – Webciência.com

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

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

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

PRIMEIROS SOCORROS, RCP e DEA – American College of Emergency Physicians – 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

COMPONENTE CURRICULAR:

História da Gastronomia

Carga horária: 40	Aulas por semana:	Código:	Módulo: I
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA

Cozinha Modulo I

OBJETIVO

- 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.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- 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;
- História da gastronomia mundial e brasileira e seus principais representantes;
- Movimentos gastronômicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DOMINÉ, A. **Culinária, especialidades européias**. Ed. Konemann, Colônia, Alemanha, 2001

LANCELOTI, S. **Cozinha clássica**. Arte Editora, São Paulo 1991.

HECK, M. BELLUZZO, R. **Cozinha dos imigrantes**. Ed. Memorial. 1998.

FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Ed. Fayard, Paris, 1996.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. Senac, São Paulo, 2000.

SIMÕES, A. **O Pirão nosso de cada dia**. Ed. Lunardelli. Florianópolis, 1999

CARVALHO, A.J. **Cozinha típica brasileira**. Ed. Ediouro, Rio de Janeiro, 1998

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. Global Editora, São Paulo 2001

FRANCO, Arioaldo. **De Caçador à Gourmet: uma história da gastronomia**. 2.ed. Ver. São Paulo: SENAC, 2001.

L'Aulnoit Alexandre, B P. **BREVE HISTORIA DA GASTRONOMIA FRANCESA** Editora: Tinta Negra, 2012.

BOURDAIN, ANTHONY. **COZINHA CONFIDENCIAL** Editora: COMPANHIA DAS LETRAS, 2001

ATALA, ALEX / CHAGAS, CAROLINA **ESCOFFIANAS BRASILEIRAS** Editora: LAROUSSE DO BRASIL, 2008

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JAMES, KENNETH **ESCOFFIER - O REI DOS CHEFS** Editora: SENAC SP -2008

KELLY, IAN CAREME, **COZINHEIRO DOS REIS UMA BIOGRAFIA COM RECEITAS** Editora: ZAHAR 2005

WINTER, JAMES **QUEM COLOCOU O FILE NO WELLINGTON? 50 CLASSICOS DA CULINARIA: QUEM OS CRIOU, QUANDO E** Editora: MELHORAMENTOS 2013

COMPONENTE CURRICULAR:

Química dos Alimentos

Carga horária: 80	Aulas por semana:	Código:	Módulo: I
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA

Cozinha Modulo II

OBJETIVO

- Conhecer as propriedades dos alimentos;

- Descrever as transformações químicas e bioquímicas dos principais componentes dos alimentos (carboidratos, lipídios, proteínas e pigmentos).

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Apresentação da química dos alimentos:
- Atividade de água;
- 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;
- Aulas práticas com enfoque no conteúdo teórico apresentado.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

RIBEIRO, E.P. **Química dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher Ltda. 2004.

THIS, E. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Ática Ltda. 1996.

CAMPBELL, Mary. K. **Bioquímica**. 3 edição. Artmed. 2000. 752 p.

CONN, E.E., STUMPF, P.K. **Introdução à bioquímica**. 8^a ed. Ed. Metha. 2001. 525 p.

MARZZOCO, A. **Bioquímica Básica**. 2^a ed. Ed. Guanabara Koogan . 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, J.M.A. **Química de Alimentos**. Teoria e Prática. 2^a ed. Viçosa:UFV, 2001. 416 p.

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Química do processamento de alimentos**. 3^aedição, Ed. Varela, 2001.

COMPONENTE CURRICULAR:**EDUCAÇÃO AMBIENTAL**

Carga horária: 40	Aulas por semana:	Código:	Módulo: I
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA

Dominar os princípios da responsabilidade ambiental e aplicar na produção de alimentos.

OBJETIVO

- Relacionar noções de ecologia com a prática profissional na cozinha;
- identificar os princípios da responsabilidade ambiental;
- identificar, na produção de alimentos, as práticas que minimizam os impactos sobre o ambiente.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Noções de ecologia: ecossistemas, agroecossistemas, ciclagem de nutrientes, crescimento populacional;
- tecnologia de alimentos transgênicos;
- alimentos orgânicos;
- recursos naturais renováveis e não renováveis;
- desenvolvimento sustentável; poluição ambiental.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

COMPONENTE CURRICULAR:

Higiene e Manipulação de Alimentos II

Carga horária: 40	Aulas por semana:	Código:	Módulo: II
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA

Cozinha Modulo II

OBJETIVO

- Conhecer, compreender, analisar, sintetizar e executar as principais ideias referentes à higienização de ambientes, móveis, instalações, louças e utensílios, e às técnicas de conservação de alimentos , a fim de permitir a condução das operações típicas dos serviços de alimentação, garantindo a integridade da saúde dos consumidores.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

INTRODUÇÃO

- Lavagem e sanificação;
- Conservação de alimentos
- Higiene para serviços de alimentação.

