



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

RESOLUÇÃO CONSUP/IFPE Nº 296, DE 10 DE SETEMBRO DE 2025

Aprova a Reformulação Integral do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFPE, *Campus* Cabo de Santo Agostinho

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

I - o Processo Administrativo nº 23518.029904/2024-91; e
II - a 3ª Reunião Ordinária de 2025 do Conselho Superior do IFPE, realizada em 30 de junho,

RESOLVE:

Art. 1º Fica aprovada a Reformulação Integral do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco - IFPE, *Campus* Cabo de Santo Agostinho, na forma do Anexo desta Resolução.

Art. 2º 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 11/09/2025, às 08:08, 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 **1997418** e o código CRC **FF5736C4**.



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

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA**

**Cabo de Santo Agostinho
2025**



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

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA**

**Cabo de Santo Agostinho
2025**



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

Reitor

Prof. José Carlos de Sá

Pró-Reitor de Ensino

Prof^a. Magadã Lira

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Prof. Mário Antônio Alves Monteiro

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
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
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 Lima

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



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

**PORTARIA DE PESSOAL Nº 064/2024/CCSA/IFPE
Designar Comissão para Reformulação Total do Projeto Pedagógico do Curso Superior de
Tecnologia em Gastronomia**

Composição dos Membros

**Eron Ferreira Campos da Silva - Docente
Coordenador do Curso e Presidente da Comissão**

Membros

**Adna Márcia Oliveira de Sena – Bibliotecária
Cynthia Brasil Da Nóbrega De Teive E Argollo – Docente
Lara Oliveira Lins – Docente
Mônica Rodrigues de Oliveira – Docente
Neyvan Renato Rodrigues da Silva – Docente
Rodrigo Rossetti Veloso – Docente**

Revisão Textual

Thiago da Câmara Figueredo – Docente

LISTA DE SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
AC	Atividades Complementares
BIA	Bolsa de Incentivo Acadêmico
CEFET-PE	Centro Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
CNE	Conselho Nacional de Educação
CONSUP	Conselho Superior
COPI	Coordenadoria de Políticas Inclusivas
CPA	Comissão Permanente de Avaliação
CPC	Conceito Preliminar de Curso
CPED	Coordenadoria Pedagógica
CPSIC	Coordenadoria de Psicologia
CST	Curso Superior de Tecnologia
DE	Dedicação Exclusiva
DTA	Doença Transmitida por Alimentos
EaD	Educação a Distância
EAF	Escola Agrotécnica Federal
EAFDABV	Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Vilela
EBTT	Ensino Básico, Técnico e Tecnológico
EF	Exame Final
EMBRATUR	Empresa Brasileira de Turismo
EMPETUR	Empresa Pernambucana de Turismo
ENADE	Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes
ENEM	Exame Nacional do Ensino Médio
ETFPE	Escola Técnica Federal de Pernambuco
FACHUCA	Faculdade de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas do Cabo de Santo Agostinho
FIC	Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores
FUNDAJ	Fundação Joaquim Nabuco
H/A	Hora Aula
H/R	Hora Relógio
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDD	Indicador de Diferença entre Desempenho Observado e Esperado
IES	Instituição de Ensino Superior
IFAL	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
IFCE	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
IFPE	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
IGC	Índice Geral de Curso
INEP	Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
LIBRAS	Língua Brasileira de Sinais
MEC	Ministério da Educação
MPOG	Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão

Mtur	Ministério do Turismo
NAPNE	Núcleo de Apoio à Pessoa com Deficiência
NDE	Núcleo Docente Estruturante
NEGED	Núcleo de Gênero e Diversidade
OMT	Organização Mundial do Turismo
PDI	Plano de Desenvolvimento Institucional
PE	Pernambuco
PIB	Produto Interno Bruto
PIBEX	Projeto de Extensão
PIBIC	Programa de Iniciação Científica
PIBICAF	Programa Institucional de Iniciação Científica nas Ações Afirmativas
PIBITI	Programa Institucional de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação
PLANAPIR	Plano Nacional de Promoção da Igualdade Racial
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
PROEXT	Pró-Reitoria de Extensão
PRONATEC	Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e ao Emprego
RAC	Região do Agreste Central
RAM	Região do Agreste Meridional
RMR	Região Metropolitana do Recife
RMS	Região da Mata Sul
RSP	Região do Sertão do Pajeú
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SEE	Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SETEC	Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
SINAES	Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior
SiSu	Sistema de Seleção Unificada
TIC	Tecnologia da Informação e Comunicação
UAM	Universidade Anhembí-Morumbi
UCS	Universidade Caxias do Sul
UFPB	Universidade Federal da Paraíba
UFPE	Universidade Federal de Pernambuco
UFRN	Universidade Federal do Rio Grande do Norte
UFRPE	Universidade Federal Rural de Pernambuco
UnB	Universidade de Brasília
UNED	Unidade de Ensino Descentralizada
UNICAP	Universidade Católica
USP	Universidade de São Paulo

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Desenho Circular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	39
Figura 2 - Fluxograma Componentes Curriculares de Gastronomia.....	40

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1- Matriz Curricular Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.....	42
QUADRO 2 - Componentes Curriculares Optativos	46
QUADRO 3 - Matriz de Equivalência entre os componentes curriculares	46
QUADRO 4- Correquisitos e Pré-requisitos dos Componentes Curriculares do CST em Gastronomia	51
QUADRO 5- Formas e Critérios de Integração das AAC no Curso de Tecnologia em Gastronomia	60
QUADRO 6- Dados do Coordenador de Curso.....	116
QUADRO 7 - Relação do Pessoal Docente Envolvido no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia IFPE Campus Cabo de Santo Agostinho	117
QUADRO 8 – Composição do NDE CST em Gastronomia	123
QUADRO 9 - Assistentes técnicos administrativos que atuarão no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFPE Campus Cabo de Santo Agostinho	124
QUADRO 10 - Distribuição dos ambientes administrativos e educacionais disponibilizados para o curso	128
QUADRO 11 - Sala dos Professores.....	131
QUADRO 12 - Instalação por Docente.....	132
QUADRO 13 - Sala da Coordenação.....	132
QUADRO 14- Salas de Aula do Curso.....	134
QUADRO 15- Quadro de horários	135
QUADRO 16- Equipamentos e Materiais do Laboratório de Informática Básica	136
QUADRO 17 - Equipamentos e Mobiliários para o Laboratório de Habilidades Básicas / Cozinha Fria e Quente / Restaurante Didático	138
QUADRO 18 - Equipamentos e Mobiliário para o Laboratório de Panificação e Confeitaria	145
QUADRO 19 - - Equipamentos e Mobiliários para o Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial.....	152
QUADRO 20- Infraestrutura da Biblioteca.....	155
QUADRO 21 - Exemplares necessários ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.....	158
Quadro 22 - Acervo Bibliográfico Complementar CST em Gastronomia	172
Quadro 23 - Acervo Multimídia CST em Gastronomia	186

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	12
2. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	12
2.1 Da Mantenedora	12
2.2 Da Instituição proponente	13
2.3 Do curso	14
2.3.1 Indicadores de qualidade do curso	15
2.3.2 Reformulação curricular	15
2.3.3 Status do Curso	15
2.4 Cursos técnicos em eixos tecnológicos afins	16
2.4.1 Outros cursos de educação superior no âmbito do <i>campus</i> Cabo de Santo Agostinho	16
CAPÍTULO I – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA	17
1. HISTÓRICO	17
1.1. Histórico da Instituição	17
1.2 Histórico do Campus	20
1.3 Histórico do Curso	21
2. JUSTIFICATIVA	23
3. OBJETIVOS	25
3.1 Objetivo Geral	25
3.2 Objetivos Específicos	25
4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	26
5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	27
5.1 Leis Federais	27
5.2 Decretos	28
5.3 Pareceres e Resoluções do Conselho Nacional de Educação	29
5.4 Normas Internas do IFPE	30
6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	31
6.1 Competências	34
6.2 Habilidades	34
7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	35
7.1 Concepções e princípios pedagógicos	35
7.2 Estrutura Curricular	36
7.3 Curricularização da Extensão	38
7.3 Sistema acadêmico, duração e número de vagas	38
7.4 Fluxograma do curso	40
7.5 Matriz curricular	41
7.6 Componentes curriculares eletivos	45
7.7 Componentes curriculares optativos	45

7.8	Equivalência entre componentes curriculares atuais e anteriores.....	46
7.9	Aproveitamento de competências e dispensa de componentes curriculares	49
7.10	Dinâmica Curricular.....	49
8.	<i>ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS</i>	51
8.1	Atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão.....	54
8.2	Curricularização da Extensão.....	57
8.3	Atividades de Monitoria.....	58
8.4	Atividades Complementares.....	59
8.5	Trabalho de Conclusão de Curso - TCC.....	65
9.	<i>EMENTÁRIO</i>	67
10.	<i>ACESSIBILIDADE</i>	105
11.	<i>CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO</i>	107
11.1	Critérios de avaliação de aprendizagem.....	107
11.2	<i>Avaliação do curso</i>	110
12.2.1	Avaliação interna.....	112
12.2.2	Avaliação externa.....	112
13.	<i>ACOMPANHAMENTO DOS EGRESSOS</i>	113
14.	<i>DIPLOMAS</i>	114
	<i>CAPÍTULO II – CORPO DOCENTE E TÉCNICO</i>	115
1.	<i>COORDENAÇÃO DO CURSO</i>	115
2.	<i>PERFIL DO CORPO DOCENTE</i>	117
3.	<i>COLEGIADO DO CURSO (CCS)</i>	119
4.	<i>NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)</i>	121
5.	<i>ASSISTENTES TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS</i>	124
5.1	TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS.....	124
6.	<i>POLÍTICA DE APERFEIÇOAMENTO, QUALIFICAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS DOCENTES E TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS</i>	126
	<i>CAPÍTULO III – INFRAESTRUTURA</i>	127
1.	<i>INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS</i>	127
2.	<i>SALA DE PROFESSORES, SALA DE REUNIÕES E GABINETES DE TRABALHO PARA PROFESSORES</i>	130
3.	<i>SALAS DE AULA</i>	134
4.	<i>LABORATORIOS GERAIS E ESPECIALIZADOS</i>	136
4.1	LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA BÁSICA.....	136
5.	<i>LABORATÓRIO DE HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS</i> .	137
6.	<i>LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA</i>	145

7. LABORATÓRIO DE SERVIÇOS DE SALA & BAR, COQUETELARIA, DEGUSTAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL	152
8. BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS.....	154
8.1 INFRAESTRUTURA.....	154
8.2 ACERVO BIBLIOGRÁFICO	158
REFERÊNCIAS.....	187

1. APRESENTAÇÃO

O presente documento apresenta a reformulação total do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, referente ao eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, conforme Catálogo Nacional de Cursos Superiores.

Este documento é um instrumento orientador, no qual são especificadas as atividades acadêmicas que serão desenvolvidas ao longo do curso. Ele está composto pelos conhecimentos necessários à formação do/a profissional gastrônomo/a; estrutura e conteúdo curricular; práticas pedagógicas; critérios de avaliação da aprendizagem; infraestrutura; entre outros elementos necessários ao pleno funcionamento do curso.

O curso busca formar profissionais habilitados para atuar na área da Gastronomia através de um processo de ensino-aprendizagem dialógico e dinâmico, oferecendo condições para que o estudante desenvolva as competências profissionais necessárias ao desempenho de suas atividades.

Este projeto pedagógico de curso está fundamentado nas bases legais, nos princípios norteadores e níveis de ensino explicitados na LDB nº 9.394/96, bem como nas Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação, além de seguir as diretrizes educacionais propostas pela Organização Acadêmica Institucional do IFPE. Ele também se baseia no conjunto da legislação vigente que pauta a Educação Superior no país, além dos documentos institucionais que conduzem as ações pedagógicas deste IFPE, quais sejam, o Plano de Desenvolvimento Institucional (2022-2026) e o Projeto Político Pedagógico Institucional – 2012.

2. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

2.1 Da Mantenedora

Mantenedora	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
Sigla	IFPE
Natureza Jurídica	Órgão público federal

CNPJ	10.767.239/0001-45
Endereço (Rua, nº, Bairro)	Av. Prof. Luís Freire, 500 - Cidade Universitária
Cidade/UF/CEP	Recife / PE / CEP 50740-540
Telefone	(81) 2125 1608/ 1607
E-mail de contato	gabinete@reitoria.ifpe.edu.br
Sítio	https://portal.ifpe.edu.br

2.2 DA INSTITUIÇÃO PROPONENTE

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	Portaria nº 993, de 7 de Outubro de 2013 – Dispõe sobre a autorização de funcionamento dos campi que integram a estrutura organizacional dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia
Endereço	Rodovia BR-101 Sul, km 107, Gleba 1ª, s/nº, Mercês, Cabo de Santo Agostinho/PE
Cidade / UF / CEP	Cabo de Santo Agostinho / PE / 54510-110

Telefone	(81) 3878-5801
E-mail de contato	direção.geral@cabo.ifpe.edu.br
Sítio do <i>campus</i>	https://portal.ifpe.edu.br/cabo/

2.3 DO CURSO

1	Denominação	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
2	Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
3	Nível	Graduação: Tecnológico
4	Modalidade	Presencial
5	Titulação	Tecnólogo em Gastronomia
6	Carga horária total h/r	1600 h/r + 80h Atividades Complementares = 1680h/r
7	Duração da hora-aula	60 minutos
8	Estágio Profissional Supervisionado	Não Obrigatório
9	Atividades Complementares	80 horas
10	Período de Integralização Mínima	2,5 anos: 5 semestres
11	Período de Integralização Máxima	5 anos: 10 semestres
12	Forma de acesso	Admissão de estudantes mediante processo seletivo (vestibular anual, SiSU, transferência interna e

		externa, portador de diploma e outras formas previstas nas normas internas do IFPE)
13	Pré-requisito para ingresso	Ensino Médio concluído
14	Vagas anuais	35 vagas
15	Vagas por turno de oferta	35 vagas
16	Turno	Matutino ou vespertino
17	Regime de matrícula	Período por pré-requisito
18	Periodicidade letiva	Semestral
19	Número de semanas letivas por semestre	20 Semanas
20	Início do curso/Matriz Curricular	1º Semestre de 2020 – Matriz curricular (Original) 2º Semestre de 2024 – Matriz curricular 2 (1ª Reformulação)

2.3.1 Indicadores de qualidade do curso

1	Conceito do Curso (CC)	Conceito 4
2	Conceito Preliminar do Curso (CPC)	-
3	Conceito ENADE	Conceito 3
4	Índice Geral de Cursos (IGC) do IFPE	3

2.3.2 Reformulação curricular

Trata-se de:	<input type="checkbox"/> Apresentação Inicial do PPC <input checked="" type="checkbox"/> Reformulação Integral do PPC <input type="checkbox"/> Reformulação Parcial do PPC
---------------------	--

2.3.3 Status do Curso

<input type="checkbox"/> Aguardando autorização do Conselho Superior
--

<input checked="" type="checkbox"/> Autorizado pelo Conselho Superior
<input type="checkbox"/> Aguardando reconhecimento do MEC
<input checked="" type="checkbox"/> Reconhecido pelo MEC
<input type="checkbox"/> Aguardando renovação de reconhecimento
<input type="checkbox"/> Renovação de reconhecimento pelo MEC
<input checked="" type="checkbox"/> Aguardando autorização da reformulação integral do curso pelo CONSUP
<input type="checkbox"/> Autorização da Reformulação Integral do Curso pelo Conselho Superior
<input type="checkbox"/> Aguardando autorização da reformulação parcial do curso pela PRODEN
<input type="checkbox"/> Autorização da reformulação parcial do curso pela PRODEN

2.4 CURSOS TÉCNICOS EM EIXOS TECNOLÓGICOS AFINS

Curso técnico subsequente em Cozinha; Curso técnico subsequente em Hospedagem; Curso técnico integrado em Hospedagem
--

2.4.1 OUTROS CURSOS DE EDUCAÇÃO SUPERIOR NO ÂMBITO DO *CAMPUS* CABO DE SANTO AGOSTINHO

Curso Superior Tecnológico em Hotelaria Curso Superior Bacharelado em Administração Curso Superior Bacharelado em Engenharia Ambiental e Sanitária
--

CAPÍTULO I – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA

1. HISTÓRICO

1.1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

Em 23 de setembro de 1909, através do Decreto nº 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.

Dessa forma torna-se importante destacar que a criação e expansão do IFPE dá-se no contexto das políticas nacionais de expansão da Educação Profissional e Tecnológica implementada pelo Governo Federal, seguindo o que é apontado pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, em seu Art. 6º o qual afirma que os Institutos Federais têm por finalidade:

- I – ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas à atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;
- II – desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- III – promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;
- IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal;
- V - constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica;
- VI - qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;
- VII - desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;
- VIII - realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;
- IX - promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

Assim, considerando as finalidades atribuídas aos Institutos Federais, o IFPE, em seu PDI, enfatiza que é uma Instituição especializada na oferta de Educação Profissional e

Tecnológica em diversas modalidades de Ensino, visando uma conjugação de conhecimentos científicos, técnicos e tecnológicos, com estrutura pluricurricular e *multicampi*, observando, nas suas práticas pedagógicas, princípios como indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

A execução desse princípio pode ser vislumbrada por meio dos projetos de pesquisa e das atividades de extensão existentes. Atualmente, o IFPE possui 127 projetos de pesquisa distribuídos nas áreas de ciências exatas/ da terra, ciências da saúde, ciências agrárias, ciências humanas, ciências aplicadas, engenharias, linguística, ciências biológicas e multidisciplinar. Esses projetos possuem 350 bolsistas e 81 grupos de pesquisa cadastrados no Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPQ).

Além de promover atividades de pesquisa e extensão, o IFPE ainda se compromete com a prática de uma educação cidadã e inclusiva, na qual encontram-se políticas institucionais voltadas para a educação ambiental, sustentabilidade, questões étnico-raciais e apoio a pessoas com necessidades específicas. A prática cidadã exercida pelo IFPE visa promover uma educação pública de qualidade, gratuita e transformadora, com o objetivo não só de estimular o desenvolvimento socioeconômico da região em que se encontra inserida, como também atender as diversas demandas sociais existentes, considerando a formação profissional a partir de uma relação sustentável com o meio ambiente (PPPI, 2012, p. 36).

1.2 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 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 em 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 Almozarife, 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, iniciaram-se as primeiras turmas dos demais cursos técnicos subsequentes regulares (Cozinha e Hospedagem). Em 2018.2, o campus passou a ofertar mais dois cursos de Formação continuada em Inglês e Espanhol.

No primeiro semestre de 2019, o IFPE realizou a oferta de cursos superiores nos três eixos contemplados no campus, Gestão e Negócios; Ambiente e Saúde; e Turismo, Hospitalidade e Lazer.

A sede do *campus* Cabo de Santo Agostinho está construída numa área de 13,7 hectares na bairro planejado CONVIDA, cujo projeto prevê um polo empresarial e educacional para atender toda a região. Nesta sede, o Campus tem uma perspectiva de atendimento de 1500 estudantes em sua totalidade.

1.3 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.

No segundo semestre de 2020, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deu início a sua primeira turma com 30 estudantes, no entanto, nos primeiros dias do semestre letivo houve a emergência sanitária mundial da Covid-19 e as aulas precisaram ser suspensas na sua modalidade presencial. Após um breve cenário de incertezas e adaptação às novas ferramentas de ensino/aprendizagem, as aulas retomaram na modalidade remota através de múltiplas plataformas.

Uma vez que o curso possui uma carga horária prática considerável, várias medidas foram adotadas para que as atividades presenciais pudessem ocorrer mitigando os riscos sanitários e, desta forma, o semestre passou a ser flexibilizado para a modalidade híbrida, com atividades práticas presenciais e conteúdos teóricos de forma remota.

No segundo semestre de 2021, ainda sob a emergência sanitária, houve a entrada de uma nova turma de Gastronomia que manteve a abordagem híbrida, enquanto a vacinação avançava nas faixas de maior idade. Neste período, vários eventos acadêmicos e científicos foram promovidos e os estudantes puderam participar ativamente da construção do conhecimento.

No início de 2022 houve a entrada da terceira turma e a notificação do reconhecimento do curso pelo MEC. A avaliação aconteceu com a plena participação dos docentes, estudantes, do corpo administrativo do campus e suporte da Reitoria, resultando no Conceito 4 para o Curso Superior de

Tecnologia em Gastronomia. No mesmo semestre, os estudantes do 5º período foram convocados para a participação do Exame Nacional do Ensino Superior – Enade, cujo conceito ficou em 3, acima da média para os cursos de Gastronomia.

Ao final de 2023 houve a formatura da primeira turma ingressante em Gastronomia com a participação de 8 estudantes aptos à colação de grau. Deste grupo de concluintes, temos estudantes empregados em multinacional de alimentos, empreendedores, docentes em Gastronomia e colaboradores no segmento de alimentação hoteleira e food service, reforçando o êxito que a formação possibilitou na mudança de vida e prospecção de futuro destes estudantes.

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.

2. 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). O setor de alimentação fora do lar para os operadores vinculados ao IFB (Instituto Foodservice Brasil) fechou março de 2024 com o maior patamar de crescimento dos últimos tempos, o que corresponde ao aumento nominal nas vendas de 14,4% e real (descontada a inflação) de 9,7% em relação ao mesmo período do ano passado. Os dados constam no Índice de Desempenho Foodservice (IDF), pesquisa realizada mensalmente pela organização, que abrange 17 redes associadas em todas as regiões do Brasil.

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 de Tecnólogo em Gastronomia que forneceria conhecimentos teóricos e práticos suficientes para a atuação em áreas específicas deste ramo crescente.

De maneira específica, o tecnólogo em Gastronomia atua concebendo, planejando, gerenciando e operacionalizando produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Tal profissional cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes; diferencia e coordena técnicas culinárias; planeja, controla e avalia custos; coordena e gerencia pessoas de sua equipe; valida a segurança alimentar; planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha; identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios; articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos; identifica novas perspectivas do mercado alimentício; vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação; entre outras funções específicas desta categoria.

Ressalta-se ainda, que a implantação do Curso Técnico em Cozinha do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho, que ocorreu em 2016, fortaleceu o compromisso da instituição em formar profissionais competentes em áreas que se mostram comprovadamente estratégicas 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.

A experiência adquirida com o Curso Técnico em Cozinha do IFPE, campus Cabo, indica que há uma demanda também por parte das empresas por profissionais mais completos e com capacidade de atuar em diferentes funções dentro do empreendimento, profissional esse que será desenvolvido no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Tratando da necessidade de reformulação total do projeto pedagógico do curso superior de tecnologia em gastronomia, destacam-se avaliações externas e internas, após o cumprimento de pelo menos dois ciclos formativos do curso e do seu reconhecimento junto ao MEC, permitiu-se inferir sobre a necessidade de ajustes nos componentes curriculares e atualizações previstas em legislação pertinente.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, com duração de 2,5 anos, iniciou seu primeiro ciclo letivo no primeiro semestre de 2020 e teve seu reconhecimento homologado em 2023. Um dos principais fundamentos para a solicitação de uma reformulação total do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Gastronomia é a necessidade de conformidade com a RESOLUÇÃO Nº 7, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão com destaque para os artigos abaixo:

Art. 4º As atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos; na Educação Superior Brasileira. Conforme o Art. 19 desta resolução, as instituições de ensino superior têm um prazo de até 3 (três) anos a partir da data de homologação para implementar as diretrizes estabelecidas.

Dentro das atribuições do Núcleo Docente Estruturante (NDE) está a responsabilidade de promover melhorias contínuas no curso, utilizando como base os relatórios da Comissão Própria de Avaliação (CPA) e as avaliações do corpo docente e discente. A partir da análise feita pelo NDE, pelo Conselho do Curso e pelas avaliações discentes do ENADE 2022, constatou-se a necessidade de ajustes significativos nos componentes curriculares do curso. Esses ajustes incluem a incorporação de

novos livros ao acervo bibliográfico, que ainda não estão incluídos na bibliografia do curso, e a adequada compreensão do perfil de formação dos profissionais, alinhando-o com o arranjo produtivo local e com as necessidades do contexto corporativo, humanístico e social no qual o curso está inserido.

O relatório do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), no processo de reconhecimento do curso, fez observações relevantes sobre o PPC. Estes apontamentos foram considerados de extrema importância pelo NDE, sendo, portanto, fundamentais para a solicitação da reformulação total do PPC do Curso.

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.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

Formar profissionais com competências de cunho técnico e operacional na Gastronomia, com condições de exercer atividade profissional em diferentes setores e segmentos sociais, públicos e privados, nos estabelecimentos e instituições de serviços e produções de alimentos e bebidas, aplicando conhecimentos científicos e tecnológicos inovadores. Esse processo é concomitante com a constituição de um profissional crítico que, baseado em princípios éticos e humanísticos, atue no fomento de uma cultura voltada para a Gastronomia.

3.2 Objetivos Específicos

- Preparar profissionais que abordem a Gastronomia de forma ampla e crítica, observando as suas organizações como capazes de gerar uma série de impactos sociais, ambientais, econômicos e culturais nos locais onde atuam;
- Possibilitar uma educação formal no que tange às habilidades culinárias básicas de cozinha, atendendo aos anseios da sociedade civil organizada fundamentada na perspectiva do exercício da cidadania;

- Adotar sempre uma postura ética e humanística baseada nos preceitos de responsabilidade ambiental e sociocultural auxiliando, dessa forma, o desenvolvimento de práticas voltadas para a sustentabilidade tanto do meio ambiente como das comunidades e seu patrimônio cultural (material e imaterial);
- Apresentar o funcionamento de uma cozinha profissional, suas estruturas, sistemas de fluxo, hierarquias, planejamento, controle e avaliação de custos;
- Identificar os riscos presentes durante as etapas de produção de forma a garantir segurança alimentar;
- Conhecer instrumentos, equipamentos, estruturas e tecnologias existentes nas áreas de produção de alimentos;
- Desenvolver preparações culinárias valorizando a ciência e a tecnologia dos alimentos;
- Planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação, propiciando a segurança no trabalho;
- Propor maneiras mais eficazes de utilizar o alimento de maneira integral, promovendo a sustentabilidade;
- Habilitar os profissionais para se portarem de maneira ética no mundo do trabalho, com condições de gerenciamento e coordenação de equipes;
- Contextualizar as diferenças específicas entre preparações e técnicas utilizadas em diferentes culturas;
- Formar profissionais críticos e engajados com a capacidade de empreender e inovar na Gastronomia, por meio de instrumentos diversos de planejamento, organização, direção e controle.

