



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
Conselho Superior

RESOLUÇÃO CONSUP/IFPE Nº 273, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2025

Aprova, *ad referendum*, a reformulação integral do Projeto Pedagógico do curso técnico subsequente em Cozinha do IFPE, *Campus* Cabo de Santo Agostinho, e a alteração do nome do curso para técnico subsequente em Gastronomia.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO, no uso das atribuições previstas no Regimento Interno do Conselho e tendo em vista o Processo Administrativo nº 23518.029850/2024-94,

RESOLVE:

Art. 1º Fica aprovada, *ad referendum*, a reformulação integral do Projeto Pedagógico do curso técnico subsequente em Cozinha do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – IFPE, *Campus* Cabo de Santo Agostinho, na forma do Anexo desta Resolução.

Art. 2º Fica aprovada, *ad referendum*, a alteração do nome do referido curso para técnico subsequente em Gastronomia.

Art. 3º Revogadas as disposições em contrário, esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no site do IFPE na internet e/ou no Boletim de Serviços do IFPE.

(assinado eletronicamente)
JOSÉ CARLOS DE SÁ JUNIOR



Documento assinado eletronicamente por **Jose Carlos de Sa Junior, Presidente(a) do Conselho Superior**, em 28/02/2025, às 09:44, conforme art. 6º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifpe.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **1671493** e o código CRC **50B16D7C**.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA

**Cabo de Santo Agostinho
2024**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

Reitor

Prof. José Carlos de Sá Júnior

Pró-Reitora de Ensino

Profa. Magadã Marinho Rocha de Lira

Pró-Reitora de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Profa. Gabriela Lins Falcão

Pró-Reitora de Extensão

Laura Fabiana da Silva Caliento

Pró-Reitor de Administração

Aurino César Santiago de Souza

Pró-Reitora de Integração e Desenvolvimento Institucional

Juliana Souza de Andrade



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

Diretor-Geral do *Campus* Cabo de Santo Agostinho
Prof. Daniel Costa Assunção

Diretor de Ensino
Prof. Thiago da Camara Figueredo

Diretora de Administração e Planejamento
Pollyanna Pessoa de Lima

Coordenadora de Extensão e Relações Institucionais
Juliana Rebeca Alves de Arruda

Coordenador de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação
Prof. João Bosco de Vasconcelos Leite Filho



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO**

**Comissão de Reformulação Total do Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em
Cozinha (Técnico Subsequente em Gastronomia)
Portaria de Pessoal CCSA/IFPE nº 063/2024, de 18 de março de 2024**

Presidente da Comissão
Lara Oliveira Lins

Membros

Adna Márcia Oliveira de Sena – Membro – Bibliotecária
Cynthia Brasil da Nóbrega de Teive e Argollo – Docente
Eron Ferreira Campos da Silva – Docente
Monica Rodrigues de Oliveira – Docente
Neyvan Renato Rodrigues da Silva – Docente
Rodrigo Rossetti Veloso – Docente

Revisão Textual

Felipe Casado de Lucena – Docente
Thiago da Camara Figueredo – Docente

SUMÁRIO

CAPÍTULO I	12
1. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	12
1.1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	12
1.2. HISTÓRICO	14
1.2.1. <i>Histórico da Instituição</i>	14
1.2.2. <i>Histórico do Campus</i>	17
1.2.3. <i>Histórico do curso</i>	18
1.3. JUSTIFICATIVA	19
1.4. OBJETIVOS	22
1.4.1. <i>Objetivo Geral</i>	22
1.4.2. <i>Objetivos específicos</i>	22
1.5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	23
1.6. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	23
1.7. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	25
1.7.1. <i>Campos de Atuação profissional</i>	26
1.8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	27
1.8.1. <i>Estrutura Curricular</i>	28
1.8.2. <i>Desenho Curricular</i>	29
1.8.3. <i>Fluxograma do Curso</i>	29
1.8.4. <i>Matriz curricular</i>	30

1.8.5. <i>Matriz de equivalências</i>	30
1.8.6. <i>Orientações metodológicas</i>	31
1.8.7. <i>Atividades de pesquisa e extensão</i>	32
1.8.8. <i>Atividades de monitoria</i>	32
1.8.9. <i>Estágio não-obrigatório</i>	32
1.8.10. <i>Ementas</i>	33
1.9. ACESSIBILIDADE	39
1.10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	39
1.11. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	40
1.11.1. <i>Avaliação de aprendizagem</i>	40
1.11.2. <i>Avaliação interna</i>	42
1.11.3. <i>Avaliação externa</i>	42
1.12. ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS	42
1.13. CERTIFICADOS E DIPLOMAS	43
CAPÍTULO II	44
2. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO	44
2.1. PERFIL DA COORDENAÇÃO DE CURSO	44
2.2. CORPO DOCENTE	44
2.3. TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS	46
2.4. POLÍTICA DE APERFEIÇOAMENTO, QUALIFICAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS DOCENTES E TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS	48

CAPÍTULO III	49
3. INFRAESTRUTURA	49
3.1. BIBLIOTECA	51
3.1.1. <i>Acervo bibliográfico</i>	53
3.2. LABORATÓRIOS ESPECIALIZADOS	103
3.2.1. <i>Equipamentos disponíveis nos laboratórios</i>	104
3.2.2. <i>Utensílios disponíveis nos laboratórios</i>	105
3.2.3. <i>Manutenção dos espaços, equipamentos e utensílios</i>	109
REFERÊNCIAS	110
APÊNDICE A	112
APÊNDICE B	148

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1	- Composição curricular do curso	29
FIGURA 2	- Fluxograma do curso	29

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Dados de identificação da instituição	12
Quadro 2 – Dados de identificação da instituição mantenedora	12
Quadro 3 – Dados de identificação do curso	12
Quadro 4 – Situação e <i>status</i> do curso	13
Quadro 5 - Correlações entre cursos de mesmo eixo em nível técnico e superior	13
Quadro 6 – Habilitação, Qualificações e Especializações	14
Quadro 7 – Comparativo entre o PPC do Curso Técnico Subsequente em Cozinha de 2016 e do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia de 2025 do IFPE <i>Campus</i> Cabo de Santo Agostinho	20
Quadro 8 – Matriz de equivalências	31
Quadro 9 – Perfil da coordenação de curso	44
Quadro 10 - Relação do Pessoal Docente Envolvido no Curso Técnico Subsequente em Gastronomia IFPE <i>Campus</i> Cabo de Santo Agostinho	44
Quadro 11 - Percentual de titulação mínima dos docentes do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia do IFPE <i>Campus</i> Cabo de Santo Agostinho	45
Quadro 12 - Percentual de docentes segundo regime de trabalho	46
Quadro 13 - Assistentes técnicos administrativos que atuarão no Curso Técnico Subsequente em Gastronomia do IFPE <i>Campus</i> Cabo de Santo Agostinho	46
Quadro 14 - Programas de capacitação previstos no PIC-IFPE	48
Quadro 15 – Laboratórios Curso Técnico Subsequente em Gastronomia do IFPE <i>Campus</i> Cabo de Santo Agostinho	50
Quadro 16 - Distribuição dos ambientes administrativos e educacionais do <i>Campus</i> Cabo de Santo Agostinho	50
Quadro 17 - Infraestrutura da Biblioteca	52
Quadro 18 – Acervo Bibliográfico Biblioteca Alcides do Nascimento Lins IFPE <i>Campus</i> Cabo de Santo Agostinho pertinente ao Curso Técnico Subsequente em Gastronomia	54
Quadro 19 - Acervo bibliográfico da área de gastronomia presente na Biblioteca Alcides do Nascimento Lins – <i>Campus</i> Cabo de Santo Agostinho.	85
Quadro 20 - Tipos de equipamentos disponíveis nos espaços dos laboratórios do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia	101
Quadro 21 – Variedade de utensílios disponíveis nos espaços dos laboratórios do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia	102

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas

CEB – Câmara de Educação Básica

CEFET-PE - Centro Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco

CEXT - Coordenação de Extensão e Relações Institucionais

CHT – Carga Horária Total

CMPSG – Coordenação de Material, Patrimônio e Serviços Gerais

CNE – Conselho Nacional de Educação

CONSUP – Conselho Superior

CPA – Comissão Própria de Avaliação

CTHL – Coordenação de Turismo, Hospitalidade e Lazer

CTIC – Coordenação de Tecnologia da Informação e Comunicação

DAPNE – Divisão de Apoio à Pessoa com Deficiência

DE – Dedicção exclusiva

EAD – Educação à distância

EAF – Escolas Agrotécnicas Federais

EAFDABV - Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Vilela

ETFPE - Escola Técnica Federal de Pernambuco

FIC - Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores

H/R – Hora/relógio

IFPE – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco

LDB - Lei de Diretrizes e Base da Educação Nacional

MEC – Ministério da Educação

PDI – Plano de Desenvolvimento Institucional

PIB – Produto interno bruto

PIBEX - Programa Institucional de Bolsas de Extensão Universitária

PIBIC – Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica

PIBIT – Programa Institucional de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação

PIC – Plano Institucional de Capacitação

PPC – Projeto Pedagógico de Curso

PPPI – Projeto Político Pedagógico Institucional

PROEJA - Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos

PRONATEC - Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e ao Emprego

RAC – Regiões do Agreste Central

RMR – Região Metropolitana do Recife

RMS – Região da Mata Sul

RSP – Região do Sertão do Pajeú

SEE – Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco

SETEC – Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

SINAEP - Sistema Nacional de Avaliação da Educação Profissional

SISUTEC - Sistema de Seleção Unificada da Educação Profissional e Tecnológica

SISTEC - Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica

UNEDS - Unidades de Ensino Descentralizadas

CAPÍTULO I

1. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

1.1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Quadro 1 – Dados de identificação da instituição

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	
Instituição	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
Razão Social	Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Pernambuco
SIGLA	IFPE
Campus	Cabo de Santo Agostinho
CNPJ	10.767.239/0011-17
Categoria Administrativa	Pública Federal
Organização Acadêmica	Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Pernambuco
Ato Legal de Criação	Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, publicada no Diário Oficial da União, em 30.12.2008
Endereço	Rodovia BR-101 Sul, Km 107, Gleba 1A, s/nº, Mercês
Cidade/UF/CEP	Cabo de Santo Agostinho / PE / 54510-110
Telefone/Fax	(81) 98935-4571
Email de contato	gabinete@cabo.ifpe.edu.br
Sítio de Campus	http://portal.ifpe.edu.br/cabo/

Fonte: Autoria própria (2024)

Quadro 2 – Dados de identificação da instituição mantenedora

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO MANTENEDORA	
Mantenedora	Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Razão Social	Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
SIGLA	SETEC
Natureza Jurídica	Órgão Público do Poder Executivo Federal
CNPJ	00.394.445/0532-13
Endereço	Esplanada dos Ministérios, Bloco L
Cidade/UF/CEP	Brasília – DF – CEP: 70047-900
Telefone/Fax	(61) 2022 8581/ 8582/ 8597
Email de contato	setec@mec.gov.br
Sítio	http://portal.mec.gov.br

Fonte: Autoria própria (2024)

Quadro 3 – Dados de identificação do curso

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO		
01	Denominação	Curso Técnico Subsequente em Gastronomia
02	Forma de articulação com o Ensino Médio	Subsequente
03	Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
04	Nível	Técnico de Nível Médio
05	Modalidade	Curso Presencial

06	Titulação/Certificação	Técnico Subsequente em Gastronomia
07	Carga horária do curso (h/r)	800 h/r
08	Total de horas de aula	800 h/a
09	Duração da hora/aula	60 min.
10	Carga horária Prática Profissional	0 h
11	Carga Horária Total do Curso com Prática Profissional	800 h
12	Período de Integralização Mínima	01 ano (02 semestres)
13	Período de Integração Máxima	05 anos (10 semestres)
14	Forma de Acesso	Processo seletivo semestral, transferência interna ou externa, outras formas de ingresso previstas em lei.
15	Pré-Requisito para Ingresso	Ensino Médio Completo
16	Turnos	Diurno ou Vespertino
17	Número de turmas por turnos de oferta	01
18	Vagas por Turma	40
19	Número de vagas por turnos de oferta	40
20	Número de vagas por semestre	40
21	Vagas Anuais	40 ou 80
22	Regime de matrícula	Período
23	Periodicidade letiva	Semestral
24	Número de semanas letivas	20
25	Início do curso	2024.2
26	Matriz Curricular Substituída	Segunda matriz (1ª matriz substituída)

Fonte: Autoria própria (2024).

Quadro 4 – Situação e *status* do curso

SITUAÇÃO DO CURSO	
Trata-se de: (De acordo com a Resolução IFPE/CONSUP nº 85/2011)	<input type="checkbox"/> Apresentação Inicial do PPC <input checked="" type="checkbox"/> Reformulação Integral do PPC <input type="checkbox"/> Reformulação Parcial do PPC
STATUS DO CURSO	
<input checked="" type="checkbox"/> Aguardando autorização do Conselho Superior <input type="checkbox"/> Autorizado pelo conselho superior – Resolução do Conselho Superior nº ___ de ___/___/___ <input type="checkbox"/> Aguardando reconhecimento do MEC <input type="checkbox"/> Reconhecido pelo MEC <input type="checkbox"/> Cadastrado no SISTEC – HABILITAÇÃO, QUALIFICAÇÕES E ESPECIALIZAÇÕES	

Fonte: Autoria própria (2024).

Quadro 5 – Correlações entre cursos de mesmo eixo em nível técnico e superior

Educação Técnica de Nível Médio no mesmo Eixo Tecnológico no IFPE Campus Cabo De Santo Agostinho
Curso Técnico Integrado em Hospedagem
Educação Superior no mesmo Eixo Tecnológico no IFPE Campus Cabo De Santo Agostinho
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

Fonte: Autoria própria (2024).

Quadro 6 – Habilitação, Qualificações e Especializações

Habilitação, Qualificações e Especializações				
Habilitação: Técnico em Gastronomia				
Período	Carga Horária	Prática Profissional Orientada	Qualificação	Especialização
I	400 h/a	Não prevista	Sem qualificação	Sem especialização
II	400 h/a	Não prevista	Sem qualificação	Sem especialização

Fonte: Autoria própria (2024).

1.2. HISTÓRICO

1.2.1. Histórico da Instituição

Em 23 de setembro de 1909, através do Decreto N° 7.566, o Presidente Nilo Peçanha criava em cada uma das capitais dos Estados do Brasil uma Escola de Aprendizes Artífices, destinadas a ministrar o ensino profissional primário e gratuito. As escolas tinham o objetivo de formar operários e contramestres. O curso seria oferecido a meninos de baixa renda, sob o regime de externato, funcionando das 10 às 16 horas. Em Pernambuco, a escola iniciou suas atividades em 16 de fevereiro de 1910.

As Escolas de Aprendizes Artífices foram reformuladas em 1918, mediante Decreto nº 13.064, de 12 de junho, conservando, contudo, o seu caráter de instituição destinada a meninos pobres e apresentando poucas modificações em relação ao projeto original. Em 1937, através da Lei nº 378, de 13 de janeiro, essas instituições passaram a ser denominadas Liceus Industriais. Com a Lei Orgânica do Ensino Industrial (Decreto-Lei nº 4.073, de 30 de janeiro de 1942) passaram a oferecer ensino médio e, aos poucos, foram se configurando como instituições abertas a todas as classes sociais. A partir desse mesmo ano, o ensino industrial teve seus dois ciclos – o básico e o técnico – ampliados,

passando a ser reconhecido como uma necessidade imprescindível para o próprio desenvolvimento do país.

De 1959 a 1971, o ensino industrial passou por ampliação de sua estrutura e diversas reformulações, sobretudo com a Lei nº 3.552/1959, que ofereceu estruturas mais amplas ao ensino industrial, sinalizando para uma política de valorização desse tipo de ensino; a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei Nº 4.024, de 20 de dezembro de 1961, e a Lei Nº 5.692, de 11 de agosto de 1971, que focalizaram na expansão e melhoria do ensino. Nesse período, a Escola serviu à região e ao país, procurando ampliar sua missão de centro de educação profissional.

Ao longo de seu crescimento, a Escola de Ensino Industrial do Recife, recebeu denominações sucessivas de “Escola de Aprendizes Artífices”, “Liceu Industrial de Pernambuco”, “Escola Técnica do Recife” e “Escola Técnica Federal de Pernambuco (ETFPE)”, tendo funcionado em três locais: no período entre 1910 e 1923, teve como sede o antigo Mercado Delmiro Gouveia (atual Quartel da Polícia Militar de Pernambuco, no Derby); a segunda sede localizou-se na parte posterior do antigo Ginásio Pernambucano (Rua da Aurora, Boa Vista); e a partir do ano de 1933, passou a funcionar na Rua Henrique Dias (atual sede da FUNDAJ, no Derby), sendo oficialmente inaugurada em 18 de maio de 1934, pelo então presidente Getúlio Vargas.

Uma nova mudança de endereço aconteceu em 17 de janeiro de 1983. Já com o nome de Escola Técnica Federal de Pernambuco (ETFPE), a instituição passou a funcionar na Avenida Professor Luís Freire, no bairro do Curado, em instalações projetadas e construídas com o esforço conjunto de seus servidores e estudantes. Nessa sede, atualmente, funciona o *Campus* Recife e a Reitoria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco.

Em 1999, através do Decreto s/n de 18/01/1999, a ETFPE é transformada em Centro Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco (CEFET-PE), ampliando seu *portfólio* de cursos e passando também a atuar na Educação Superior com a formação de tecnólogos. Em 2004, com a publicação do Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, são criados os Cursos Técnicos na Modalidade Integrada. Já em 2005, o Decreto nº 5.478, de 24 de junho de 2005, institui o Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA).

Com mudanças ocorridas no âmbito de atuação dos Centros Federais, sobretudo com a Lei nº 5.692/71, que previa uma educação profissionalizante compulsória; com a Lei nº 7.044/82, que tornou a educação profissionalizante facultativa; e com a lei nº 8.948/94, que criou o Sistema Nacional de Educação Tecnológica, o CEFET-PE expandiu seu raio de atuação com a implantação das Unidades de Ensino Descentralizadas – as UNEDs. Assim, é criado o CEFET Petrolina, a partir da Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Vilela – EAFDABV, (Decreto nº. 4.019, de 19 de novembro de 2001). Depois vem a UNED Pesqueira, no Agreste Pernambucano, criada com a Portaria Ministerial

nº 1.533/92, de 19/10/1992, e a UNED Ipojuca, na Região Metropolitana do Recife, fronteira com a região da Mata Sul do Estado, mediante a portaria Ministerial nº 851, de 03/09/2007.

Finalmente, com a publicação da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, foi instituída a Rede de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e foram criados os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. A partir daí, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco passou a ser constituído por um total de nove *campi*, a saber: os *campi* Belo Jardim, Barreiros e Vitória de Santo Antão (antigas Escolas Agrotécnicas Federais – EAFs); os *campi* Ipojuca e Pesqueira (antigas UNEDs do CEFET-PE); o *Campus* Recife (antiga sede do CEFET-PE); além dos *campi* Afogados da Ingazeira, Caruaru e Garanhuns, da expansão II, em funcionamento desde 2010, e o Campus Virtual da Educação a Distância (EaD), com aulas presenciais em 19 polos.

A constituição dos diversos *campi* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco foi realizada a partir da base territorial de atuação e caracterização das regiões de desenvolvimento onde os mesmos estão situados. Os referidos *campi* estão localizados em cinco Regiões de Desenvolvimento do Estado, a saber: na Região Metropolitana do Recife (RMR), na Região da Mata Sul (RMS) e nas Regiões do Agreste Central (RAC), Região do Agreste Meridional (RAM) e Região do Sertão do Pajeú (RSP). Cumprindo a 3ª fase de Expansão da Rede, em 2014, o IFPE ganhou mais sete unidades nas cidades de Cabo de Santo Agostinho, Palmares, Jaboatão, Olinda, Paulista, Abreu e Lima e Igarassu.

O IFPE traz como missão promover a educação profissional, científica e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, com base no princípio da indissociabilidade das ações de Ensino, Pesquisa e Extensão, comprometida com uma prática cidadã e inclusiva, de modo a contribuir para a formação integral do ser humano e o desenvolvimento sustentável da sociedade. Sua visão é Ser reconhecido como uma instituição comprometida com uma prática cidadã e inclusiva na formação humana, promotora de transformação social e alinhada, até 2026, com o desenvolvimento institucional e com os seus valores de Inclusão, Sustentabilidade, Integridade, Gestão Democrática e Governança Pública, assumidos como um compromisso do IFPE com a comunidade acadêmica e a sociedade.

Como valores basais, o IFPE apresenta a inclusão, a sustentabilidade, a integridade, a gestão democrática e a governança pública, em que a inclusão é vista como a a prática do respeito à diversidade, à pluralidade e às diferenças, representando o que é diverso e múltiplo. No pilar da sustentabilidade observa-se o desenvolvimento que atende ao presente sem comprometer a possibilidade das futuras gerações, primando, em suas três dimensões, pela integração econômica, social e ambiental, por meios de programas e políticas centrados nas questões sociais e, particularmente, nos sistemas de proteção e justiça social. No tópico de integridade há o comprometimento e o apoio da alta administração e de todos os servidores para que se possa garantir

que a instituição preste serviços de forma eficiente, eficaz e de qualidade à sociedade, permitindo o adequado gerenciamento das estratégias de monitoramento para prevenir, detectar e punir atos de corrupção e desvios de conduta. Como valor, o IFPE expõe a gestão democrática, que é a forma de gerir a instituição de maneira que possibilite a participação, a transparência, a democracia, o respeito às pessoas, a pluralidade, a inclusão e a diversidade, permanentemente alinhados à Constituição Federal de 1988, que aponta a gestão democrática como um dos princípios para a educação brasileira. Além desses, a governança pública se destaca, utilizando-se do compromisso com os mecanismos de liderança, estratégia e controle postos em prática para avaliar, direcionar e monitorar a gestão, com vistas à condução das políticas institucionais direcionadas à prestação de serviços de interesse da sociedade e à geração de valor público.

1.2.2. Histórico do *Campus*

O Campus Cabo de Santo Agostinho faz parte da terceira fase de expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, instituída pela Lei Federal nº 11.195/2005. No dia 07 de outubro de 2013, houve a publicação da autorização para funcionamento, através da portaria nº 993/2013 do Ministério da Educação, iniciando-se suas atividades no dia 14 de outubro do mesmo ano com a oferta da primeira turma do Curso Técnico em Hospedagem através do PRONATEC (Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e ao Emprego).

Ao longo do primeiro ano de funcionamento, o *Campus* também ofereceu cursos de qualificação profissional em Auxiliar de Cozinha e em Organização de Eventos, ambos na modalidade de Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores (FIC). No dia 14 de outubro de 2014, realizou-se a aula inaugural das primeiras turmas regulares dos cursos técnicos subsequentes em Logística e Meio Ambiente, formadas por 144 (cento e quarenta e quatro estudantes). Em 27 de agosto de 2015, iniciou-se a 1ª turma do Curso de Qualificação Profissional em Almojarife, modalidade PROEJA Concomitante, em parceria com a Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, através do Convênio nº 01/2013 – SEE/IFPE, com 35 estudantes. No segundo semestre de 2016, estavam previstas as primeiras turmas dos novos cursos técnicos subsequentes regulares (Cozinha e Hospedagem), que começaram a ser ofertadas de forma regular. Posteriormente, novos cursos foram surgindo e, a partir da atualização do catálogo do Ministério da Educação para a sua quarta edição, surgiu a demanda de atualizar não somente a nomenclatura do nome, como também a atualização dos componentes curriculares para o curso subsequente, tornando-o curso Técnico Subsequente em Gastronomia, com 800 horas de duração.

A sede possui área de 13,7 hectares no bairro de Mercês, propiciando atendimento a até 1500 estudantes.

1.2.3. Histórico do Curso

A Gastronomia atualmente é considerada como a nova fronteira para a competitividade empresarial visto que as empresas ou serviços de alimentação ganham concorrência à medida que são capazes de oferecer um produto de qualidade para seus clientes.

Segundo Maricato (2007), o setor de alimentação é, ao lado da construção civil, o que mais gera emprego no país. Nos grandes centros urbanos, bares e restaurantes são uma das principais opções de lazer da população. No turismo, o segmento é responsável por 40% do PIB e por 53% da força de trabalho empregada e é também um dos grandes promotores do desenvolvimento social e, talvez, a única atividade econômica presente em cada um dos municípios brasileiros.

O mercado de *food service*, ou alimentação fora do lar, oferece ao Brasil a possibilidade de encontrar uma nova rota de desenvolvimento, além de empregar em grande escala, é o que mais promove ascensão socioeconômica, necessitando atender a uma demanda crescente, cada vez mais diversificada.

O mercado de alimentação exige pessoas qualificadas visto que os bares e restaurantes precisam evoluir para suprir as necessidades de um público cada vez mais diversificado e que tem exigências diversas. São idosos, diabéticos, pessoas com restrições ao glúten e outras particularidades, que requerem uma maior especialização dos profissionais e a flexibilização dos cardápios. Há também uma expansão significativa do turismo, a exigir variedade, qualidade e até maior glamour dos estabelecimentos e dos produtos oferecidos.

A gastronomia passou a ser reconhecida como atividade culinária dentro dos princípios “científicos” ou por técnicas alicerçadas em anos de descoberta e experiências que visam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais de um indivíduo. Nesse novo conceito, as formas de trabalho até então praticadas apresentam deficiências consideráveis. Para o novo profissional e para os já estabelecidos, são necessários conhecimentos mais direcionados, ou, mais aprofundados, sobretudo relacionados às etapas do processo produtivo de alimentos e bebidas.

Nessa direção, é possível afirmar que este é um mercado de trabalho em franca expansão em todo o mundo, com perspectivas de crescimento comparado a poucos ramos de atuação profissional, o que permite atestar que a demanda de novos serviços suporta perfeitamente a formação de novos profissionais neste segmento profissional.

Ressalta-se ainda que a implantação do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho continua a fortalecer o compromisso da instituição em formar profissionais competentes nessa área, em consonância com o que já era feito durante o período em que foi ofertado o curso Técnico subsequente em Cozinha no IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho. A oferta nessa área auxilia quanto às estratégias para o desenvolvimento do estado de Pernambuco, contribuindo significativamente para expansão e melhorias da política institucional na área tecnológica do curso, principalmente no que se refere à infraestrutura física e de recursos humanos disponíveis.

Diante deste cenário, o IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho acredita na importância desse novo comprometimento na formação de um profissional com senso crítico, competências e habilidades para decidir e saber utilizar as inovações tecnológicas que favorecem sua inclusão no mundo do trabalho. Ressalta-se que o Curso Técnico Subsequente em Gastronomia se insere no eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, em consonância com a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, instituído pela Resolução nº 02/2020.