CONCEITOS BÁSICOS

- Superfícies;
- Resíduos;
- Detergentes;
- Sanificantes;
- Padrão de identidade e qualidade
- Fatores intrínsecos;
- Fatores extrínsecos;
- Técnicas de conservação.

A LAVAGEM

- Tipos de superfícies e acabamento;
- Tipos de resíduos;
- Tipos de detergentes;
- Influência da temperatura;;
- Tempo de contato e concentração;
- Métodos de limpeza;
- Eficiência de processo.

A SANIFICAÇÃO

- Tipos de microrganismos;
- Sanificação por métodos físicos;
- Sanificação por métodos químicos;
- Variáveis da desinfecção;
- Eficiência de processo.

OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS

- Cor, sabor, odor, e aspecto de alimentos;
- Carne bovina;
- Carne suína;
- Carne de frango;
- Peixes;
- Crustáceos;
- Outros.
- Bromatologia

OS FATORES INTRÍNSECOS

- Atividade de água;
- Potencial de óxido-redução;
- Potencialhidrogeniônico
- Microbiota e competição;
- Componentes antimicrobianos;
- Estrutura física;
- Estado de putrefação e nutrientes.

OS FATORES EXTRÍNSECOS

- A Temperatura
- A umidade relativa

- A composição da atmosfera

OS MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

- A refrigeração;
- O congelamento e o descongelamento;
- A salga e a dessalga;
- A cocção, a higienização, a manutenção e o reaproveitamento;
- A desidratação via salga;
- A desidratação via adulcicação;
- A desidratação via evaporação;
- A desidratação combinada;
- A defumação;
- Aditivos alimentares;
- Métodos combinados;
- A teoria dos obstáculos;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos.**, São Paulo: Varela, 6ª ed. 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Portaria CVS-6/99, de 10.03.99

Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004

Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997.

Portaria nº 1428/MS, de 26 de novembro de 1993.

Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002

COMPONENTE CURRICULAR:

Tecnologia Culinária

Carga horária: 80	Aulas por semana:	Código:	Módulo: II
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA

Cozinha Modulo II

OBJETIVO

Aprender os princípios básicos da tecnologia culinária reconhecendo os aspectos importantes como os higiênicos, digestivos, sensoriais e econômicos. Conhecer a metodologia adequada de utilização de pesos e medidas e na conversão de medidas caseiras. Utilizar a tecnologia culinária adequada na seleção e preparo de cereais, massas e pães; leguminosas; hortaliças; frutas; leite e derivados; ovos; carnes; óleos e gorduras; açúcares; essências, especiarias e ervas aromáticas

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Princípios básicos da tecnologia culinária;
- Metodologia para pesos e medidas;
- Tecnologia culinária de cereais, massas e pães;
- Tecnologia culinária de leguminosas;
- Tecnologia culinária de hortaliças;
- Tecnologia culinária de frutas;
- Tecnologia culinária de leite e derivados;
- Tecnologia culinária de ovos;
- Tecnologia culinária de carnes;
- Tecnologia culinária de óleos e gorduras;
- Tecnologia culinária de açúcares;
- Tecnologia culinária de essências, especiarias e ervas aromáticas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E. & MARCHINI, J.S. **Ciências nutricionais – aprendendo a aprender**. 2^oed. São Paulo: Sarvier, 2008.

KRAUSE, L.K. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11^oed. São Paulo: Roca, 2005.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. 1^aed. Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília. 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.

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

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

COMPONENTE CURRICULAR:

Cozinha Francesa

Carga horária: 40	Aulas por semana:	Código:	Módulo: II
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA

Cozinha Modulo II

OBJETIVO

- Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de cocção relacionados a cozinha clássica francesa;
- Relacionar tempos, texturas e métodos aos processos produtivos;
- Identificar e elaborar pratos da cozinha clássica internacional;

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Matérias-primas;
- Métodos de preparo e preparo dos alimentos;
- Conceitos da cozinha clássica;
- História dos principais pratos e matérias primas da cozinha clássica internacional;
- Noções de análise sensorial;
- Estilos alimentares que possam caracterizar as várias culturas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 1999.

PITTE, J. R. **Gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão**. Porto Alegre: L&PM. 1993.

DOMINÉ, A. **Culinária, especialidades européias**. Ed. Konemann, Colonia, Alemanha, 2001.

LANCELOTI, S. **Cozinha clássica**. Arte Editora, São Paulo 1991.

BOCUSE, Paul. **A cozinha de Paul Bocuse**. Ed. Record. 2002

HECK, M. BELLUZZO, R. **Cozinha dos imigrantes**. Ed. Memorial. 1998.

FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Ed. Fayard, Paris, 1996

WILLIAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: Francesa**. São Paulo: Publifolha. 2000.

DOMINÉ, André. **Especialidades francesas**. Itália: Könemann, 2001.