4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Os requisitos consistem nas condições que o IFPE Campus Cabo de Santo Agostinho identifica como necessárias ao estudante antes do início do CST em Gastronomia. Desta forma, para pleitear uma vaga no CST em Gastronomia, o estudante deverá ter concluído o Ensino Médio e atender as condições estabelecidas pelo IFPE. De acordo com a Organização Acadêmica vigente, as admissões nos cursos superiores do IFPE poderão ser feitas mediante aprovação em processos seletivos diversos ou em situações especificadas em Lei, a exemplo de:

- I – exame vestibular aberto aos candidatos egressos do Ensino Médio ou similar;
- II – adesão ao Sistema de Seleção Unificado (SISU);
- III – aproveitamento da nota obtida no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM);

IV – ingresso extra Vestibular, conforme estabelecido em edital específico;

V – portadores de diploma;

VI – transferência de outras IES;

VII - outras formas previstas na Lei;

VIII – Outras formas adotadas pelo IFPE e preconizadas em regimento próprio.

As formas de ingresso ao CST em Gastronomia são estabelecidas de acordo com Organização Acadêmica vigente e com legislação maior.

5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O curso superior de tecnologia em Gastronomia está inscrito no Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, de acordo com a Resolução CNE/CP nº 2, de 4 de abril de 2024 que dispõe sobre a incorporação aos Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos (CNCT) e de Cursos Superiores de Tecnologia (CST), de Áreas Tecnológicas aos respectivos Eixos Tecnológicos.

5.1 Leis Federais

a) **Constituição Federal da República Federativa do Brasil, 1988.**

b) **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 e suas alterações.** Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

c) **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

d) **Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002.** Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS e dá outras providências.

e) **Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências.

f) **Lei nº 10.741, de 01 de outubro de 2003.** Dispõe sobre o Estatuto do Idoso.

g) **Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004.** Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES e dá outras providências.

h) **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da

educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e indígena”.

i) **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.** Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nº 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.

j) **Lei nº 12.288, de 20 de julho de 2010.** Institui o Estatuto da Igualdade Racial; altera as Leis nos 7.716, de 5 de janeiro de 1989, 9.029, de 13 de abril de 1995, 7.347, de 24 de julho de 1985, e 10.778, de 24 de novembro de 2003.

k) **Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015.** Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).

l) **Lei nº 13.796, de 3 de janeiro de 2019.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para fixar, em virtude de escusa de consciência, prestações alternativas à aplicação de provas e à frequência a aulas realizadas em dia de guarda religiosa.

m) **Portaria MEC nº 4059, de 10 de dezembro de 2004.** As instituições de ensino superior poderão introduzir, na organização pedagógica e curricular de seus cursos superiores reconhecidos, a oferta de disciplinas integrantes do currículo que utilizem modalidade semipresencial, com base no art. 81 da Lei nº 9.394, de 1996, e no disposto nesta Portaria.

n) **Orientação Normativa do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG), nº 2, de 24 de junho de 2016.**

m) **Lei Nº 14.913, DE 3 de Julho de 2024 Altera a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008,** que dispõe sobre o estágio de estudantes, para disciplinar o intercâmbio internacional

5.2 Decretos

a) **Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002.** Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.

b) **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.

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

- d) **Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004.** Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.
- e) **Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017.** Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino.
- f) **Decreto nº 6.872, de 04 de junho de 2009.** Aprova o Plano Nacional de Promoção da Igualdade Racial - PLANAPIR, e institui o seu Comitê de Articulação e Monitoramento.
- g) **Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009.** Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007.
- h) **Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009.** Institui o Programa Nacional de Direitos Humanos.
- i) **Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017.** Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino

5.3 Pareceres e Resoluções do Conselho Nacional de Educação

- a) **Parecer CNE/CES nº 436, de 02 de abril de 2001.** Trata de Cursos Superiores de Tecnologia – Formação de Tecnólogos.
- b) **Parecer CNE/CP Nº 29, de 03 de dezembro de 2002.** Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo.
- c) **Portaria MEC nº 4059, de 10 de dezembro de 2004.** Regulamenta a oferta de carga horária a distância em componentes curriculares presenciais.
- d) **Resolução CNE/CP nº 3, De 18 de Dezembro de 2002.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia.
- e) **Parecer CNE/CP nº 03, de 10 de março de 2004.** Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- f) **Resolução nº 01, de 17 de junho de 2004.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- g) **Parecer CNE/CES nº 277, de 07 de dezembro de 2006.** Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação.

- h) **Resolução do Conselho Nacional dos Direitos do Idoso nº 16, de 20 de junho de 2008.** Dispõe sobre a inserção nos currículos mínimos nos diversos níveis de ensino formal, de conteúdos voltados ao processo de envelhecimento, ao respeito e à valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria.
- i) **Resolução nº 16, de 20 de junho de 2008.** Dispõe sobre inserção nos currículos mínimos dos diversos níveis de ensino formal de conteúdos voltados ao processo de envelhecimento, ao respeito e à valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria.
- j) **Parecer CNE/CES nº 239, de 06 de novembro de 2008.** Trata da carga horária das atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia.
- k) **Parecer CNE/CP nº 08 de 06 de março de 2012.** Institui as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- l) **Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- m) **Parecer CNE/CP nº 14, de 06 de junho de 2012.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- n) **Resolução CNE/CP nº 02, de 15 de junho de 2012.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- o) **Portaria nº 413, de 11 de maio de 2016.** Aprova em extrato o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, 3ª edição.
- p) **Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018.** Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei no 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE 2012 – 2024 e dá outras providências.

5.4 Normas Internas do IFPE

- a) **Resolução IFPE/CONSUP nº 50, de 23 de novembro de 2010.** Aprova *ad referendum* o Regimento do Colegiado dos Cursos Superiores do IFPE;
- b) **Resolução IFPE/CONSUP nº 81, de 15 de dezembro de 2011.** Aprova o Regulamento de Trabalhos de Conclusão dos Cursos Superiores do IFPE;
- c) **Resolução IFPE/CONSUP nº 40, de 28 de julho de 2011.** Regimento dos Colegiados dos Cursos Superiores do IFPE;
- d) **Resolução IFPE/CONSUP nº 68, de 17 de outubro de 2011.** Regulamento do Programa de Monitoria do IFPE;

- e) **Resolução IFPE/CONSUP nº 17/2015.** Atualiza o Regulamento do Núcleo Docente Estruturante – NDE.
- f) **Resolução IFPE/CONSUP nº 80, de 12 de novembro de 2012.** Regulamenta e estabelece critérios para a avaliação das Atividades Complementares desenvolvidas pelos estudantes dos Cursos Superiores do IFPE;
Aprova a Normatização do Trabalho Docente no âmbito do IFPE.
- h) **Resolução IFPE/CONSUP nº 08, de 17 de janeiro de 2020.** Atualiza as orientações gerais para procedimentos que estabelecem as diretrizes a serem seguidas para as propostas de reformulação curricular dos cursos do IFPE.
- i) **Resolução IFPE/CONSUP nº 39, de 07 de agosto de 2015.** Regulamenta a política de utilização do nome social para pessoas que se autodenominam travestis, transexuais, transgêneros e intersexual no âmbito do IFPE.
- j) **Resolução IFPE/CONSUP nº 46, de 29 de setembro de 2015.** Altera a redação do Art.158, § 1º e § 2º e do Art.159, Parágrafo Único, e inclui o § 10º, no Art. 124, da Organização Acadêmica do IFPE.
- k) **Resolução IFPE/CONSUP nº 22, de 02 de abril de 2014.** Aprova a Organização Acadêmica do Instituto Federal de Pernambuco.
- l) **Resolução IFPE/CONSUP nº 06, de 27 de janeiro de 2015.** Aprova a Sistemática para Realização de Visitas Técnicas.
- m) **Resolução IFPE/CONSUP nº 14, de 31 de março de 2015.** Aprova as orientações para elaboração de Projeto Pedagógico dos cursos de Graduação – Bacharelado e Tecnologia.
- n) **Resolução IFPE/CONSUP nº 18/2015.** Suspende a adesão ao Sistema de Seleção Unificada da Educação Profissional e Tecnológica – SISUTEC.
- o) **Resolução IFPE/CONSUP nº 20, de 30 de abril de 2015.**

6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

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

O Tecnólogo em Gastronomia é o profissional 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, elaboração de receituário gastronômico, organização de cozinhas e serviço de finalização e empratamento de alimentos.

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores Tecnológicos (MEC, 2024), o/a Gastrônomo/a apresenta qualificações que possibilitam desenvolver atividades de:

- a) criação de preparações culinárias e valorização da ciência dos ingredientes;
- b) diferenciação e coordenação de técnicas culinárias;
- c) planejamento, controle e avaliação de custos;
- d) coordenação e gerenciamento de pessoas de sua equipe;
- e) validação da segurança alimentar;
- f) planejamento, elaboração e organização de projetos de fluxo de montagem de cozinha;
- g) identificação de utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios;
- h) articulação e coordenação de empreendimentos e negócios gastronômicos;
- i) identificação de novas perspectivas do mercado alimentício;
- j) vistoria, avaliação e emissão de parecer técnico em sua área de formação;
- k) concepção, planejamento, gerenciamento e operacionalização de produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação.

Associado ao que diz o catálogo, 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.

Dessa forma, é possível notar que o profissional se encontra apto a atuar em funções operacionais e estratégicas apresentadas pela Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) do Ministério do Trabalho, a exemplo de Tecnólogo em Gastronomia e o Chefe de Cozinha, podendo atuar em centros gastronômicos, embaixadas e consulados, empresas de hospedagem, recreação e lazer, hospitais e spas, indústria alimentícia, parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos, restaurantes comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês e bares, instituições de ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

Em seu processo didático-pedagógico, o curso deve ser concebido e ofertado segundo a demanda do mercado local e regional, apresentando conteúdos interligados, atendendo a interdisciplinaridade, organização curricular multidisciplinar, flexível e contextualizada à necessidade prática profissional regional e à base científica e tecnológica. Seguindo essas indicações, o curso deve garantir ao seu final, necessariamente, um profissional comprometido com:

- a) a responsabilidade social, a justiça e a ética profissional;
- b) a formação humanística e a visão global para compreender o meio onde está inserido e a tomar decisões em um mundo diversificado e interdependente;

- c) a formação técnica e científica para atuar no mercado e desenvolver atividades específicas da prática profissional;
- d) a compreensão da necessidade do contínuo aperfeiçoamento profissional;
- e) a preparação para ser um agente transformador no meio profissional em que atua;
- f) o domínio da comunicação interpessoal;
- g) a autonomia profissional e intelectual;
- h) a capacidade de superar os desafios das rápidas transformações da sociedade, no mercado de trabalho e das condições do exercício profissional;
- i) a flexibilidade para atender às novas e emergentes demandas do mercado em consonância com a competência teórico/prática;
- j) a competência intelectual que reflita a heterogeneidade das demandas sociais;
- k) a formação de uma consciência cultural para preservação do meio ambiente, incluindo as representações do patrimônio cultural material/ imaterial e sua sustentabilidade;
- l) a responsabilidade com o meio ambiente em todos os processos formativos e profissionais;
- m) a atuação na Gastronomia com responsabilidade social.

O curso tem como diferencial a oferta de atividades práticas junto ao mercado profissional sob a orientação do coordenador do curso e do corpo docente. Além disso, adota-se como princípio a relevância para o planejamento interdisciplinar das atividades de ensino-aprendizagem de modo a favorecer a reflexão continuada e o questionamento crítico dos estudantes sobre questões relativas à Gastronomia em todas as suas dimensões. Nesse sentido, enfatiza-se a utilização de práticas pedagógicas pautadas nas concepções inovadoras não excludentes e complementares do processo de ensinar-aprender, como aulas expositivo discursivas, debates, colóquios, palestras e seminários, aulas práticas (realizadas nos laboratórios e em parceria com empresas do ramo), estudos de caso, projetos de extensão, atividades complementares, monitoria, dentre outras, fazendo uso de novas tecnologias de informação, e de ensino-aprendizagem, uso de equipamentos audiovisuais e pesquisas na internet, assim como, uso de redes sociais.

Outro aspecto importante é a valorização da formação continuada com seus referenciais coerentes com a proposta educacional inovadora. O curso se preocupa em fazer com que o egresso entenda que a busca do conhecimento deve acompanhá-lo permanentemente, não se restringindo apenas à fase em que realiza o curso. Tendo em vista o surgimento de novas tecnologias, o egresso deve estar aberto para incorporação de novos conhecimentos frequentemente.