1.3. JUSTIFICATIVA

A Gastronomia desponta como uma nova área de formação de profissionais especializados, criativos e empreendedores, embasada na aquisição de conhecimentos por meio de atividades teóricas e práticas. A formação desse profissional aborda os variados aspectos culturais, econômicos e sociais para promover e difundir a qualidade da gastronomia, brasileira e internacional, possibilitando a harmonização entre saúde e bem-estar.

Acrescenta-se que a alimentação fora do lar nos últimos tempos representa quase um milhão de empresas, entre bares, restaurantes, lanchonetes, padarias, escolas, hospitais entre outros. Convém destacar que o setor gastronômico fatura o equivalente a 2,4% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro, e é responsável por 8% dos empregos diretos no país, o que representa quase 6 (seis) milhões de pessoas (HOTECH, 2011).

Considera-se também o número expressivo de microempresas de alimentação, o que indica que é uma área com grande possibilidade de empreendedorismo. Dentro desse enfoque percebe-se a necessidade de maior formação dessa força de trabalho, seja para a valorização das técnicas e preparações apresentadas, como também pela melhora do aspecto de qualidade higiênico-sanitária que esses produtos possam obter, gerando assim uma segurança maior para os consumidores finais. Uma das formas de profissionalização possível é o curso de formação a nível Técnico Subsequente em

Gastronomia, que passa a fornecer aporte de conhecimentos teóricos e práticos suficientes para a atuação em áreas específicas desse ramo crescente.

De maneira específica, o profissional Técnico em Gastronomia poderá atuar em todas as etapas de produção, armazenagem, distribuição e serviço de alimentos prontos ou semiprontos aos consumidores. Tal profissional pode atuar em recebimento, higienização, pré-preparo, preparo, cocção, estocagem/armazenamento, elaboração e interpretação de fichas técnicas gastronômicas, acompanhamento de higienização de materiais e estruturas dentro das unidades de alimentação, serviço aos clientes, entre outras funções específicas desta categoria.

Inicialmente, houve audiências públicas na região em que a comunidade do Cabo de Santo Agostinho foi ouvida durante o processo de abertura dos cursos, e em que foi elaborado um programa referente ao curso Técnico Subsequente em Cozinha, de acordo com as determinações da 3ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2016), dentro dos objetivos elencados no Projeto Político Pedagógico do Instituto Federal de Pernambuco, oferecendo um ensino subsequente de qualidade coerente com o necessário para uma formação adequada do corpo discente. Contudo, a atualização do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos para a sua 4ª edição passou a substituir a nomenclatura do Curso Técnico em Cozinha, conduzindo a oferta para Curso Técnico em Gastronomia.

Se tratando de uma reformulação total, são apresentadas no quadro abaixo as principais informações e atualizações pertinentes ao novo Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia, constando na coluna à direita, comparando com a versão anterior do Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Cozinha, ambos do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

Quadro 7 - Comparativo entre o PPC do Curso Técnico Subsequente em Cozinha de 2016 e do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia de 2025 do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho

Informações anteriores do PPC do curso Técnico Subsequente em Cozinha – 2016	Página Original	Alterações realizadas do PPC do curso Técnico Subsequente em Gastronomia - 2025	Página Correspondente
Ausência de lista de figuras, quadros, abreviações e siglas	Não se aplica	Adição de lista de figuras, quadros, abreviações e siglas	8, 9, 10 e 11
Denominação: Curso técnico subsequente em Cozinha	8	Denominação: Curso técnico subsequente em Gastronomia	13
Duração da hora/aula: 45 minutos	8	Duração da hora/aula: 60 minutos	13
Carga horária do curso: 1100h/r	8	Carga horária do curso: 800h/a	13
Total de horas de aula: 1480h/aula	8	Total de horas de aula: 800h	13
Carga horária de prática profissional: 150h	8	Carga horária de prática profissional: 0h	13

Carga horária total do curso: 1260h	8	Carga horária total do curso: 800h	13
Período de integralização mínimo: 01 ano e 06 meses (3 semestres)	8	Período de integralização mínimo: 01 ano (2 semestres)	13
Processo seletivo anual: Vestibular ou SISUTEC; Processo seletivo simplificado; Transferência Interna ou Externa.	8	Processo seletivo semestral, transferência interna ou externa, outras formas de ingresso previstas em lei.	13
Turno: Diurno	9	Turno: Diurno/Vespertino	13
Vagas por turma: 30	9	Vagas por turma: 40	13
Início do curso: 2016.2	9	Início do curso: 2024.2	13
Matriz: primeira matriz	9	Matriz: segunda matriz (1ª matriz substituída)	13
Situação do curso: Apresentação inicial do PPC	9	Situação do curso: Reformulação integral do PPC	13
Educação Técnica de Nível Médio no mesmo Eixo Tecnológico no IFPE Campus Cabo De Santo Agostinho: Curso Técnico Subsequente em Hospedagem	9	Educação Técnica de Nível Médio no mesmo Eixo Tecnológico no IFPE Campus Cabo De Santo Agostinho: Curso Técnico Integrado em Hospedagem	14
Educação Superior no mesmo Eixo Tecnológico no IFPE Campus Cabo De Santo Agostinho: Não há.	9	Educação Superior no mesmo Eixo Tecnológico no IFPE Campus Cabo De Santo Agostinho: Curso técnico superior em Gastronomia e Curso técnico superior em Hotelaria	14
Habilitação: I período 480h/a, II período 500h/a e III período 500h/a sem qualificação e sem especializações previstas	10	Habilitação: I período 400h/a e II período 400h/a sem qualificação e sem especialização previstas	14
Fundamentação legal	17	Fundamentação legal atualizada, adicionando a resolução CONSUP/IFPE N°29/2015	25
Texto	Arquivo completo	Atualizações dos textos	Arquivo completo
Estrutura curricular	22	Modificações na estrutura curricular	28

Fluxograma do curso	23	Atualização e adequação do fluxograma do curso	29
Componentes curriculares	24	Atualização dos componentes curriculares	30
Ementas	27	Modificações das ementas com atualizações de bibliografia básica e complementar	33
Corpo docente e administrativo	52	Atualização da composição do corpo docente e administrativo	44
Infraestrutura	56	Atualização da infraestrutura existente considerando as novas aquisições e a depreciação dos materiais	49
Acervo bibliográfico	58	Atualização dos exemplares e títulos presentes no acervo bibliográfico institucional	51
Bibliografia básica e complementar	59	Ajustes e atualizações na bibliografia básica e complementar	54
Referências bibliográficas	80	Atualização das referências bibliográficas	110
Apêndices	81	Atualização dos apêndices	112

Fonte: Autoria própria (2025).

1.4. OBJETIVOS

1.4.1. Objetivo Geral

Formar profissionais para atuar em estabelecimentos de alimentos e bebidas com capacidade para produzir, armazenar, servir e empreender na área de alimentos e bebidas, aplicando conhecimentos científicos e tecnológicos inovadores e valorizando a cultura, pautado na ética e na responsabilidade socioambiental.

1.4.2. Objetivos Específicos

- Fornecer uma educação formal no que tange às habilidades básicas de gastronomia;
- Apropriar-se do funcionamento de uma cozinha profissional, suas estruturas, sistemas de fluxo e hierarquias;
- Possibilitar a identificação de riscos presentes durante as etapas de produção bem como técnicas para evitar ou corrigir tais riscos identificados;
- Fornecer conhecimentos de instrumentos, equipamentos, estruturas e tecnologias existentes normalmente em áreas de produção de alimentos;
- Proporcionar a capacidade de execução de técnicas e receitas básicos padronizados;

- Aprender sobre alimentos e as formas corretas de utilizá-los, demonstrando conhecimento sobre as maneiras corretas de armazenar e distribuir os alimentos estendendo sua vida útil;
- Demonstrar maneiras mais eficazes de utilizar o alimento, evitando desperdícios e subaproveitamento de material orgânico;
- Habilitar os profissionais para competirem de maneira ética e correta no mundo do trabalho, propiciando noções de saúde e segurança no trabalho.
- Contextualizar as diferenças específicas entre preparações e técnicas utilizadas entre diferentes culturas;
- Desenvolver senso crítico em relação à apresentação e ao sensorial gustativo, permitindo um melhor trabalho de elaboração de sabor.

1.5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Para ingresso no curso Técnico Subsequente em Gastronomia, o candidato deverá ter concluído o Ensino Médio ou equivalente, de acordo com a Organização Acadêmica vigente do IFPE.

O processo seletivo será anual e regulamentado por meio de edital próprio com indicação dos requisitos, condições, sistemática do processo e documentação exigida.

A admissão ocorrerá por meio de:

- exame de seleção aberto, em que os classificados serão matriculados compulsoriamente em todos os componentes curriculares do primeiro período;
- transferência de estudantes oriundos de outras Instituições Federais de ensino profissional, mediante a existência de vagas, salvo nos casos determinados por lei, respeitando-se as competências adquiridas na unidade de origem;
- SISUTEC – Sistema de Seleção Unificada da Educação Profissional e Tecnológica;
- outras formas de ingresso previstas em Lei.

O número de vagas (40) considera que os cursos do eixo possuem histórico de evasão. Como a capacidade de infraestrutura permite o atendimento ao quantitativo de estudantes, dispõe-se de vagas considerando o percentual de 10% de evasão.

1.6. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O Curso Técnico Subsequente em Gastronomia integra o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, de acordo com a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, instituído pela Resolução CNE/CEB nº 05/2020, atualizado em 2020.

Sua estrutura curricular observa as determinações legais dispostas na Lei de Diretrizes e Base da Educação Nacional – LDB – Lei Federal nº 9.394/96 e suas alterações, conforme Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008; no Decreto Federal nº 5.154, de 23 de julho 2004, que regulamenta o § 2º do Art. 36 e os Arts. 39 e 41 da LDB; na Resolução CNE/CEB nº 02/2020 e no Parecer CNE/CEB nº 5/2020 de 12 de novembro de 2020, que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

- Decreto Federal nº 5.154/04 – Regulamenta a Educação Profissional.
- Lei nº 9394, de 1996 – Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
- Lei nº 11.788, de 2008 – Dispõe sobre estágio de estudantes.
- Lei nº 11.741, de 2008 – Altera a Lei nº 9.394, de 20/12/1996, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- Lei nº 11.892, 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.
- Parecer CNE/CEB nº 11, de 2008 – Proposta de Instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- Parecer CNE/CEB nº 40, de 2004 – Trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei nº 9.394/96 (LDB).
- Parecer CNE/CEB nº 16, de 1999 – Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional.
- Parecer CNE/CEB nº 39, de 2004 – Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio.
- Parecer CNE/CEB nº 35, de 2003 – Normas de estágio para estudantes do Ensino Médio e da Educação Profissional.
- Parecer CNE/CEB nº 17/1997 – Estabelece as Diretrizes Operacionais para a Educação Profissional de Nível Nacional.
- Resolução CNE/CEB nº 04, de 1999 – Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.
- Resolução CNE/CEB nº 01, de 2004 – Estabelece Diretrizes para a realização de estágio de estudantes da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos.
- Resolução CNE/CEB nº 01, de 2005 – Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio às Disposições do Decreto nº 5.154/2004.

- Resolução CNE/CEB nº 03, de 2008 – Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- Resolução CNE/CEB nº 04, de 2012 – Definição de nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- Resolução CNE/CEB nº 06/2012, de 20 de setembro de 2012 – Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.
- Resolução CNE/CEB nº 02/2020, de 15 de dezembro de 2020 – Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico e definem a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- Resolução CONSUP/IFPE Nº29/2015 de 02 de julho de 2015, que atualiza as orientações gerais para procedimentos que estabelecem as diretrizes a serem seguidas para as propostas de reformulação curricular dos cursos do IFPE.
- Resolução CONSUP/IFPE nº 36/2015 – Normatiza os procedimentos para realização de opção em se integrar a uma nova matriz curricular do curso no qual o estudante está matriculado.

1.7. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Técnico em Gastronomia é o profissional de nível médio que atende às necessidades de empresas públicas, privadas ou do terceiro setor, no que se refere aos processos inerentes ao pré-preparo de alimentos, produção de refeições, execução de receituário gastronômico, organização de ambientes de manipulação de alimentos e estoque, armazenamento de alimentos e preparações de forma segura de acordo com as normas de higiene na manipulação de alimentos, com atuação em serviços de finalização de preparações e empratamento de alimentos.

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (MEC/SETEC, 2020), o Técnico em Gastronomia apresenta qualificações que possibilitam desenvolver atividades ligadas à aquisição de insumos, seleção e estocagem dos mesmos, *mise en place*, organização dentro dos ambientes de armazenamento e manipulação de alimentos, pré-preparo de alimentos, atividades de corte e cocção de alimentos, preparo de receituário específico, elaboração de receituário gastronômico, higienização de materiais e superfícies dentro de áreas de produção, entre outras.

A proposta do curso é formar um Técnico em Gastronomia capaz de dar apoio nos processos de planejamento, organização, coordenação, execução e controle das atividades inerentes à produção de alimentos e refeições prontas.

Além disso, ao final de sua formação, este profissional deverá ser capaz de compreender, decidir e sugerir soluções para problemas relativos a questões de produção de alimentos e refeições,

bem como entender o funcionamento do setor em que esteja inserido, auxiliando no crescimento da profissão e do mercado relacionado. Em linhas gerais, as áreas seriam:

- produção de alimentos e refeições;
- armazenagem e distribuição de refeições prontas;
- utilização integral de alimentos;
- preparo de refeições em grandes volumes;
- desenvolvimento de novos produtos e técnicas culinárias;
- apresentação e montagem de pratos padronizados;
- montagem profissional de serviços de alimentação;
- higienização de equipamentos e das estruturas presentes nos serviços de alimentação.

Aqui, entendem-se competências profissionais como a capacidade de mobilizar, articular e colocar em ação conhecimentos, habilidades, atitudes e valores necessários para o desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho e pelo desenvolvimento tecnológico. Após a formação profissional, os estudantes estarão aptos a desenvolver as seguintes competências:

- organizar e viabilizar produtos e serviços de alimentação adequados;
- planejar atividades de produção gastronômica, incluindo alimentos e bebidas;
- identificar e saber aplicar na prática os conhecimentos sobre critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores;
- planejar e executar controles na área de produção culinária;
- identificar e classificar matérias-primas utilizadas nas produções;
- aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais;
- aplicar as boas práticas na manipulação, produção e conservação de alimentos, respeitando a legislação, políticas e normas técnicas vigentes;
- elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços de alimentação;
- executar serviços de alimentos e bebidas em empresas de hospedagens, restaurantes comerciais, bares, buffets e banquetes, refeições transportadas e afins.

1.7.1. Campos de Atuação Profissional

Os profissionais formados no curso Técnico em Gastronomia possuem habilitação para trabalhar nas seguintes áreas:

- restaurantes industriais;

- restaurantes comerciais;
- bares, panificadoras e confeitarias;
- cafeterias e lanchonetes;
- hotéis;
- cozinhas experimentais;
- creches e escolas;
- cozinhas de restaurantes institucionais (indústria, restaurantes universitários, restaurantes hospitalares);
- *caterings*;
- *buffets*;
- supermercados.

1.8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular toma por base alguns pressupostos fundamentais para balizar as ações pedagógicas do curso, no sentido de buscar uma formação acadêmica em consonância com os princípios democráticos, de observância da cidadania e do mundo do trabalho, tudo isso convergindo para a atuação do profissional. Nesse sentido, ela procura estabelecer uma relação entre a teoria e a prática de forma reflexiva entre o campo de formação e a atuação profissional.

O desafio de formar profissionais competentes com foco na cidadania, na humanização dos sujeitos e formação técnica e científica requer como fundamento uma concepção de ensino que privilegie o conhecimento e reconhecimento da realidade e também a análise reflexiva sobre essa realidade para, a partir daí, agir para transformá-la ou pelo menos indicar caminho para superação das dificuldades.

Nesse sentido, é fundamental um itinerário formativo que contemple o saber acadêmico curricular e que desenvolva também as *soft skills*, considerando a atuação dos indivíduos como sujeitos sociais imersos na sociedade, com foco na compreensão crítica de suas ações e atuações nos espaços em que estão inseridos. Além disso, a intencionalidade e a direção do processo formativo não podem prescindir de uma *práxis* pedagógica alicerçada no diálogo e numa metodologia orientada para abordagens teóricas e práticas, capaz de promover uma aprendizagem significativa, contribuindo efetivamente para a construção de saberes necessários aos profissionais em formação.

Tendo em vista essas premissas, o currículo foi elaborado contemplando as competências profissionais fundamentais da habilitação, com foco no perfil profissional de conclusão, prevendo situações que levem o participante a vivenciar o processo de ação-reflexão-ação, a mobilizar e

articular com pertinência conhecimentos, habilidades e valores em níveis crescentes de complexidade. Para tanto, a abordagem dos conhecimentos privilegia os princípios da contextualização e da interdisciplinaridade, agregando competências relacionadas com as novas tecnologias, trabalho individual e em equipe e autonomia para enfrentar diferentes desafios do mundo do trabalho com criatividade e flexibilidade.

O pleno desenvolvimento dessa proposição supõe a materialização de tais princípios na organização curricular do curso, conforme descrito abaixo.

1.8.1. Estrutura Curricular

O Curso Técnico em Gastronomia é um curso profissionalizante de nível médio, articulado com o Ensino Médio na forma Subsequente. Assim, sua organização é pautada em 02 (dois) períodos verticalizados e sequenciais, sem saída intermediária de qualificação, apresentando uma carga horária total de 800 horas-aula, distribuídas em ambos os períodos.

Cada período está organizado em 20 (vinte) semanas letivas de trabalho escolar efetivo e é desenvolvido por componentes curriculares estruturados sobre as bases científicas e tecnológicas, contemplando um conjunto de competências e habilidades tendo em vista a construção gradativa do Perfil do Profissional.

O primeiro período apresenta uma carga horária de 400 horas-aula (equivalentes a 400 horas-relógio) e está organizado de modo a promover a apropriação de conhecimentos básicos considerados pré-requisitos de conteúdos que serão ministrados nos demais períodos. Para tanto, são realizadas aulas em laboratório, aulas expositivo-dialogadas, utilização de recursos audiovisuais como apresentação de *slides* e vídeos, seminários, aplicação de tecnologias inovadoras, uso da sala de aula invertida, uso de estudos dirigidos e realização de visitas técnicas.

O segundo período possui 400 horas-aula (400 horas-relógio) com características que apoiarão os conhecimentos que serão trabalhados na sequência, utilizando-se das metodologias citadas anteriormente, assim como elaboração de artigos e imersão em eventos na área.

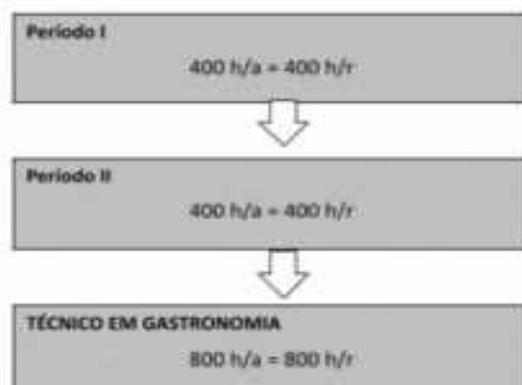
Os conteúdos tecnológicos estão organizados em componentes curriculares que respeitam e seguem uma sequência formativa lógica gradual e de aprofundamento, didaticamente recomendada e visando à formação completa do Técnico em Gastronomia por meio dos ementários, conteúdos e bibliografia propostos em cada componente curricular, cuja apresentação da matriz está disposta no Formulário do Programa de Componente Curricular (Anexo A).

E ainda, apesar de não ser exigida prática profissional orientada, o estudante pode optar pela realização de estágio não-obrigatório.

1.8.2. Desenho Curricular

O Desenho Curricular previsto na organização curricular pode ser observado na Figura 1, apresentada a seguir.

Figura 1 – Composição curricular do curso.



Fonte: Autoria Própria (2024).

1.8.3. Fluxograma do curso

O fluxograma pode ser entendido como uma diagramação que documenta os passos necessários para a execução de um processo qualquer, ora exposto (Figura 2) apresenta os processos necessários para que o educando conclua sua formação.

Figura 2 – Fluxograma do curso.



Fonte: Autoria própria (2024).

1.8.4. Matriz Curricular

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA	 INSTITUTO FEDERAL PERNAMBUCO <i>Campus Cabo de Santo Agostinho</i>
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO Rodovia BR-101 Sul, Km 107, Gleba 1A, s/nº, Mercês - Cabo de Santo Agostinho/PE, CEP: 54.500-000 MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA – 2024 SEMANAS LETIVAS: 20 SEMANAS TURNO: DIURNO OU VESPERTINO HORA-AULA: 60 minutos / 1h/aula Fundamentação Legal: LDB 9394/1996 e alterações; Lei Federal nº 11.892/2008; Decreto Federal nº 5.154/2004 e alterações; Resolução CNE/CEB nº 02/2020.	

MATRIZ CURRICULAR						
COMPONENTES CURRICULARES		CRÉDITOS	CHT*		PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
			h/a	h/r		
1º Período	Cultura e alimentação	2	40	40	-	-
	Segurança do trabalho	2	40	40	-	-
	Etiqueta profissional e relações interpessoais	2	40	40	-	-
	Higiene na manipulação de alimentos	2	40	40	-	-
	Gastrotecnia	2	40	40	-	-
	Habilidades de cozinha	6	120	120	-	-
	Cozinha internacional I	4	80	80	-	-
	TOTAL POR PERÍODO	20	400	400	-	-
2º Período	Serviço de sala, bar e café	4	80	80	-	-
	Cozinha fria	2	40	40	-	-
	Panificação e confeitaria	6	120	120	-	-
	Cozinha internacional II	4	80	80	-	-
	Cozinha brasileira	4	80	80	-	-
	TOTAL POR PERÍODO	20	400	400	-	-
Carga Horária Total (em horas-aula)						800
Carga Horária Total (em horas-relógio)						800
Total Geral (em horas)						800

1.8.5. Matriz de equivalências

Visando ao aproveitamento de componentes curriculares e a sua respectiva equivalência e compatibilidade com os componentes curriculares do curso subsequente em cozinha, apresenta-se a matriz de equivalências abaixo:

Quadro 1 – Matriz de equivalências

COMPONENTES CURRICULARES		CRÉDITOS	CHT*		Equivalência com a Matriz do Técnico subsequente em Cozinha
			h/a	h/r	
1º Período	Cultura e alimentação	2	40	40	História da Gastronomia
	Segurança do trabalho	2	40	40	Segurança do Trabalho na Cozinha
	Etiqueta profissional e relações interpessoais	2	40	40	Ética Profissional e Relações Interpessoais
	Higiene na manipulação de alimentos	2	40	40	Higiene na Produção de Alimentos
	Gastrotecnia	2	40	40	Gastrotecnia
	Habilidades de cozinha	6	120	120	Habilidades e Técnicas Culinárias I e II
	Cozinha internacional I	4	80	80	Cozinha Europeia
	TOTAL POR PERÍODO	20	400	400	-
2º Período	Serviço de sala, bar e café	4	80	80	Técnicas de Serviço de Sala e Bar + Noções de Enologia e Harmonização
	Cozinha fria	2	40	40	Conservação de Alimentos
	Panificação e confeitaria	6	120	120	Panificação e Confeitaria
	Cozinha internacional II	4	80	80	Cozinha Asiática e Oriental + Cozinha das Américas
	Cozinha brasileira	4	80	80	Cozinha Brasileira + Cozinha Pernambucana
	TOTAL POR PERÍODO	20	400	400	-
Carga Horária Total (em horas-aula)					80 0h
Carga Horária Total (em horas-relógio)					80 0h
Total Geral (em horas)					80 0h

Fonte: Autoria própria (2024).

1.8.6. Orientações Metodológicas

Os princípios pedagógicos, filosóficos e legais que subsidiam a organização pedagógica do curso são os definidos pelo MEC e pelos documentos norteadores do IFPE: PPPI, PDI e Organização Acadêmica. A relação teoria-prática é o princípio fundamental à estrutura curricular, estando condizente com as necessidades atuais nos diversos segmentos. Dessa forma, o “saber-pensar”, o “saber-fazer” e o “saber-ser” devem ser os grandes norteadores do ensino-aprendizagem.

O projeto de execução do curso está pautado na contextualização e na interdisciplinaridade implementadas no dia a dia da sala de aula, nas visitas técnicas realizadas, nas aulas práticas nos laboratórios, nos eventos promovidos pelo curso e em todos os momentos em que o conhecimento for construído de forma significativa. A participação do estudante e do professor nesse processo formador possibilitará os requisitos necessários para a construção das competências e habilidades no que se refere a: identificar, avaliar, estabelecer, organizar, compreender, utilizar, conduzir, e supervisionar os elementos que compõem as atividades do setor gastronômico.

As estratégias pedagógicas serão desenvolvidas em ambientes pedagógicos distintos e podem envolver: aulas teóricas com utilização de projetor de mídia, vídeos, slides, entre outros equipamentos, rodas de conversa e debates visando à apresentação e problematização do conhecimento a ser trabalhado com posterior discussão e troca de experiências; aulas práticas em laboratório para melhor vivência e compreensão dos tópicos teóricos; seminários; pesquisas; elaboração de projetos diversos; visitas técnicas às empresas e indústrias da região; palestras com profissionais da área, sala de aula invertida e outras estratégias pedagógicas. Assim, o curso Técnico em Gastronomia será um processo de construção dialógica, em que os componentes curriculares serão atualizados pelos professores ministrantes periodicamente e sempre que necessário, bem como a bibliografia utilizada.

1.8.7. Atividades de pesquisa e extensão

As atividades de iniciação científica, inovação e extensão tecnológica, segundo os programas de PIBIC Técnico, PIBITI Técnico e PIBEX Técnico também serão consideradas oportunidades de obtenção de conhecimento e habilidades profissionais, podendo ser desenvolvidas de forma opcional tanto dentro da própria Instituição ou em outra instituição de pesquisa ou Universidade. Caso opte pela realização dessas atividades, o estudante desenvolverá um projeto e apresentará os resultados obtidos em congresso interno ou externo, sob a orientação de um orientador qualificado. No âmbito de Extensão, ainda, o IFPE tem uma política de inclusão das comunidades circunvizinhas dentro de seus editais de extensão, o que proporciona aos estudantes e professores a oportunidade de trabalharem com a comunidade, multiplicando assim o conhecimento recebido na instituição.

1.8.8. Atividades de monitoria

Os professores de componentes curriculares que considerarem necessários, poderão pleitear junto à coordenação de Monitoria um monitor para a disciplina. O levantamento é feito através dos critérios apontados pela organização didática e a seleção ordenada através de edital de seleção interno, nos quais são selecionados monitores bolsistas e monitores voluntários dependendo do total de bolsas disponibilizadas pela Instituição.