DAVID, Elizabeth. **Cozinha francesa regional**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean-Louis. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DELORME, HUBERT ENCICLOPEDIA DA GASTRONOMIA FRANCESA
Editora: EDIOURO (RJ) 2010

COMPONENTE CURRICULAR:

Cozinha Brasileira I

Carga horária: 80	Aulas por semana:	Código:	Módulo: II
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA

Cozinha Modulo III

OBJETIVO

- Conhecer os conceitos básicos de Arte e Cultura;
- Entender a produção artística e cultural da humanidade como reflexo de sua organização social ;
- Integrar os conhecimentos sobre as diversas manifestações culturais na organização e decoração de pratos;
- Reconhecer e valorizar a diversidade cultural brasileira;
- Conhecer a variação de hábitos alimentares nos períodos históricos e artísticos da humanidade;
- Entender a variação dos hábitos alimentares como base da identidade cultural dos povos.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Conceito antropológico de Arte e Cultura. As transformações no processo histórico na gastronomia mundial;
- História da gastronomia e origem de suas práticas diárias;
- Ritos e rituais nos costumes alimentares brasileiro;
- Influências das etnias que formam a diversidade cultural brasileira na gastronomia;
- Processos de aculturação na gastronomia;
- A globalização e a cultura alimentar regional;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAVALCANTI, Pedro. **A Pátria nas Panelas: Historia e Receitas da Cozinha Brasileira**. São

Paulo: Senac-SP, 2007.

CHAVES, Guta; FRIXA, Dolores. **Larousse da Cozinha Brasileira**. São Paulo, Larousse: 2007.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: SENAC, 2000. MINISTÉRIO DA SAÚDE.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HAUSER, Arnold. **História social da literatura e da arte**. São Paulo: Mestre Jou, 1972.

BASTIDE, R. **Arte e sociedade**. São Paulo: Nacional, 1979.

COMPONENTE CURRICULAR:**Arte e Cultura na Gastronomia**

Carga horária: 40	Aulas por semana:	Código:	Módulo: II
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA

Conceito antropológico de Cultura e Arte. Pluralidade da cultura popular brasileira. Identidade gastronômica no Brasil. Influência das culturas européia, indígena e negra na formação dos pratos típicos brasileiros. A história da alimentação na formação das sociedades, bem como as especificidades da gastronomia na atualidade. Bases culturais gastronômicas para o preparo de pratos típicos da região Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Nordeste, Norte. A globalização e a identidade Cultural.

OBJETIVO

- Conhecer os conceitos básicos de Arte e Cultura;
- Entender a produção artística e cultural da humanidade como reflexo de sua organização social ;
- Integrar os conhecimentos sobre as diversas manifestações culturais na organização e decoração de pratos;
- Reconhecer e valorizar a diversidade cultural brasileira;
- Conhecer a variação de hábitos alimentares nos períodos históricos e artísticos da humanidade;
- Entender a variação dos hábitos alimentares como base da identidade cultural dos povos.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Conceito antropológico de Arte e Cultura. As transformações no processo histórico na gastronomia mundial;
- História da gastronomia e origem de suas práticas diárias;
- Ritos e rituais nos costumes alimentares brasileiro;
- Influências das etnias que formam a diversidade cultural brasileira na gastronomia;
- Processos de aculturação na gastronomia;
- A globalização e a cultura alimentar regional;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAVALCANTI, Pedro. A Pátria nas Panelas: Historia e Receitas da Cozinha Brasileira. São Paulo: Senac-SP, 2007.

CHAVES, Guta; FRIXA, Dolores. Larousse da Cozinha Brasileira. São Paulo, Larousse: 2007.

FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo: SENAC, 2000. MINISTÉRIO DA SAÚDE.

CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HAUSER, Arnold. *História social da literatura e da arte*. São Paulo: Mestre Jou, 1972.

BASTIDE, R. *Arte e sociedade*. São Paulo: Nacional, 1979.

FISHER, Ernst. *A necessidade da arte*. Rio de Janeiro, Sahar, 1967.

COMPONENTE CURRICULAR:

Planejamento de Cardápios

Carga horária: 40	Aulas por semana:	Código:	Módulo: II
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			

Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:
-----------------------	----------------------	------------------------

EMENTA

Cozinha Modulo II

OBJETIVO

- Adequar cardápios de acordo com a necessidade do evento ou estabelecimento;
- Analisar custos, rentabilidade e layout do cardápio;
- Elaborar cardápios.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Conceituação de Menu e Cardápio;
- Técnicas para a elaboração de cardápios;
- Modalidades de serviço e atendimento;
- Cardápios temáticos e com restrições;
- Produção de planilhas de produtos;
- Sazonalidade de produtos;
- Análise de custos e rentabilidade de pratos e cardápios;
- Análise do cardápio como ferramenta de marketing

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARRETO, R.L.P. **Passaporte para o Sabor**. Senac, São Paulo, 2000. (4 unidades)

FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais para restaurantes**. Senac, São Paulo. 2000. (1 unidade)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TEICHMANN, I.M. **Cardápios: Técnicas e Criatividades**, Educ. 4ªed. 1987. (2 unidades)

COMPONENTE CURRICULAR:

Relações Interpessoais-Sociologia do Trabalho

Carga horária: 40	Aulas por semana:	Código:	Módulo: II
--------------------------	--------------------------	----------------	-------------------

Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha		
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:

EMENTA

Cozinha Modulo II

OBJETIVO

- Relacionar, o cozinheiro, as formulações teóricas sobre o mundo do trabalho à sua prática profissional.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Formulações ideológicas sobre o trabalho;trabalho e sociedade;divisão social e territorial do trabalho;trabalho e produtividade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARX, K; ENGELS, F. **A ideologia alemã**. São Paulo: Grijalbo, 1977.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

QUINTANEIRO, T; BARBOSA, M. L. de O; OLIVEIRA, M. G. de. **Um toque de clássicos: Durkheim, Marx e Weber**. 2. ed. rev. e ampl. Belo Horizonte: Instituto de Filosofia e Teologia de Goias, 2002.

COMPONENTE CURRICULAR:

Informática Aplicada

Carga horária: 40	Aulas por semana:	Código:	Módulo: II
--------------------------	--------------------------	----------------	-------------------

Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha		
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:

EMENTA

Cozinha Modulo II

OBJETIVO

- Conhecer as funções básicas de uma planilha eletrônica;
- Desenvolver fórmulas para resolução de problemas no cotidiano do controle de estoque;
- Corrigir certas falhas em planilhas já elaboradas;
- Criação de planilhas visualmente atraentes e objetivas;
- Gráficos de apresentação de dados;
- Criação de fichas técnicas formatadas de forma coerente;
- Inserção de figuras com qualidade nas fichas técnicas.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Operadores Aritméticos (+, -, *, /, %);
- Operadores Relacionais (<, >, <=, >=, =, <>)
- Funções básicas do MS Excel (SOMA, MULT, MEDIA, MAXIMO, MINIMO, SE, SE encadeado);
- Formatação Condicional;
- Formatação de Células;
- Formato de dados nas células;
- Apresentação da ferramenta MS Word 2007;
- Formatação de fonte e parágrafo;
- Margens e orientação de página;
- Impressão de fichas técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MILTON, Michael. **Use a Cabeça! Excel**. Editora Alta Books.

LAMBERT, Joan, COX, Joyce. **Microsoft Word 2013 – Série Passo a Passo – 2013**. Editora Bookman.

CORMEN, Thomas H., LEISERSON, Charles E., RIVEST, Ronald R., STEIN, Clifford. **Algoritmos: Teoria e Prática**. Editora Campus.

LARMAN, Craig. **Utilizando UML e Padrões. Uma introdução a análise e ao projeto orientados a objeto**. Editora Bookman.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SIERRA, Kathy. **Use a Cabeça! Java**. Editora Alta Books.

MONK, Simon. **Projetos com Arduino e Android**. Editora Bookman.

BECK, Kent. **TDD Desenvolvimento guiado por Testes**. Editora Bookman.

COMPONENTE CURRICULAR:

Planejamento de Produção

Carga horária: 40	Aulas por semana:	Código:	Módulo: III
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA

Cozinha Modulo III

OBJETIVO

- Conhecer os principais Estabelecimentos de Alimentos e Bebidas e o modo de organização funcional da sua brigada;
- Conhecer os fundamentos que orientam o planejamento estrutural de Estabelecimentos de Alimentos e Bebidas;
- Compreender a importância da operacionalização das etapas de controles;elaborar através de planilhas o planejamento da produção de alimentos;
- Compreender integralmente todas as etapas e elaboração de fichas do processo de compras, recebimento, estocagem e processo de produção;
- Aplicar ao final do processo produtivo índices operacionais que avaliem o desempenho do sistema.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Estabelecimentos de Alimentos e Bebidas.Organização do Trabalho. O Complexo Cozinha (Composição, Planejamento, Mise en Place, Descrição dos setores, Almojarifado, Lavagem de panelas, Cozinha de funcionários, Cambuza, Copa-Café-Andares, Escritório, Refeitório, Lixeira, Cutelaria). Operacionalização dos Controles. 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/almojarifado (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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANDIDO, I. **Restaurante. Administração e operacionalização.** Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

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

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

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** São Paulo: Senac, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

Serviço de Sala e Bar

Carga horária: 40	Aulas por semana:	Código:	Módulo: III
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA**Cozinha Modulo II****OBJETIVO**

- Relacionar equipamentos e utensílios de serviços em restaurante e seu uso correto;
- Aplicar as regras de etiqueta à mesa;
- Preparar *mise-en-place* de salão e bar para o serviço ao cliente;
- Empregar as regras de serviço de mesa junto ao atendimento do cliente;
- Relacionar as funções de sala e bar às funções do setor de produção;
- Conhecer os tipos de bebidas e o processo de elaboração de drinks
- Praticar o serviço do vinho e os conceitos de harmonização;
- Análise sensorial e degustação de vinhos e cervejas.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Tipologia de restaurantes;
- Atendimento ao cliente;
- Cargos e funções no ambiente de trabalho;
- Equipamentos e utensílios de serviço;
- Regras de etiqueta;
- *Mise-en-place* de salão e de mesa;
- Tipos de serviço;
- Serviço do vinho e técnicas de harmonização;
- Técnicas de degustação e elaboração de fichas de degustação;
- Pedidos e comandas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. *Maître d'hôtel: técnicas de serviço* - 1º edição- Caxias do Sul: Educs, 2002. (1 unidade)
- MARQUES, J. Albano. *Manual de Restaurante e Bar* - 1º edição- Rio de Janeiro: ThexEd.,2002. (2 unidades)
- WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. *O Restaurante: conceito e operação* - 3º edição- Porto Alegre: Bookman, 2003. (1 unidade)

INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004. (1 unidade)

LIONEL, Maître. Restaurante: técnicas de serviço- 3º edição- Caxias do Sul: Educ, 1990. (1 unidade)

PACHECO, Aristides de Oliveira; SILVA, Siwla Helena. **Vinhos e uvas**: guia internacional com mais de 2000 citações. São Paulo: SENAC, 2000. (1 unidade)

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar**. São Paulo: SENAC, 2006. (1 unidade)

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação a enologia**. São Paulo: SENAC, 2006. (1 unidade)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAYAN, Elie I. (Maitre Lionel). **Restaurante**: técnicas de serviço. Caxias do Sul: EDUCS, 1990. (2 unidades)

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do garçom**. São Paulo: SENAC, 2002. (2 unidades)

LAROUSSE DO VINHO. ed. rev. atual. e ampl., São Paulo: Larousse do Brasil, 2007. (2 unidades)

Carga horária: 40	Aulas por semana:	Código:	Módulo: III
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA

Cozinha Modulo III

OBJETIVO

- Dominar os conhecimentos básicos da administração financeira, e reconhecer sua
- importância no crescimento e desenvolvimento da empresa organizadora de eventos,
- bem como sua ligação com as demais áreas organizacionais.
- Reconhecer a importância da administração financeira aplicada a eventos.
- Dominar os instrumentos necessários à análise diária, à tomada de decisão e à gestão financeira, principalmente na micro e pequena empresa na área de eventos.
- Fazer uso de instrumentos de planejamento e controle financeiro para os eventos.
- Desenvolver um modelo orçamentário para aplicação em eventos.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- O papel do gestor financeiro nas áreas de finanças aplicadas em eventos.
- O Ambiente operacional da empresa organizadora de eventos.
- A Análise das demonstrações financeiras (Demonstrações de Resultados)
- Noções básicas de planejamento financeiro.
- Análise do ponto de equilíbrio, rentabilidade e tempo de retorno.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GITMAN, Laurence Jeffrey. Princípios da Administração Financeira. 11 ed. São Paulo: Harbra, 2002.

4216

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HOJI, M. Administração Financeira: uma abordagem prática. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2004.

ROSS, Stephen A. , JORDAN, Bradford D. Princípios de Administração Financeira. São Paulo: Atlas.

COMPONENTE CURRICULAR:

Cozinha Italiana

Carga horária: 80	Aulas por semana:	Código:	Módulo: III
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA

Cozinha Modulo III

OBJETIVO

- Conhecer as regiões italianas e seus principais produtos e pratos típicos;
- Praticar as técnicas de preparo de pratos clássicos da culinária italiana e mediterrânea;
- Identificar os sabores regionais e suas diferenças com a prática da degustação
- Desenvolver a apresentação estética dos pratos de acordo com suas características individuais;
- Identificar as matérias primas originais e suas alternativas de substituição.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Regiões italianas e seus produtos e pratos típicos;
- Métodos e técnicas de preparo dos alimentos;
- Origem e história dos principais pratos típicos da culinária italiana;
- Contextualização e importância da culinária italiana ao redor do mundo;
- Análise sensorial e estética;
- Hábitos alimentares da cultura italiana.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

HAZAN, M. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. São Paulo: Martins Fontes, 1997. (4 unidades)

DOMINÉ, A. **Culinária, especialidades européias**. Ed. Konemann, Colonia, Alemanha, 2001. (2 unidades)

HECK, M. BELLUZZO, R. **Cozinha dos imigrantes**. Ed. Memorial. 1998. (1 unidade)

FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Ed. Fayard, Paris, 1996 (1 unidade)

WILLIAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: Italiana**. São Paulo: Publifolha. 2000. (2 unidades)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARLUCCIO, Antonio. Cozinha italiana completa. Tradução de Leonardo Antunes e Sheila Mazzolenis. São Paulo: Globo, 2006. (4 unidades)

FERGUSON, Valerei (Org). **Manual Prático da Cozinha Mediterrânea**. Estampa, 2007. (1 unidades)

LUCHESE, Fernando (Org.). **Dieta Mediterrânea**: com sabor brasileiro. L & PM, 2007. (1 unidade)

Carga horária: 80	Aulas por semana:	Código:	Módulo: III
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA

Cozinha Modulo III

OBJETIVO

- Repassar a culinária típica das regiões do Brasil: sul, sudeste, centro-oeste, nordeste e norte;
- Combinar adequadamente os alimentos;