6.1 COMPETÊNCIAS

Entendendo-se por competências profissionais 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. Diante do perfil de formação apresentado e após a conclusão do curso, os estudantes deverão ter desenvolvido as seguintes competências:

- competência humanística baseada em valores de cidadania, responsabilidade social, ambiental e ética profissional que os habilite a compreender aspectos sociais, políticos, econômicos e culturais reconhecendo o papel profissional no seu contexto de atuação;
- competência técnica para atuar na Gastronomia, de modo a exercer sua prática profissional consoante à realidade mundial, nacional, regional e local;
- competência para inovar, empreender e tomar decisões, analisando criticamente as organizações e orientando suas práticas para alcançar resultados esperados;
- capacidade de atuar em equipe de modo interativo, integrativo e cooperativo;
- capacidade de compreender a necessidade do constante aperfeiçoamento profissional baseado em um aprendizado contínuo.

6.2 HABILIDADES

Além disso, o/a estudante deve ser hábil na realização de atividades práticas inerentes à Gastronomia ao:

- organizar e viabilizar produtos e serviços de alimentação adequados;
- planejar atividades de produções culinárias e de bebidas;
- planejar menus;
- organizar 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, buffet e afins.

7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

7.1 CONCEPÇÕES E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS

O IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho, ao elaborar a proposta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, busca apresentar uma matriz curricular que consiga trabalhar de forma crítica as temáticas contemporâneas da Gastronomia, permitindo compreender e avaliar impactos socioambientais e econômicos relacionados à influência das novas tecnologias. Volta-se para metodologias de ensino que permitam estabelecer ligações entre as muitas disciplinas do curso, baseadas em princípios interdisciplinares, multidisciplinares, flexibilidade, contextualização e a atualização permanente dos cursos e de seus currículos. Nesse sentido, busca-se incentivar a utilização de tecnologias educacionais nos processos de ensino-aprendizagem para que os conteúdos sejam assimilados de forma ágil, despertando maior interesse dos estudantes e facilitando a aquisição de conhecimentos. Deve-se enfatizar que a utilização da tecnologia também contribui para a formação profissional à medida que vários procedimentos dentro dos empreendimentos de Gastronomia são realizados através de Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC). Por isso a utilização da tecnologia é enfatizada ao longo do curso, além de que permite a adoção de tecnologias assistivas para computador, a fim de possibilitar a inclusão digital de estudantes com deficiência.

Apesar de cada componente curricular possuir objetivos específicos, tem-se sempre uma ligação entre as temáticas de diferentes disciplinas do curso, permitindo assim a formação de um profissional com múltiplas capacidades e competências. A organização curricular é pautada na interdisciplinaridade, tendo 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, com a educação das relações étnico-raciais, do ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, de observância da cidadania e do mundo do trabalho, tudo isso convergindo

para a atuação do profissional. Nesse sentido, 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 (re)conhecimento da realidade, 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 de fundamental importância que o currículo contemple não apenas a formação em termos de saber acadêmico em si mesmo, mas que também seja pautado na perspectiva da formação do estudante como sujeito social, que busca compreender criticamente o mundo e o lugar onde vive como realidades inseparáveis.

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 a seguir.

7.2 ESTRUTURA CURRICULAR

No escopo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia há a presença de uma gama de disciplinas que, além de desenvolverem as competências necessárias para a atuação profissional, também se voltam para a construção ética e cidadã dos Tecnólogos em Gastronomia. Dessa forma, na disciplina de Ética Profissional e Comportamento Organizacional, há uma preocupação em discutir as relações interpessoais enfatizando questões étnico-raciais, conforme indicam as resoluções nº 1, de 17 de junho de 2004 do Conselho Nacional de Educação e nº 14/2015 do CONSUP/IFPE. Nela, a ética é vista como uma postura a ser adotada ao estabelecer relacionamentos laborais e pessoais, que sempre considerem a promoção e defesa dos Direitos Humanos, rechaçando práticas contrárias aos seus fundamentos, como o turismo sexual. Os conhecimentos concernentes aos Direitos Humanos são

importantes para o desenvolvimento cidadão e profissional, conforme afirma a Resolução CNE/ CP n° 01, de 30 de maio de 2012.

A educação voltada para as relações étnico-raciais tem por objetivo a divulgação e produção de conhecimentos, posturas e valores que eduquem o cidadão quanto à pluralidade étnico-racial, tornando-o capaz de interagir e de negociar objetivos comuns que garantam, a todos, respeito aos direitos legais e valorização das identidades. A formação de profissionais com essa postura torna-se necessária para todo cidadão, sendo ainda mais eminente sua constituição quando se trata de um profissional do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, como o/a Tecnólogo/a em Gastronomia, o qual tem como cotidiano a convivência com diferentes identidades culturais.

No Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFPE *Campus* Cabo há uma preocupação em discutir temáticas voltadas para a formação da identidade e cultura brasileiras promovendo ainda mais sua valorização, preservação e respeito às diferenças. Como exemplo de componentes curriculares criados com essa finalidade, têm-se as disciplinas de História da Gastronomia e Gastronomia Brasileira.

Além das relações étnico-raciais e da cultura / identidade brasileira / pernambucana presentes nos componentes curriculares Gastronomia Brasileira e Cozinha Pernambucana, há outras temáticas importantes que permeiam o curso. Essas envolvem a formação de um profissional que adote princípios de sustentabilidade e ética, cujo componente diretamente ligado é Gestão Ambiental Aplicada à Gastronomia. Ao tratar da sustentabilidade, busca-se apresentá-la de forma a considerar não só a esfera propriamente ambiental, mas seus aspectos de cunho econômico, social e cultural.

Apesar de existirem componentes curriculares cujo objetivo principal é de apropriação dessas temáticas, sua abordagem não fica restrita às disciplinas citadas. Os temas são tratados transversalmente de modo a estar presente simultaneamente numa série de componentes curriculares ao longo de todo curso, confirmando a interdisciplinaridade e a multidisciplinaridade presentes. Outro princípio adotado na composição da estrutura curricular é a flexibilidade, a qual encontra-se presente nas Atividades Acadêmicas Complementares e na oferta de disciplinas optativas, que visam promover a autonomia do estudante ao adotar um percurso formativo de acordo com suas preferências.

A estrutura curricular é formada por disciplinas que podem ser escolhidas pelo estudante (optativas), as quais possibilitam uma formação personalizada, voltando-se para o aprofundamento em determinadas habilidades técnicas, atitudes e conhecimentos. Dessa maneira, no quarto semestre letivo, o/a discente poderá escolher cursar 1(uma) entre 2 (duas) disciplinas de 40 horas-aulas, desde que sejam respeitadas as condições referentes à disponibilidade, ao período e à quantidade de vagas. A definição das disciplinas optativas ofertadas pode ser visualizada na matriz curricular.

Além disso, não se deve entender o processo de ensino-aprendizagem como sendo composto exclusivamente por disciplinas obrigatórias e optativas que discutem apenas temáticas voltadas para procedimentos técnico-operacionais. Temas como relações étnico-raciais, Direitos Humanos, ética, sustentabilidade, inclusão da pessoa com deficiência e do idoso, entre outros, podem ser abordados por meio de atividades que combinam aspectos práticos e teóricos. Sendo assim, ocorrerão ao longo do curso diversas atividades integradoras / conjuntas entre os componentes curriculares, podendo ou não incluir práticas, de modo a contemplar a indissociabilidade presente entre ensino, pesquisa, extensão e prática profissional.

A formação dos estudantes não se dá exclusivamente em sala de aula, dessa forma, entende-se que é de suma importância incentivar o/a estudante a se engajar em atividades extraclasse para que sua formação se torne ainda mais ampla. As atividades de pesquisa e extensão serão realizadas ao longo do curso e garantidas por meio de projetos propostos pelos docentes do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho e pelos componentes curriculares relativos à curricularização da extensão. Além disso, algumas atividades práticas ocorrerão dentro dos componentes curriculares, proporcionando assim a aplicação da teoria na prática e atendendo inclusive ao público externo.

A inter-relação entre ensino, pesquisa e extensão contribui para uma formação plena do profissional, levando à utilização de conceitos teóricos para a aplicação direta com rigor científico em situações práticas. Significa observar na prática conceitos e ideias que são discutidas em sala de aula, contribuindo assim para uma formação eficiente e eficaz do/a profissional de Gastronomia.

7.3 CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO

7.3 SISTEMA ACADÊMICO, DURAÇÃO E NÚMERO DE VAGAS

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está organizado em 5 (cinco) períodos verticalizados e sequenciais, com 100 dias letivos por semestre, apresentando uma carga horária total de 1.680 horas, distribuídas nos períodos e nas Atividades Acadêmicas Complementares. O tempo de integralização mínima do curso é de 02 (dois) anos e 6 (seis) meses ou 5 semestres letivos, e a duração máxima para a integralização do curso é de 5 (cinco) anos, ou 10 semestres letivos, em conformidade com a Organização Acadêmica do IFPE, aprovada pela Resolução IFPE/CONSUP nº 22/2014.

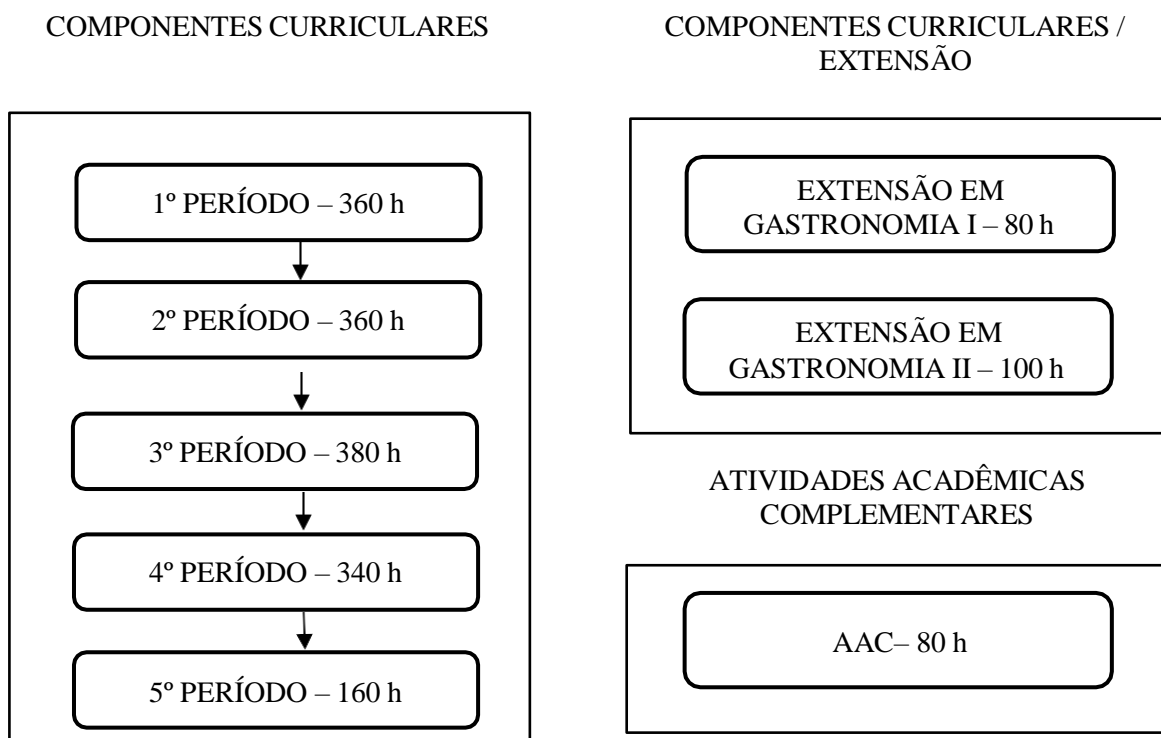
O curso deve ofertar 35 (trinta e cinco) vagas anuais, nos turnos matutino ou vespertino. Para tanto, o curso possui uma matriz curricular que corresponde a 1.600 horas/aula. Além dos referidos

componentes curriculares para a obtenção do diploma de Tecnólogo em Gastronomia, torna-se necessária a realização de atividades extraclasses, que correspondem ao registro de Atividades Acadêmicas Complementares, que devem somar 80 horas.

A carga horária do curso encontra-se distribuída da seguinte forma: o primeiro período é composto por um total de 360 horas (com oferta de oito componentes curriculares), enquanto no segundo período são 360h distribuídas em 6 componentes curriculares. No terceiro período são 380h divididas em 6 componentes curriculares. No quarto período têm-se 340h para 7 componentes curriculares. Por fim, no quinto período, tem-se 160 horas, sendo 3 componentes curriculares. Também no último período deve ser apresentado o conjunto de comprovações das Atividades Acadêmicas Complementares com 80 horas. O curso não possui disciplinas eletivas, apenas componentes curriculares obrigatórios e optativos.

Para que o estudante realize a integralização do curso torna-se necessário que seja aprovado em todos os componentes curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, incluindo as atividades de extensão, o Trabalho de Conclusão de Curso e as Atividades Acadêmicas Complementares, essas últimas podem ser cumpridas ao longo do curso, sendo divididas entre os períodos ou concentradas num único período.