1.8.9. Estágio não-obrigatório

O Instituto, em sua disponibilidade para o cumprimento de seu papel como espaço de vivência transdisciplinar, propõe, dentre outras características, um espaço laboratorial para os estudantes, que

se caracteriza como um momento de reflexão sobre a ação e de ação sobre reflexão, possibilitando aos estudantes vivências de situações que, de maneira orientada, possam transformar seu modo de pensar e agir. Com esse intuito, visa oferecer aos estudantes competências para a formação completa deles, enquanto aspirantes aos futuros profissionais almejados, consigam exercer sua profissão de maneira consciente e responsável, adequando-se às demandas do (sempre mutável) mundo do trabalho.

Sobre esses parâmetros, a organização curricular do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia busca viabilizar a articulação entre a teoria e a prática, através da vivência entre os estudantes durante as disciplinas e pelo desenvolvimento de atividades que contemplem a formação. Por essa razão, dispõe-se a possibilidade de estágio não-obrigatório. O estudante pode optar pela realização desse estágio, totalizando 150h de vivência de estágio diretamente no mercado de trabalho.

O foco das atividades desenvolvidas durante o estágio não-obrigatório é aplicar na prática os conhecimentos teórico-prático adquiridos, sempre em consonância com a atividade profissional e podendo ser realizado em restaurantes, bares, hotéis, buffets, resorts, e demais estabelecimentos de cozinha. A atividade deverá ser acompanhada por um membro da empresa na qual a atividade se realiza, em consonância com o plano de atividades estabelecido. Essas atividades devem ser acompanhadas por um professor orientador que dará orientações sobre a produção do relatório de atividade desenvolvida, devendo também acompanhar periodicamente as atividades *in loco* do estudante orientado no estabelecimento conveniado. Ressalta-se que os relatórios a serem elaborados pelos estudantes, deverão ser escritos de acordo com as normas da ABNT estabelecidas para a redação de trabalhos técnicos e científicos.

1.8.10. EMENTAS

Componente curricular: Cultura e Alimentação	Créditos: 2
Pré-requisito: ----	
Carga horária: Total (40 H/R) AT (40 H/R) AP(0)	
Ementa: Abordagem do desenvolvimento das práticas alimentares da humanidade, desde o período pré-histórico até os dias atuais. Comida e identidade. A construção social do gosto. A formação da culinária brasileira, através da cultura afro-brasileira e indígena e suas contribuições na construção dos hábitos alimentares do Brasil. Surgimento dos serviços de alimentação. Gastronomia contemporânea e o fenômeno da globalização.	
Referências Básica: CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil . São Paulo: Global, 2011. FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo . Rio de Janeiro: SENAC, 2015. CAVALCANTI, Maria Lectícia Moteiro. Esses Pratos Maravilhosos e seus Nomes Esquisitos . Recife, Casa Publicadora Brasileira, 2013.	
Referências Complementares:	

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas básicas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5ª ed. São Paulo: Global, 2007.

KURLANSKY, Mark. **Sal**: uma história do mundo. 2 ed. São Paulo: SENAC, 2003.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2013.

MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 8ª ed. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2015.

Componente curricular: Segurança do Trabalho	Créditos: 2
Pré-requisito: ----	
Carga horária: Total (40 H/R) AT (40 H/R) AP(0)	
<p>Ementa: Apresentar os principais conceitos, técnicas, equipamentos e medidas preventivas no que se refere à proteção contra acidentes em uma cozinha, bem como, desenvolver competências que permitam ao estudante reconhecer, avaliar, prevenir e controlar os riscos profissionais decorrentes do trabalho na área gastronômica, como também combater princípios de incêndios e prestar primeiros socorros em casos de acidentes. Incidentes, Acidentes e doenças profissionais. Avaliação e controle de risco. Estatística e custo dos acidentes. EPI (Equipamentos de proteção individual) e EPC (equipamento de proteção coletiva). Normalização e legislação de Segurança do Trabalho. Proteção contra incêndio. Higiene e segurança do trabalho. Segurança nas Empresas.</p>	
<p>Referências Básica: PEREIRA FILHO, Hipólito do Valle, PEREIRA, Vera Lúcia Duarte do Valle; PACHECO Jr, Waldemar. Gestão da Segurança e Higiene do Trabalho. São Paulo: Atlas, 2000. Ed. Artmed. São Paulo, 2004. SALIBA, Tuffi Messias. Curso básico de segurança e higiene ocupacional. 39 7 ed. São Paulo: LTR, 2016. SCALDELAI, Aparecida Valdinéia; DE OLIVEIRA, Cláudio Antonio Dias; MILANELI, Eduardo; OLIVEIRA, João Bosco de Castro; BOLOGNESI, Paulo Roberto. Manual Prático de Segurança e Saúde do Trabalho. 2ª ed. Revista e ampliada. São Caetano do Sul. SP. Yendis Editora, 2012.</p>	
<p>Referências Complementares: OLIVEIRA, João Bosco de Castro; BOLOGNESI, Paulo Roberto. Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho. 2 ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012. CARDELLA, Benedito. Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma abordagem holística. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2016. BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. Segurança do Trabalho: guia prático e didático. São Paulo: Érica, 2018. GONÇALVES, Isabelle Carvalho; GONÇALVES, Danielle Carvalho; GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. 7 ed. São Paulo: LTR, 2018. MIGUEL, Alberto; Sérgio S. R. Manual de Higiene e Segurança do Trabalho. 13 ed. Porto: Porto Editora, 2014.</p>	

Componente curricular: Etiqueta profissional e relações interpessoais	Créditos: 2
Pré-requisito: ----	
Carga horária: Total (40 H/R) AT (40 H/R) AP(0)	
<p>Ementa: Reconhecimento dos profissionais dos serviços de gastronomia e sua inserção nos diferentes setores. Relações interpessoais de trabalho e de atendimento em conformidade com a ética profissional e relacionamento interpessoal entre os setores de uma empresa (restaurante, bares, hotel, cozinha industrial, etc). Relação entre a equipe de trabalho e os gestores do empreendimento. Ética profissional de gastronomia frente ao mercado de trabalho e valores e responsabilidade social. Liberdade e privacidade. Proteção legal do profissional e da profissão de gastronomia. Formas de tratamento no ambiente de trabalho e no ambiente acadêmico. <i>Soft skills</i> e seu impacto nas relações sociais e do trabalho.</p>	

Referências Básica:

NALINI, José Renato. **Ética geral e profissional**. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2014.
 SÁ, Antônio Lopes De. **Ética profissional**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2009.
 MATTAR NETO, João Augusto. **Filosofia e Ética na Administração**. São Paulo: Saraiva, 2010.

Referências Complementares:

ALENCASTRO, Mário. **Ética empresarial**. IBPEX, 2010.
 BARBIERI, José; CAJAZEIRA, Jorge. **Responsabilidade social empresarial e empresa sustentável**. São Paulo: Saraiva, 2009.
 LACOMBE, Francisco. **Recursos humanos: princípios e tendências**. São Paulo: Saraiva, 2011.
 LIMONGI-FRANÇA, Ana Cristina. **Psicologia do Trabalho: psicossomática, valores e práticas organizacionais**. São Paulo: Atlas, 2008.
 VASQUEZ, Adolfo Sanchez. **Ética**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004.

Componente curricular: Higiene na manipulação de alimentos	Créditos: 2
---	--------------------

Pré-requisito: ----**Carga horária:** Total (40 H/R) AT (40 H/R) AP(0)

Ementa: Evolução da Higiene dos Alimentos no cenário mundial e nacional. A higiene dos estabelecimentos produtores, nos aspectos estruturais, nos procedimentos higiênicos com os produtos alimentícios e higiene do manipulador. Classificação dos alimentos. Guias alimentares. Educação Ambiental. Higiene: pessoal, ambiental, equipamentos, utensílios e de alimentos. Procedimento Operacional Padronizado. Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos. Doença Transmitida por Alimento (DTA). Tipos de dietas. Legislação na área de alimentos. Perigos em alimentos. Microbiologia básica dos alimentos. Doenças transmitidas por alimentos. Legislação sanitária vigente. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

Referências Básica:

ALMEIDA-MURADIAN, Lígia Bicudo. **Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
 FRANCO, Bernadete D. Gombossy Melo; LANDGRAF, Maria. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.
 BERTOLINO, Marco Túlio. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

Referências Complementares:

CARELLE, Ana Cláudia; CANDIDO, Cynthia Cavali. **Manipulação e higiene dos alimentos**. São Paulo: Érica, 2014.
 GERMANO, Pedro Manual Leal. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Yendis, 2014.
 CURI, Denise. **Gestão da Qualidade: Educação Ambiental, Auditoria e Certificação Ambiental**. São Paulo: Pearson, 2013.
 SILVA JUNIOR, Eneo Alves. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2014.
 SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

Componente curricular: Gastrotecnia	Créditos: 2
--	--------------------

Pré-requisito: ----**Carga horária:** Total (40 H/R) AT (40 H/R) AP(0)

Ementa: Fundamentos da gastrotecnia. Noções de peso, medidas e equivalência, per capita, fator de correção e fator de cocção. Princípios técnicos e conceituais necessários para o estudo da aquisição dos alimentos, armazenamento, pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos. Noções e compreensão de ficha técnica. Tipos

de menus, estrutura dos cardápios, regras básicas para elaboração de cardápios, seleção e aquisição de alimentos para a composição do cardápio.

Referências Básica:

CAMARGO, Erica Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. Manual de Laboratório. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

TEICHMANN, Ione. **Tecnologia Culinária.** 2 ed. Porto Alegre: EDUCS, 2009.

KOVËSI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. **400G:** técnicas de Cozinha. 2 ed. Companhia Editora Nacional. 2020.

Referências Complementares:

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra. BERNARDES, Silva Martinez. **Cardápio:** guia prático para elaboração. São Paulo: Rocca, 2008.

ARAÚJO, Wilma M. C.; BOTELHO, Raquel B. A.; MONTEBELLO, Nancy di Pilla; BORGGO, Luiz Antonio. **Alquimia dos Alimentos.** 2 ed. São Paulo: Editora Senac, 2012.

DOMENE, Semíramis Martins Alves. **Técnica dietética:** teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética.** 2 ed. São Paulo: Manole 2006.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios:** técnicas e criatividade. 7 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

Componente curricular: Habilidades de Cozinha	Créditos: 6
Pré-requisito: ----	
Carga horária: Total (120 H/R) AT (96 H/R) AP (24 H/R)	
Ementa: Estudo das bases da cozinha e principais utensílios, assim como os cortes (principais tipos e suas utilizações em vegetais), os agentes aromáticos, espessantes e embelezadores, abordando sua definição, função e classificação. Introdução a Cutelaria, orientando sobre as principais técnicas de conservação e principais utensílios utilizado na cozinha; Estudo dos fundos e sopas, caracterizando seus tipos e formas de confecção; Molhos clássicos e modernos; Introdução a Marinadas, Condimentos, Ervas e Especiarias; Estudo da aplicação dos métodos de cocção. Estudo das carnes bovina, suína, ovina, aves, peixes, crustáceos, moluscos e anfíbios abordando seu histórico, consumo, características da carne e aplicações gastronômicas.	
Referências Básica:	
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.	
GISSLEN, Waney. Culinária profissional. 6. ed. Tradução de: Lorecy Scavarazzini, Maria Augusta R. Tedesco, Marlene Deboni. Barueri, SP: Manole, 2012.	
KOVËSI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400G: técnicas de Cozinha. 2 ed. Companhia Editora Nacional. 2020.	
Referências Complementares:	
RIPPINGTON, Neil. Curso Introdutório de Chef Profissional. São Paulo: Manole, 2014.	
FARROW, Joanna. Escola de Chefs. São Paulo: Manole, 2009.	
TROTTER, Charlie; HALL, Lyn; WAREING, Marcus; HILL, Shaun. Facas e Cortes. São Paulo: Publifolha, 2015. 2 ed. 226p.	
WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351p.	
BOSISIO JÚNIOR, Arthur. (Coord.). Culinária Suína No Brasil: qualidade do campo à mesa. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2010. 2ª Ed. 152p.	

Componente curricular: Cozinha Internacional 1	Créditos: 4
Pré-requisito: ----	
Carga horária: Total (80 H/R) AT (64 H/R) AP (16 H/R)	
Ementa: A formação da identidade culinária dos países (Portugal, Espanha, França, Itália, Inglaterra, Alemanha, Turquia, Israel, Marrocos e Tunísia) com vista em seus aspectos históricos, geográficos e	

socioculturais. As cozinhas regionais de cada país e suas caracterizações com ênfase nos seus ingredientes e técnicas de preparo típicos.

Referências Básica:

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Edição: 4. ed. rev. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.

ULLMANN, H.F. **O Livro Essencial da Cozinha Mediterrânea**. Editora: H. F. Ullmann, 2008.

BASSOLEIL, Emmanuel. **Larousse da Cozinha do Mundo: Mediterrâneo e Europa Central**. Editora: Larousse, 2005.

Referências Complementares:

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

KOENIG, Leah. **The Jewish Cookbook**. New York: Phaidon Press, 2019.

HAGE, Salma. **The mezze cookbook: sharing plates from the meddle east**. Londres: Phaidon Press Limited, 2018.

HAGE, Salma. **The Lebanese Cookbook**. New York, NY: Phaidon Press, 2019.

GRABOLLE, Heiko. **Cozinha Alemã**. 1ª edição. Editora: Senac Nacional, 2013.

Componente curricular: Serviço de sala, bar e café	Créditos: 4
Pré-requisito: ----	
Carga horária: Total (80 H/R) AT (80 H/R) AP(0)	
Ementa: Histórico e evolução de bares e restaurantes. Tipologia de bares e restaurantes. Serviço de salão e atendimento. Utensílios para salão. Tipos de Serviço à mesa. Utensílios próprios para o serviço de bebidas. Técnicas de serviço de bebidas. Influência histórica de coquetéis e drinks. Noções de higiene no tratamento de bebidas. Classificação dos coquetéis por Categoria. Modalidade, Finalidade e Grupos. Elaboração de drinks e coquetéis clássicos e contemporâneos. Conceitos para criação para novos drinks e coquetéis. Princípios de Enologia e Enogastronomia. Bebidas não alcoólicas. Estudos e Serviços de chás, infusões e decocções. Estudo e serviço de café e elaboração de bebidas à base de café.	
Referências Básica:	
PACHECO, Aristides Oliveira. Manual do Maître d’Hôtel , 5 ed. São Paulo, Senac SP, 2005.	
PACHECO, Aristides Oliveira. Iniciação à enologia . 6 ed. Editora Senac, 2014.	
MOLDYAER, Anette. O livro do café: histórias, espécies e variedades, indicadores de qualidade, técnicas de barista, cafés pelo mundo, equipamento, receitas . 1 ed. Publifolha, 2015.	
Referências Complementares:	
FONSECA, Marcelo Taldri. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes , Senac SP, 1999, São Paulo	
SENAC, DN. Sou Garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional . Senac Nacional, 2013, Rio de Janeiro.	
PACHECO, Aristides Oliveira. Manual do Bar . Senac SP, 2008, São Paulo	
MASTROROSA, Luciana. Pingado e pão na chapa . Editora Memória Visual. 2010	
SENAC, DN. Sou Garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional . Editora Senac São Paulo, 2016.	

Componente curricular: Cozinha Fria	Créditos: 2
Pré-requisito: ----	
Carga horária: Total (40 H/R) AT (32 H/R) AP (08 H/R)	
Ementa: Histórico e profissão. Princípios de conservação de alimentos aplicados na cozinha fria. Molhos frios. Saladas. Queijos e embutidos. Sanduíches. Hors d’oeuvres.	
Referências Básica:	
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde Manger: a arte e o ofício da cozinha fria . 4ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2014. 708 p.	
GAVA, Allanir Jaime. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . Ed. rev. São Paulo: Nobel, 2009.	
GISSLEN, Wayne. Culinária profissional . 6.ed. Barueri, SP: Manole, 2012.	

Referências Complementares:

CARVALHO, Robson de. **Cozinha Fria**: da ornamentação à execução do cardápio. ED. Érica. 2014.
 FELLOWS, Peter J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
 ARUMUGAM, Nadia. **1000 Molhos**: para pratos salgados e doces. Quarto publishing. 2014. 288 p.
 BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8.ed. São Paulo: SENAC, 2010.
 WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu. **Todas as Técnicas Culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 p.

Componente curricular: Panificação e Confeitaria	Créditos: 6
Pré-requisito: ----	
Carga horária: Total (120 H/R) AT (96 H/R) AP (24 H/R)	
Ementa: Breve histórico da panificação e confeitaria nas diferentes culturas, Equipamentos e Utensílios aplicados no segmento, Farinha de trigo e suas características, principais ingredientes enriquecedores em panificação e confeitaria. Fermentação: tipos e aplicações. Principais ingredientes de confeitaria, características e aplicações. Princípios de básicos de panificação: processos básicos de mistura, desenvolvimento do glúten, modelagem e cocção. Cálculo do padeiro e proporção em panificação. Pães da padaria nacional e internacional. Bases para confeitaria: massas básicas, Cremes básicos, Bolos e sobremesas nacionais. Sobremesas clássicas internacionais Chocolate: tipos e aplicações, técnicas de derretimento e temperagem.	
Referências Básica: VIANNA, Felipe Soaves Viegas. Manual Prático da Panificação . Editora Senac. 2018. 350p. GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais . Editora Manole. 2011. 800 p. KALANTY, Michael. Como assar pães : as cinco famílias de pães. Editora Senac São Paulo. 2012. 536p.	
Referências Complementares: BRAGA, Paulo. Pão da paz : 195 receitas de pão de países membros da ONU. São Paulo: Boccato: SENAC São Paulo, 2006. 237 p. ISBN 85-7555-113-2. CASAGRANDE, Clecia. SENAC. DN. O pão na mesa brasileira . 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. 151 p. (A Formação da culinária brasileira) ISBN 85-7458-1518. CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência . 3. ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2009. 338 p. ISBN 978-85-7359-889-6. BERTINET, Richard. Pães : deliciosos, simples e contemporâneos. São Paulo: Marco Zero, 2013. COSTA, Diego Rodrigues. Manual Prático de Confeitaria . São Paulo: Senac, 2018. 378 p.	

Componente curricular: Cozinha Internacional 2	Créditos: 4
Pré-requisito: ----	
Carga horária: Total (80 H/R) AT (64 H/R) AP (16 H/R)	
Ementa: Estudar o histórico e evolução como cozinha, os principais produtos e técnicas e principais preparações das cozinhas: Mexicana, Norte-americana, Caribenha, Platense, Andina, da Grão-colômbia, Japonesa, Chinesa, Indiana e do sudeste asiático.	
Referências Básica: BELLUZZO, Rosa. Os sabores da América . São Paulo: SENAC, 2004. CHAVES, Guta; FRIXA, Dolores. Larousse da Cozinha Brasileira . São Paulo: Larousse, 2007. RODRIGUES, Martins; WEBER, Tatiana (Coord). O livro essencial da cozinha asiática . São Paulo: Paisagem, 2008.	
Referências Complementares: MORALES, Martin. Ceviche : culinária peruana tradicional e contemporânea. Ed. Publifolha. 2014. HICKS, R. Cozinha mexicana . [S.l.]: Editora LISMA, 2005. FRANKEMOLLE, Gabi von; WINNEWISSER, Sylvia. América . São Paulo: Dinalivro Edições, 2009. KANASHIRO, Adriano. Larousse da Cozinha do Mundo : Ásia e Oceania. São Paulo: Larousse, 2005.	

PLAM, Mai. **Sabores do Oriente**: receitas da China, Cingapura, Coreia, Índia, Japão, Tailândia e Vietnã. São Paulo: Publifolha, 2011.

Componente curricular: Cozinha brasileira	Créditos: 4
Pré-requisito: ----	
Carga horária: Total (80 H/R) AT (64 H/R) AP (16 H/R)	
Ementa: Aspectos históricos, culturais e heranças gastronômicas de seus povos formadores. Ingredientes, técnicas e influências de imigrantes na gastronomia brasileira típica ao longo de sua história. Hábitos alimentares brasileiros, Ingredientes sazonais e endêmicos de biomas brasileiros, Cozinha regional e contemporânea e preparações representativas das regiões brasileiras (Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul).	
Referências Básica: FERNANDES, Caloca. Viagem Gastronômica através do Brasil . 7 ed. São Paulo: Senac Ed. 2005, 205p. DORIA, Carlos Alberto. Formação da Culinária Brasileira : escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Editora Três Estrelas, 2014. FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.	
Referências Complementares: CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil . 3ª ed. São Paulo: Global, 2004. FREYRE, G.. Açúcar : uma sociologia do doce, ed. Global, 2007, Rio de Janeiro. 270p. LODY, Raul. À mesa com Gilberto Freyre . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004. LODY, Raul. Brasil Bom de Boca : temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. KAUFMAN, Tânia. Neumann. A Cultura Alimentar Judaica em Pernambuco , Recife, EAHJP, 2010.	

1.9. ACESSIBILIDADE

A acessibilidade diz respeito à promoção para utilização com segurança e autonomia dos diversos espaços públicos, bem como o assessoramento de profissionais que possam viabilizar esse acesso. O *Campus* Cabo de Santo Agostinho, em sua sede, conta com acesso facilitado para portadores de mobilidade reduzida como: rampas de acesso, banheiros adaptados e meios de transporte.

Além disso, são ofertados materiais pedagógicos de tecnologia assistiva. Tais materiais podem ser utilizados por profissionais que integram a Divisão de Apoio à Pessoa com Deficiência (DAPNE), a Coordenadoria Pedagógica e a Coordenadoria de Psicologia em casos mais específicos, de modo a garantir a participação desses estudantes, a fim de atender o Decreto Federal nº 5.296/2004 e outros ordenamentos legais sobre a matéria. Também, ressalta-se a criação do programa de tutoria de pares, que oferece acompanhamento aos discentes com deficiências cognitivas.

1.10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

As competências adquiridas anteriormente pelos estudantes, desde que diretamente relacionadas com o perfil profissional de conclusão do Técnico em Gastronomia, poderão ser objeto de avaliação para aproveitamento de estudos, nos termos regimentais e da legislação vigente.

Conforme a legislação em vigor, as competências que poderão ser aproveitadas no curso são aquelas adquiridas:

- em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;
- em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante;
- por reconhecimento, em processos de certificação profissional, realizados em instituições devidamente credenciadas pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional.

O reconhecimento das competências adquiridas pelas vias acima explicitadas permite que o estudante seja dispensado de cursar os componentes curriculares correspondentes. Poderão requerer, ainda, equivalência de estudos anteriores os estudantes matriculados no IFPE que tenham cursado componente curricular nesta ou em outra instituição, oficialmente reconhecida, desde que tenham aprovação, carga horária e conteúdos compatíveis com as correspondentes aos componentes curriculares pretendidos, nos termos da Organização Acadêmica vigente.

Caberá ao coordenador do curso, por meio de seus professores, a análise e parecer sobre a compatibilidade e homologação pelo corpo pedagógico, quanto ao aproveitamento de estudos equivalentes pleiteados pelo requerente.

1.11. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

1.11.1. Avaliação de aprendizagem

A aprendizagem, enquanto processo de construção do conhecimento do indivíduo, não é apenas um processo solitário de absorção de conteúdo, mas, principalmente, um processo cognitivo que perpassa a intersubjetividade, sendo mediado pelo professor e pelo contexto social. Essa concepção de aprendizagem ancora-se nos pressupostos de Piaget (1983), segundo o qual a aprendizagem se dá pela interação entre o sujeito e o objeto de conhecimento, e de L. S. Vygotsky (1994), que considera o aprendizado como um processo eminentemente social, ressaltando a influência da cultura e das relações sociais na formação dos processos mentais superiores.

A concepção de avaliação, no contexto deste curso, é estabelecer uma avaliação formativa e processual, possibilitando ao docente uma ampla visão de como está sendo a evolução do discente e

o respectivo processo de ensino e aprendizagem em cada componente curricular com vistas a superar as dificuldades percebidas pelo próprio professor e também as indicadas e demonstradas pelos estudantes. A avaliação formativa valoriza outras esferas importantes do processo de ensino e aprendizagem, como a relação de parceria entre professor e estudante na construção do conhecimento. Nesse sentido, a avaliação formativa possibilita um acompanhamento contínuo e diferenciado, considerando o processo de aprendizagem do estudante em sua forma plena e, além disso, permite que o próprio professor aprimore continuamente suas estratégias de ensino, para que, a partir de então, o professor possa planejar e replanejar sempre que se fizer necessário as atividades pedagógicas e metodologias utilizadas.

O desenvolvimento do estudante, nesta proposta pedagógica de formação, dar-se-á através de um acompanhamento individual das competências por cada período e as bases tecnológicas de cada componente curricular.

Em cada período do curso, o estudante será avaliado através de vários instrumentos (atividades distintas, pesquisa, exercícios escritos e orais, relatos de experiências, produção de textos, execução de projetos, provas tradicionais, seminários, debates) de formas interdisciplinar e contextualizada, baseado em critérios que estabelecerão a quantificação do rendimento da aprendizagem do estudante durante todo o percurso acadêmico coerente com o planejamento pedagógico docente. Pode-se observar, dessa forma, que a avaliação será posta de maneira que os aspectos qualitativos e quantitativos sejam harmoniosamente desenvolvidos, dando-se maior ênfase ao qualitativo.

Caso o estudante não atinja o rendimento satisfatório em cada componente curricular, esse estudante deverá ser submetido aos procedimentos e regras que constam na Organização Acadêmica. Como determina a legislação vigente, serão aproveitadas as competências que o estudante tenha desenvolvido no ambiente de trabalho ou em escolas que tenham em seus currículos competências específicas para o curso em pauta.

Para fins de registro de desenvolvimento de competências, o resultado da avaliação deverá expressar o grau de desempenho de cada componente curricular, quantificado em nota de 0 (zero) a 10 (dez), considerando aprovado o estudante que obtiver frequência igual ou superior a 75% nos componentes curriculares e média igual ou superior a 6,0 (seis).

A recuperação relativa ao desempenho quantitativo (nota) em cada componente curricular será realizada apenas quando necessário e visando suprir as eventuais dificuldades de aprendizagem, podendo ser aplicada paralelamente aos estudos ou próximo ao final do período para correções indispensáveis e enriquecimento do processo de formação, observando-se as determinações constantes na Organização Acadêmica vigente.