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Apresentação da culinária típica de cada região;
- Região nordeste: abará, acarajé, arroz de coco, farofa amarela de dendê, baba de moça, cuscuz de tapioca, doce de banana, docinho de caju, bolo de rolo, costelinhas ao creme de leite e bobó de camarão.
- Região centro-oeste: abobrinhas recheadas com carne moída, carne de panela, ensopado de carne com alecrim, ensopado de carne com legumes, ensopado de frango com grão de bico
- abacaxi cristalizado.
- Região sul: capeleti in brodo, tortei, fregola, palha italiana, penne de pinhão mediterrâneo.
- Região sudeste: filé de caçarola, empadão de frango e palmito, caçarola italiana, caldo de feijão amigo, feijão branco com filezinho de porco, feijão tropeiro mineiro, frango com milho, leitão a pururuca, pão de queijo, filé à Osvaldo aranha e doce de leite.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Larousse da Cozinha Brasileira

Edição: 1a

Ano: 2007

Idioma: Português

Autor: Chaves, Guta - Freixa, Dolores

Páginas: 200

Editora: Larousse

ISBN: 9788576352532

Encadernação: Brochura

Extras: Não

DELÍCIAS DO DESCOBRIMENTO: A GASTRONOMIA BRASILEIRA NO SÉCULO XVI

isbn: 9788537801062
idioma: Português
encadernação: Brochura
formato: 15,5 x 21
páginas: 208
ano de edição: 2008
ano copyright: 2008
edição: 1ª

SELEÇÃO BRASILEIRA DE GASTRONOMIA

isbn: 9788575554364
idioma: Português
encadernação: Brochura
formato: 20 x 26
páginas: 234
ano de edição: 2014
edição: 1ª

Cozinha de Origem

Autor(a) Thiago Castanho
Subtítulo Pratos Brasileiros Tradicionais Revisitados
ISBN 9788579145063
Páginas 256
Edição 1ª
Tipo de capa Capa Dura
Formato Livro
Editora Publifolha
Ano 2013
Assunto Culinária e Gastronomia / Culinária Brasileira

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Coleções ABRIL COLEÇÕES – COZINHA REGIONAL BRASILEIRA:

- RIO DE JANEIRO
- ESPIRITO SANTO
- MINAS GERAIS
- SÃO PAULO
- PARANÁ
- SANTA CATARINA
- RIO GRANDE DO SUL
- BAHIA
- SERGIPE
- ALAGOAS

COMPONENTE CURRICULAR:

Dietas Especiais

Carga horária: 40	Aulas por semana:	Código:	Módulo: III
Curso(s) em que é ofertado: Curso Técnico Concomitante em Cozinha			
Pré-requisito:	Correquisito:	Eixo formativo:	

EMENTA

Cozinha Modulo III

OBJETIVO

- Conhecer os princípios da fisiopatologia, bem como da dietoterapia e dietética aplicadas a pessoas que apresentam sobrepeso e/ou obesidade; Conhecer os princípios da fisiopatologia, bem como da dietoterapia e dietética aplicadas a pessoas que apresentam diabetes; Conhecer os princípios da fisiopatologia, bem como da dietoterapia e dietética aplicadas a pessoas que apresentam hipertensão; Conhecer os princípios da fisiopatologia, bem como da dietoterapia e dietética aplicadas a pessoas que apresentam dislipidemias; Conhecer os princípios da fisiopatologia, bem como da dietoterapia e dietética aplicadas a pessoas que apresentam doença celíaca; Conhecer os princípios da fisiopatologia, bem como da dietoterapia e dietética aplicadas a pessoas que apresentam intolerância à lactose e alergia à proteína do leite.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Conceito, frequência de ocorrência, sintomas e evolução de sobrepeso e/ou obesidade; Conceito, frequência de ocorrência, sintomas e evolução de diabetes; Conceito, frequência de ocorrência, sintomas e evolução de hipertensão; Conceito, frequência de ocorrência, sintomas e evolução de dislipidemias; Conceito, frequência de ocorrência, sintomas e evolução de doença celíaca; Conceito, frequência de ocorrência, sintomas e evolução de intolerância à lactose e alergia à proteína do leite. Princípio da alimentação adequada para pessoas com as restrições alimentares apresentadas acima; Preparo de receitas apropriadas para pessoas com as restrições alimentares apresentadas acima.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. **Alimentos para fins especiais: dietéticos**. São Paulo: Varela, 1996.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E. & MARCHINI, J.S. **Ciências nutricionais – aprendendo a aprender**. 2^oed. São Paulo: Sarvier, 2008.

KOTZE, L. M. da S. **Receitas para pessoas com sensibilidade ao glúten**. Rio de Janeiro: Revinter, c1996.

KUPFER, R. **Alimentação light**. São Paulo: Ícone, 1998.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.