Figura 1. Desenho Circular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

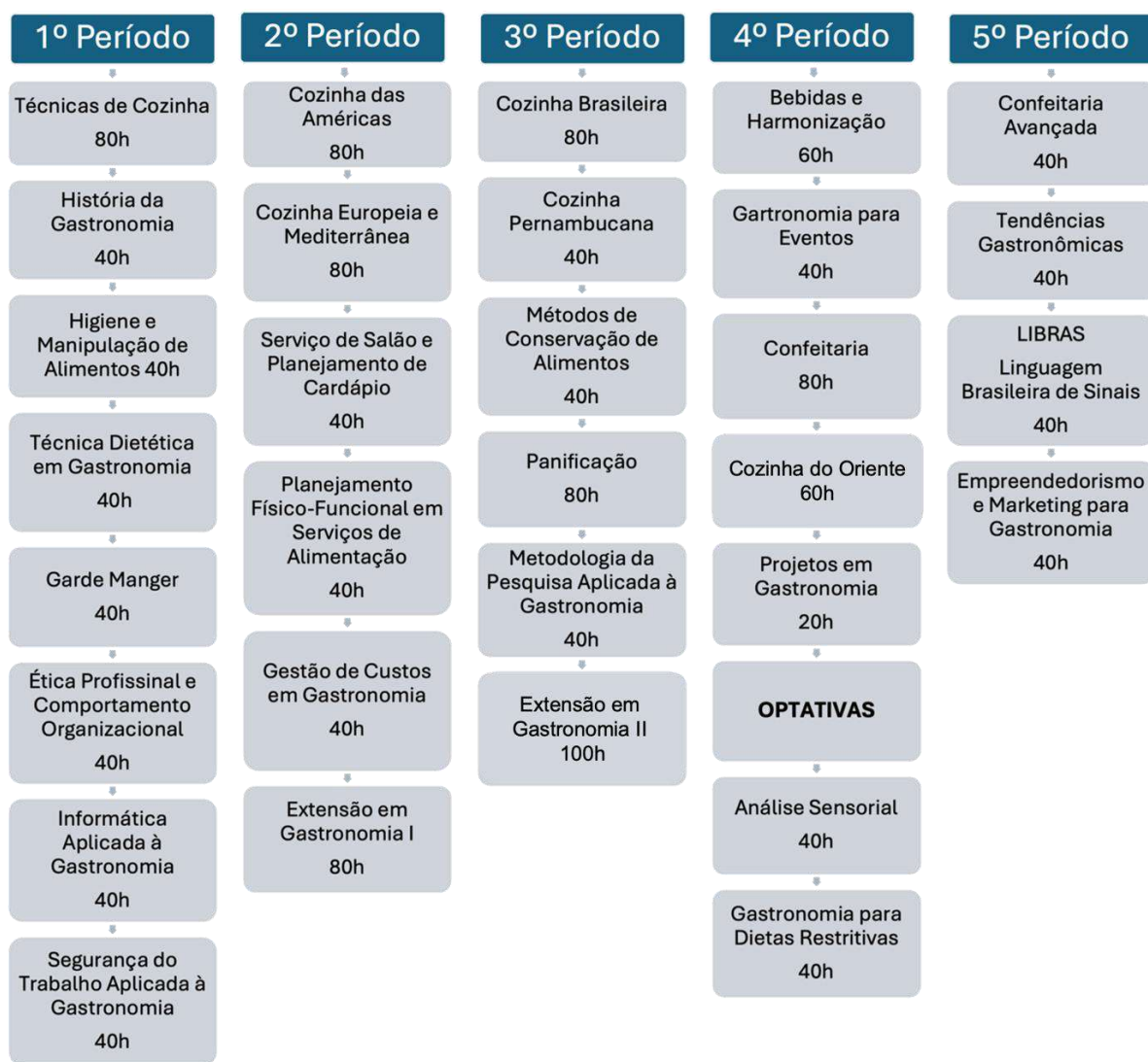


Fonte: Autoria Própria (2024).

7.4 FLUXOGRAMA DO CURSO

O fluxograma pode ser entendido como uma diagramação que documenta os passos necessários para a execução de um processo qualquer. A Figura 2 apresenta os processos necessários para que o/a estudante conclua sua formação no curso.

Figura 2 - Fluxograma Componentes Curriculares de Gastronomia



Fonte: Autoria Própria (2025).

7.5 MATRIZ CURRICULAR

Os componentes curriculares presentes no CST em Gastronomia estão estruturados numa matriz curricular integrada, constituída por uma base de conhecimentos científicos, tecnológicos e humanísticos de formação geral. A matriz curricular possui 33 (trinta e três) componentes curriculares, incluindo a Extensão em Gastronomia (I, II), Orientação de TCC e a disciplina optativa.

Os componentes que formam a matriz curricular do CST em Gastronomia são compostos por: atividades práticas e de extensão, competência sócio-artístico-cultural, competência científica e competência profissional (do tipo tático-operacional-empresarial). Devido ao caráter interdisciplinar do curso, é comum existirem componentes que se voltem para o desenvolvimento de mais de uma competência ao mesmo tempo, por isso as indicações das disciplinas de cada eixo formativo não são absolutas. Abaixo podem ser visualizados os eixos formativos e alguns de seus componentes curriculares:

- Vivências Práticas: consistem na aquisição de conhecimentos e competência em ambiente diferente da sala de aula. A vivência dessas atividades se dá especialmente quando o estudante se relaciona com a comunidade por meio de projetos de extensão/pesquisa, eventos ou ao desempenhar atividades laborais em empreendimentos de Gastronomia, a partir da prática do estágio supervisionado não obrigatório.

- Competência Sócio-Artístico-Cultural: consiste no desenvolvimento de habilidades artísticas voltadas principalmente para o aperfeiçoamento da criatividade e também do senso de questionamento (críticidade), assim como, gerar conhecimentos sobre as representações histórico-culturais regionais e locais. Outra ênfase se dá em disciplinas voltadas para o estudo dos relacionamentos humanos, o que auxilia na compreensão e respeito às diferentes, crenças e valores existentes no Brasil e no mundo. Nessa competência congregam-se componentes diversos a exemplo de História da Gastronomia, Ética Profissional e Comportamento Organizacional e Gastronomia Brasileira.

- Competência Científica: consiste nos componentes curriculares que se voltam principalmente para a construção do conhecimento científico, dando base ao estudante para que esse desenvolva projetos de pesquisa e extensão, envolvendo inclusive estudos voltados para a análise quantitativa de situações. Nessa competência tem-se especialmente os componentes curriculares de Metodologia da Pesquisa Científica, Informática, Matemática Aplicada à Gestão de Custos e Orientação de TCC.

- Competência Profissional (tático-operacional-empresarial): congrega o desenvolvimento de habilidades técnicas e conceituais, permitindo ao/à estudante a realização de procedimentos

operacionais, mas também aqueles relacionados a atividades de gestão e liderança. Dentro dessa competência são trabalhadas habilidades voltadas à inovação e ao empreendedorismo, pois o intuito do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é também de formar futuros empreendedores.

- Internacionalização Curricular: contempla a possibilidade de vivência com outras línguas através de parcerias institucionais que permitam que componentes curriculares possam ser ministrados em outros idiomas.

A seguir é possível visualizar a matriz curricular do curso.

QUADRO 1- Matriz Curricular Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

<p align="center">SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</p>	
<p align="center">INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO</p> <p>Rodovia BR-101 Sul, km 107, Gleba 1A, s/nº, Mercês, Cabo de Santo Agostinho/PE</p> <p align="center">MATRIZ CURRICULAR CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA – 2024</p> <p>SEMANAS LETIVAS: 20 SEMANAS</p> <p>TURNOS: MATUTINO OU VESPERTINO</p> <p>HORA AULA: 60 minutos</p> <p>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 01/2014.</p>	

MATRIZ CURRICULAR						
COMPONENTES CURRICULARES	CRÉDITOS	CHT*		PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO	
		h/a	h/r			
I Período	Técnicas de Cozinha	4	80	80	-	-
	História da Gastronomia	2	40	40	-	-
	Higiene e Manipulação de Alimentos	2	40	40	-	-
	Técnica Dietética em Gastronomia	2	40	40	-	-
	Garde Manger	2	40	40	-	-
	Ética Profissional e Comportamento Organizacional	2	40	40	-	-
	Informática Aplicada à Gastronomia	2	40	40	-	-
	Segurança do Trabalho Aplicada à Gastronomia	2	40	40	-	-
TOTAL POR PERÍODO	18	360	360	-		
II Período	Cozinha das Américas	4	80	80	-	-
	Cozinha Europeia e Mediterrânea	4	80	80	-	-
	Serviço de Salão e Planejamento de Cardápio	2	40	40	-	-
	Planejamento Físico-Funcional em Serviços de Alimentação	2	40	40	-	-

	Gestão de Custos em Gastronomia	2	40	40	-	-
	Extensão em Gastronomia I	4	80	80	-	-
	TOTAL POR PERÍODO	18	360	360	-	-
III Período	Cozinha Brasileira	4	80	80	-	-
	Cozinha Pernambucana	2	40	40	-	-
	Métodos de Conservação de Alimentos	2	40	40	-	-
	Panificação	4	80	80	-	-
	Metodologia da Pesquisa Científica em Projetos de Gastronomia	2	40	40	-	-
	Extensão em Gastronomia II	5	100	100	-	-
	TOTAL POR PERÍODO	19	380	380	-	-
IV Período	Bebidas e Harmonização	3	60	60	-	-
	Gastronomia para Eventos	2	40	40	-	-
	Gestão Ambiental Aplicada à Gastronomia	2	40	40	-	-
	Confeitaria	4	80	80	-	-
	Cozinha do Oriente	3	60	60	-	-
	Projetos em Gastronomia	1	20	20	-	-
	OPTATIVA I	2	40	40	-	-
	TOTAL POR PERÍODO	17	340	340	-	-

V Período	Confeitaria Avançada	2	40	40	-	-
	Tendências Gastronômicas	2	40	40	-	-
	Libras	2	40	40	-	-
	Empreendedorismo e Marketing para Gastronomia	2	40	40	-	-
	TOTAL POR PERÍODO	8	160	160	-	-
Carga Horária Total (em horas-aula)						1.600
Carga Horária Total (em horas-relógio)						1.600
Atividades Complementares						80
Carga Horária Geral do Curso (em horas)						1.680

Fonte: Elaboração Própria

7.6 COMPONENTES CURRICULARES ELETIVOS

Pode-se notar, pela matriz curricular do CST em Gastronomia no Quadro 1, que ele não possui disciplinas eletivas, tendo apenas componentes curriculares obrigatórios e optativos.

7.7 COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS

Os Componentes optativos (OP) são componentes curriculares de livre escolha do discente, cuja carga horária está, obrigatoriamente, contemplada na Matriz Curricular do curso. O Quadro 2 apresenta a relação de componentes curriculares optativos.

QUADRO 2 - Componentes Curriculares Optativos

COMPONENTES CURRICULARES		CRÉDITOS	CHT*		PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
			h/a	h/r		
Optativa I	Análise Sensorial	2	40	40	-	-
	Gastronomia para Dietas Restritivas	2	40	40	-	-

Fonte: Elaboração Própria

7.8 EQUIVALÊNCIA ENTRE COMPONENTES CURRICULARES ATUAIS E ANTERIORES

Com base na redefinição dos componentes curriculares do CST em Gastronomia, torna-se necessário observar a equivalência entre as matrizes de 2020.1 que pode ser vislumbrada através do quadro 3, a seguir.