1.11.2. Avaliação Interna

Os processos de avaliação interna do curso ocorrerão através das reuniões pedagógicas periódicas e de intervenção pedagógica da direção de ensino. Além disso, a avaliação institucional será realizada conforme um modelo de avaliação que será aplicado ao final do período, no qual os estudantes poderão avaliar a gestão de sala aula através de vários aspectos: avaliação dos conteúdos, interdisciplinaridade e contextualização do componente curricular estudado, pontualidade dos docentes e estudantes, estímulo ao desenvolvimento da autonomia, etc.

Nessa perspectiva os estudantes avaliam os docentes e se autoavaliam. As reuniões com os representantes de turma também servirão como embasamento para o replanejamento do curso e orientações com vistas à superação das dificuldades encontradas.

Além da avaliação institucional, serão aplicados questionários elaborados pela Comissão própria de avaliação (CPA), em que periodicamente são avaliados aspectos como corpo docente, estrutura física, relevância dos conteúdos presentes nos componentes curriculares, entre outros.

1.11.3. Avaliação externa

Os cursos técnicos de nível médio serão avaliados, futuramente, de forma externa pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Profissional (SINAEP), com o objetivo de pontuar os fatores positivos e negativos, e assim, os cursos poderão contar com mais subsídios para serem aperfeiçoados em vários aspectos. Para tanto, é importante que os indicadores definidos pelo Ministério da Educação (MEC) sejam analisados e sirvam para reorientar as ações internas. Nessa perspectiva, a avaliação interna terá como subsídio à avaliação externa.

1.12. ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

O acompanhamento dos egressos constitui um instrumento fundamental para que a instituição acompanhe de forma efetiva as experiências profissionais dos seus egressos e busque criar novas possibilidades de inserção no mundo do trabalho, bem como fomentar um processo de formação continuada, além de apontar oportunidades de atuação em outros campos de sua competência profissional.

Para a instituição e, em particular o curso Técnico Subsequente em Gastronomia, tudo isso tende a induzir a constantes melhorias e a autoavaliação do curso. Para os egressos, os ganhos também

são importantes, pois com a reaproximação com o IFPE, podem se valer da estrutura para potencializar suas atividades profissionais. O *campus* conta com uma Coordenação de Extensão e Relações Institucionais (CEXT), que foi implantada com a responsabilidade não apenas de coordenar as ações de extensão e de oferta de estágios aos estudantes do *campus* Cabo de Santo Agostinho, mas também realizar o acompanhamento dos egressos e sua absorção pelo mundo do trabalho. Estas ações, aliadas à construção de um banco de dados cadastrais dos estudantes vinculados e egressos, busca possibilitar a elaboração de análises das demandas do mercado da região e verificar a participação dos estudantes neste ecossistema.

Além disso, canais de comunicação como e-mails, ligações e aplicativos instantâneos de mensagens servirão como ponte para obtenção de informações e para que seja realizada a articulação de encontros presenciais com os egressos, com vistas à promoção de cursos vinculados à área de formação destes. Ademais, tais ações contribuirão inclusive para avaliar a oferta de curso e permitir reflexões sobre o papel e a função social que o IFPE, através do *campus* Cabo de Santo Agostinho, vem assumindo na sociedade e nas regiões subjacentes.

1.13. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Ao estudante que concluir com aprovação os 02 (dois) períodos e a integralização de todos os respectivos componentes curriculares que compõem a organização curricular do curso, será conferido o diploma de Técnico Subsequente em Gastronomia, com validade nacional.

CAPÍTULO II

2. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

O quadro atual presente referente ao corpo docente na área do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer já contempla as necessidades do curso Técnico Subsequente em Gastronomia. A eventual contratação de técnicos administrativos e de docentes, quando necessária, ocorrerá por concurso público, conforme legislação vigente.

2.1. PERFIL DA COORDENAÇÃO DE CURSO

Quadro 2 – Perfil da coordenação de curso

Curso	Técnico Subsequente em Gastronomia
Nome do Professor	Lara Oliveira Lins
CH Semanal Dedicada à Coordenação	16h
Tempo de Exercício na IES	2 anos
Qualificação	Bacharela em Gastronomia
Titulação	Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Linhas de Pesquisa	Elaboração de cardápios, gastrotecnia, gastronomia funcional e dietética e tecnologia em alimentos e bebidas.
Experiência Docente	10 anos
Experiência Profissional na Área	1 ano
Experiência em Gestão	2 anos
Contato	lara.lins@cabo.ifpe.edu.br , cozinha@cabo.ifpe.edu.br .

Fonte: Autoria própria (2024).

2.2. CORPO DOCENTE

O corpo docente do quadro efetivo do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho relacionado ao Técnico Subsequente em Gastronomia está apresentado no Quadro 1 a seguir.

O Quadro 1 demonstra a formação profissional, titulação, regime de trabalho, componentes curriculares e experiência como docente no ensino básico, técnico e tecnológico ou em nível superior de no mínimo cinco anos.

Quadro 10 - Relação do Pessoal Docente Envolvido no Curso Técnico Subsequente em Gastronomia IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho

Nº	DOCENTE	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	COMPONENTES CURRICULARES	TEMPO DE EXPERIÊNCIA EM DOCÊNCIA (EM ANOS)
----	---------	-----------------------	-----------	--------------------	--------------------------	--

01	LARA OLIVEIRA LINS	BACHARELADO EM GASTRONOMIA	MESTRE	40 HORAS	SERVIÇO DE SALA, BAR E CAFÉ E GASTROTECNIA	10 ANOS
02	RAFAEL AUGUSTO BATISTA DE MEDEIROS	BACHARELADO EM NUTRIÇÃO	DOUTOR	DE	HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	8 ANOS
03	ERON FERREIRA CAMPOS DA SILVA	SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	MESTRE	DE	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	7 ANOS
04	RODRIGO VELOSO ROSSETTI	BACHARELADO EM GASTRONOMIA	MESTRE	DE	HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA E COZINHA INTERNACIONAL II	7 ANOS
05	CYNTHIA BRASIL DA NÓBREGA TEIVE E ARGOLLO	SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	ESPECIALISTA	DE	COZINHA FRIA E COZINHA INTERNACIONAL I	11 ANOS
06	PEDRO ÂNGELO PINHEIRO DE FREITAS	BACHARELADO EM GASTRONOMIA	ESPECIALISTA	DE	CULTURA & ALIMENTAÇÃO E COZINHA BRASILEIRA	14 ANOS
07	MICHELLE DINIZ MARTINS	BACHARELADO EM PSICOLOGIA	MESTRE	DE	ETIQUETA PROFISSIONAL E RELAÇÕES INTERPESSOAIS	8 ANOS
08	MICHELL PONTES DE QUEIROZ SILVA	SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM SEGURANÇA DO TRABALHO	MESTRE	DE	SEGURANÇA DO TRABALHO	8 ANOS

O Quadro 11 a seguir apresenta o percentual de titulação mínima dos docentes que integrarão o Curso Técnico Subsequente em Gastronomia do *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

Quadro 11 - Percentual de titulação mínima dos docentes do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho

TITULAÇÃO	DOCENTES	PERCENTUAL
ESPECIALIZAÇÃO	2	25,0%
MESTRE	5	62,5%

DOUTOR	1	12,5%
--------	---	-------

Fonte: Autoria própria (2024).

O Quadro 12 apresentado abaixo demonstra o percentual de tempo de experiência dos docentes na educação básica e EPT (educação profissional e tecnológica).

Quadro 12 - Percentual de docentes segundo regime de trabalho

TEMPO	QUANTIDADE DE DOCENTES	%
NENHUM	0	0%
MENOS DE 2 ANOS	0	0%
ENTRE 2 E 5 ANOS E 11 MESES	0	0%
ACIMA DE 6 ANOS	8	100%

Fonte: Autoria própria (2024).

2.3.TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

Os servidores que vão atuar como técnicos administrativos no Curso Técnico em Gastronomia estão apresentados no Quadro 5.

A equipe é composta por uma pedagoga, uma assistente social, duas bibliotecárias documentalistas, uma assistente de estudantes, um técnico em assuntos educacionais, um auxiliar em assuntos educacionais e um técnico em laboratório.

Quadro 13 - Assistentes técnicos administrativos que atuarão no Curso Técnico Subsequente em Gastronomia do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho

Nº	NOME	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	FUNÇÃO[Conta da 1]/CARGO	TEMPO DE EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL (EM ANOS)
01	ADNA MÁRCIA OLIVEIRA DE SENA	BACHARELADO EM BIBLIOTECONOMIA	BIBLIOTECÁRIA-DOCUMENTALISTA / COORDENAÇÃO DA BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS E MULTIMEIOS	13 ANOS
02	ÁDJA DE FÁTIMA LIMA FIGUEIRÔA	BACHARELADO EM BIBLIOTECONOMIA	BIBLIOTECÁRIA - DOCUMENTALISTA	6 ANOS

	CÂMARA LUNA			
03	JOSÉ NUNES CAVALCANTI NETO	BACHARELADO EM HISTÓRIA	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS	19 ANOS
04	JULIANA REBECA ALVES DE ARRUDA	LICENCIATURA EM HISTÓRIA	COORDENADORA DE EXTENSÃO E RELAÇÕES INSTITUCIONAIS	12 ANOS
05	MANOELA RODRIGUES DE OLIVEIRA	LICENCIATURA EM PEDAGOGIA	PEDAGOGA	8 ANOS
06	BIANCA GONÇALVES GALDINO DE MELO	BACHARELADO EM GASTRONOMIA	TÉCNICO DE LABORATÓRIO – ÁREA COZINHA	13 ANOS
07	MATHEUS LANDIM DE SOUZA	BACHARELADO EM PSICOLOGIA	PSICÓLOGO	4 ANOS
08	PAULO ALVES TEIXEIRA JUNIOR	BACHARELADO EM GASTRONOMIA	TÉCNICO DE LABORATÓRIO – ÁREA COZINHA	5 ANOS
09	SANDRA MARIA DOS SANTOS	LICENCIATURA EM SERVIÇO SOCIAL	ASSISTENTE SOCIAL	14 ANOS
10	SIBELE DUMKE LEITE TORRES	LICENCIATURA EM LETRAS PORTUGUÊS – ESPANHOL	ASSISTENTE DE ALUNOS / CHEFE DA DIVISÃO DE APOIO AO ENSINO E AO ESTUDANTE	16 ANOS
11	WAGNER WILSON PEREIRA DE CARVALHO	LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	AUXILIAR EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS / COORDENAÇÃO DE REGISTROS ACADÊMICOS, DIPLOMAÇÃO E TURNOS	8 ANOS

Fonte: Autoria própria (2024).

2.4. POLÍTICA DE APERFEIÇOAMENTO, QUALIFICAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS DOCENTES E TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

O IFPE, através das Pró-Reitorias de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação e/ou Extensão, mantém programas regulares de interesse, como os grupos de Pesquisa e Inovação ou Extensão em diversas áreas de atuação, bem como os Programas regulares de concessão de bolsas. Além disso, há a Política de Qualificação dos Docentes e dos Técnicos Administrativos, que atende ao disposto no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFPE.

Anualmente é realizado um diagnóstico para verificação das lacunas existentes nas competências institucionais necessárias ao bom desempenho da função do servidor, visando ao alcance dos objetivos da instituição, nos termos da Resolução nº 049/2010 – CONSUP, que aprovou o Plano Institucional de Capacitação (PIC) do IFPE.

O PIC regulamenta e preconiza a capacitação dos servidores do IFPE, sendo esta uma “política de desenvolvimento de recursos humanos, através da orientação das ações de capacitação e estímulo ao crescimento constante dos servidores por meio do desenvolvimento de competências técnicas, humanas e conceituais, conjugando objetivos individuais e organizacionais” (IFPE, 2010, p. 2). Assim, contribui, incentiva e apoia seus servidores a participarem de programas de capacitação acadêmica, tendo em vista a promoção da melhoria da qualidade das funções de ensino, pesquisa e extensão.

O PIC prevê Programas de Capacitação que objetivam a integração, a formação e o desenvolvimento profissional dos servidores do IFPE para o exercício pleno de suas funções e de sua cidadania. A partir deste diagnóstico é elaborado um Plano Anual de Capacitação, que contempla, dentre outros aspectos, a criação de um programa de inclusão digital (com base nas instruções da Portaria Normativa SRH/MP Nº 03, de 06 de junho de 2008). Ademais, é ofertada a cada quinquênio a licença capacitação aos docentes e técnicos administrativos. Abaixo estão listados os programas de capacitação previstos no PIC do IFPE.

Quadro 14 - Programas de capacitação previstos no PIC-IFPE

PROGRAMAS	OBJETIVO
Programa de Integração Institucional	Objetiva promover a integração do servidor que ingressar nas carreiras de Magistério e Técnico Administrativo no âmbito da Instituição, fornecendo-lhes informações básicas e formação inicial pedagógica que nortearão seu desenvolvimento profissional.
Programa de Desenvolvimento Profissional	Objetiva instrumentalizar e atualizar métodos de trabalho e de atividades administrativas e pedagógicas desenvolvidas pelo servidor, através da proposição de cursos, seminários, palestras, encontros, congressos, conferências e outros.

Programa de Formação Continuada	Objetiva apoiar o servidor na complementação de seus estudos de educação formal, compreendendo cursos de Educação Básica (regular e supletivo), Educação Profissional e Graduação.
Programa de Qualificação Institucional	Compreende os cursos de Pós-Graduação <i>Lato sensu</i> e <i>Stricto sensu</i> : I - Especialização II - Mestrado, Doutorado e Pós-Doutorado. O programa será executado através da concessão de horários especiais de trabalho, conforme dispõem as normas e legislação específicas, bem como de pagamento de cursos ou participação nos Programas de Mestrado e Doutorado Interinstitucionais (MINTER/DINTER), quando couber.

Fonte: Adaptado de IFPE (2010)

O PIC prevê Programas de Capacitação que objetivam a integração, a formação e o desenvolvimento profissional dos servidores do IFPE para o exercício pleno de suas funções e de sua cidadania. Nessa perspectiva, podem ser ofertados Programas de Integração Institucional que fornecem informações pedagógicas básicas; Programas de Desenvolvimento Profissional que visam atualizar métodos de trabalho e de atividades administrativas e pedagógicas desenvolvidas pelos servidores, através da proposição de cursos, seminários, palestras, encontros, congressos, conferências; Programa de Formação Continuada dos servidores docentes e administrativos; e Programas de Qualificação Profissional que compreende os cursos de pós-graduação *Lato sensu* (Especialização) e *Stricto Sensu* (Mestrado e Doutorado).

Ainda de acordo com o PIC, o estímulo à Pós-graduação ocorre mediante concessão de horários especiais de trabalho, conforme dispõem as normas e legislações específicas, bem como afastamento total para estudos.

Quanto à capacitação do corpo docente, o *campus* Cabo de Santo Agostinho realiza semestralmente Encontros Pedagógicos com cursos voltados para o domínio conceitual e pedagógico, metodologias ativas de aprendizagem, práticas interdisciplinares, dentre outras temáticas.

Assim, quando se observa o IFPE, é possível observar a relevância atribuída às ações de treinamento e desenvolvimento de pessoal, que fomentam a educação corporativa.

CAPÍTULO III

3. INFRAESTRUTURA

Quanto à infraestrutura, o curso Técnico Subsequente em Gastronomia contará com 03 (três) salas de aula com capacidade para 40 (quarenta) estudantes, todas climatizadas e com recursos audiovisuais disponíveis (notebook e projetor multimídia), bem como laboratório de informática básica com 40 (quarenta) máquinas para os componentes curriculares que necessitam de práticas tecnológicas, além de contemplar três laboratórios específicos da área que já estão prontos, equipados

e em funcionamento e serão utilizados nas aulas práticas de diversos componentes curriculares, em consonância com as orientações contidas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Assim, a instituição cumpre o conjunto de exigências necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação profissional, visando atingir ao padrão de qualidade nas instalações e equipamentos, em conformidade com as especificações técnicas necessárias para o processo de formação profissional requerido ao perfil.

Os laboratórios da área são divididos conforme quadro 7, abaixo:

Quadro 15 – Laboratórios Curso Técnico Subsequente em Gastronomia do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho

ITEM	LABORATÓRIO	COMPONENTES CURRICULARES
1	Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos	Habilidades de Cozinha, Cozinha Fria, Cozinha Internacional I, Cozinha Internacional II e Cozinha Brasileira.
2	Laboratório de Panificação e Confeitaria	Panificação e Confeitaria.
3	Laboratório de Serviços de Sala e Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial	Serviço de Sala, Bar e Café.

Fonte: Elaboração própria (2024).

O curso também poderá fazer uso de 01 (um) micro-ônibus com capacidade para 38 (trinta e oito) pessoas com a finalidade de realização de visitas técnicas inerentes ao curso.

Os ambientes abaixo compõem o *Campus* Cabo de Santo Agostinho, sendo divididos em ambientes administrativos e educacionais comuns da instituição. Dessa forma, o curso Técnico Subsequente em Gastronomia também fará uso desses espaços.

Quadro 16 - Distribuição dos ambientes administrativos e educacionais do *Campus* Cabo de Santo Agostinho

Item	Descrição	Quantitativo	Área (m ²)
1	Sala de Trabalho dos Professores	01	31,31
2	Sala de Convivência dos Professores	01	31,48
3	Direção-Geral	01	35,03
4	Gabinete da Direção-Geral	01	28,23
5	Sala da Coordenação de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação	01	25,24
6	Sala da Coordenação de Extensão e Relações Institucionais	01	25,24
7	Sala da Diretoria de Ensino	01	25,05

8	Divisão de Assistência ao Estudante e de Apoio ao Ensino (incluído os serviços de pedagogia, de psicologia e do serviço social)	01	37,76
9	Coordenação de Registros Acadêmicos, Diplomação e Turnos	01	34,19
10	Diretoria de Administração e Planejamento	01	29,31
11	Área de lazer / Convivência	01	324,36
12	Biblioteca	01	480,35
13	Sanitários (Bloco de Salas de Aula e de Laboratórios)	04	108,32
14	Auditório (com capacidade para 439 pessoas)	01	672,82

Fonte: Elaboração própria (2024).

3.1. BIBLIOTECA

A estrutura da Biblioteca Alcides do Nascimento Lins – *Campus* Cabo de Santo Agostinho deverá proporcionar aos estudantes do curso um acervo básico e complementar com acervo específico e atualizado, em conformidade com as especificações técnicas requeridas para a consecução do perfil de formação delineado, conforme solicitado pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. A maior parte dos livros já fazem parte do acervo da Biblioteca do *campus* Cabo Santo Agostinho, uma vez que havia oferta anterior do curso técnico Subsequente em Cozinha e também há oferta do curso superior em Gastronomia. Para contemplar a necessidade do curso técnico subsequente em Gastronomia, há pouca necessidade de adequação do acervo, podendo ser realizada a adequação ao longo do andamento do curso.

A estrutura disponível atualmente para a Biblioteca para operar seus serviços já oferece e contempla um sistema completamente informatizado, que possibilita fácil acesso via terminal ao acervo da biblioteca, assim como consulta de acervo pelo celular com acesso à internet, oferecendo serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados ao acervo, orientação na normatização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas. A biblioteca dispõe também de livros para acesso de servidores e estudantes por meio da biblioteca virtual da *Pearson*, em seu acervo virtual.

Desta forma, a biblioteca funciona em consonância com a Política do IFPE, possibilitando fácil acesso ao acervo da biblioteca, com serviço de consulta e empréstimo. Além disso, os estudantes poderão ter acesso a computadores para uso em pesquisas e para elaboração de demais atividades no espaço da biblioteca.

Atualmente, a Biblioteca funciona de segunda a sexta-feira com atendimento ao público das 7h30 às 16h30. Para esse atendimento ao público, o quadro de pessoal é formado por duas bibliotecárias e outros dois servidores.

Quanto à infraestrutura, a biblioteca possui computadores destinados a realização de pesquisa pelos usuários e sessenta *tablets* para empréstimos local, um balcão de atendimento com dois computadores e uma impressora para utilização dos funcionários do setor e um acervo superior a 3500 livros, distribuídos nas diversas áreas de conhecimentos, todos inseridos no Sistema Integrado de Bibliotecas do IFPE (<https://biblioteca.ifpe.edu.br>), atual sistema de automação da biblioteca, e disponíveis para consultas e empréstimos domiciliares. Na área de “alimentos” são 109 títulos diferentes e na área de “culinária”, há 85 opções disponíveis, chegando a 1300 exemplares na área de alimentos e culinária. No ambiente da biblioteca também são oferecidas orientações bibliográficas, dicas e requisitos para normatização de trabalhos acadêmicos em conformidade com ABNT, além de orientações quanto à utilização da base de dados e das bibliotecas digitais.

O quadro abaixo apresenta a infraestrutura da área da biblioteca e seu mobiliário.

Quadro 52 - Infraestrutura da Biblioteca

Biblioteca Alcides do Nascimento Lins – 480,35m²		
Item	Área do Acervo	113,51 m ²
	Área de Estudos	208,31 m ²
	Sala de Vídeo	52,61 m ²
	Área Administrativa	105,92 m ²
Mobiliário		Quantidade
01	Estantes do acervo	30
02	Mesas para estudo	13
03	Cadeiras	70
04	Armários	03
05	Estação de trabalho	02
06	Rack multimídia	01
07	Mesa e cadeira para professor	01
08	Cadeiras com braço auxiliar, do tipo escolar	30
09	Carrinho de reposição dos livros	01
10	Tela de Projeção	01
Equipamentos		Quantidade

11	Computadores com acesso à internet	12
12	Computadores com acesso ao acervo	02
13	Computadores de uso interno	06
14	Impressora	01
15	Projektor Multimídia	01
16	Ar-condicionado	18
17	<i>Tablets</i>	60

Fonte: Elaboração própria (2024).

3.1.1. Acervo Bibliográfico

Atualmente, a biblioteca conta com títulos na área de alimentos, bebidas e gastronomia, atendendo às necessidades dos componentes curriculares do curso Técnico Subsequente em Gastronomia, conforme pode ser contemplado abaixo, no quadro que apresenta os títulos e número de exemplares divididos por componente curricular.

Quadro 18 - Acervo Bibliográfico Biblioteca Alcides do Nascimento Lins IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho pertinente ao Curso Técnico Subsequente em Gastronomia

	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DE BIBLIOTECA E MULTIMEIOS BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS
---	---

RELAÇÃO DO ACERVO DO CURSO POR COMPONENTE CURRICULAR

1. DADOS DO CURSO

CURSO: Técnico em Gastronomia	() BACHARELADO () LICENCIATURA () TECNÓLOGO (X) TÉCNICO SUBSEQUENTE
VAGAS ANUAIS OFERTADAS: ATÉ 80 (OITENTA)	
Informações válidas se autenticadas com o carimbo e assinada pelo responsável.	

2. BIBLIOGRAFIAS BÁSICA E COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR: Cultura e Alimentação – 1º Período
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	TOTAL DE EXEMPLARES		OBSERVAÇÃO
1	Esses Pratos Maravilhosos e seus Nomes Esquisitos.	CAVALCANTI, M.L.M.		Recife, Casa Publicadora Brasileira, 2013.			0		
2	História da alimentação no Brasil.	CASCUDO, L. C.	641.09 C336h	São Paulo: Global, 2004.	9788526015838	19528	10(2011 ed4)		
3	Gastronomia no Brasil e no mundo.	FREIXA, D.; CHAVES, G.	641.01309 F866g	Rio de Janeiro: SENAC, 2009.	9788574583525 9788539612994	27510 34709	5(2015 ed3) 5(2017)		Biblioteca Capes

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	TOTAL DE EXEMPLARES		OBSERVAÇÃO
1	Sal: uma história do mundo	KURLANSKY, Mark	641.3382 K96s	São Paulo: SENAC, 2003	9788539600953		2		
2	Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas básicas de bolos e doces do Nordeste do Brasil.	FREYRE. Gilberto	641.59813 F894a	5ª ed São Paulo: Global, 2007.	9788526010697		2		
3	O mundo na cozinha: história, identidade, trocas.	MONTANARI, M	002 641.3 M965	São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009.	9788574481722		2		
4	História da Alimentação.	MONTANARI, M.; FLANDRIN, J.L.	641.3 H673	São Paulo: Estação Liberdade, 2015.	9788574480022	28284	10 (2015 es8)		
5	A Comida como cultura	MONTANARI, M	641.3 M764c	São Paulo, SENAC, 2013.	9788539603701	27503	2 (2013 ed2)		

 <p>INSTITUTO FEDERAL Pernambuco Campus Cabo de Santo Agostinho</p>	<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DE BIBLIOTECA E MULTIMEIOS BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS</p>
---	--

RELAÇÃO DO ACERVO DO CURSO POR COMPONENTE CURRICULAR

1. DADOS DO CURSO

CURSO: Técnico em Gastronomia	() BACHARELADO () LICENCIATURA () TECNÓLOGO (X))TÉCNICO SUBSEQUENTE
VAGAS ANUAIS OFERTADAS: ATÉ 80 (OITENTA)	
Informações válidas se autenticadas com o carimbo e assinada pelo responsável.	

2. BIBLIOGRAFIAS BÁSICA E COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR: Segurança do Trabalho – 1º Período								
BIBLIOGRAFIA BÁSICA								
ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	TOTAL DE EXEMPLARES	OBSERVAÇÃO

1	Gestão da Segurança e Higiene do Trabalho.	PEREIRA FILHO, Hipólito do Valle; PEREIRA, Vera Lúcia Duarte do Valle; PACHECO Jr, Waldemar.		São Paulo: Atlas, 2000. Ed. Artmed. São Paulo, 2004.			0	
2	Curso básico de segurança e higiene ocupacional.	SALIBA, Tuffi Messias		39 7 ed. São Paulo: LTR, 2016.			0	
3	Manual Prático de Segurança e Saúde do Trabalho.	SCALDELAI, Aparecida Valdinéia; DE OLIVEIRA, Cláudio Antonio Dias; MILANELI, Eduardo; OLIVEIRA, João Bosco de Castro; BOLOGNESI, Paulo Roberto.		2ª ed. Revista e ampliada. São Caetano do Sul. SP. Yendis Editora, 2012.			0	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	TOTAL DE EXEMPLARES	OBSERVAÇÃO
1	Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho.	OLIVEIRA, João Bosco de Castro; BOLOGNESI, Paulo Roberto.		2 ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012.			0	

2	Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma Abordagem Holística.	CARDELLA, Benedito.	363.11 C266s	2 ed. São Paulo: Atlas, 2016.	97885224225 55		1	
3	Segurança do Trabalho - Guia Prático e Didático.	BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira	363.11 B282s	São Paulo: Érica, 2018.	97885365272 84		21	
4	Manual de Segurança e Saúde no Trabalho.	GONÇALVES, Isabelle Carvalho; GONÇALVES, Danielle Carvalho; GONÇALVES, Edwar Abreu.		7 ed. São Paulo: LTR, 2018.			0	
5	Manual de Higiene e Segurança do Trabalho.	MIGUEL, Alberto; Sérgio S. R.		13 ed. Porto: Porto Editora, 2014.			0	

 <p>INSTITUTO FEDERAL Pernambuco Campus Cabo de Santo Agostinho</p>	<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DE BIBLIOTECA E MULTIMEIOS BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS</p>
---	--

RELAÇÃO DO ACERVO DO CURSO POR COMPONENTE CURRICULAR

1. DADOS DO CURSO

CURSO: Técnico em Gastronomia	() BACHARELADO () LICENCIATURA () TECNÓLOGO (X) () TÉCNICO SUBSEQUENTE
VAGAS ANUAIS OFERTADAS: ATÉ 80 (OITENTA)	
Informações válidas se autenticadas com o carimbo e assinada pelo responsável.	