REIS, N. T; COPLE, C. dos S. **Nutrição clínica na hipertensão arterial**. Rio de Janeiro: Revinter, c1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VALENZI, M. **Receitas diet: sugestões definitivas para você perder peso, manter a linha e ficar mais saudável**. São Paulo: Marco Zero, 1998.

VALENZI, M. **Receitas com baixo colesterol**. São Paulo: Marco zero, Protec, 1998.

VALENZI, M. **Receitas para diabéticos**. São Paulo:Marco zero, ANAD, 1998.

VALENZI, M. **Receitas leves para problemas digestivos**. São Paulo: Marco Zero, 1998.

VALENZI, M. **Microondas diet: saiba como aproveitar seu microondas para emagrecer, comer bem e ter mais saúde**.SãoPaulo:Marco Zero, 1998.

VALENZI, M. **Receitas para hipertensos**. São Paulo: Marco Zero, 1998.

**Detalhamentos da Avaliação, conforme Regulamentação Didático-
Pedagógica, do Instituto Federal Fluminense:**

SEÇÃO IX

DA AVALIAÇÃO DOS CURSOS TÉCNICOS CONCOMITANTES E

SUBSEQUENTES SEMESTRAIS

Art. 119. Para os cursos técnicos subsequentes e concomitantes devem ser aplicadas aos

estudantes, por semestre, no mínimo, 2 (duas) atividades de elaboração individual,

correspondendo de 60% (sessenta por cento) a 80% (oitenta por cento) dos saberes previstos para o componente curricular, e atividades outras capazes de perfazer o percentual de 20% (vinte por cento) a 40% (quarenta por cento) da previsão total para o semestre. O registro das avaliações deverá acontecer, pelo menos, em dois momentos em cada semestre em prazos estabelecidos no Calendário Acadêmico.

§ 1º. Entende-se por “atividades de elaboração individual” provas escritas, apresentações orais, elaboração e desenvolvimento de projetos e outras formas de expressão individual, além de outros instrumentos de trabalho condizentes com o cotidiano de cada componente curricular.

§ 2º. Entende-se por “atividades outras” trabalhos em grupos, pesquisas, jogos ou quaisquer outras que desenvolvam a convivência coletiva, a criação, a expressão oral, iniciativa e todas que colaborem para a formação do cidadão criativo e solidário.

Art. 120. A avaliação da aprendizagem deve acontecer no decorrer do bimestre, com, no

mínimo, 2 (duas) atividades avaliativas.

Parágrafo Único - O resultado do rendimento bimestral do estudante deve ser revertido em um único registro (numa escala de 0 a 10 com uma casa decimal), o correspondente ao percentual de desenvolvimento dos saberes adquiridos.

Art. 121. O professor tem autonomia de utilizar os métodos e estratégias que melhor se

adaptam às especificidades do componente curricular, aos temas trabalhados no bimestre ou período didático-pedagógico proposto.

§ 1º. Os critérios adotados pelo professor deverão ser explicitados aos estudantes no início do período letivo.

§ 2º. O estudante tem direito à vista das avaliações antes de cada registro parcial do resultado.

Art. 122. Caso não concorde com o resultado de alguma avaliação a que foi submetido, o estudante tem direito à revisão, desde que a solicite através de requerimento próprio, junto ao Registro Acadêmico, apresentando o(s) ponto(s) de discordância e o(s) documento(s)

comprobatório(s) em até 3 (três) dias úteis após o prazo final de entrega de notas previsto no Calendário Acadêmico.

§ 1º. Os requerimentos devem ser encaminhados pelo Registro Acadêmico para a

Coordenação responsável que analisará o mérito junto ao professor do componente curricular e este emitirá parecer por escrito em relação ao caso específico. Caso haja necessidade, pode ser instaurada uma comissão com 3 (três) membros, sendo o coordenador e 2 (dois) outros professores do componente curricular ou, em casos específicos, professores da área, para que se realize a revisão e se registre o parecer da comissão, alterando ou não o resultado com a devida justificativa.

§ 2º. A Coordenação responsável deverá emitir parecer conclusivo em até 10 (dez) dias

letivos após a solicitação da revisão e encaminhará ao Registro Acadêmico para ciência do estudante, devidas providências e posterior arquivamento.

Art. 123. O estudante que, de acordo com os casos previstos em Lei, deixar de comparecer à(s) avaliação(ões) individual(is) poderá ter outra oportunidade, mediante preenchimento de formulário adquirido no Registro Acadêmico. O formulário de requisição de 2ª chamada, acompanhado do(s) documento(s) que justifique(m) a ausência, deve ser apresentado pelo estudante ou seu representante ao professor do componente curricular ou ao coordenador do curso/área/eixo no prazo de até 3 (três) dias letivos após a data da avaliação em primeira convocação.

§ 1º. A análise do requerimento deve ser realizada pelo professor do componente curricular, cujo critério para deferimento tem como base a coerência entre a justificativa e os casos previstos em Lei.

§ 2º. O estudante que não comparecer à avaliação de 2ª chamada na data divulgada pelo professor do componente curricular perderá o direito de fazê-la.