QUADRO 3 - Matriz de Equivalência entre os componentes curriculares

Matriz Curricular 2020.1				Matriz Curricular 2024.1		
Componente Curricular	Período	CH		Componente Curricular	Período	CH
Habilidades e Técnicas de Cozinha	1°	40	↔	Técnicas de Cozinha	1°	80
Habilidades e Técnicas para Carnes de Açougue	1°	40	↔	Técnicas de Cozinha	1°	80
História da Gastronomia	1°	40	↔	História da Gastronomia	1°	40

Matemática Aplicada à Gastronomia	1º	40	↔	Gestão de Custos em Gastronomia	2º	40
Informática	1º	40	↔	Informática Aplicada à Gastronomia	1º	40
Segurança do Trabalho Aplicada à Gastronomia	1º	40	↔	Segurança do Trabalho Aplicada à Gastronomia	1º	40
Metodologia da Pesquisa Científica	1º	40	↔	Metodologia da Pesquisa Científica em projetos de Gastronomia	3º	40
Higiene, Legislação e Manipulação de Alimentos	1º	40	↔	Higiene e Manipulação de Alimentos	1º	40
Garde Manger	1º	40	↔	Garde Manger	1º	40
Massas, Molhos e Risotos	1º	40	↔	Cozinha Europeia e Mediterrânea	2º	80
Ética Profissional e Comportamento Organizacional	2º	40	↔	Ética Profissional e Comportamento Organizacional	2º	40
Planejamento Físico-Funcional em Serviços de Alimentação	2º	40	↔	Planejamento Físico-Funcional em Serviços de Alimentação	-	-
Habilidades e Técnicas para Pescados e Charcutaria	2º	40	↔	Técnicas de Cozinha	1º	80
Cozinha Sul-Americana	2º	40	↔	Cozinha das Américas	2º	80
Cozinha Clássica	2º	80	↔	Cozinha Europeia e Mediterrânea	2º	80
Panificação	2º	80	↔	Panificação	3º	80
Cozinha Brasileira	3º	80	↔	Cozinha Brasileira	3º	80

Cozinha Centro e Norte-Americana	3º	40	↔	Cozinha das Américas	2º	80
Cozinha Oriental e do Oriente Médio	3º	40	↔	Cozinha do Oriente	4º	60
Habilidades Básicas em Confeitaria	3º	40	↔	Confeitaria	4º	40
Pastelaria e Lanches	3º	40	↔	Panificação	3º	80
Processamento e Conservação de Alimentos	3º	40	↔	Métodos de Conservação em Alimentos	3º	40
Planejamento de Cardápios	3º	40	↔	Serviço de Salão e Planejamento de Cardápio	2º	40
Gestão Ambiental Aplicada à Gastronomia	4º	40	↔	Gestão Ambiental Aplicada à Gastronomia	4º	40
Empreendedorismo	4º	40	↔	Empreendedorismo e Marketing para Gastronomia	5º	40
Cozinha Europeia e Africana	4º	80	↔	Cozinha Europeia e Mediterrânea	2º	80
Confeitaria Clássica	4º	40	↔	Confeitaria	4º	80
Chocolataria	4º	40	↔	Confeitaria avançada	5º	40
Cozinha Asiática	4º	40	↔	Cozinha do Oriente	4º	60
Confeitaria Artística	5º	40	↔	Confeitaria avançada	5º	40
Cozinha Contemporânea	5º	40	↔	Tendências Gastronômicas	5º	40

Gastronomia para Eventos	5º	40	↔	Gastronomia para Eventos	4º	40
Atividade Acadêmica Complementar (AAC)	-	80	↔	Atividade Acadêmica Complementar (AAC)	-	80
Estágio Supervisionado	A partir do 4º	180	↔	Sem equivalência	-	-

Fonte: Elaboração Própria

7.9 APROVEITAMENTO DE COMPETÊNCIAS E DISPENSA DE COMPONENTES CURRICULARES

Conforme o exposto na Resolução CNE/CP nº3/2002, de 18/12/2002, art. 9º e Parecer CNE/CES nº19/2008, o aproveitamento de experiências e conhecimentos anteriores ocorrerá em consonância com o regimento da instituição e atos normativos da diretoria de ensino, cabendo ao estudante, em período estipulado no calendário escolar, protocolar, junto à Coordenadoria de Registro e Controle Acadêmico, requerimento para o aproveitamento de competências e dispensa de componente.

7.10 DINÂMICA CURRICULAR

Os componentes curriculares foram pensados visando desenvolver as competências anteriormente explicitadas, que são necessárias para o exercício da profissão. Dessa forma, o conjunto de componentes proposto permite ao futuro gastrônomo, gestor, líder, coordenador, empreendedor desenvolver competências e habilidades voltadas para ações de cunho tático-operacionais. É concedido ao estudante, por meio dos componentes optativos, autonomia para que escolha parte de seu itinerário formativo, sem se desviar da área de formação do curso.

Assim, para que o candidato aprovado em Processo de Seleção seja considerado estudante do CST em Gastronomia e curse efetivamente os componentes, deverá seguir as indicações publicadas em edital específico e ter a matrícula efetivada pela Coordenação de Registro Acadêmico, ou instância equivalente do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho. A matrícula, tanto a inicial como a realizada

após a conclusão de cada período, é obrigatória para que o estudante possa cursar os componentes do curso.

De acordo com a Organização Acadêmica do IFPE, aquele estudante que for aprovado em todos os componentes curriculares do semestre poderá se matricular no semestre seguinte e cursar as disciplinas referentes a esse. Em caso de reprovação, em algum dos componentes curriculares ou em todos, também poderá efetuar sua matrícula no período seguinte, de forma parcial ou total, desde que sejam respeitadas as condições relativas aos pré-requisitos de cada componente e a quantidade de vagas.

Dessa maneira, caso o estudante reprove algum componente que seja pré-requisito de outro, ficará impedido de cursá-lo até que seja aprovado no componente curricular anterior. No caso dos componentes optativos, esses não apresentam pré-requisito algum. O intuito da não exigência de pré-requisito é dar maior fluidez ao curso, sendo assim, mesmo que o estudante seja reprovado em vários componentes curriculares, ainda poderá se matricular em uma disciplina optativa e nas disciplinas obrigatórias sem pré-requisito. E, em caso de reprovação do estudante em componente optativo, poderá optar por não cursá-lo novamente, escolhendo outro componente curricular optativo para cumprir a carga horária necessária.

A organização das disciplinas e dos horários por semestre letivo é pensada de forma a estruturar os horários para evitar que os estudantes fiquem excessivamente retidos em disciplinas obrigatórias que os impeçam de dar continuidade aos estudos. Essa preocupação da Coordenação do Curso, do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e da Direção de Ensino (DEN) contribuem para a permanência e êxito do estudante no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Após a conclusão de todos os componentes curriculares, caso o estudante ainda não tenha finalizado o rito processual do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), o mesmo deverá manter a matrícula vínculo até o término do TCC, com a sua respectiva entrega e apresentação, tendo como prazo o período máximo de integralização do curso. Dessa forma, ao estudante é permitido realizar matrícula vínculo, na mesma época da matrícula regular, conforme período indicado no Calendário Acadêmico, nos seguintes casos:

I – quando não forem oferecidos componentes curriculares solicitados pelo estudante;

II – quando o estudante tiver cursado todos os componentes curriculares e não tiver concluído TCC ou sido aprovado na apresentação, desde que não ultrapasse o período máximo de integralização do curso, e;

III – quando, por falta de vaga em turma regular ou extra, o estudante em dependência não conseguir efetivar a matrícula em componentes curriculares.

Com o objetivo de evitar que o estudante exceda o prazo de conclusão do curso, a Coordenação do Curso se compromete a garantir, no prazo máximo de 2 (dois) períodos, a matrícula em componente curricular ao estudante cuja dependência seja o único empecilho para a conclusão do curso, observando o tempo de integralização máxima dele.

Alguns componentes curriculares necessitam se correlacionar com conhecimentos previamente adquiridos, para isso, torna-se necessário que o estudante tenha cursando anteriormente um componente correlato para poder cursar o componente subsequente, desta forma o Quadro 4 explicita os co-requisitos e pré-requisitos dos componentes curriculares.

QUADRO 4- Correquisitos e Pré-requisitos dos Componentes Curriculares do CST em Gastronomia

Componentes Curriculares	Período	Correquisitos	Pré-requisitos
Extensão em Gastronomia II	3º	-	Extensão em Gastronomia I
Projetos em Gastronomia	4º	-	Metodologia da Pesquisa Científica em Projetos de Gastronomia
Confeitaria Avançada	5º	-	Confeitaria

Fonte: Elaboração Própria

8. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia terá, em sua prática pedagógica, uma abordagem interdisciplinar que poderá ser realizada através de visitas técnicas, projetos didáticos, palestras etc. Será priorizado o conhecimento de forma complexa, pois a interdisciplinaridade pontua

que um fenômeno é composto por várias dimensões, ou seja, um conteúdo se relaciona com outros conteúdos de outros componentes curriculares. Tal abordagem torna o conhecimento mais complexo.

A metodologia de ensino do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho volta-se para instrumentos de ensino-aprendizagem que congreguem a prática profissional com a teoria, entendendo que o processo de aprendizagem não se completa caso não haja essa inter-relação. Acredita-se que promover um processo de ensino-aprendizagem voltado exclusivamente para a teoria acaba por desmotivar o estudante, o qual não consegue perceber a importância do que aprende e, até mesmo, de que forma os conhecimentos podem ser aplicados. Por outro lado, aquele ensino voltado exclusivamente para a prática, torna-se empirismo puro, constituindo aquilo que Moesch (2000) denomina de fazer-saber.

Ao instituir um fazer-saber, o indivíduo tem a possibilidade de aprender apenas após repetir várias vezes uma mesma ação, sem ter nenhuma garantia que de fato conseguirá aprender por conta própria a realizar uma operação. Esse fazer-saber é fortemente criticado por Moesch (2000), pois demanda muito tempo para que seja formado um profissional operacional e, além do mais, dificilmente esse profissional conseguirá desenvolver seu viés crítico. Dessa forma, recomenda-se a instituição do saber-fazer.

No Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, busca-se não somente o cumprimento dos programas curriculares em sala de aula, mas o envolvimento dos estudantes, sua participação ativa ao desafiar os conceitos aprendidos, para que esses sejam reconstruídos de forma a gerar ainda mais habilidades aprendidas, oportunizando assim o desenvolvimento de novas competências, que possibilitam a prática laboral de forma crítica, humanística e cidadã.

Em muitos casos, procura-se desafiar aquilo que foi aprendido pelo estudante, proporcionando a formação de debates e questionamentos, que culminam na observação das práticas por profissionais da área e/ou em atividades práticas executadas pelo estudante sob acompanhamento do docente. Dessa maneira, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia privilegia a constituição de uma práxis, sendo essa vislumbrada como uma atividade conscientemente orientada.

No intuito de buscar desenvolver essa integração entre teoria-prática são propostas algumas atividades que podem auxiliar no processo de ensino-aprendizagem:

a) participação em atividades acadêmicas curriculares extensionistas, tais como: feiras, cursos, palestras, seminários, visitas técnicas, etc., que possibilitem manter o estudante em sintonia com a realidade e acompanhando a modernização do setor, seguindo as orientações do Plano de Desenvolvimento Institucional;

b) participação em projetos institucionais, tais como: projetos de pesquisa, iniciação à docência, monitoria, apoio tecnológico e extensão;

c) aulas interativas, utilizando-se de multimídias de informação e comunicação: a introdução das ferramentas computacionais da tecnologia educacional que buscam ampliar as possibilidades de construção interativa entre o estudante e o contexto instrucional em que se realiza a aprendizagem, apropriando-se dos diferentes meios de Tecnologia da Informação;

d) aprender a aprender, sempre de forma contínua e autônoma, através da interação com fontes diretas (observação e coletas de dados) e fontes indiretas (diversos meios de comunicação, divulgação e difusão: relatórios técnico-científicos, artigos em periódicos, livros, folhetos, revistas técnicas, jornais, arquivos, mídia eletroeletrônica e outras, da comunidade científica ou não). O aprender a aprender leva o estudante a aplicar na prática os conhecimentos teóricos. Já o aprender a conviver e o aprender a ser fazem parte da educação integral uma vez que atuam no campo das atitudes e valores.

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

1. aulas: participação em aulas com exposição dialógica, envolvendo e desenvolvendo atividades em grupo, incluindo-se oficinas, *workshops* e estudos de casos;

2. pesquisa/projeto: o estudante é incentivado a realizar pesquisas em campo, bem como em livros, jornais e revistas, internet etc., além de vincular o projeto à prática em si;

3. exercícios: os estudantes são estimulados a realizar exercícios com o objetivo de fixar os conhecimentos, tanto em sala de aula como fora dela, em todo o percurso formativo, bem como o uso de laboratórios, auxiliando a incrementar a inter-relação teoria-prática;

4. debates: são realizados com objetivo de avaliar o grau de aquisição das competências e habilidades desenvolvidas pelos estudantes;

5. seminários: para melhorar a fixação dos conteúdos propostos, são realizados seminários e palestras sobre assuntos pertinentes ao perfil profissional e ao conjunto de bases tecnológicas do

período, com opiniões de outros profissionais do meio, além de os estudantes poderem observar e acompanhar os avanços tecnológicos específicos na área profissional.

6. atividades extraclasse: consistem na realização de visitas técnicas a indústrias e cozinhas comerciais, eventos, feiras e congressos, entre outros, de modo a complementar os conhecimentos adquiridos, como também simulações situacionais do cotidiano de trabalho;

7. atividades de educação a distância: os estudantes são incentivados a interagir em projetos de pesquisa e no desenvolvimento de trabalhos utilizando tecnologias de comunicação e informação em ambientes de aprendizagem virtuais;

8. avaliações: a avaliação do desempenho do estudante deverá ser contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos ao longo de cada um dos cinco semestres, considerando que a avaliação deve ser entendida como um processo continuado e constante na obtenção de informações, de análise e de interpretação da ação educativa, visando ao aprimoramento do trabalho acadêmico. Essas práticas didático-pedagógicas são desenvolvidas também em ambientes de laboratórios, onde os estudantes vivenciam procedimentos operacionais.

8.1 ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Segundo o Regulamento Geral dos Projetos de Pesquisa do IFPE aprovado pela Resolução do CONSUP/ IFPE nº 64/2021, e a Política de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação do IFPE aprovado pela Resolução do CONSUP/IFPE nº 47, de 29 de setembro de 2015, as atividades de pesquisa devem ser propostas por um Coordenador (docente ou administrativo do quadro permanente de pessoal do IFPE) na forma de projeto, preferencialmente, desenvolvido em alinhamento com os arranjos produtivos, sociais e culturais da região, com vistas às diversas formas de acesso ao conhecimento, de governança e visibilidade da pesquisa.