2. BIBLIOGRAFIAS BÁSICA E COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR: Higiene na manipulação de alimentos – 1º Período								
BIBLIOGRAFIA BÁSICA								
ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	TOTAL DE EXEMPLARES	OBSERVAÇÃO
1	Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos.	ALMEIDA-MURADIAN, Lígia Bicudo.		Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.			0	
2	Microbiologia dos alimentos.	FRANCO, Bernadete D. Gombossy Melo; LANDGRAF, Maria.	576.163 F825m	São Paulo: Atheneu, 2005.	8573791217		3	
3	Gerenciamento da qualidade na indústria	BERTOLINO, Marco Túlio.		Porto Alegre: Artmed, 2010.			0	

	alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos.							
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR								
ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	TOTAL DE EXEMPLARES	OBSERVAÇÃO
1	Manipulação e higiene dos alimentos.	CARELLE, Ana Cláudia; CANDIDO, Cynthia Cavalini.		São Paulo: Érica, 2014.			0	
2	Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.	GERMANO, Pedro Manual Leal.		São Paulo: Yendis, 2014.			0	
3	Gestão da Qualidade: Educação Ambiental, Auditoria e Certificação Ambiental.	CURI, Denise.		São Paulo: Pearson, 2013.			0	
4	Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.	SILVA JUNIOR, Eneo Alves.		6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2014.			0	
5	Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração.	SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene		Rio de Janeiro: Rubio, 2011.			0	



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO
DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DE BIBLIOTECA E MULTIMEIOS
BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS

RELAÇÃO DO ACERVO DO CURSO POR COMPONENTE CURRICULAR

1. DADOS DO CURSO

CURSO: Técnico em Gastronomia	<input type="checkbox"/> BACHARELADO <input type="checkbox"/> LICENCIATURA <input type="checkbox"/> TECNÓLOGO <input checked="" type="checkbox"/>)TÉCNICO SUBSEQUENTE
VAGAS ANUAIS OFERTADAS: ATÉ 80 (OITENTA)	
Informações válidas se autenticadas com o carimbo e assinada pelo responsável.	

2. BIBLIOGRAFIAS BÁSICA E COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR: Gastrotecnia – 1º Período
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	TOTAL DE EXEMPLARES	OBSERVAÇÃO
1	Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. Manual de Laboratório.	CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R. A.		2 ed. São Paulo: Atheneu, 2012.			0	
2	Tecnologia Culinária.	TEICHMANN, I.	647.95068 T262c	2 ed. Porto Alegre: EDUCS, 2009.	9788570615 206		5	
3	400G: Técnicas de Cozinha.	KOVËSI, B.	641.5 Q2	2 ed. IBEP Nacional. 2020	9788504021 387		10	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	EXEMPLARES	OBSERVAÇÃO
1	Cardápio: Guia prático para elaboração.	SILVA, S. M. C. S. BERNARDES, S. M.	642.5 S586c	São Paulo: Rocca, 2008.	9788541203 562		3 (3ed) 7 (4ed)	
2	Alquimia dos Alimentos.	ARAÚJO, W.M.C.; BOTELHO, R.B.A;	641.3 A458	2 ed. São Paulo: Editora Senac, 2012.	9788562564 383		10	

		MONTEBELLO, N.P.; BORGIO, L.A.						
3	Técnica dietética- Teoria e Aplicações.	DOMENE, S.M.A.	641.1 D668t	Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	9788527718 899		2	
4	Nutrição e técnica dietética.	PHILIPPI, S.T.	641.1 P552n	2 ed. São Paulo: Manole 2006.	9788520454 305		10	
5	Cardápios: Técnicas e Criatividades.	TEICHMANN, I.M.	642.5 T262c	7 ed. Caxias do Sul:EDUCS, 2009.	9788570615 121		20	

 <p>INSTITUTO FEDERAL Pernambuco Campus Cabo de Santo Agostinho</p>	<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO</p> <p>PRÓ-REITORIA DE ENSINO</p> <p>CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO</p> <p>DIRETORIA DE ENSINO</p> <p>COORDENAÇÃO DE BIBLIOTECA E MULTIMEIOS</p> <p>BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS</p>
---	--

RELAÇÃO DO ACERVO DO CURSO POR COMPONENTE CURRICULAR

1. DADOS DO CURSO

CURSO: Técnico em Gastronomia	() BACHARELADO () LICENCIATURA () TECNÓLOGO (X) ()TÉCNICO SUBSEQUENTE
VAGAS ANUAIS OFERTADAS: ATÉ 80 (OITENTA)	
Informações válidas se autenticadas com o carimbo e assinada pelo responsável.	

2. BIBLIOGRAFIAS BÁSICA E COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR: Cozinha Internacional I – 1º Período									
BIBLIOGRAFIA BÁSICA									
ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	EXEMPLARES		OBSERVAÇÃO
							TOTAL DE EX.	VAGAS / EX.	

1	Chef profissional.	INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA	641.5 C515 4.ed.	Edição: 4. ed. rev. São Paulo: SENAC Editoras, 2011	9788573599 268		5(4. ed.) 10 (9. ed.)		
2	O Livro Essencial da Cozinha Mediterrânea.	ULLMANN, H.F.		Editora: H. F. Ullmann, 2008.			0		
3	Larousse da Cozinha do Mundo: Mediterrâneo e Europa Central.	BASSOLEIL, E.		Editora: Larousse, 2005.			0		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	EXEMPLARES	OBSERVAÇÃO
1	Fundamentos da cozinha italiana clássica.	HAZAN, M.	641.5945 H428f	São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013	9788578277 154		2	
2	The Jewish Cookbook	KOENIG, L.	641.592 K78j	New York: Phaidon Press, 2019.	9780714879 338		2	

3	The mezze cookbook: sharing plates from the meddle east.	HAGE, S.	641.592 H142m	Londres: Phaidon Press Limited, 2018			2	
4	The Lebanese Cookbook.	HAGE, S.	641.592 H1421	New York, NY: Phaidon Press, 2019	0714879096		2	
5	Cozinha Alemã.	GRABOLLE, H.		1ª edição. Editora: Senac Nacional, 2013.			0	

 <p>INSTITUTO FEDERAL Pernambuco Campus Cabo de Santo Agostinho</p>	<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DE BIBLIOTECA E MULTIMEIOS BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS</p>
---	---

RELAÇÃO DO ACERVO DO CURSO POR COMPONENTE CURRICULAR

1. DADOS DO CURSO

CURSO: Técnico em Gastronomia	<input type="checkbox"/> BACHARELADO <input type="checkbox"/> LICENCIATURA <input type="checkbox"/> TECNÓLOGO <input checked="" type="checkbox"/> TÉCNICO SUBSEQUENTE
VAGAS ANUAIS OFERTADAS: ATÉ 80 (OITENTA)	
Informações válidas se autenticadas com o carimbo e assinada pelo responsável.	

2. BIBLIOGRAFIAS BÁSICA E COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR: Serviço de Sala, Bar e Café – 2º Período									
BIBLIOGRAFIA BÁSICA									
ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	EXEMPLARES		OBSERVAÇÃO
							TOTAL DE EX.	VAGAS / EX.	
1	Manual do Maître d'Hôtel	PACHECO, A.O.	647.2 P116m	5 ed. São Paulo, Senac SP, 2005.	9788573599725		5		
2	Iniciação à enologia	PACHECO, A. O.	663.2 P116i	6 ed. Editora Senac, 2014.	9788539607327		2		

3	O livro do café: histórias, espécies e variedades, indicadores de qualidade, técnicas de barista, cafés pelo mundo, equipamento, receitas.	MOLDYAER, A	641.6373 M7171	1 ed. Publifolha, 2015.	9788568684 207		2	
---	--	-------------	-------------------	-------------------------	-------------------	--	---	--

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	EXEMPLARES	OBSERVAÇÃO
1	Tecnologias Gerenciais de Restaurantes	FONSECA, M. T.	647.95 F676t	São Paulo: Senac SP, 1999.	9788539607 488		2	
2	Sou Garçon: Técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional	SENAC (org.)	657.2 S719	2ª edição. São Paulo: Senac São Paulo, 2016.	9788574583 013		10	
3	Manual do Bar	PACHECO, A. O	641.874 P116m	Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.	9788573596 656		5	

4	Pingado e pão na chapa	MASTROROSA, L	641.52 M423p	Editora Memória Visual. 2010	9788589617 345		2	
5								

 <p>INSTITUTO FEDERAL Pernambuco Campus Cabo de Santo Agostinho</p>	<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DE BIBLIOTECA E MULTIMEIOS BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS</p>
---	--

RELAÇÃO DO ACERVO DO CURSO POR COMPONENTE CURRICULAR

1. DADOS DO CURSO

CURSO: Técnico em Gastronomia	() BACHARELADO () LICENCIATURA () TECNÓLOGO (X)TÉCNICO SUBSEQUENTE
VAGAS ANUAIS OFERTADAS: ATÉ 80 (OITENTA)	
Informações válidas se autenticadas com o carimbo e assinada pelo responsável.	

2. BIBLIOGRAFIAS BÁSICA E COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR: Cozinha Fria – 2º Período									
BIBLIOGRAFIA BÁSICA									
ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	EXEMPLARES		OBSERVAÇÃO
							TOTAL DE EX.	VAGAS / EX.	
1	Garde Manger: a arte e o ofício da cozinha fria.	INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA.	641.79 G218	4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2014. 708 p.	9788539606092	34714	10		
2	Culinária profissional.	GISSLEN, W.	641.5 G535c	6. ed. Barueri, SP: Manole, 2012.	9788520429464	34527	12		

3	Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações.	GAVA, A.J.	664 G279t	Ed. rev. São Paulo: Nobel, 2009.	9788521313823		8	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR								
ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	EXEMPLARES	OBSERVAÇÃO
1	Cozinha Fria: da ornamentação à execução do cardápio.	CARVALHO R.		São Paulo: Érica, 2014.			0	
2	Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.	FELLOWS, P. J.	664 F322t	2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.	9788536306520		8(2ed) 2(4ed)	
3	1000 Molhos: para pratos salgados e doces.	ARUMUGAM, N.		Quarto publishing. 2014. 288 p.			0	
4	Passaporte para o sabor: tecnologias para a	BARRETO, R.L.P.	642.5 B273p	8.ed. São Paulo: SENAC, 2010.	9788574582474		2	

	elaboração de cardápios.							
5	Todas as Técnicas Culinárias: Le Cordon Bleu.	WRIGHT, J. TREUILLE, E.		São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 p.			0	

 <p>INSTITUTO FEDERAL Pernambuco Campus Cabo de Santo Agostinho</p>	<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DE BIBLIOTECA E MULTIMEIOS BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS</p>
---	--

RELAÇÃO DO ACERVO DO CURSO POR COMPONENTE CURRICULAR

1. DADOS DO CURSO

CURSO: Técnico em Gastronomia	<input type="checkbox"/> BACHARELADO <input type="checkbox"/> LICENCIATURA <input type="checkbox"/> TECNÓLOGO <input checked="" type="checkbox"/> TÉCNICO SUBSEQUENTE
VAGAS ANUAIS OFERTADAS: ATÉ 80 (OITENTA)	
Informações válidas se autenticadas com o carimbo e assinada pelo responsável.	

2. BIBLIOGRAFIAS BÁSICA E COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR: Panificação e Confeitaria – 2º Período									
BIBLIOGRAFIA BÁSICA									
ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	EXEMPLARES		OBSERVAÇÃO
							TOTAL DE EX.	VAGAS / EX.	

1	Manual prático da panificação.	VIANNA, F. S. V.	641.815 M294	São Paulo: Editora Senac, 2018. 350p.	98785396092 46		10		
2	Panificação e Confeitaria Profissionais.	GISSLEN, W.	641.815 G535p	Barueri, SP: Editora Manole.	97885204285 04	34115	10		
3	Como Assar Pães: As Cinco Famílias de Pães.	KALANTY, M.	641.815 K14c	Editora: Senac São Paulo.	97885396018 20.	27504	3		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR									
ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	EXEMPLARES	OBSERVAÇÃO	
1	Pão da paz: 195 receitas de pão de países membros da ONU,	BRAGA, Paulo		São Paulo: SENAC SP, 2006. 237 p.			0		
2	Pão: arte e ciência . 3. ed.	CANELLA-RAWLS, S.	641.815 C221p	São Paulo: SENAC SÃO	97865553635 93	34702	2(2020 ed6)		

				PAULO, 2009. 338 p.				
3	Pães: deliciosos, simples e contemporâneos	BERTINET, R.	641.815 P126	São Paulo: Ed. Marco Zero, 2013.	97885213177 22	25490	1	
4	O pão na mesa brasileira	CASAGRANDE, C	641.815 P211	2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.	97885745831 74		6	
5	Manual prático de confeitaria	COSTA, DIEGO RODRIGUES	641.8653	Editora Senac São Paulo	97885396092 39		9	



 INSTITUTO FEDERAL Pernambuco Campus Cabo de Santo Agostinho	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DE BIBLIOTECA E MULTIMEIOS BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS
--	---

RELAÇÃO DO ACERVO DO CURSO POR COMPONENTE CURRICULAR

1. DADOS DO CURSO

CURSO: Técnico em Gastronomia	<input type="checkbox"/> BACHARELADO <input type="checkbox"/> LICENCIATURA <input type="checkbox"/> TECNÓLOGO <input checked="" type="checkbox"/> TÉCNICO SUBSEQUENTE
VAGAS ANUAIS OFERTADAS: ATÉ 80 (OITENTA)	
Informações válidas se autenticadas com o carimbo e assinada pelo responsável.	

2. BIBLIOGRAFIAS BÁSICA E COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR: Cozinha Internacional II – 2º Período**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	EXEMPLARES		OBSERVAÇÃO
							TOTAL DE EX.	VAGAS / EX.	
1	Os sabores da América.	BELLUZZO, Rosa.		São Paulo: SENAC, 2004.			0		
2	Larousse da Cozinha do Mundo: Américas.	LAROUSSE.		São Paulo: Editora Larousse, 2007			0		
3	O livro essencial da cozinha asiática.	RODRIGUES, M; WEBER, T (Coord).		São Paulo: Paisagem, 2008.			0		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	EXEMPLARES	OBSERVAÇÃO
------	--------	-------	---------------	------------	------	------	------------	------------

1	Ceviche – Culinária peruana tradicional e contemporânea	MORALES, M.	641.5985 M828c	Ed. Publifolha. 2014.	9781607746 416		2	
2	Cozinha mexicana.	HICKS, R.		[S.l.]: Editora LISMA, 2005			0	
3	América.	FRANKEMOLLE, G.; WINNEWISSER.		São Paulo: Dinalivro Edições, 2009			0	
4	Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania.	KANASHIRO, A.		São Paulo: Larousse, 2005.			0	
5	Sabores do Oriente. Receitas da China, Cingapura, Coreia, Índia, Japão, Tailândia e Vietnã.	PLAM, M.		São Paulo: Publifolha, 2011			0	



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO
DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DE BIBLIOTECA E MULTIMEIOS
BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS

RELAÇÃO DO ACERVO DO CURSO POR COMPONENTE CURRICULAR

1. DADOS DO CURSO

CURSO: Técnico em Gastronomia	() BACHARELADO () LICENCIATURA () TECNÓLOGO (X) TÉCNICO SUBSEQUENTE
VAGAS ANUAIS OFERTADAS: ATÉ 80 (OITENTA)	

Informações válidas se autenticadas com o carimbo e assinada pelo responsável.

2. BIBLIOGRAFIAS BÁSICA E COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR: Cozinha Brasileira – 2º Período

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	EXEMPLARES		OBSERVAÇÃO
							TOTAL DE EX.	VAGAS / EX.	
1	Viagem Gastronômica através do Brasil.	FERNANDES, C.	641.5981 F363v	10 ed. São Paulo: Senac Ed. 2012, 205p.	9788539602254		5 (10ed) 5(11ed)		
2	Formação da Culinária Brasileira: Escritos sobre a cozinha mineira.	DORIA, C. A.	641.5981 D696f	São Paulo, Editora Três Estrelas, 2014	9788565339278		3		
3	Gastronomia no Brasil e no mundo.	FREIXA, D.; CHAVES, G.	641.01309 F866g	Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.	9788574583525		5		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	EXEMPLARES	OBSERVAÇÃO
1	História da Alimentação no Brasil.	CASCUDO, L.	641.0941 C336h	3ª ed. São Paulo: Global, 2004.	9788526015 838		10	
2	Açúcar: Uma Sociologia do Doce.	FREYRE, G.	641.59813 F894a	Rio de Janeiro: Global, 2007. 270p.	9788526010 697		2	
3	À mesa com Gilberto Freyre.	LODY, R.	641.5981 L824a	Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004.	9788574582 665		5	
4	Brasil Bom de Boca: Temas da Antropologia da alimentação.	LODY, R.	641.01309 L824b	São Paulo: Senac São Paulo, 2008	9788573597 240		2	
5	A Cultura Alimentar Judaica em Pernambuco.	KAUFMAN, T. N.	641.013 K21c	Recife, EAHJP, 2010.	9788563055 026		2	

 <p>INSTITUTO FEDERAL Pernambuco Campus Cabo de Santo Agostinho</p>	<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO DIRETORIA DE ENSINO COORDENAÇÃO DE BIBLIOTECA E MULTIMEIOS BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS</p>
---	---

RELAÇÃO DO ACERVO DO CURSO POR COMPONENTE CURRICULAR

1. DADOS DO CURSO

CURSO: Técnico em Gastronomia	<input type="checkbox"/> BACHARELADO <input type="checkbox"/> LICENCIATURA <input checked="" type="checkbox"/> TECNÓLOGO <input checked="" type="checkbox"/> TÉCNICO SUBSEQUENTE
VAGAS ANUAIS OFERTADAS: ATÉ 80 (OITENTA)	
Informações válidas se autenticadas com o carimbo e assinada pelo responsável.	

2. BIBLIOGRAFIAS BÁSICA E COMPLEMENTAR DO COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR: Habilidades de Cozinha - 1º Período

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	EXEMPLARES		OBSERVAÇÃO
							TOTAL DE EX.	VAGAS / EX.	
1	Chef Profissional.	INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA.	641.5 C515	4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.	9788573599268	27502	5(4. ed.) 10 (9. ed.)		
2	Culinária profissional.	GISSLEN, W.	641.5 G535c	6. ed Barueri, SP: Manole, 2012.	9788520429464	34527	12		
3	400 gramas: técnicas de cozinha.	KOSËVI, B... [et al.]	641.5 Q2	São Paulo: IBEP Nacional, 2007	9788504021387	34718	10		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ITEM	TÍTULO	AUTOR	Nº DE CHAMADA	PUBLICAÇÃO	ISBN	CÓD.	EXEMPLARES	OBSERVAÇÃO
1	Curso introdutório de Chef profissional.	RIPPINGTON, N.		São Paulo: Manole, 2014.			0	
2	Escola de Chefs.	FARROW, J.		São Paulo: Manole, 2009.			0	
3	Facas e Cortes.	SHAUN HILL... [et al.]		São Paulo: Publifolha, 2015. 2 ed. 226p.			0	
4	Culinária Suína No Brasil: Qualidade do campo à mesa.	BOSISIO JÚNIOR, A. (Coord.).	641.5981 C967	2ª Ed Rio de Janeiro: Senac nacional, 2010.	9788574582 863		4	
5	Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias.	WRIGHT, J. TREUILLE, E.		6. ed. São Paulo: Marco Zero, 2007.351 p.			0	

Os docentes, discentes e técnicos administrativos contam também com o acervo específico da área, distribuído da seguinte forma:

Quadro 19 – Acervo bibliográfico da área de gastronomia presente na Biblioteca Alcides do Nascimento Lins – *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

Ite m	Título	Autor	Ano	Número de unidades e código
1	100 best delicious chocolate	PARRAGO N	2007	1 unidade: Acervo geral (641.6374 H933)
2	400g: técnicas de cozinha	KOVESI, BETTY.	2020	10 unidades: Acervo geral (641.5 Q2)
3	Alagoas – Cozinha Regional Brasileira	-	2009	1 unidade: Acervo geral (641.598135 E23a)
4	Alimentação & nutrição: cozinha saudável, cardápio equilibrado, alimentos seguros	-	2012	10 unidades: Acervo geral (641.3 A411)
5	Alimentação & nutrição: cozinha saudável, cardápio equilibrado, alimentos seguros	-	2018	9 unidades: Acervo geral (002 641.3 A411)
6	Alimentos e bebidas	Davies, Carlos Alberto.	2010	10 unidades: Acervo geral (647.95068 C284a)
7	Alimentos e bebidas	Freund, Francisco Tommy.	2008	5 unidades: Acervo geral (647.95068 F889a)

8	Almoço da Bisa: salada	Bicudo, Wanda Lopes	2015	2 unidades: Acervo geral (641.83 B583a)
9	Alquimia dos alimentos	-	2015	10 unidades: Acervo geral (641.3 A458)
10	America: the cookbook	Langholtz, Gabrielle,	2017	2 unidades: Acervo geral (641.592 L269a)
11	Análise sensorial de alimentos	Dutcosky, Silvia Deboni	2019	1 unidade: Acervo geral (664.07 D975a)
12	Arte da cozinha brasileira	Arroyo, Leonardo	2013	2 unidades: Acervo geral (641.5981 A779a)
13	Australia: the cookbook	Dobson, Ross		2 unidades: Acervo geral (641.592 D635a)
14	Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil	Freyre, Gilberto,	2007	2 unidades: Acervo geral (641.59813 F894a)
15	Bebidas alcoólicas:		2016	2 unidades: Acervo geral (663.1 B387)
16	Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia		2018	10 unidades: Acervo geral (663.60981 B387)

17	Boas práticas na manipulação de alimentos	Pereira, Luciane	2014	3 unidades: Acervo geral (363.192 P436b)
18	Brasil		2010	3 unidades: Acervo geral (641.5981 B823)
19	Básico: enciclopédia de receitas do Brasil			2 unidades: Acervo geral (641.5981 B311)
20	Cardápio	Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da.	2001	3 unidades: Acervo geral (642.5 S586c)
21	Cardápios	Teichmann, Ione Mendes.	2009	20 unidades: Acervo geral (642.5 T262c) Coleção interna (642.5 T262c) (Coleção interna)
22	Ceviche	Morales, Martin,	2014	2 unidades: Acervo geral (641.5985 M828c)
23	Chapada Diamantina :		2013	3 unidades: Acervo geral (641.598142 C462)
				5 unidades:

24	Chef profissional		2011	Acervo geral (641.5 C515 4.ed.)
25	Chef profissional		2017	10 unidades: Acervo geral (641.5 C515)
26	China: the cookbook	Lum Chan, Kei		2 unidades: Acervo geral (641.5951 C518c)
27	Chocolate gourmet: arte e técnica para profissionais	Curley, William	2013	9 unidades: Acervo geral (641.6374 C975c)
28	Christmas cookies, candies & cakes.		2008	1 unidade: Acervo geral (641.8654 C555) (Coleção interna)
29	Circuito delícias de Pernambuco: do litoral ao sertão		2006	1 unidade: Acervo geral (641.50981 S491c) (Coleção interna)
30	Comedoria popular: receitas, feiras e mercados do Recife	Frazão, Ana Cláudia.	2008	1 unidade: Acervo geral (641.50981 F848c) (Coleção interna)
31	Comida como cultura	Montanari, Massimo,	2013	2 unidades: Acervo geral (641.3 M764c)
32	Confeitaria Dukan: as sobremesas do método Dukan	Dukan, Pierre	2013	10 unidades: Acervo geral (641.853 D877c)
33	Conheça vinhos	Vianna	2016	10 unidades: Acervo geral (641.222

		Junior, Dirceu		V617c)
34	Conversas na cozinha	Algranti, Marcia.	2008	3 unidades: Acervo geral (641.5 A396c)
35	Copos de bar & mesa	Furtado, Edmundo.	2014	10 unidades: Acervo geral (647.65 F992c)
36	Cozinha	This, Hervé,	2010	3 unidades: Acervo geral (641.013 T448c)
37	A cozinha asiática	Tan, Terry.	2005	2 unidades: Acervo geral (641.5951 T161a)
38	Cozinha das caraíbas: sabores tropicais das ilhas do sol	Grant, Rosamund.	1994	2 unidades: Acervo geral (641.592 G762c)
39	A cozinha judaica	Lerner, Breno	2001	2 unidades: Acervo geral (641.5676 L616c)
40	Cozinha quente	Eleutério, Hélio	2014	4 unidades: Acervo geral (641.5 E39c)
41	A cozinha vegetariana de Astrid Pfeiffer: receitas veganas práticas, modernas e nutritivas	Pfeiffer, Astrid	2011	2 unidades: Acervo geral (641.5636 P525c)
42				10 unidades:

	Cozinhando sem desperdício: receitas sustentáveis para o gourmet consciente	Casali, Lisa	2013	Acervo geral (641.552 C334c)
43	Cozinhas profissionais	Monteiro, Renata Zambon	2019	10 unidades: Acervo geral (725.71 M775c)
44	Criatividade brasileira: gastronomia, design, moda/		2013	2 unidades: Acervo geral (153.35 C928)
45	Cuba: the cookbook	Gálvez, Madelaine Vázquez		2 unidades: Acervo geral (641.592 G111c)
46	Culinária amazônica :		2011	6 unidades: Acervo geral (641.5981 C967)
47	Culinária americana: receitas clássicas em nova abordagem	Bretherton, Caroline	2015	2 unidades: Acervo geral (641.5973 B844c)
48	A Culinária baiana		2009	4 unidades: Acervo geral (641.598142 C967)
49	Culinária caprina	Bosisio Junior, Arthur.	2005	4 unidades: Acervo geral (641.663 B743c)
50	Culinária nordestina		2010	3 unidades: Acervo geral (641.5981 C967)
51	Culinária profissional	Gisslen, Wayne,	2012	12 unidades: Acervo geral (641.5 W359c)
52	Culinária suína no Brasil		2010	4 unidades: Acervo geral (641.5981 C967)