§ 3º. Na impossibilidade de imediata realização da segunda chamada, em virtude de

ocorrência de recesso escolar no meio do período letivo, a(s) avaliação(ões) individual(is) será(ao) feita(s) dentro dos primeiros quinze dias após o retorno às atividades escolares.

Art. 124. O estudante tem direito a realizar as avaliações previstas para o bimestre, quando estiver impossibilitado por motivo de saúde, gestação ou outro caso previsto em Lei, que o impossibilite de comparecer por um período maior e/ou de imprevisível retorno às atividades escolares, obedecendo aos seguintes procedimentos:

I. solicitação, por meio de requerimento próprio, à Coordenação responsável ou Direção

de Ensino com as devidas comprovações médicas, no início da impossibilidade.

II. comunicação imediata, quando do retorno, à Coordenação responsável ou Direção de

Ensino, para os devidos encaminhamentos.

Art. 125. O professor deve promover, ao longo do período letivo, um processo de

reconstrução dos saberes ao(s) estudante(s) que não obtiver(em) o rendimento mínimo de 60% (sessenta por cento) no bimestre.

Art. 126. A avaliação de recuperação deve ser revertida em um único registro (numa escala de 0 a 10 com uma casa decimal) e aplicada ao final do semestre letivo, observando o período de avaliações de recuperação definido no Calendário Acadêmico do *campus*, ao(s) estudante(s) que não obtiver(em) o rendimento mínimo semestral de 60%(sessenta por cento).

§ 1º. A Média Semestral (MS) é resultado da média aritmética dos rendimentos dos dois

bimestres consecutivos que compõem o semestre letivo $(MB1+MB2)/2$.

§ 2º. A avaliação no processo de recuperação deve se dar, no mínimo, uma semana após a divulgação do rendimento semestral de cada componente curricular, observando o período de avaliações definido no Calendário Acadêmico do *campus*.

§ 3º. O resultado obtido no processo de recuperação deve substituir o rendimento semestral alcançado em tempo regular, desde que seja superior a este.

Art. 127. O estudante deve ter pelo menos um registro semestral no componente curricular para que tenha o direito de participar do processo de recuperação do semestre.

Art. 128. O processo de aprendizagem deve ser discutido, avaliado e re-elaborado,

permanentemente pelas Coordenações responsáveis e acompanhado pela Direção de Ensino.

Art. 129. O Conselho de Classe, formado pelos docentes do Curso Técnico Subsequente ou Concomitante, deve se reunir, no mínimo, uma vez durante o período letivo, visando a uma avaliação conjunta por parte dos docentes em relação aos perfis das turmas, à adaptação e acompanhamento dos estudantes, às especificidades das turmas e turnos, e à identificação e discussões em busca de soluções de situações individuais que estejam prejudicando o rendimento escolar e a formação do estudante.

§ 1º. Cabe ao Conselho de Classe avaliar o trabalho educativo desenvolvido no período em questão, nos diferentes aspectos - discente, docente, metodológico - objetivando a construção e reformulação da prática educativa, em prol das necessidades curriculares e desenvolvimento do educando.

§ 2º. A ausência do professor no Conselho de Classe, dado o caráter de obrigatoriedade, deve ser justificada junto à Direção de Ensino.

Subseção I

Da Promoção dos Cursos Técnicos Concomitantes e Subsequentes Semestrais

Art. 130. Ao final do período letivo, é considerado APROVADO o estudante com um percentual mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência da carga horária total trabalhada no período, e um aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) dos saberes previstos em cada componente curricular.

Art. 131. Os resultados finais devem ser divulgados para fins de conhecimento do estudante.

Parágrafo Único - Caso não concorde com o resultado final, o estudante tem direito à contestação, desde que a solicite através de requerimento próprio, junto ao Registro Acadêmico, apresentando o(s) ponto(s) de discordância e o(s) documento(s) comprobatório(s) em até 5 (cinco) dias úteis após a divulgação do resultado.

Subseção II

Da Progressão Parcial (Dependência) dos Cursos Técnicos Concomitantes e

Subsequentes Semestrais

Art. 132. O IF Fluminense admite a progressão parcial, desde que o estudante seja reprovado em 1 (um) único componente curricular.

Parágrafo Único - O estudante pode optar por cursar somente sua dependência devendo solicitar o trancamento do módulo/série subsequente.

Art. 133. A Progressão Parcial é oferecida, preferencialmente, em aulas presenciais no

período subsequente ao da retenção ou em forma de Projeto, organizado pela equipe

pedagógica junto com Coordenadores e professores dos Cursos, ou no sistema possível de ser admitido pela escola sem prejuízo dos estudantes.

Art. 134. O estudante que acumular reprovação em 2 (dois) componentes curriculares fica retido no último período cursado até conseguir aprovação em todos os componentes curriculares cursados sob forma de progressão parcial.

Art. 135. Em se tratando de transferência externa e/ou aproveitamento de estudos, é

desconsiderada a necessidade do cumprimento da dependência do componente curricular da escola de origem que não faz parte do currículo do IF Fluminense.