Nesse sentido, a iniciação científica pode ser entendida como uma experiência de pesquisa acadêmica desenvolvida por estudantes de curso superior ou técnicos em diversas áreas do conhecimento. Em geral, para os estudantes, consiste no primeiro contato com a prática de pesquisa, por isso o desenvolvimento de suas atividades deve ser obrigatoriamente acompanhado por professor orientador que seja preferencialmente ligado a um grupo de pesquisa. Atualmente, o IFPE oferece 6

(seis) modalidades de programas de iniciação científica, sendo 4 (quatro) desses voltados aos estudantes de curso superior, são elas:

a) Programa Institucional de Iniciação Científica (PIBIC), que objetiva despertar a vocação científica e incentivar talentos potenciais em estudantes de graduação, mediante participação em projetos de pesquisa;

b) Programa Institucional de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI), o qual visa estimular os estudantes do ensino superior a participar de atividades, metodologias, conhecimentos e práticas próprias ao desenvolvimento tecnológico e processos de inovação;

c) Programa Institucional de Iniciação Científica nas Ações Afirmativas (PIBICAF), o qual está voltado para estudantes ingressantes no Ensino Superior do IFPE por meio de ações afirmativas (cotas);

d) Programa de Bolsas de Incentivo Acadêmico (BIA), o qual tem como objetivo incentivar a adaptação à vida acadêmica e a inserção em atividades de pesquisa e/ou extensão de estudantes de cursos superiores egressos da rede pública de ensino (municipal e estadual), buscando evitar que, por carência de recursos financeiros, estes abandonem os cursos ainda no primeiro ano de estudo.

Com relação à extensão universitária, ela pode ser vislumbrada como uma maneira de ampliar o processo pedagógico, proporcionando maior aquisição de conhecimentos por parte dos estudantes e ainda meios para que a comunidade possa participar do ambiente acadêmico, intervindo de forma direta na realidade local e até mesmo regional.

As atividades de extensão podem acontecer em diversas modalidades tais como projetos, programas, cursos, visitas técnicas, estágios, eventos, entre outras. De acordo com o Regulamento Geral de Extensão do IFPE, as dimensões da prática de extensão são:

a) Projetos Tecnológicos: atividades ligadas à disseminação das inovações tecnológicas em parceria com instituições públicas ou privadas que tenham alguma interface;

b) Serviços Tecnológicos: realização de práticas voltadas para consultoria, assessoria, prestação de serviços, laudos técnicos com agregado tecnológico para o mundo produtivo, não-rotineiros e que não concorram com o mercado;

c) Eventos: ações de interesse técnico, social, científico, esportivo, artístico e cultural, favorecendo a participação da comunidade externa e interna, assim especificados: campanha de difusão cultural, campeonato, ciclo de estudos, circuito, colóquio, concerto, conclave, conferência, congresso, conselho, debate, encontro, espetáculo, exibição pública, exposição, feira, festival, fórum, jornada, lançamento de publicações e produtos, mesa redonda, mostra, olimpíada, palestra, recital, semana de estudos, seminário, simpósio, torneio, entre outras manifestações;

d) Projetos sociais: projetos que agregam um conjunto de ações, técnicas e metodologias transformadoras, desenvolvidas e/ou aplicadas na interação com a população e apropriadas por ela, que representam soluções para a inclusão social, geração de oportunidades e melhoria das condições de vida;

e) Estágio e Emprego: compreende todas as atividades de prospecção de oportunidades de estágio/emprego e a operacionalização administrativa do estágio (encaminhamento, documentação, orientação, supervisão e avaliação);

f) Intercâmbio: para fins de equivalência, no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, as atividades de intercâmbio no exterior desenvolvidas pelo estudante poderão ser equiparadas ao estágio não obrigatório;

g) Curso de Extensão: ação pedagógica de caráter teórico e/ou prática, com carga horária mínima e com critérios de avaliação definidos, de oferta não regular, podendo ser ofertado nas modalidades presencial, semipresencial e a distância. Dentro desses ainda são consideradas a participação em cursos de idiomas;

h) Projetos Culturais e Artísticos: compreende ações referentes à elaboração de diversas modalidades de atividades culturais e artísticas;

i) Visitas técnicas e gerenciais: interação das áreas educacionais da instituição com o mundo do trabalho, com o objetivo de verificar *in loco* o ambiente de trabalho, o processo produtivo e de gestão das organizações, bem como a prospecção de oportunidades;

j) Empreendedorismo: compreende a inserção do componente de empreendedorismo no currículo e eventos de formação empreendedora (*workshop*, seminários, desafios), a criação de habitats de inovação (pré-incubadoras, incubadoras, apoio à implantação de parques tecnológicos), assim como a institucionalização das empresas juniores;

k) Conselhos e Fóruns: participação dos Institutos Federais em espaços organizados para interação com a sociedade;

l) Egressos: constitui-se em ações que visam apoiar o egresso, identificar cenários no mundo produtivo e retroalimentar o processo de ensino, pesquisa e extensão;

m) Relações Internacionais: tem por finalidade o intercâmbio e a cooperação internacionais como um instrumento para a melhoria do ensino, da pesquisa e da extensão.

8.2 CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO

De acordo com a Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018 do MEC as atividades de extensão devem obrigatoriamente compor, no mínimo, 10% do total da carga horária dos cursos superiores. Desta forma, com a finalidade de cumprir a referida resolução e de promover uma maior integração entre o *campus* Cabo de Santo Agostinho e a comunidade, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia possui componentes curriculares voltados especificamente para a extensão. Ao total, são 2 (dois) componentes curriculares denominados Extensão na Gastronomia I e II, que se encontram no 2º e 3º períodos respectivamente, que poderão estar associados a um grupo de docentes e técnicos administrativos, sob coordenação de um docente do curso.

O curso de Gastronomia estruturou a aplicação da curricularização da extensão com o objetivo de integrar teoria e prática, promovendo uma formação mais completa e socialmente responsável. Para isso, foram desenvolvidas na modalidade de disciplinas específicas que incorporam projetos extensionistas diretamente relacionados à gastronomia, permitindo aos alunos trabalhar em iniciativas que atendem às necessidades da comunidade local. Essa abordagem foi pensada para estimular a criatividade dos estudantes na elaboração de soluções gastronômicas sustentáveis, ao mesmo tempo em que fortalece suas habilidades práticas através do contato direto com realidades sociais diversas. Além disso, o curso busca estabelecer parcerias com organizações comunitárias e instituições locais, garantindo que os projetos não apenas enriqueçam a experiência acadêmica dos alunos, mas também gerem um impacto positivo significativo nas comunidades envolvidas.

A curricularização da extensão oferece diversas vantagens para os estudantes de Gastronomia. Primeiramente, proporciona uma experiência prática que complementa a formação teórica, permitindo aos alunos aplicar conhecimentos em contextos reais e desenvolver habilidades essenciais no mercado de trabalho. Além disso, promove o desenvolvimento de competências socioemocionais, como trabalho em equipe, liderança e empatia, ao envolver os estudantes em projetos comunitários.

Outro benefício é a oportunidade de networking com profissionais da área e comunidades locais, ampliando as perspectivas de carreira e colaboração futura. A participação em atividades extensionistas também estimula a criatividade e inovação na elaboração de pratos e soluções gastronômicas sustentáveis. Por fim, essa abordagem fortalece a consciência social dos alunos, incentivando-os a contribuir ativamente para o bem-estar da comunidade por meio da gastronomia.

Apesar das ementas e dos conteúdos programáticos dos componentes curriculares Extensão na Gastronomia I e II serem similares, envolvem comunidades e/ou escopos distintos e adotam como fundamento pedagógico a aprendizagem em espiral, desenvolvida por Bruner (1960), cuja proposta é que os tópicos sejam a princípio apresentados de forma mais simples e posteriormente venham a ser retomados e aprofundados.

8.3 ATIVIDADES DE MONITORIA

De acordo com o art. 1º da Resolução IFPE / CONSUP Nº 68/2011:

Monitoria é um programa de incentivo à formação acadêmica, que visa à ampliação dos espaços de aprendizagem, à melhoria da qualidade do ensino e ao desenvolvimento da autonomia e formação integral dos estudantes.

Nesse sentido, o programa de monitoria será implementado no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia com o objetivo de aproximar o discente das atividades de formação docente e de facilitar o desenvolvimento dos conteúdos do componente curricular.

Os docentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia que julgarem necessário poderão pleitear junto à coordenação de Monitoria um monitor para seus componentes curriculares. Tal levantamento é feito através dos critérios apontados pela Organização Acadêmica 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.

8.4 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Seguindo as indicações feitas pelo IFPE na Resolução nº 080/2012, dentro da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, têm-se as Atividades Acadêmicas Complementares (AAC), que são classificadas como elemento obrigatório. Além da Resolução nº 80/2012, ainda são seguidas as indicações apresentadas pela Portaria nº 210/2020 – DGCCSA/ IFPE, que instituiu e indicou as normas de funcionamento das Atividades Acadêmicas Complementares (AAC) de todos os cursos superiores do *campus* Cabo de Santo Agostinho.

Ao total, o conjunto de AAC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deve apresentar carga horária de 80 horas, podendo estas serem divididas entre os períodos do curso, da forma que for mais conveniente para atender os interesses do discente, desde que sejam cumpridas as normas da resolução.

As Atividades Acadêmicas Complementares (AAC) envolvem as seguintes categorias: I) Atividades de Ensino e Iniciação à Docência; II) Estágio Não Obrigatório; III) Atividades de Iniciação Científica e Tecnológica; IV) Eventos Científicos; V) Cursos e Programas de Extensão; e VI) Atividades em Instituições Filantrópicas e da Sociedade Civil.

O desenvolvimento das AAC objetiva principalmente: (a) complementar a formação profissional, cultural e cívica do estudante pela realização de atividades extracurriculares obrigatórias; (b) contribuir para uma formação plena do corpo discente; (c) estimular a capacidade analítica do estudante na argumentação de questões e problemas; (d) possibilitar ao estudante escolher seu itinerário formativo; (e) auxiliar o estudante na identificação e resolução de problemas, com uma visão ética e humanista.

Dessa forma, visando garantir a diversificação e ampliação do universo cultural, assim como o enriquecimento plural da formação discente, o estudante do CST em Gastronomia deverá realizar Atividades Acadêmicas Complementares de pelo menos 2 (duas) diferentes categorias, que serão escolhidas livremente pelo estudante, de acordo com seus próprios interesses.

Para que as Atividades Acadêmicas Complementares sejam consideradas concluídas, o estudante deve apresentar documentos que comprovem a realização destas atividades, sendo ou não distribuídas ao longo de diferentes períodos, porém concluídas até o final do curso. De posse desses documentos, faz-se mister seguir as indicações presentes na Resolução nº 080/2012 e na Portaria nº 210/2020 – DGCCSA/ IFPE, as quais preveem o preenchimento de formulário próprio com as atividades realizadas e a entrega de documentação probatória (com cópias e originais) para o docente Supervisor de AAC.

Ao Supervisor de AAC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia cabe analisar e validar a documentação dos estudantes e encaminhá-la à Secretaria Acadêmica dos Cursos Superiores e de Pós-Graduação (SECAD) para que seja registrada no histórico do estudante. Caso seja detectada irregularidade ou insuficiência de documentação, o Supervisor de AAC ou a CGAS podem solicitar informações adicionais através de relatórios referentes a cada atividade desenvolvida ou mesmo pedir que sejam apresentados novos documentos comprobatórios.

Tendo em vista as práticas que podem compor as 80 horas de atividades acadêmicas complementares, de acordo com as indicações da Resolução nº 080/ 2012 e da Portaria nº 210/2020 – DGCCSA/ IFPE, tem-se uma síntese das principais formas de integralização das AAC no Quadro 5 a seguir:

QUADRO 5- Formas e Critérios de Integração das AAC no Curso de Tecnologia em Gastronomia

Categorias	Descrição das Atividades	Documentos Comprobatórios	Carga Horária válida por Atividade	Limite Máximo de Aproveitamento
	Cursar componentes curriculares pertencentes a outros cursos superiores de			

I. Atividades de Ensino e Iniciação à Docência	graduação, nessa ou em outras Instituições de Ensino Superior, correlatas à formação do profissional a ele concernente, nas quais o estudante tenha obtido aprovação final	Declaração de Participação	50% da carga horária total do componente curricular	20h
	Participar de Programa Institucional de Monitoria	Certificado ou Declaração de Participação	50% da carga horária total do componente curricular	1 (um) componente
	Participar com frequência e aprovação, em cursos de idiomas, comunicação e expressão e de informática, realizado durante o curso de graduação dentro ou fora da instituição, cuja carga horária não tenha sido objeto de aproveitamento de disciplina	Certificado ou Declaração de Participação	50% da carga horária total do curso concluído	40h
	Participar com frequência e aprovação, de curso extra, realizado no decorrer do curso de graduação dentro ou fora da instituição, correlato à formação do profissional concernente ao curso no qual está matriculado.	Certificado ou Declaração de Participação	50% da carga horária total do curso concluído	20h
II.	Realizar estágio não-obrigatório	Termo de Compromisso de Estágio	50% da carga horária total do estágio concluído	50h