53	A cultura alimentar judaica em Pernambuco		2010	2 unidades: Acervo geral (641.013 K21c)
54	De caçador a gourmet :	Franco, Arioaldo,	2010	2 unidades: Acervo geral (641.01309 F825d)
55	Dos comes e bebes do Espírito Santo	Pacheco, Renato José Costa	2005	6 unidades: Acervo geral (641.5981 P116d)
56	A Doçaria tradicional de Pelotas. -		2004	1 unidade: Acervo geral (641.85 D636)
57	Elizabeth Street Cafe : breakfast lunch dinner sweets /	Moorman, Tom		2 unidades: Acervo geral (641.592 M819e)
58	Em torno da mesa		2010	8 unidades: Acervo geral (641.5 E53)
59	Embutidos: da sobrevivência à gastronomia	Raigorodsky , Breno	2011	2 unidades: Acervo geral (641.66 R149e)
60	Enciclopédia da gastronomia italiana	Mangolini, Mia	2015	2 unidades: Acervo geral (641.5945 M277e)
61	Enciclopédia do chocolate		2019	10 unidades: Acervo geral (641.6374 E56)
62	Enogastronomia	Novakoski, Deise.	2012	4 unidades: Acervo geral (641.22 N935e N935e)
63	<i>Ethiopia: recipes and traditions</i>	Gebreyesus,	2019	2 unidades: Acervo geral (641.592 G293e)

	<i>from the horn of africa</i>	Yohanis		
64	Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial	Silva, Paula Pinto e	2005	2 unidades: Acervo geral (641.09 S586f)
65	Feijão	Bárbara, Danusia	2006	3 unidades: Acervo geral (641.5 B229f)
66	<i>Finger food</i>	Leite, André	2015	3 unidades: Acervo geral (641.5 L533f)
67	Formação da culinária brasileira	Dória, Carlos Alberto		3 unidades: Acervo geral (641.5981 D696f)
68	Fundamentos da cozinha italiana clássica	Hazan, Marcella,	2013	2 unidades: Acervo geral (641.5945 H428f)
69	Fundamentos de gastronomia	Eleutério, Helio	2014	4 unidades: Acervo geral (641.013 E39f)
70	Garde manger: a arte e o ofício da cozinha fria		2014	10 unidades: Acervo geral (641.79 G218)
71	Gastronomia no Brasil e no mundo	Freixa, Dolores	2015	5 unidades: Acervo geral (641.01309 F866g)
72	Gestão da gastronomia : custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro	Braga, Roberto M. M.	2017	10 unidades: Acervo geral (647.95 B813g)
73	Gilberto Freyre e as aventuras do paladar	Cavalcanti, Maria	2018	1 unidade: Acervo geral (641.013 C376g)

		Lectícia Monteiro		
74	Harmonização	Borges, Euclides Penedo,	2007	2 unidades: Acervo geral (641.22 B732h)
75	Herança culinária	This, Hervé,	2009	1 unidades: Acervo geral (641.013 T448h)
76	Higiene e manipulação de alimentos		2012	2 unidades: Acervo geral (371.425)
77	História da alimentação		2015	10 unidades: Acervo geral (641.3 H673)
78	História da alimentação no Brasil	Cascudo, Luís da Câmara	2011	10 unidades: Acervo geral (641.0941 C336h)
79	História dos sabores pernambucanos	Cavalcanti, Maria Lectícia Monteiro	2014	1 unidade: Acervo geral (641.013 C376h)
80	<i>Homeburger</i> : feito em casa é mais gostoso	Wessel, Istvan,	2008	1 unidade: Acervo geral (641.662 W515h)
81	<i>India cookbook</i>	Pant, Pushpesh,	2010	2 unidades: Acervo geral (641.5954 P197i)
82	Iniciação à enologia	Pacheco, Aristides de	2014	2 unidades: Acervo geral (663.2 P116i)

		Oliveira.		
83	Izakaya: the Japanese pub cookbook	Robinson, Mark.	2012	2 unidades: Acervo geral (641.592 R654i)
84	<i>Japan : the cookbook</i>	Hachisu, Nancy Singleton.		2 unidades: Acervo geral (641.592 H117j)
85	<i>The Jewish cookbook</i>	Koenig, Leah,		2 unidades: Acervo geral (641.592 K78j)
86	<i>The latin america: cookbook</i>	Martínez, Virgilio	2021	2 unidades: Acervo geral (641.592 M375l)
87	<i>Laurent Suaudeau: o toque do chef</i>	Oliveira, Carlos Eduardo	2021	10 unidades: Acervo geral (641.50922 L377l)
88	<i>Le Cordon Bleu</i> todas as técnicas culinárias	Wright, Jeni.	1996	2 unidades: Acervo geral (641.86 W947l)
89	<i>Le cordon bleu:</i> quiches e salgados: receitas caseiras		2008	1 unidade: Acervo geral (641.812 L433)
90	<i>The Lebanese cookbook</i>	Hage, Salma		2 unidades: Acervo geral (641.592 H142l)
91	Loucuras de chocolate	Izumi, Simone	2013	10 unidades: (641.6374)
92	Manual de organização de banquetes /	Pacheco, Aristides de	2010	2 unidades: Acervo geral (642.4 P116m)

		Oliveira.		
93	Manual de segurança na higiene e limpeza	Farias, Roberto Maia.	2016	2 unidades: Acervo geral (647.94 F224m)
94	Manual didático para o sommelier internacional: para saber os sabores do vinho	Rabachino, Roberto,	2008	2 unidades: Acervo geral (641.22 R112m)
95	Manual do bar	Pacheco, Aristides de Oliveira.	2010	5 unidades: Acervo geral (641.874 P116m)
96	Manual prático de confeitaria Senac		2018	10 unidades: Acervo geral (M294)
97	Manual prático de panificação Senac		2018	10 unidades: Acervo geral (641.815 M294)
98	Massas gourmet	Bocato, André,	2015	2 unidades: Acervo geral (641.822 B664m)
99	Meu Brasil de A a Z	Tavares, Ulisses,	2005	1 unidade: Acervo geral (808.899282 T231m)
100	<i>Mexico: the cookbook</i>	Carrillo Arronte, Margarita,		2 unidades: Acervo geral (641.5972 C317m)
101	<i>The mezze cookbook: sharing plates from the meddle east</i>	Hage, Salma	2018	2 unidades: Acervo geral (641.592 H142m)

10 2	Microbiologia dos alimentos	Franco, Bernadette Dora Gombossy de Melo	2008	2 unidades: Acervo geral (576.163 F825m)
10 3	<i>Modern cuisine</i> : a fotografia da culinária contemporânea	Myhrvold, Nathan.	2015	10 unidades: Acervo geral (778.996415 M996m)
10 4	<i>The Nordic cookbook</i>	Nilsson, Magnus,		2 unidades: Acervo geral (641.592 N712n)
10 5	Nutrição e técnica dietética	Philippi, Sonia Tucunduva,	2019	10 unidades: Acervo geral (641.1 P552n)
10 6	O "fenômeno" gastronômico neo-regional Pernambuco: experiências estéticas, ação política e sociedade	Brandão, Halana Adelino	2012	2 unidades: Acervo geral (641.50981 B816f)
10 7	O essencial em cervejas e destilados	Santos, José Ivan.	2006	2 unidades: Acervo geral (641.23 S237e)
10 8	O frango de Newton : a ciência na cozinha	Bucchi, Massimiano	2015	2 unidades: Acervo geral (641.013 B918f)
10 9	O livro de receitas da grávida saudável: os pratos balanceados	Ricciotti, Hope.	2008	1 unidade: Acervo geral (641.1 R493l) - Coleção interna

	que garantem a saúde da mamãe e do bebê durante e depois da gravidez			
110	O livro do café	Moldvaer, Anette	2015	2 unidades: Acervo geral (641.6373 M717l)
111	O livro do chá	Gaylard, Linda	2016	2 unidades: Acervo geral (663.94 G287l)
112	O livro essencial das sobremesas		2007	1 unidade: Acervo geral (641.815 M974o)
113	O Mundo da cozinha		2014	5 unidades: Acervo geral (647.95 M965)
114	O mundo das conchas		2004	4 unidades: Acervo geral (641.5981 M965)
115	O mundo na cozinha: história, identidade, trocas		2009	2 unidades: Acervo geral (002 641.3 M965)
116	O Pão na mesa brasileira.		2012	6 unidades: Acervo geral (641.815 P211)
117	O que cozinhar e como cozinhar	Hornby, Jane.	2012	1 unidade: Acervo geral (641.5 H814o)
118	O que é gastronomia	Braune, Renata.	2007	3 unidades: Acervo geral (641.013 B825o)
119	Os segredos do vinho	Amarante, José	2018	10 unidades: Acervo geral (663.2 J83o)

		Oswaldo Albano do		
12 0	Panificação e confeitaria profissionais	Gisslen, Wayne,	2011	10 unidades: Acervo geral (641.815 G535p)
12 1	Pantanal		2003	4 unidades: Acervo geral (641.5981 P197)
12 2	Passaporte para o sabor	Barreto, Ronaldo Lopes Pontes.	2010	2 unidades: Acervo geral (642.5 B273p)
12 3	<i>Perfect desserts: a collection of over 100 essential recipes</i>		2007	1 unidade: Acervo geral (641.815 P222p)
12 4	<i>Peru the cookbook</i>	Acurio, Gastón		2 unidades: Acervo geral (641.592 A189p)
12 5	Pingado e pão na chapa: histórias e receitas de café da manhã	Mastrososa, Luciana	2010	2 unidades: Acervo geral (641.52 M423p)
12 6	Planejamento e organização de eventos	Mendonça, Maria José Alves	2014	2 unidades: Acervo geral (060.68 M539p)
12 7	Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas	Kinupp, Valdely Ferreira,		2 unidades: geral (641.35 K56p)
12	Pratos básicos: 80 receitas	Black,	2009	1 unidade: Acervo geral (641.5 B627p)

8	ilustradas passo a passo	Keda,		
12 9	<i>Pâtisserie</i> : abordagem profissional	Suas, Michel	2012	5 unidades: Acervo geral (641.815 S939p)
13 0	<i>Pâtisserie</i> : arte e técnica para profissionais	Curley, William	2015	10 unidades: Acervo geral (641.815 C975p)
13 1	Química de alimentos de Fennema	Damodaran, Srinivasan.	2010	1 unidade: Acervo geral (664 D163q)
13 2	Raspando o tacho	Marcena, Adriano,	2015	2 unidades: Acervo geral (641.01309 M314r)
13 3	Receitas de massas doces e salgadas	Roux, Michel	2010	1 unidade: Acervo geral (641.822 R871r)
13 4	Recife: guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição: ou de como se dar bem no reino da peixada, do cozido, do sarapatel e do caldinho	Albertim, Bruno.	2008	1 unidade: Acervo geral (641.50981 A334r)
13 5	Revolução na cozinha: qualquer pessoa pode aprender a cozinhar em 24 horas	Oliver, Jamie,	2009	1 unidade: Acervo geral (641.5 O48j) - Coleção interna
13 6	Risotos: 50 receitas	Boccatto, André,	2013	10 unidades: Acervo geral (641.5945 B664r)
13 7	Sabores & cores das Minas Gerais		2009	3 unidades: Acervo geral (641.598151 S117)

13 8	Sal	Kurlansky, Mark.	2004	2 unidades: Acervo geral (641.3382 K96s)
13 9	Salgado, doce, defumado / frutas e vegetais em conservas, carnes e peixes curados	Henry, Diana	2013	2 unidades: Acervo geral (641.5 H521s)
14 0	Salgados	Lerout, Michel	2011	10 unidades: Acervo geral (641.812 L157s)
14 1	Sonhos e sabores	Barros, Claudemir,	2018	2 unidades: Acervo geral (641.50981 B268s)
14 2	Sou merendeira		2013	3 unidades: Acervo geral (371.716 S719)
14 3	Superfood juices: 100 delicious, energizing & nutrient- dense recipes	Morris, Julie.	2014	1 unidade: Acervo geral (641.875 M876s)
14 4	Tecnologia culinária	Teichmann, Ione Mendes.	2009	5 unidades: Acervo geral (647.95068 T262c)
14 5	Tecnologia de alimentos	Evangelista, José.	2008	10 unidades: Acervo geral (664 E92t)
14 6	Tecnologia de alimentos		2007	12 unidades: Acervo geral (664 T255)
14 7	Tecnologia de alimentos	Gava, Altanir Jaime.	2009	8 unidades: Acervo geral (664 G279t)

14 8	Tecnologia do processamento de alimentos	Fellows, P. J.	2006	8 unidades: Acervo geral (664 F322t)
14 9	Tecnologia do processamento de alimentos : princípios e prática	Fellows, P.	2019	2 unidades: Acervo geral (664 F322t)
15 0	Tecnologias gerenciais de restaurantes	Fonseca, Marcelo Traldi.	2014	2 unidades: Acervo geral (647.95 F676t)
15 1	Thailand: the cookbook	Gabriel, Jean- Pierre		2 unidades: Acervo geral (641.592 G117t)
15 2	Turismo, história e gastronomia:		2011	3 unidades: Acervo geral (641.013 T938)
15 3	The Turkish cookbook: the culinary traditions & recipes from Turkey	Dağdeviren, Musa,		2 unidades: Acervo geral (641.592 D125t)
15 4	Técnica dietética	Domene, Semíramis Martins Álvares	2011	2 unidades: Acervo geral (641.1 D668t)
15 5	Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos	Ornellas, Lieselotte Hoeschi	2005	10 unidades: Acervo geral (641.1 O74t)
15 6	Técnicas de cocina profesional	Sebess, Mariana	2013	1 unidade: Acervo geral (641.5 S443t 3.ed. rev., ampl.)
				4 unidades: Acervo geral

15 7	Técnicas de confeitaria	Eleutério, Hélio	2014	(641.815 E39t)
15 8	Técnicas de cozinha profissional	Sebess, Mariana	2014	5 unidades: Acervo geral (641.5 S443t 3.ed.)
15 9	Técnicas de panaderia profesional	Sebess, Paulo	2013	3 unidades: Acervo geral (641.815 S443t)
16 0	Um cientista na cozinha	This, Hervé,	2008	1 unidade: Acervo geral (641.5 T448c 5.ed.)
16 1	Viagem gastronômica através do Brasil	Fernandes, Caloca.	2012	5 unidades: Acervo geral (641.5981 F363v)
16 2	Viagem gastronômica através do Brasil	Fernandes, Caloca	2017	5 unidades: Acervo geral (641.5981 F363v)
16 3	Viajando na cozinha	Assis, kitty,	2008	2 unidades: Acervo geral (641.013 A848v)
16 4	Vinho	Novakoski, Deise,	2008	3 unidades: Acervo geral (641.22 N935v)
16 5	Vinho com design	Gurgel, Miriam	2019	10 unidades: Acervo geral (641.22 G979v)
16 6	Vinhos: o essencial	Santos, José Ivan.	2014	1 unidade: Apenas consulta local
				10 unidades: Acervo geral

16 7	Vocabulário do vinho	Rabachino, Roberto	2018	(641.2203 R112v)
16 8	The whole fish: new ways to cook, eat and think	Niland, Josh	2019	2 unidades: Acervo geral (641.692 N695w)
16 9	À mesa com Gilberto Freyre		2009	5 unidades: Acervo geral (641.5981 L824à)
17 0	À mesa com Monteiro Lobato	Camargos, Marcia	2008	1 unidade: Acervo geral (641.5981 C172à)

Em relação à atualização do acervo, a Biblioteca segue os critérios constantes na Política de Desenvolvimento de Coleções do IFPE, priorizando a aquisição dos materiais solicitados nos programas dos componentes curriculares dos cursos, mediante verba específica destinadas anualmente para a compra desses materiais.

Além dos livros que já constam no acervo físico e virtual, o *Campus* Cabo de Santo Agostinho conta uma reserva orçamentária destinada a atender o investimento com a aquisição do acervo bibliográfico. Atualmente esse *Campus* atualiza seu acervo bibliográfico visando atender as demandas dos novos cursos implantados assim como as atualizações pertinentes aos conteúdos, tanto no aspecto da inovação como na expansão dos conteúdos. As revisões de conteúdo das disciplinas e atualização de acervo bibliográfico estão programadas para serem realizadas de forma periódica em intervalos de 24 meses.

3.2. LABORATÓRIOS ESPECIALIZADOS

São 03 laboratórios especializados que atendem de forma satisfatória em quantidade e qualidade aos estudantes dos cursos do eixo, estando disponíveis para uso pelos docentes, técnicos e discentes do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia, dispondo de equipamentos e utensílios adequados ao desenvolvimento de diversas atividades.

A seguir, consta a lista contendo os equipamentos e de utensílios disponíveis nos espaços dos laboratórios:

3.2.1. Equipamentos disponíveis nos laboratórios:

Os tipos de equipamentos disponíveis nos espaços dos laboratórios constam no quadro 12 abaixo:

Quadro 20 - Tipos de equipamentos disponíveis nos espaços dos laboratórios do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia

ITEM	EQUIPAMENTO	ESPECIFICAÇÕES
1	Ultra refrigerador <i>Indrel</i>	Modelo: IULT 335 D, Voltagem: ~220-240V - 50/60Hz, Potência: 2 HP.
2	Fogão com 4 acendedores <i>inox</i>	FC 2- fogões industriais, alta pressão, com mangueira de alta pressão, sem forno, com chapa de ferro, com apara para gordura, medidas: 1x1 aproximadamente.
3	Máquina de Gelo cubo VENÂNCIO	Nº série: 1415871807110926 Capacidade: 50 L Tensão: 220 V~ Freqüência: 60Hz Potência: 330W Uso: interno.
4	Chapa Industrial aço BF <i>INOX</i>	Dimensões: 1.45 de largura, 1.50 de altura.
5	Freezer Horizontal <i>Fricon</i>	Modelo: HCED 503-2C000 Tensão: 220V/60Hz Vol: 503L Potência: 416 W.
6	Forno combinado a gás VENÂNCIO	Nº série: 1516061807031039 Capacidade: 6 GN's Tensão: 220 V~ / 705- 615 W Freqüência: 50-60 Hz Uso: interno.
7	Forno micro-ondas em <i>Inox</i>	Capacidade: 38L - Brastemp Modelo: BMJ38ARBNA Tensão: 220 V ~ 60 Hz. 8) Equipamento: Embaladora a vácuo. Especificações
8	Embaladora à vácuo	Marca: GSVAC, Modelo: 654220, Tensão: 220 V / 60Hz, Nº série: 18230341. Equipamento: Batedor de Milk Shake SKYMSEN copo <i>inox</i> . Especificações técnicas: Modelo: BMS-N, Voltagem: 220 V, Freqüência: 50-60 Hz, Potência: 500 W.
9	Moedor de carne Arbel MCR 08 2.0 BIVOLT	Nº série: 201806260000041787, Tensão: 220 V, Potência: 255 W, Freqüência: 60 Hz.
10	Fritadeira elétrica CETRO SOUS-VIDE ULTRASONIC	Modelo: SVU-6LA, Tensão: 220/240 V / 50-60 Hz, Volume: (L): 6, Internal tank size 300L*150*150 Hmm.
11	Liquidificador Colombo Premium.	Baixa rotação 2L, Modelo: BR 2L, Tensão: 127/220 V / 700/650 W, 60 Hz.
12	Batedeira planetária industrial VENÂNCIO	Tensão: 220 V / 500 W, 60 Hz; capacidade: 12 L; uso: interno.
13	Forno de metal em <i>INOX</i>	Sem controle de temperatura, alta pressão, medidas aproximadas: 80x70x60 cm.

14	Freezer horizontal	Modelo: RF-108, Marca: Frilux, Voltagem: 220V ~ 60Hz, Capacidade: 590L.
15	Cortador de frios semiautomático	Modelo: MXT30, Marca: Gural, BiVolt: 127/220V ~ 60Hz, Potência: 736/650W.
16	Batedeira orbital	Modelo: FPSTSM2711-057, Marca: OSTER, Voltagem: 220V ~ 60Hz, Potência: 6000W.
17	Moedor ajustável	Modelo: tipo MO9. Marca: Mamilton Beach, Voltagem: 220V ~60Hz, Potência: 1500W.
18	Liquidificador de baixa rotação	Modelo: LQI-04, Marca: italez, BiVolt: 127/220V, Potência: 840W, Capacidade: 4L.
19	Divisora de massa	Modelo: DMV30, Marca: VENÂNCIO.
20	Câmara de controle de fermentação	Modelo: 20T2, Marca: VENÂNCIO, Voltagem: 220V ~ 50-60Hz, Potência: 257W.
21	Amassadeira rápida	Modelo: AR-15/1, Marca: Braesi, Voltagem: 220V ~60Hz, Potência: 1800W, Capacidade: 15KG.
22	Modeladora de pães	Modelo: MB-35/1STYLE, Marca: Braesi, BiVolt: 127/220V ~60 Hz, Potência: 650/600W, Capacidade: 20g a 1KG.
23	Forno turbo digital	Modelo: FTDG8, Marca: VENÂNCIO, Voltagem: 220V ~ 50Hz, Potência: 760W.
24	Forno combinado <i>Don Bidone</i>	Modelo: FCDB6G, Marca: VENÂNCIO, Voltagem: 220V ~50-60 Hz, Potência: 705-615W.
25	Forno elétrico Roma <i>INOX</i>	Modelo: FERIDS90, Marca: VENÂNCIO, Voltagem: 220V, Potência: 5000W, Capacidade: 155L.
26	Geladeira <i>Frost Free</i>	Modelo: CRMS4, Marca: Consul, Voltagem: 220V, Volume total: 441L.

Fonte: Elaboração própria (2024).

3.2.2. Utensílios disponíveis nos laboratórios:

As variedades de utensílios disponíveis nos espaços dos laboratórios constam listadas no Quadro 21, abaixo.

Quadro 21 – Variedade de utensílios disponíveis nos espaços dos laboratórios do Curso Técnico Subsequente em Gastronomia

ITEM	UTENSÍLIOS	QUANTITATIVO
------	------------	--------------

1	1/2 GN - Cuba GN meia, 32,5×26,5 cm dimensões, 3 cm de profundidade, em metal <i>inox</i> Versão sem cor.	16
2	1/2 GN vazada - Cuba GN meia, 32,5×26,5 cm dimensões, 3 cm de profundidade, em metal <i>inox</i> Versão sem cor, vazada.	20
3	Abridor de latas e garrafas	9
4	Aro redondo M <i>inox</i>	3
5	Assadeira retangular M	3
6	Assadeira retangular P	1
7	Balde de Gelo - Balde de gelo, aço <i>inoxidável</i> , 35 cm altura, 22 cm diâmetro, com uma alça	2
8	Bandeja 45 x 35	12
9	Bandeja plástica	1
10	bandeja retangular branca	1
11	Bandeja retangular <i>inox</i>	4
12	Bandeja retangular plástica	1
13	Bisnaga 3 bicos M	1
14	Bisnaga 3 bicos P	1
15	<i>Bowl inox G</i>	1
16	<i>Bowl Pequeno</i> - Cumbuca metálica, alumínio, 19 cm diâmetro, 3 cm altura, fundo semicurvo	117
17	Bule de porcelana	3
18	Bule de vidro	1
19	Caixa organizadora	1
20	Carretilha para massa	1
21	Carretilha/cortador de pizza	1
22	Centrífuga plástica	1
23	Chaira 8"	6
24	Chinois G	1
25	Colher de chá	58
26	Colher de mesa	115
27	Colher de mesa	115
28	Colher de serviço G	3
29	Colher de serviço P	21
30	Colher de sobremesa	36
31	Colher Madeira G	1
32	Colher Polietileno M	1
33	Concha	20
34	Concha PP	1
35	Conjunto de xícara café	21
36	Conjunto de xícara chá	6
37	Copo baixo	14
38	Copo longo	3
39	Copo short	9
40	Coqueteleira	2
41	Cuscuzeira Individual (sem tampa)	1
42	Cuscuzeira P	4
43	Cutelo	13
44	Descascador de legumes	2

45	Escorredor de Macarrão <i>inox</i>	5
46	Escumadeira	20
47	Escumadeira fritura	1
48	Espátula bifeteira	2
49	Espátula <i>inox</i>	7
50	Esteira em silicone	76
51	Faca 6"	1
52	Faca 8"	16
53	Faca de mesa	107
54	Faca filetar 10"	2
55	Faca officio	34
56	Faca peixe	10
57	Forma de Bolo - Forma de bolo retangular, 40 cm comprimento, 30 cm largura, 5 cm altura, alumínio	2
58	Forma de Bolo Inglês - Forma de bolo retangular, 25 x 10 cm, 5 cm altura, alumínio	1
59	Forma de bolo média - Forma de bolo retangular, 35 cm comprimento, 25 cm largura, 4 cm altura, alumínio	2
60	Forma de silicone M	2
61	Forma de Silicone P	2
62	Forma para assar frango	1
63	Forma para bolo com furo GG	3
64	Forma para empada PP	12
65	Forma para torta crespa fundo removível P	1
66	Forma para torta crespa M	1
67	Forma Pizza	1
68	Formas de ovo de Páscoa	20
69	Frigideira Grande Teflon - Frigideira, 40 cm diâmetro, cabo longo de metal revestido em polipropileno, fundo da panela revestido em teflon, 8 cm altura	11
70	<i>Fouet</i>	2
71	Garfo de mesa	63
72	Garfo para salada	2
73	Garfo sobremesa	7
74	garfo trinchante	1
75	GN - Cuba GN inteira, 53 cm x 32,5 cm dimensões, 6 cm de profundidade, em metal <i>inox</i> versão sem cor e preto fosco	48
76	Grade de confeitaria	2
77	Jarra de plástico 2,8 L	1
78	Jarra de vidro	2
79	Jarra <i>inox</i>	1
80	Jarra medidora 1 L	8
81	Jarra PP	2
82	Moedor de pimenta	1
83	Molheira de vidro	3
84	Molheira <i>inox</i>	3
85	Molheira plástica (modelos variados) P	23
86	molheira quadrada dupla	2

87	Panela Caçarola Grande - Panela, Aço <i>inox</i> , 30 cm diâmetro, 40 cm altura, alças laterais em metal, com tampa	17
88	Panela Caçarola Média - Panela, Aço <i>inox</i> , 24 cm diâmetro, 30 cm altura, alças laterais em metal, com tampa	33
89	Panela Caçarola Pequena - Panela, Aço <i>inox</i> , 22 cm diâmetro, 25 cm de altura, alças laterais em metal, com tampa	29
90	Panela Caçarola PP - Panela, Aço <i>inox</i> , 18 cm diâmetro, 20 cm de altura alças laterais em metal, com tampa	29
91	Panela de pressão P	1
92	Panela <i>inox</i> com cabo	1
93	Panela Papeiro - Panela, Aço <i>inox</i> , 22 cm diâmetro, cabo único em metal	1
94	Panela Pressão - Panela 28 cm diâmetro, metal <i>inox</i> com tampa preparada para acúmulo de pressão e válvula de escape, cabo único envolto em polipropileno	3
95	Pegador 18 cm	24
96	Pegador 24 cm	17
97	Pegador 29 cm	12
98	Pegador de massa	3
99	Peneira G	4
100	Peneira P	1
101	Peneira PP	1
102	Pincel em silicone	9
103	Prato fundo (azul 1, branco 8)	9
104	Prato mesa	66
105	Prato mesa com logo do IFPE	9
106	Prato mesa diversos (2 azul, 3 beges, 1 marmorizado, 3 estampado)	9
107	Prato redondo cerâmica bege	1
108	Prato sobremesa (branco 12, preto 1, rústico 1)	45
109	Prato sobremesa com logomarca do IFPE	11
110	Ralador 6 lados <i>inox</i>	2
111	Raspa coco	1
112	Removedor de escamas	2
113	Rolo massa P polipropileno	1
114	Rolos Massa <i>inox</i> G	7
115	Saca rolha simples	1
116	<i>Sautese</i> Grande - Frigideira, <i>inox</i> , 30 cm diâmetro, cabo longo de metal	13
117	<i>Sautese</i> média - Frigideira, <i>inox</i> , 26 cm diâmetro, cabo longo de metal	12
118	Socador plástico pequeno	1
119	<i>Sousplat</i> <i>inox</i>	23
120	Suqueira	1
121	Tábua Polipropileno (verde 2, azul 5, amarela 2, branca 8, vermelha 2)	19
122	Tábua, madeira natural (tronco)	1
123	Taça de vidro	22
124	Taça <i>Flute</i>	11

125	Taça marguerita	4
126	Termômetro digital agulha	1
127	Tigela de vidro P	1
128	Tigela para sopas e caldos porcelana (branca 2, vermelha 1)	2
129	Travessa oval de vidro M	1
130	Travessa oval <i>inox</i> M	1
131	Travessa oval porcelana branca M (1 com alça, 1 sem alça)	2
132	Vaporizador (Cuscuzeira) <i>inox</i> P	1
133	<i>Wok</i> - Panela curva Estilo <i>Wok</i> chinês com revestimento em <i>teflon</i> , 35 cm diâmetro, 12 cm altura, com alça fina de metal, sem tampa	7
134	Xícara de vidro	5
135	xícara porcelana branca	1

Fonte: Elaboração própria (2024).

3.2.3. Manutenção dos espaços, equipamentos e utensílios:

A estrutura administrativa do *Campus* conta com Unidades Organizacionais responsáveis pela gestão e monitoramento dos bens. No caso dos itens utilizados pelo Curso, a Coordenação de Material, Patrimônio e Serviços Gerais (CMPSG) responde pela gestão patrimonial, limpeza, conservação predial e manutenção corretiva de bens. No que tange aos equipamentos de informática, a Coordenação de Tecnologia da Informação e Comunicação (CTIC) tem a responsabilidade de, a cada 06 (seis) meses, realizar a manutenção preventiva dos computadores do *Campus* Cabo de Santo Agostinho e adotar as medidas necessárias relacionadas à manutenção corretiva de itens de tecnologia da informação. Para a gestão dos espaços dos laboratórios da área, o eixo conta com os técnicos de laboratório e com os docentes e coordenações dos cursos, colaborando para a administração e manutenção dos espaços.

Eventualmente, conforme necessidade, podem ser solicitadas aquisições de equipamentos e utensílios de forma posterior.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20/12/1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

_____. **Lei nº 11.741, de 16/07/2008.** Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Brasília/DF: 2008.

_____. **Lei nº 11.892, de 29/12/2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

_____. **Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004.** Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

BRASIL, 2009. **Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI 2009/2013.** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco- IFPE/SETEC/MEC. Recife.

BRASIL. 2010. **Organização Acadêmica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco- IFPE/SETEC/MEC.** Recife.

BRASIL, 2012. **Projeto Político Pedagógico Institucional – PPPI.** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco- IFPE/SETEC/MEC. Recife.

BRASIL. **Ministério da Educação. Portaria nº 671 de 01/08/13.** Dispõe sobre o sistema de Seleção Unificada da Educação Profissional e Tecnológica (SISUTEC), para acesso a vagas gratuitas em cursos técnicos na forma subsequente. Brasília, 2013.

BRASIL. **Lei nº 9795 de 27/04/1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Brasília, 1999. Disponível em:< http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19795.html> Acesso em: 14 ago 2013.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Resolução CNE/CEB nº 02, de 15/12/2020.** Dispõe sobre alteração na Resolução CNE/CEB nº 4/2012, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Brasília/DF: 2020.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Resolução CNE/CEB nº 04, de 06/06/2012.** Dispõe sobre alteração na Resolução CNE/CEB nº 3/2008, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Brasília/DF: 2012.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Resolução CNE/CEB nº 01/2005.** Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio

e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004. Brasília/DF: 2005.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Resolução CNE/ CEB nº 04/99**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília/DF: 1999.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Parecer CNE /CEB nº 16/99** que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília/DF: 1999.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Parecer CNE/CEB nº 39/2004**. Trata da aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Parecer CNE/CEB Nº 40/2004**, que trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei nº 9.394/96 (LDB). Brasília/DF: 2004.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Parecer CNE/CEB nº. 11/2008**. Trata da proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Brasília/DF: 2008.

HOTEC Profissional de **Gastronomia**. São Paulo, 2011 <Disponível em: <http://www.hotec.com.br/gastronomia/arquivos/profissional.pdf> > acesso em 12 de maio de 2016

MEC/SETEC. **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos**. Disponível em: < http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=11394&Itemid =. Acesso em: 02 de abril de 2024. Brasília/DF: 2012.

MEC/SETEC. **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos**. Disponível em: < <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-2-de-15-de-dezembro-de-2020-294347656>>. Acesso em: 02 de abril de 2024. Brasília/DF: 2020.

PIAGET, J. **Aprendizagem e Conhecimento**. São Paulo: Freitas Bastos, 1983.

APÊNDICE A – Programas dos Componentes Curriculares

	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO <i>DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho</i>
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA

CURSO Técnico Subsequente em Gastronomia	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
COMPETÊNCIA Profissional	ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ 2024.2

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Total	C. H. Total	Período
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
TG01	Cultura e Alimentação	40		2	40	40	1º

Pré-requisitos	----	Co-Requisitos	----
-----------------------	------	----------------------	------

EMENTA

Abordagem do desenvolvimento das práticas alimentares da humanidade, desde o período pré-histórico até os dias atuais. Comida e identidade. A construção social do gosto. A formação da culinária brasileira, através da cultura afro-brasileira e indígena e suas contribuições na construção dos hábitos alimentares do Brasil. Surgimento dos serviços de alimentação. Gastronomia contemporânea e o fenômeno da globalização.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Conhecer sobre o conceito de gastronomia e as formas em que ela exerce influência na cultura e na sociedade;
2. Conhecer sobre as definições de patrimônio, identificar os principais patrimônios materiais e imateriais que se destacam no cenário gastronômico;

3. Identificar as transformações ocorridas na pré-história e grandes civilizações e as contribuições de cada período histórico na construção do gosto;
4. Reconhecer as influências na formação da gastronomia nacional;
5. Conhecer a origem dos restaurantes e sua importância na sociedade;
6. Refletir sobre as tendências gastronômicas da atualidade.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas mediante utilização de quadro branco, pincel, notebook e/ou projetor multimídia, com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins em atividades individuais ou em grupo. Uso de ferramentas inovadoras, com aprendizagem gamificadas e uso da sala de aula invertida.

AVALIAÇÃO

A avaliação poderá ser realizada de forma contínua, podendo ser qualitativa e/ou quantitativa. Os estudantes poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, avaliação de forma prática, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	C.H.
<p>UNIDADE I:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Gastronomia: etimologia e abordagens socioculturais; ● Cultura e patrimônio: conceitos e definições; ● Alimentação na pré-história; ● Grandes civilizações e suas relações com a agricultura e a pecuária; ● Desenvolvimento da alimentação na Europa: Período Clássico, Idade Média, Renascimento, Idade Moderna, Grandes Navegações e os produtos do Novo Mundo. <p>UNIDADE II:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● História da alimentação no Brasil; ● Alimentação indígena; ● Brasil Colonial e as influências afro-brasileiras na alimentação e na cultura; ● Aspectos da formação da gastronomia brasileira; ● Origem dos restaurantes e dos tipos de serviço; ● Advento da revolução industrial e a indústria de alimentos; ● O sistema <i>fast food</i> e a cadeia de alimentos ultraprocessados; ● Movimentos gastronômicos contemporâneos; ● Movimento <i>Slow Food</i> e <i>Comfort Food</i>; ● Gastronomia de Fusão e Molecular; 	20

- | | |
|--------------------------|--|
| ● Gastronomia inclusiva. | |
|--------------------------|--|

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<p>CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2011.</p> <p>FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: SENAC, 2015.</p> <p>CAVALCANTI, Maria Lectícia Moteiro. Esses Pratos Maravilhosos e seus Nomes Esquisitos. Recife, Casa Publicadora Brasileira, 2013.</p>
--

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<p>FREYRE, Gilberto. Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas básicas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5ª ed. São Paulo: Global, 2007.</p> <p>KURLANSKY, Mark. Sal: uma história do mundo. 2 ed. São Paulo: SENAC, 2003.</p> <p>MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: SENAC, 2013.</p> <p>MONTANARI, Massimo. O mundo na cozinha: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009.</p> <p>FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. 8ª ed. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2015.</p>
--

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO DIRETOR DE ENSINO



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA

CURSO Técnico Subsequente em Gastronomia	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
COMPETÊNCIA Profissional	ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ 2024.2

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Total	C. H. Total	Período
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
TG02	Segurança do Trabalho	40		2	40	40	1º

Pré-requisitos	----	Co-Requisitos	----
-----------------------	------	----------------------	------

EMENTA

Apresentar os principais conceitos, técnicas, equipamentos e medidas preventivas no que se refere à proteção contra acidentes em uma cozinha, bem como, desenvolver competências que permitam ao estudante reconhecer, avaliar, prevenir e controlar os riscos profissionais decorrentes do trabalho na área gastronômica, como também combater princípios de incêndios e prestar primeiros socorros em casos de acidentes. Incidentes, Acidentes e doenças profissionais. Avaliação e controle de risco. Estatística e custo dos acidentes. EPI (Equipamentos de proteção individual) e EPC (equipamento de proteção coletiva). Normalização e legislação de Segurança do Trabalho. Proteção contra incêndio. Higiene e segurança do trabalho. Segurança nas Empresas.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular, o estudante será capaz de:

1. Conhecer técnicas modernas de segurança do trabalho, visando a proteção do trabalhador no local de trabalho;
2. Desenvolver atividades de segurança do trabalho voltadas para a prevenção de acidentes, a prevenção de incêndios e a promoção da saúde. Distinguir e aplicar técnicas que permitam a prevenção de incêndios, além de identificar as emergências e as principais técnicas de socorro aos acidentados.
3. Desenvolver e aprofundar o estudo de temas de maior complexidade que envolva a segurança do trabalho no contexto das empresas de prestação de serviços;
4. Apresentar a importância do trabalho com segurança na área gastronômica;
5. Reconhecer e prever os riscos em serviços de gastronomia, além dos métodos de mitigá-los, analisando e criando as rotinas de trabalho para serviços, destacando as responsabilidades das pessoas envolvidas nas atividades;
6. Descrever as condições e ações que podem desencadear acidentes em uma cozinha, conseguindo reconhecer e selecionar os EPIs e EPCs.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas mediante utilização de quadro branco, pincel, notebook e projetor multimídia, com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins em atividades individuais ou em grupo. Uso de ferramentas de aprendizagem gamificadas e o uso da sala de aula invertida.

AVALIAÇÃO

Avaliação qualitativa e quantitativa ou apenas quantitativa. Os estudantes poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, avaliação de forma prática, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	C.H.
UNIDADE I: <ul style="list-style-type: none"> ● Histórico da segurança do trabalho. ● Normas regulamentadoras ● Acidentes característicos ● Prevenção e combate a incêndios. ● Riscos ambientais e profissionais. 	20
UNIDADE II: <ul style="list-style-type: none"> ● Análise de riscos → Riscos físicos; → Riscos químicos; → Riscos biológicos; → Riscos ergonômicos. ● Medidas de controle → Proteção coletiva; → Proteção individual; → Equipamentos ● e ferramentas de trabalho. ● Planejamento de serviços: → Procedimentos de trabalho; → Condições impeditivas; → Comunicação e o trabalho em equipe. 	20

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Legislação e responsabilidades: → Norma Regulamentadora nº 5 - CIPA; → Norma Regulamentadora nº 7 - PCMSO; → Decreto-Lei 5.452 - CLT. | |
|---|--|

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PEREIRA FILHO, Hipólito do Valle, PEREIRA, Vera Lúcia Duarte do Valle; PACHECO Jr, Waldemar. **Gestão da Segurança e Higiene do Trabalho**. São Paulo: Atlas, 2000. Ed. Artmed. São Paulo, 2004.

SALIBA, Tuffi Messias. **Curso básico de segurança e higiene ocupacional**. 39 7 ed. São Paulo: LTR, 2016.

SCALDELA, Aparecida Valdinéia; DE OLIVEIRA, Cláudio Antonio Dias; MILANELI, Eduardo; OLIVEIRA, João Bosco de Castro; BOLOGNESI, Paulo Roberto. **Manual Prático de Segurança e Saúde do Trabalho**. 2ª ed. Revista e ampliada. São Caetano do Sul. SP. Yendis Editora, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OLIVEIRA, João Bosco de Castro; BOLOGNESI, Paulo Roberto. **Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho**. 2 ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012.

CARDELLA, Benedito. **Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma abordagem Holística**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2016.

BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. **Segurança do Trabalho: Guia Prático e Didático**. São Paulo: Érica, 2018.

GONÇALVES, Isabelle Carvalho; GONÇALVES, Danielle Carvalho; GONÇALVES, Edwar Abreu. **Manual de Segurança e Saúde no Trabalho**. 7 ed. São Paulo: LTR, 2018.

MIGUEL, Alberto; Sérgio S. R. **Manual de Higiene e Segurança do Trabalho**. 13 ed. Porto: Porto Editora, 2014.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO DIRETOR DE ENSINO

	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA

CURSO Técnico Subsequente em Gastronomia	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
COMPETÊNCIA Profissional	ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ 2024.2

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Total	C. H. Total	Período
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
TG03	Etiqueta profissional e relações interpessoais	40		2	40	40	1º

Pré-requisitos	----	Co-Requisitos	----
-----------------------	------	----------------------	------

EMENTA

Reconhecimento dos profissionais dos serviços de gastronomia e sua inserção nos diferentes setores. Relações interpessoais de trabalho e de atendimento em conformidade com a ética profissional e relacionamento interpessoal entre os setores de uma empresa (restaurante, bares, hotel, cozinha industrial, etc). Relação entre a equipe de trabalho e os gestores do empreendimento. Ética profissional de gastronomia frente ao mercado de trabalho e valores e responsabilidade social. Liberdade e privacidade. Proteção legal do profissional e da profissão de gastronomia. Formas de tratamento no ambiente de trabalho e no ambiente acadêmico. *Soft skills* e seu impacto nas relações sociais e do trabalho.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular, o estudante será capaz de:

1. Reconhecer as relações interpessoais no ambiente de estudos e no ambiente de trabalho, contemplando as diferentes as relações e hierarquias no ambiente profissional;
2. Conhecer as condutas que estão em conformidade com a ética profissional e relacionamentos interpessoais entre as pessoas e os diversos setores de um serviço de alimentação (restaurantes, bares, hotéis, cozinhas industriais, etc);
3. Refletir sobre ética e condutas profissionais dentro do ambiente de trabalho na gastronomia, considerando o mercado de trabalho, os valores e a responsabilidade social;
4. Identificar os princípios da proteção legal do profissional e da profissão de gastronomia;
5. Saber agir de acordo com as formas de tratamento no ambiente de trabalho e no ambiente acadêmico;
6. Identificar corretamente as *soft skills* que impactam na boa atuação social e profissional nos diversos ambientes institucionais.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas mediante utilização de quadro branco, pincel, notebook e/ou projetor multimídia, com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins em atividades individuais ou em grupo. Uso de ferramentas inovadoras, com aprendizagem gamificadas e uso da sala de aula invertida.

AVALIAÇÃO

A avaliação poderá ser realizada de forma contínua, podendo ser qualitativa e/ou quantitativa. Os estudantes poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, avaliação de forma prática, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	C.H.
UNIDADE I: <ul style="list-style-type: none">● Reconhecimento dos profissionais dos serviços da gastronomia;● Relações interpessoais no trabalho e atendimento;● Relações entre equipe de trabalho e gestão de empreendimento;● Ética profissional e responsabilidade social.	20
UNIDADE II: <ul style="list-style-type: none">● Ética profissional e relacionamentos interpessoais entre pessoas e entre os setores de um serviço de alimentação;● Apresentação pessoal e profissional e comportamento em sociedade.● Formas de conduta e tratamento no ambiente de trabalho e no ambiente acadêmico;● <i>Soft skills</i> e seu impacto nas relações sociais e do trabalho.	20

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NALINI, José Renato. **Ética geral e profissional**. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2014.
SÁ, Antônio Lopes De. **Ética profissional**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2009.
MATTAR NETO, João Augusto. **Filosofia e Ética na Administração**. São Paulo: Saraiva, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALENCASTRO, Mário. **Ética empresarial**. IBPEX, 2010.
BARBIERI, José; CAJAZEIRA, Jorge. **Responsabilidade social empresarial e empresa sustentável**. São Paulo: Saraiva, 2009.
LACOMBE, Francisco. **Recursos humanos: princípios e tendências**. São Paulo: Saraiva: 2011.
LIMONGI-FRANÇA, Ana Cristina. **Psicologia do Trabalho: psicossomática, valores e práticas organizacionais**. São Paulo: Atlas, 2008.
VASQUEZ, Adolfo Sanchez. **Ética**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO DIRETOR DE ENSINO

	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO <i>DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho</i>
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA

CURSO Técnico Subsequente em Gastronomia	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
COMPETÊNCIA Profissional	ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ 2024.2

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Total	C. H. Total	Período
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
TG04	Higiene na manipulação de alimentos	40		2	40	40	1º

Pré-requisitos	----	Co-Requisitos	----
-----------------------	------	----------------------	------

EMENTA

Evolução da Higiene dos Alimentos no cenário mundial e nacional. A higiene dos estabelecimentos produtores, nos aspectos estruturais, nos procedimentos higiênicos com os produtos alimentícios e higiene do manipulador. Classificação dos alimentos. Guias alimentares. Educação Ambiental. Higiene: pessoal, ambiental, equipamentos, utensílios e de alimentos. Procedimento Operacional Padronizado. Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos. Doença Transmitida por Alimento (DTA). Tipos de dietas. Legislação na área de alimentos. Perigos em alimentos. Microbiologia básica dos alimentos. Doenças transmitidas por alimentos. Legislação sanitária vigente. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular, o estudante será capaz de:

1. Conhecer os conceitos voltados para higiene;
2. Conhecer as práticas de manipulação de alimentos;

BERTOLINO, Marco Túlio. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARELLE, Ana Cláudia; CANDIDO, Cynthia Cavalini. **Manipulação e higiene dos alimentos**. São Paulo: Érica, 2014.

GERMANO, Pedro Manual Leal. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Yendis, 2014.

CURI, Denise. **Gestão da Qualidade: Educação Ambiental, Auditoria e Certificação Ambiental**. São Paulo: Pearson, 2013.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2014.

SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO DIRETOR DE ENSINO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
PERNAMBUCO

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA

CURSO Técnico Subsequente em Gastronomia	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
COMPETÊNCIA Profissional	ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ 2024.2

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Total	C. H. Total	Período
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
TG05	Gastrotecnia	40		2	40	40	1º

Pré-requisitos	----	Co-Requisitos	----
-----------------------	------	----------------------	------

EMENTA

Fundamentos da gastrotecnia. Noções de peso, medidas e equivalência, per capita, fator de correção e fator de cocção. Princípios técnicos e conceituais necessários para o estudo da aquisição dos alimentos, armazenamento, pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos. Noções e compreensão de ficha técnica. Tipos de menus, estrutura dos cardápios, regras básicas para elaboração de cardápios, seleção e aquisição de alimentos para a composição do cardápio.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Definir os conceitos básicos e importância da gastrotecnia para a ciência dos alimentos, compreendendo as alterações sofridas pelos alimentos ao longo do processo de cocção e aplicação na gastronomia;
2. Compreender as equivalências de alimentos do mesmo grupo e também as medidas de equivalência entre volume e peso dos variados grupos de alimentos;

3. Conhecer os meios físicos que envolvem os métodos culinários: condução, convecção e radiação, assim como, calor seco, calor úmido e calor misto;
4. Compreender as principais partes de uma ficha técnica operacional e identificar sua importância e uso no contexto da gastronomia;
5. Proporcionar aos estudantes o domínio do conhecimento sobre o alimento e sua composição e as principais técnicas de preparo, visando à preservação dos nutrientes antes e após processamento/tratamento;
6. Identificar os principais tipos de menus, de estrutura dos cardápios, as regras básicas para elaboração de cardápios, reconhecendo os requisitos seleção e aquisição de alimentos para a composição do cardápio.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas mediante utilização de quadro branco, pincel, notebook e projetor multimídia, com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins em atividades individuais ou em grupo. Uso de ferramentas de aprendizagem gamificadas e o uso da sala de aula invertida.

AVALIAÇÃO

Avaliação qualitativa e quantitativa ou apenas quantitativa. Os estudantes poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, avaliação de forma prática, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	C.H.
<p>UNIDADE I:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Introdução à Gastrotecnia; ● Valor nutricional dos grupos alimentares; ● Meios físicos que envolvem os métodos culinários: condução, convecção e radiação, assim como, calor seco, calor úmido e calor misto; Alterações sofridas pelos alimentos ao longo do processo de cocção e aplicação na gastronomia (branquear, escalfar, cozer, cozer a vapor, cozer sob pressão, guisar e escalfar, assar no espeto, grelhar e assar no forno, tipos de fornos – tradicionais, convecção e micro-ondas, fritar e saltar). ● Equivalências de alimentos do mesmo grupo; ● Medidas de equivalência entre volume e peso dos variados grupos de alimentos. 	20
<p>UNIDADE II:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ficha técnica operacional e sua importância e uso no contexto da gastronomia. ● Composição e principais técnicas de preparo os alimentos, visando à preservação dos nutrientes antes e após processamento/tratamento; ● Tipos de menus, de estrutura dos cardápios, as regras básicas para elaboração de cardápios; ● Requisitos de seleção e aquisição de alimentos para a composição do cardápio. 	20

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMARGO, Erica Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. Manual de Laboratório. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

TEICHMANN, Ione. **Tecnologia Culinária**. 2 ed. Porto Alegre: EDUCS, 2009.

KOVËSI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. **400G**: Técnicas de Cozinha. 2 ed. Companhia Editora Nacional, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra. BERNARDES, Silva Martinez. **Cardápio**: guia prático para elaboração. São Paulo: Rocca, 2008.

ARAÚJO, Wilma M. C.; BOTELHO, Raquel B. A.; MONTEBELLO, Nancy di Pilla; BORGIO, Luiz Antonio. **Alquimia dos Alimentos**. 2 ed. São Paulo: Editora Senac, 2012.

DOMENE, Semíramis Martins Alves. **Técnica dietética**: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2 ed. São Paulo: Manole 2006.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 7 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO DIRETOR DE ENSINO

	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO <i>DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho</i>

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA

CURSO Técnico Subsequente em Gastronomia	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
COMPETÊNCIA Profissional	ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ 2024.2

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Total	C. H. Total	Período
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
TG06	Habilidades de Cozinha	96	24	6	120	120	1º

Pré-requisitos	----	Co-Requisitos	----
-----------------------	------	----------------------	------

EMENTA

Estudo das bases da cozinha e principais utensílios, assim como os cortes (principais tipos e suas utilizações em vegetais), os agentes aromáticos, espessantes e embelezadores, abordando sua definição, função e classificação. Introdução a Cutelaria, orientando sobre as principais técnicas de conservação e principais utensílios utilizado na cozinha; Estudo dos fundos e sopas, caracterizando seus tipos e formas de confecção; Molhos clássicos e modernos; Introdução a Marinadas, Condimentos, Ervas e Especiarias; Estudo da aplicação dos métodos de cocção. Estudo das carnes bovina, suína, ovina, aves, peixes, crustáceos, moluscos e anfíbios abordando seu histórico, consumo, características da carne e aplicações gastronômicas.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Adquirir conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas de cozinha;
2. Desenvolver habilidades em cortes de vegetais e bases da cozinha;
3. Desenvolver habilidades para manipulação de carnes, aves, peixes e frutos do mar;
4. Conhecer e aplicar métodos e técnicas de cozinha, além de construir habilidades práticas pertinentes aos cortes gastronômicos;
5. Conhecer e harmonizar ervas, especiarias e temperos;
6. Criar e/ou executar preparações gastronômicas.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas mediante utilização de quadro branco, pincel, notebook e/ou projetor multimídia, com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins em atividades individuais ou em grupo. Uso de ferramentas inovadoras, com aprendizagem gamificadas e uso da sala de aula invertida.

AVALIAÇÃO

A avaliação poderá ser realizada de forma contínua, podendo ser qualitativa e/ou quantitativa. Os estudantes poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, avaliação de forma prática, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	C.H
	.
UNIDADE I: <ul style="list-style-type: none">● Bases da Cozinha e principais utensílios: Cortes (principais tipos e suas utilizações em vegetais); Agentes Aromáticos: definição e função; Agentes Espessantes: definição, classificação; Embelezadores: definição, classificação; Cutelaria: Técnicas de conservação e principais utensílios utilizado na cozinha● Fundos, molhos e Sopas: Sopas: definição, classificação e principais tipos; Fundos; Molhos; Marinadas; Condimentos; Ervas e Especiarias● Princípios e Métodos de cocção: aplicação dos métodos de cocção nos vegetais.	60
UNIDADE II: <ul style="list-style-type: none">● Peixes, crustáceos, moluscos e anfíbios: Estudos abordando seu histórico, consumo, características da carne, aplicações gastronômicas e técnicas de cocção;	

<ul style="list-style-type: none"> ● Carne bovina: Estudos abordando seu histórico, consumo, características da carne, aplicações gastronômicas e técnicas de cocção; ● Carne Suína: Estudos abordando seu histórico, consumo, características da carne, aplicações gastronômicas e técnicas de cocção; ● Aves: Estudos abordando seu histórico, consumo, características da carne, aplicações gastronômicas e técnicas de cocção; ● Caprinos e Ovinos: Estudos abordando seu histórico, consumo, características da carne, aplicações gastronômicas e técnicas de cocção; ● Princípios e Métodos de cocção: aplicação dos métodos de cocção em proteínas. 	60
---	----

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.

GISSLEN, Waney. **Culinária profissional**. 6. ed. Tradução de: Lorecy Scavarazzini, Maria Augusta R. Tedesco, Marlene Deboni. Barueri, SP: Manole, 2012.

KOVËSI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. **400G: técnicas de Cozinha**. 2 ed. Companhia Editora Nacional. 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

RIPPINGTON, Neil. **Curso introdutório de Chef profissional**. São Paulo: Manole, 2014.

FARROW, Joanna. **Escola de Chefs**. São Paulo: Manole, 2009.

TROTTER, Charlie; HALL, Lyn; WAREING, Marcus; HILL, Shaun. **Facas e Cortes**. São Paulo: Publifolha, 2015. 2 ed. 226p.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351p.

BOSISIO JÚNIOR, Arthur. (Coord.). **Culinária Suína No Brasil: qualidade do campo à mesa**. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2010. 2ª Ed. 152p.

ASSINATURA DO(A) COORDENADOR(A) DO CURSO

ASSINATURA DO DIRETOR DE ENSINO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
PERNAMBUCO

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA

CURSO Técnico Subsequente em Gastronomia	EIXO TECNOLÓGICO/ ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
COMPETÊNCIA Profissional	Ano de Implantação da Matriz 2024

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Componente curricular	<input type="checkbox"/> Prática Profissional
<input type="checkbox"/> TCC	<input type="checkbox"/> Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº.de Créditos	C.H. TOTAL (H/R)	C.H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
TG07	Cozinha Internacional I	64	16	4	80	80	1º

Pré-requisitos	---	Co-Requisitos	----
-----------------------	-----	----------------------	------

EMENTA

A formação da identidade culinária dos países (Portugal, Espanha, França, Itália, Inglaterra, Alemanha, Turquia, Israel, Marrocos e Tunísia) com vista em seus aspectos históricos, geográficos e socioculturais. As cozinhas regionais de cada país e suas caracterizações com ênfase nos seus ingredientes e técnicas de preparo típicos.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Caracterizar a identidade culinária dos países estudados através dos seus aspectos históricos, geográficos e socioculturais;
2. Diferenciar as principais cozinhas abordadas no componente curricular;
3. Reconhecer os principais ingredientes utilizados nas cozinhas apresentadas;
4. Definir as técnicas culinárias adotadas nos diversos países estudados
5. Aplicar as principais técnicas culinárias adotadas nos diversos países estudados;
6. Executar preparações típicas de cada país.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas mediante utilização de quadro branco, pincel, notebook e projetor multimídia, com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins em atividades individuais ou em grupo. Uso de tecnologias inovadoras, como ferramentas de aprendizagem gamificadas e o uso da sala de aula invertida.

AVALIAÇÃO

Avaliação qualitativa ou apenas quantitativa. Os estudantes poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, avaliação de forma prática, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	C.H.
<p>UNIDADE I:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Europa Ocidental: França, Inglaterra e Alemanha; <p>Aspectos: Histórico, Geográfico e Sociocultural; Preparações típicas: Ingredientes e técnicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Europa Meridional: Portugal, Espanha e Itália; <p>Aspectos: Histórico, Geográfico e Sociocultural; Preparações típicas: Ingredientes e técnicas.</p>	40
<p>UNIDADE II:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mediterrâneo Oriental: Turquia e Israel; <p>Aspectos: História, Geografia e Sociocultural; Preparações típicas: Ingredientes e técnicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● África Mediterrânea: Marrocos e Tunísia; <p>Aspectos: História, Geografia e Sociocultural; Preparações típicas: Ingredientes e técnicas.</p>	40

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Edição: 4. ed. rev. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.

ULLMANN, H.F. **O Livro Essencial da Cozinha Mediterrânea**. Editora: H. F. Ullmann, 2008.

BASSOLEIL, Emmanuel. **Larousse da Cozinha do Mundo: Mediterrâneo e Europa Central**. Editora: Larousse, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

KOENIG, Leah. **The Jewish Cookbook**. New York: Phaidon Press, 2019.

HAGE, Salma. **The mezze cookbook: sharing plates from the meddle east**. Londres: Phaidon Press Limited, 2018.

HAGE, Salma. **The Lebanese Cookbook**. New York, NY: Phaidon Press, 2019.

GRABOLLE, Heiko. **Cozinha Alemã**. 1ª edição. Editora: Senac Nacional, 2013.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO DIRETOR DE ENSINO

	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO <i>DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho</i>
---	--

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA**

CURSO Técnico Subsequente em Gastronomia	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
COMPETÊNCIA Profissional	ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ 2024.2

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Total	C. H. Total	Período
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
TG08	Serviço de sala, bar e café	80	-	4	80	80	2º

Pré-requisitos	----	Co-Requisitos	----
-----------------------	------	----------------------	------

EMENTA

Histórico e evolução de bares e restaurantes. Tipologia de bares e restaurantes. Serviço de salão e atendimento. Utensílios para salão. Tipos de Serviço à mesa. Utensílios próprios para o serviço de bebidas. Técnicas de serviço de bebidas. Influência histórica de coquetéis e drinks. Noções de higiene no tratamento de bebidas. Classificação dos coquetéis por Categoria. Modalidade, Finalidade e Grupos. Elaboração de drinks e coquetéis clássicos e contemporâneos. Conceitos para criação para novos drinks e coquetéis. Princípios de Enologia e Enogastronomia. Bebidas não alcoólicas. Estudos e Serviços de chás, infusões e decocções. Estudo e serviço de café e elaboração de bebidas à base de café.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Reconhecer histórico e evolução de bares e restaurantes, identificando a tipologia de bares e restaurantes e diferenciar os tipos de serviço à mesa;

2. Conhecer os serviços de salão e de atendimento e reconhecer a utilidade dos principais tipos de utensílios para salão e para o serviço de bebidas;
3. Compreender as principais técnicas no serviço de bebidas e identificar os tipos de coquetéis e drinks, assim como os procedimentos de higiene no tratamento de bebidas;
4. Diferenciar os drinks e coquetéis clássicos dos contemporâneos, identificando os conceitos para criação para novos drinks e coquetéis;
5. Conhecer os princípios de Enologia e Enogastronomia;
6. Diferenciar os diferentes tipos de bebidas não alcoólicas.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas mediante utilização de quadro branco, pincel, notebook e projetor multimídia, com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins em atividades individuais ou em grupo. Uso de ferramentas de aprendizagem gamificadas e o uso da sala de aula invertida.

AVALIAÇÃO

Avaliação qualitativa e quantitativa ou apenas quantitativa. Os estudantes poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, avaliação de forma prática, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	C.H.
UNIDADE 1: <ul style="list-style-type: none"> ● Histórico e evolução de bares e restaurantes, ● Tipologia de bares e restaurantes, ● Serviços de salão e de atendimento, ● Principais tipos de utensílios para salão, ● Tipos de Serviço à mesa. 	40
UNIDADE 2: <ul style="list-style-type: none"> ● Utensílios próprios para o serviço de bebidas. ● Técnicas no serviço de bebidas; ● Tipos de coquetéis e drinks, ● Procedimentos de higiene no tratamento de bebidas; ● Classificação de coquetéis por Categoria, Modalidade, Finalidade e Grupos; ● Princípios de Enologia e Enogastronomia, ● Bebidas não alcoólicas, tais como kombucha, kefir, sucos, smoothies, entre outros; ● Estudo e serviço de chá e café. ● Composição e o serviço de café e compreender o processo de elaboração de bebidas à base de café. 	40

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PACHECO, Aristides Oliveira. **Manual do Maître d'Hôtel**, 5 ed. São Paulo, Senac SP, 2005.
PACHECO, Aristides Oliveira. **Iniciação à Enologia**. 6 ed. Editora Senac, 2014.
MOLDYAER, Anette. **O Livro do Café**: histórias, espécies e variedades, indicadores de qualidade, técnicas de barista, cafés pelo mundo, equipamento, receitas. 1 ed. Publifolha, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FONSECA, Marcelo Taldri. **Tecnologias Gerenciais de Restaurantes**, Senac SP, 1999, São Paulo
PACHECO, Aristides Oliveira. **Manual do Bar**, Senac SP, 2008, São Paulo
MASTROROSA, Luciana. **Pingado e pão na chapa**. Editora Memória Visual. 2010
SENAC, DN. **Sou garçom**: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. Editora Senac São Paulo, 2016.
FURTADO, Edmundo. **Copos de bar & mesa**: história – serviço – vinhos – coquetéis. São Paulo: SENAC, 2009.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO DIRETOR DE ENSINO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA

CURSO Técnico Subsequente em Gastronomia	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
COMPETÊNCIA Profissional	ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ 2024.2

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Total	C. H. Total	Período
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
TG09	Cozinha Fria	32	8	2	40	40	2º

Pré-requisitos	----	Co-Requisitos	----
-----------------------	------	----------------------	------

EMENTA

Histórico e profissão. Princípios de conservação de alimentos aplicados na cozinha fria. Molhos frios. Saladas. Queijos e embutidos. Sanduíches. Hors d'oeuvres.
--

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Reconhecer as principais atividades do profissional da cozinha fria;
2. Aplicar os princípios de conservação de alimentos utilizados na cozinha;
3. Reconhecer as preparações clássicas do setor e suas composições;
4. Distinguir os tipos de queijos e embutidos;
5. Apontar as técnicas de serviço necessárias para preparações do setor;
6. Executar preparações da cozinha fria.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas mediante utilização de quadro branco, pincel, notebook e projetor multimídia, com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins em atividades individuais ou em grupo. Uso de tecnologias inovadoras, como ferramentas de aprendizagem gamificadas e o uso da sala de aula invertida.

AVALIAÇÃO

Avaliação qualitativa ou apenas quantitativa. Os estudantes poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, avaliação de forma prática, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	C.H.
<p>UNIDADE I:</p> <ul style="list-style-type: none">● Garde manger profissional: Histórico e oportunidades do setor.● Princípios básicos da conservação aplicados na cozinha fria:<ul style="list-style-type: none">- Conservação pelo uso do calor: Branqueamento, secagem e concentração;- Conservação pelo uso do frio: refrigeração e congelamento;- Conservação pelo uso do açúcar: geléia e compota;- Conservação por fermentação láctica;- Conservação por salga e defumação.● Molhos frios:<ul style="list-style-type: none">- Conceito- Tipos de molhos: ingredientes e técnicas● Saladas:<ul style="list-style-type: none">- Conceito;- Ingredientes: técnicas de produção e armazenamento;- Tipos de saladas. <p>UNIDADE II:</p> <ul style="list-style-type: none">● Embutidos:<ul style="list-style-type: none">- Conceito e elementos básicos;- Tipos e processo de produção.● Queijos:<ul style="list-style-type: none">- Conceito;- Processo de produção e classificação;- Serviço.	20

<ul style="list-style-type: none"> ● Sanduíches: - Conceito e elementos básicos; -Tipos de sanduíche. ● Hors d'oeuvres: - Conceito; ● - Tipos de hors d'oeuvres e serviço. 	20
--	----

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger**: a arte e o ofício da cozinha fria. 4ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2014. 708 p.

GAVA, Allanir Jaime. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. Ed. rev. São Paulo: Nobel, 2009.

GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional**. 6.ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARVALHO, Robson de. **Cozinha Fria**: da ornamentação à execução do cardápio. ED. Érica. 2014.

FELLOWS, Peter J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

ARUMUGAM, Nadia. **1000 Molhos**: para pratos salgados e doces. Quarto publishing. 2014. 288 p.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8.ed. São Paulo: SENAC, 2010.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu. **Todas as Técnicas Culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 p.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO DIRETOR DE ENSINO

	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO <i>DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho</i>
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA

CURSO Técnico Subsequente em Gastronomia	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
COMPETÊNCIA Profissional	ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ 2024.2

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Total	C. H. Total	Período
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
TG10	Panificação e Confeitaria	96	24	6	120	120	2º

Pré-requisitos	----	Co-Requisitos	----
-----------------------	------	----------------------	------

EMENTA

Breve histórico da panificação e confeitaria nas diferentes culturas. Equipamentos e Utensílios aplicados no segmento. Farinha de trigo e suas características, principais ingredientes enriquecedores em panificação e confeitaria. Fermentação: tipos e aplicações. Principais ingredientes de confeitaria, características e aplicações. Princípios de básicos de panificação: processos básicos de mistura, desenvolvimento do glúten, modelagem e cocção. Cálculo do padeiro e proporção em panificação. Pães da padaria nacional e internacional. Bases para confeitaria: massas básicas, Cremes básicos, Bolos e sobremesas nacionais. Sobremesas clássicas internacionais. Chocolate: tipos e aplicações, técnicas de derretimento e temperagem.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas mediante utilização de quadro branco, pincel, notebook e projetor multimídia, com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins em atividades individuais ou em grupo. Uso de tecnologias inovadoras, como ferramentas de aprendizagem gamificadas e o uso da sala de aula invertida.

AVALIAÇÃO

Avaliação qualitativa ou apenas quantitativa. Os estudantes poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, avaliação de forma prática, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	C.H.
UNIDADE I: <ul style="list-style-type: none">● História da Panificação e Confeitaria;● Ingredientes principais na panificação e confeitaria - Características e aplicações:<ul style="list-style-type: none">- Farinha de trigo;- Açúcares;- Gorduras;- Ovos e Leite;- Agentes aromatizantes;- Aditivos naturais e sintéticos.<ul style="list-style-type: none">● Fermentação: Tipos de fermento e características da fermentação química, física e biológica;● Principais equipamentos de uma confeitaria/padaria profissional;● Cálculo do padeiro e matemática aplicada à panificação;● Características de pães da padaria nacional e internacional.	60
UNIDADE II: <ul style="list-style-type: none">● Características de massas básicas da confeitaria;● Características de cremes e merengues clássicos da confeitaria;● Receituário de sobremesas da confeitaria internacional;● Receituário de bolos e doces da confeitaria nacional;● Trabalhos com chocolate.	60

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VIANNA, Felipe Soaves Viegas. **Manual prático da panificação** Senac. Editora Senac. 2018. 350p.
GISSLEN, Wayne. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole. 2011. 800 p.
KALANTY, Michael. **Como assar pães: As cinco famílias de pães**. Editora Senac São Paulo. 2012. 536p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAGA, Paulo. **Pão da paz: 195 receitas de pão de países membros da ONU**. São Paulo: Boccato: SENAC São Paulo, 2006. 237 p. ISBN 85-7555-113-2.
CASAGRANDE, Clecia. SENAC. DN. **O pão na mesa brasileira**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. 151 p. (A Formação da culinária brasileira) ISBN 85-7458-1518.
CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 3. ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2009. 338 p. ISBN 978-85-7359-889-6.
BERTINET, Richard. **Pães: deliciosos, simples e contemporâneos**. São Paulo, Ed. Marco Zero, 2013.
COSTA, Diego Rodrigues. **Manual Prático de Confeitaria**. Editora Senac São Paulo. 2018. 378 p.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO DIRETOR DE ENSINO



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA

CURSO Técnico Subsequente em Gastronomia	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
COMPETÊNCIA Profissional	ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ 2024.2

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
TG11	Cozinha Internacional II	64	16	4	80	80	2º

Pré-requisitos	----	Co-Requisitos	----
-----------------------	------	----------------------	------

EMENTA

Histórico e evolução como cozinha, os principais produtos e técnicas e principais preparações das cozinhas: Mexicana, Norte-americana, Caribenha, Platense, Andina, da Grão-colômbia, Japonesa, Chinesa, Indiana e do sudeste asiático.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Saber diferenciar as principais cozinhas abordadas no componente curricular;
2. Conhecer as principais técnicas culinárias adotadas e culturas gastronômicas dos diversos países estudados;
3. Conhecer as principais preparações clássicas de cada país estudado;

4. Transmitir informações decorrentes das principais correntes gastronômicas do mundo;
5. Enfatizar aspectos históricos, culturais e gastronômicos das principais cozinhas estudadas;
6. Promover o conhecimento básico das preparações mais importantes de cada país e suas técnicas culinárias específicas

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas mediante utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia, com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins em atividades individuais ou em grupo. Uso de tecnologias inovadoras, como jogos digitais e ferramentas de aprendizagem gamificadas e o uso da sala de aula invertida.

AVALIAÇÃO

Avaliação será contínua, podendo ser também qualitativa ou apenas quantitativa. Os estudantes poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	C.H.
<p>UNIDADE I:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cozinha mexicana: Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas e principais preparações. ● Cozinha norte-americana: Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas e principais preparações. ● Cozinha caribenha: Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas e principais preparações. ● Cozinha Platense: Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas e principais preparações. ● Cozinha Andina: Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas e principais preparações. ● Cozinhas da grão-colômbia: Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas e principais preparações. 	40
<p>UNIDADE II:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cozinha japonesa: Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas e principais preparações; ● Cozinha Chinesa: Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas e principais preparações; ● Cozinha indiana: Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas e principais preparações; ● Cozinhas do sudeste asiático: Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas e principais preparações. 	40

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América**. São Paulo: SENAC, 2004.
 CHAVES, Guta; FRIXA, Dolores. **Larousse da Cozinha Brasileira**. São Paulo: Larousse, 2007.

RODRIGUES, Martins; WEBER, Tatiana (Coord). **O livro essencial da cozinha asiática**. São Paulo: Paisagem, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MORALES, Martin. **Ceviche**: culinária peruana tradicional e contemporânea. Ed. Publifolha. 2014.

HICKS, R. **Cozinha mexicana**. [S.l.]: Editora LISMA, 2005.

FRANKEMOLLE, Gabi Von; WINNEWISSER, Sylvia. **América**. São Paulo: Dinalivro Edições, 2009.

KANASHIRO, Adriano. **Larousse da Cozinha do Mundo**: Ásia e Oceania. São Paulo: Larousse, 2005.

PLAM, Mai. **Sabores do Oriente**: receitas da China, Cingapura, Coreia, Índia, Japão, Tailândia e Vietnã. São Paulo: Publifolha, 2011.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO DIRETOR DE ENSINO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
PERNAMBUCO**
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA**

CURSO Técnico Subsequente em Gastronomia	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
COMPETÊNCIA Profissional	ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ 2024.2

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Total	C. H. Total	Período
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
TG12	Cozinha brasileira	64	16	4	80	80	2º

Pré-requisitos	----	Co-Requisitos	----
-----------------------	------	----------------------	------

EMENTA

Aspectos históricos, culturais e heranças gastronômicas de seus povos formadores. Ingredientes, técnicas e influências de imigrantes na gastronomia brasileira típica ao longo de sua história. Hábitos alimentares brasileiros, Ingredientes sazonais e endêmicos de biomas brasileiros, Cozinha regional e contemporânea e preparações representativas das regiões brasileiras (Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul).

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Conhecer o histórico da cozinha brasileira, suas raízes e cozinhas mães;
2. Conhecer e entender as influências de outras culturas posteriores e sua participação na formação da cultura alimentar nacional;
3. Conhecer as particularidades de técnicas e ingredientes das cozinhas regionais do Brasil;
4. Pesquisar e aprofundar os conhecimentos sobre as cozinhas das regiões brasileiras;
5. Desenvolver de forma mais próxima ao original as receitas mais representativas das cozinhas de cada uma dessas regiões;

6. Degustar as preparações realizadas analisando os fatores teóricos absorvidos anteriormente.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas mediante utilização de quadro branco, pincel, notebook e projetor multimídia, com possibilidade de inserção de estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/vídeos e seminários, além de leituras de conteúdos afins em atividades individuais ou em grupo. Uso de ferramentas de aprendizagem gamificadas e o uso da sala de aula invertida.

AVALIAÇÃO

Avaliação qualitativa e quantitativa ou apenas quantitativa. Os estudantes poderão ser avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, seminários, pesquisa, participação, avaliação de forma prática, resolução de exercícios ou através de outra ferramenta avaliativa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	C.H.
<p>UNIDADE I:</p> <ul style="list-style-type: none">● Histórico e Evolução da cozinha brasileira:<ul style="list-style-type: none">- Linha do Tempo da gastronomia brasileira;- Troca de influências entre Portugueses e indígenas, a primeira miscigenação;- A chegada dos escravizados e a criação da cultura alimentar brasileira;- O ciclo do açúcar e do ouro e suas influências na gastronomia;- Influência gastronômica dos migrantes ao longo da história;- Situação Atual da Gastronomia Brasileira no Brasil e no mundo;- Divisões Regionais da Cozinha Brasileira.● A divisão político social do Brasil:<ul style="list-style-type: none">- Diferenças climáticas e sociais entre as regiões do Brasil;- Influências históricas presentes na diferença de preparações entre as regiões do Brasil- Especificidades das cozinhas Regionais.● Cozinha da Região Centro-Oeste:<ul style="list-style-type: none">- Influência do Pantanal na Cozinha do Centro-Oeste;- Preparações típicas da Região do Goiás Mato Grosso e Mato Grosso do Sul.● Cozinha da região sudeste:<ul style="list-style-type: none">- Micro Regiões gastronômicas dentro da Região Sudeste;- A cozinha de Fazenda – Cozinha Típica Mineira;- A cozinha Praiana – Cozinha típica do Espírito Santo;- A Cozinha Típica Paulista e Carioca;- A cozinha cosmopolita - Perfil atual das Cozinhas Paulistas e Cariocas. <p>UNIDADE II:</p> <ul style="list-style-type: none">● Cozinha da região sul:<ul style="list-style-type: none">- A utilização da Carne como elemento de destaque na cozinha do Sul;- A cozinha dos Pampas – Cozinha Típica Gaúcha;- Técnicas e preparações das Cozinhas de Santa Catarina e Paraná;	40

<ul style="list-style-type: none"> - Histórico e técnicas de preparo do Churrasco Gaúcho. ● Cozinha da região norte: <ul style="list-style-type: none"> - Demarcação da Região Norte - Coletismo Indígena, Missões e Fundação das Principais Cidades do Norte do Brasil - Aspectos Culturais da Alimentação Indígena repassados aos colonos - Utilização da Macaxeira ● Cozinha da região nordeste: <ul style="list-style-type: none"> - A Influência dos Engenhos de Açúcar - Marcas da presença dos Escravos na Alimentação Nordestina - Tabuleiros e Iguarias, a Região dos doces - Nordeste Turístico e Influências da nova gastronomia na alimentação Tradicional - Comidas Sazonais (Festejos populares) ● Cozinha brasileira contemporânea e chefs da cozinha brasileira. 	40
---	----

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. 7 ed. São Paulo: Senac Ed. 2005, 205p.

DORIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira, São Paulo, Editora Três Estrelas, 2014.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, ed. Global, 2007, Rio de Janeiro. 270p.

LODY, Raul. **À mesa com Gilberto Freyre**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004.

LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca**: temas da Antropologia da alimentação. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

KAUFMAN, Tânia. Neumann. **A Cultura Alimentar Judaica em Pernambuco**, Recife, EAHJP, 2010.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO DIRETOR DE ENSINO

APÊNDICE B – Portaria nº 63 de 18 de março de 2024

Brasília, 18 de abril de 2024

ISP - Publicado em 18/03/2024 - Ano 8 Edição 3.12

ISSN 1111-1111

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO Campus Cabo de Santo Agostinho Portaria CCSA/IFPE nº 63, de 18 de março de 2024

EMENTA: Designa Comissão para Reformulação Total do Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Cozinha.

O DIRETOR-GERAL DO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO, nomeado através da Portaria nº 496/2023/GR/IFPE, de 30/04/2023, publicado no D.O.U. de 05/05/2023, Seção 02, página 20, no uso de suas atribuições conferidas pela Portaria nº 228/2016/GR/IFPE, de 29/03/2016, e, considerando o processo SEI nº 20118.007037/2024-95, resolve:

Art. 1º Designar Comissão para Reformulação Total do Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Cozinha, que será composta pelos seguintes membros:

Nome do(a) Servidor(a)	SIAPÉ	Unidade de Exercício	Função
LARI OLIVEIRA LINS	1188003	DEN / CCGT	Presidente
ADNA MAREIA OLIVEIRA DE SENA	1946463	DEN / CDM	Membro
CYNTHIA BRAGA DA MOURA DE TÊME E ARGOLLO	1001250	DEN / CTHL	Membro
FRON FERREIRA CAMPOS DA SILVA	2414962	DEN / CDRS	Membro
MÔNICA RODRIGUES DE OLIVEIRA	3355361	DEN / CTHL	Membro
NEYVAN RENATO RODRIGUES DA SILVA	1301764	DEN / CTHL	Membro
RODRIGO ACIOLÉTI VELLOZO	1123640	DEN / CTHL	Membro

Art. 2º Compete à Comissão:

1. Revisar o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Técnico Subsequente em Cozinha com os devidos critérios;
2. Apresentar a proposta de novo PPC, observando-se as diretrizes contidas no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (CNCT) do Ministério da Educação (MEC), bem como as normativas institucionais vigentes.

Art. 3º A Comissão terá duração de 45 (quarenta e cinco) dias e se reunirá semanalmente, em caráter ordinário, e extraordinariamente, por convocação de sua Presidência, quando houver assunto urgente a tratar.

§ 1º As proposições discutidas nas reuniões serão aprovadas pela maioria simples de votos, com quórum mínimo de 04 (quatro) membros.

§ 2º Em caso de empate, o voto de desempate ou de qualificação será exercido pela Presidência da Comissão.

§ 3º Fica vedada a divulgação de discussões em curso sem a prévia anuência da Presidência da Comissão.

§ 4º As reuniões serão realizadas presencialmente e/ou de forma remota, nesse último caso, com a utilização de recursos de videoconferência.

Art. 4º As medidas decorrentes das reuniões serão apresentadas à Direção-Geral do Campus Cabo de Santo Agostinho, por meio da nova versão do Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 5º Não há previsão de gastos com diárias e passagens para os membros da Comissão, uma vez que todos pertencem à comunidade acadêmica do Campus.

Art. 6º Realizar para os integrantes da presente Comissão para registro nos seus respectivos Planos de Trabalho, a carga horária semanal de até 82 (oitenta e duas) horas.

Art. 7º Revogadas as disposições em contrário, esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO DIRETOR-GERAL DO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO, 17 de março de 2024

DANIEL COSTA ASSUNÇÃO
Diretor-geral do Campus Cabo de Santo Agostinho