Estágio não obrigatório		e Declaração da Empresa com carga-horária cumprida		
III. Atividades de Iniciação Científica e Tecnológica	Participar de Projetos de Pesquisa e Inovação aprovados pelo IFPE ou por outras IES, desde que estejam correlacionados à área de formação do curso e acompanhado por um docente do IFPE	Certificado ou Declaração de participação	40h por projeto concluído	Ilimitado
	Publicar trabalhos acadêmicos que, tendo passado por avaliador <i>ad-hoc</i> , sejam veiculados em periódicos, anais de congresso ou similares ou em livros relacionados à área abrangente do curso	Artigo/trabalho publicado e/ou comprovação do aceite da publicação	20h por trabalho publicado	Ilimitado
	Participar de grupos de pesquisa cadastrados no CNPQ por no mínimo 6 meses	Certificado ou Declaração de participação	5h por grupo de pesquisa	1 (um) grupo
	Desenvolver trabalhos nas áreas pertinentes ao curso de graduação, com orientação docente, apresentados em eventos científicos específicos ou seminários multidisciplinares no IFPE ou em outras IES	Certificado ou Declaração de participação	15h por trabalho apresentado	Ilimitado

IV. Eventos Científicos	Participar na organização, coordenação ou realização de cursos ou eventos científicos organizados ou não pelo IFPE, na área do curso ou afins	Certificado ou Declaração de participação	50% da carga horária de atuação no evento	20h
	Participar de sessões técnicas, exposições, jornadas acadêmicas e científicas, palestras, seminários, congressos, conferências, workshops ou similares, organizados ou não pelo IFPE, como ouvinte	Certificado ou Declaração de atividade desenvolvida	50% da carga horária da atividade desenvolvida	10h
	Participar de sessões técnicas, exposições, jornadas acadêmicas e científicas, palestras, seminários, congressos, conferências, workshops ou similares, organizados ou não pelo IFPE, como palestrante ou conferencista	Certificado ou Declaração de atividade desenvolvida	100% da carga horária da atividade desenvolvida	20h
	Participar de projetos de extensão do IFPE ou de outras IES, desde que acompanhado por um docente do IFPE	Certificado ou Declaração de participação	40h por plano de trabalho concluído	Ilimitado
	Participar na organização, coordenação ou realização de cursos ou eventos científicos, culturais e artísticos abertos à	Certificado ou Declaração de participação	100% da carga horária da atividade desenvolvida	Ilimitado

	comunidade externa do IFPE, na área do curso ou afins			
V. Cursos e Programas de Extensão	Participação em eventos científicos, culturais e artísticos abertos à comunidade externa do IFPE, na área do curso ou afins, como ouvinte	Certificado ou Declaração de participação	50% da carga horária do evento	10h
	Desenvolver atividades em Empresa Júnior vinculada a curso de graduação no âmbito do IFPE por no mínimo 6 meses	Declaração emitida pela diretoria da Empresa Júnior	5h/mês de atuação	60h
	Participar de programa de Cooperação Internacional ou Intercâmbio	Certificado ou Declaração de participação	100% da carga horária do programa	50h
	Receber premiações na área do curso ou afins (trabalhos premiados em eventos, trabalhos ganhadores de concursos)	Certificado ou Declaração de premiação	5h por premiação	10h
	Trabalhar na organização de atividades de voluntariado ou programas de ação social, compatíveis com os objetivos do curso	Certificado ou Declaração de participação	50% da carga horária da atividade ou programa	20h
VI. Atividades em Instituições filantrópicas e da	Participar de atividades de voluntariado ou programas	Certificado ou Declaração	50% da carga horária da	10h

sociedade civil	de ação social compatíveis com os objetivos do curso	de participação	atividade ou programa	
-----------------	--	-----------------	-----------------------	--

Fonte: adaptado da Portaria nº 210/2020 – DGCCSA/ IFPE.

8.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC

As atividades referentes ao Trabalho de Conclusão do Curso seguem as diretrizes do Regulamento de Trabalhos de Conclusão dos Cursos Superiores do IFPE (Resolução nº 195/2023 – CONSUP/IFPE) e do Regulamento de TCC do *campus* Cabo de Santo Agostinho (Portaria nº 211/2020 – DGCCSA/IFPE). Segundo estes documentos, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) constitui uma atividade acadêmica que envolve uma sistematização do conhecimento sobre um objeto de estudo relacionado ao perfil de formação do curso preestabelecido no PPC, desenvolvido por meio de orientação, acompanhamento e avaliação docente.

Dentre as modalidades de TCC, pode ser apresentado no formato de monografia, artigo científico, relatório analítico de pesquisa, projetos, portfólio de produções técnicas, dentre outros, de acordo com a natureza e finalidade do curso, sendo a escolha pelo formato cabível ao(s) discente(s) em conjunto com seu respectivo professor-orientador, podendo ter auxílio do professor-supervisor de TCC.

O TCC pode ser elaborado como uma atividade individual ou em grupo, sendo este composto por no máximo 04 (quatro) estudantes, sob orientação de um professor, que tenha no mínimo a titulação de especialista e que seja pertencente ao quadro do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (CONSUP/IFPE, 2023). A atividade apresenta as seguintes orientações metodológicas e operacionalização:

a) as atividades de orientação, acompanhamento e apresentação parcial do TCC ocorrem através do componente curricular denominado Projetos em Gastronomia, que possui 20 horas/aula e disponibiliza, além do professor-supervisor de TCC, 01 (um) professor-orientador para cada discente ou grupo de discentes;

b) cada professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia poderá orientar no máximo 5 (cinco) trabalhos, estando a cargo do professor-supervisor de TCC organizar a listagem dos

estudantes por professor-orientador e preparar o Termo de Compromisso a ser firmado entre orientador e orientandos;

c) o professor-orientador deverá preencher devidamente as fichas de acompanhamento do desenvolvimento do TCC e apresentá-las ao supervisor de TCC para concordância;

d) após a conclusão do processo de orientação, o professor-orientador deverá pessoalmente agendar a defesa, com uma antecedência mínima de 15 (quinze) dias, obedecendo ao calendário acadêmico e de apresentações divulgado pelo professor-supervisor de TCC; é também de responsabilidade do mesmo o convite aos componentes da banca e a entrega das versões finais para correção, podendo esta última ser desempenhada pelos discentes envolvidos, desde que haja supervisão do professor-orientador;

e) o professor-supervisor de TCC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia ficará responsável pela divulgação da apresentação com uma antecedência mínima de 7 (sete) dias corridos, pela reserva do local, e por lavrar e fazer a leitura final da ata de TCC, cabendo à Coordenação do Curso arquivar todos os documentos comprobatórios do processo de orientação e apresentação;

f) o/a estudante poderá apresentar o TCC após ser aprovado/a em pelo menos 70% dos componentes curriculares do CST em Gastronomia.

A avaliação será através de uma Banca Examinadora composta por 03 (três) membros, com titulação mínima de especialista, sendo obrigatoriamente um deles o professor-orientador, no qual poderá indicar até 1 (um) profissional da área, mesmo que não seja docente, mas que possua titulação mínima de especialista.

Após a apresentação do trabalho pelo(s) discente(s) e da realização dos questionamentos pela Banca Examinadora, serão atribuídas notas entre 0 (zero) e 10 (dez) por cada avaliador. Quando a média aritmética das notas for igual ou superior a 7 (sete), os estudantes serão considerados aprovados. Em caso de reprovação, o(s) estudante(s) reprovado(s) terá(ão) o prazo de um semestre letivo para apresentar o seu trabalho novamente.

9. EMENTÁRIO

A seguir estão descritas as ementas dos componentes curriculares obrigatórios e optativos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, descritos na ordem apresentada na Matriz Curricular:

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 01	Técnicas de Cozinha	64	16	-	4	80	1º
		Pré-Requisitos		Não			
EMENTA							
<p>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.</p>							
BIBLIOGRAFIA BÁSICA							
<p>. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.</p>							

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

KOVESI, B. et al. **400 g Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

OLIVEIRA, C. E. **Laurent Suaudeau**. São Paulo Editora Melhoramentos 2021

SHAUN HILL et al. **Facas e Cortes**. São Paulo: Publifolha, 2015. 2 ed. 226p

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

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

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 02	História da Gastronomia	40	-	-	2	40	1º
Pré-Requisitos		Não		Co-Requisitos		Não	

EMENTA

Aspectos históricos e culturais das ações alimentares através do tempo, contemplando Da pré-história até as práticas contemporâneas no Brasil e no Mundo, abordando as influências das culturas afro-brasileiras e indígenas na formação gastronômica do Brasil, apresentando os tipos de alimentos pertencentes aos

principais períodos históricos e civilizações, destacando as formas em que a Gastronomia influencia as relações biológicas, afetivas, sociais e culturais dos povos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 8ª ed. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2015.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LODY, Raul (Org.). **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

CAVALCANTI, M.L.M., **Esses Pratos Maravilhosos e seus nomes esquisitos**, Recife, Recife: Casa Publicadora Brasileira, 2013

MONTANASSI, M.. **Comida Como Cultura**, São Paulo , SENAC – SP, 2010

DORIA, C.A. **Formação da Culinária Brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira**, São Paulo, Três Estrelas Editora, 2014

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 03	Higiene e Manipulação de Alimentos	40	-	-	2	40	1º
		Pré-Requisitos					
		Não				Não	

EMENTA			
<p>Qualidade sanitária dos alimentos, com ênfase nos perigos biológicos. Microrganismos importantes em alimentos e fatores envolvidos no seu crescimento. Indicadores da avaliação microbiológica de alimentos. Principais vias de contaminação biológica e química dos diversos grupos de alimentos e medidas de prevenção. O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Epidemiologia das doenças transmitidas por água e alimentos. O sistema de vigilância sanitária. Perigos em Alimentos. Doenças transmitidas por alimentos (DTA). Legislação pertinente e vigilância sanitária. Boas práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Higiene dos alimentos, utensílios, ambiente de trabalho e equipamentos. Documentos e registros. Procedimentos operacionais padronizados (POPs), Instrução de trabalho (IT).</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<p>RANCO, B. D. G. M.; LANGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2004.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>BRINQUES, Graziela Higiene e vigilância sanitária. São Paulo: Pearson, 2015.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<p>ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGIO, L. A. Alquimia dos Alimentos. Brasília, DF: Senac, 2009.</p> <p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. Porto Alegre: Artmed, 2010.</p> <p>FELLOWS P. J. Tecnologia de Processamento de Alimentos. Princípios e Práticas. Ed. Artmed. 2ª Edição. 2006.</p> <p>ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.</p>			

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio: Guia prático para elaboração.** São Paulo: Rocca, 2008.

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 04	Técnica Dietética em Gastronomia	40	-	-	2	40	1º
		Pré-Requisitos		Não			

EMENTA

Fundamentos da técnica dietética. Princípios para aquisição dos diferentes grupos de alimentos; Verificação de peso, medidas e equivalência, per capita, fator de correção e fator de cocção. Ficha técnica operacional e gerencial. Planejamento de refeições. Variações de cardápio quanto a composição nutricional e consistências. Princípios técnicos e conceituais necessários para o estudo da aquisição dos alimentos, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção dos alimentos, procedimentos pós- cocção, transporte e distribuição das refeições dos alimentos com o propósito de estudar as técnicas, o controle e a segurança nesses procedimentos. Gerenciamento de resíduos e aproveitamento integral dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética.** 2 ed. São Paulo: Manole, 2003, 390 p
 DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teoria e aplicações.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional.** Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac Editoras, 2009. ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.** 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

ELEUTÉRIO, H. PAREJA, M. **Cozinha quente : organização, técnicas de preparo e harmonizações.**

São Paulo : Érica : Saraiva, 2014

MCGEE, H. **Comida & comida: ciência e cultura da culinária.** São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011.

NINEMEIR, J. D. **Controles para alimentos e bebidas.** Salvador: Instituto de Hospitalidade, 2000.

REINSTEIN, C.. **Como congelar os alimentos: cozinhando por atacado.** 8. ed. rev. e atual. Porto Alegre: Sulina, 1992. 110p

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 05	Garde Manger	32	8	-	2	40	1º
		Pré-Requisitos					
EMENTA							
<p>Desenvolvimento de habilidades em técnicas básicas da cozinha fria profissional, da capacidade de reconhecer utensílios e insumos e executar o mise en place e preparos de saladas, patês, terrines, mousses, canapés, acepipes e entradas. Produção de molhos frios e emulsionados. Vivência na organização da estrutura do setor responsável pelas preparações frias, conhecido como garde manger em cozinhas profissionais contemporâneas. Elaboração de receituário de preparações do garde manger.</p>							
BIBLIOGRAFIA BÁSICA							
<p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde Manger: a arte e o ofício da cozinha fria. 4ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2014.</p>							

GISSLEN, W. **Culinária profissional**. 6.ed. Barueri, SP: Manole, 2012.
 INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Edição: 4. ed. rev. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARVALHO R. **Cozinha Fria**: da ornamentação à execução do cardápio. ED. Érica. 2014.
 ARUMUGAM, N. **1000 Molhos**: para pratos salgados e doces. Quarto publishing. 2014.
 BARRETO, R.L.P. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8.ed. São Paulo: SENAC, 2010.
 WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. **Todas as Técnicas Culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição.
 LEITE, A. **Finger food: sabor e sofisticação em miniporções**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2015.

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 06	Ética Profissional e Comportamento Organizacional	40	-	-	2	40	1º
		Pré-Requisitos					
		Não			Não		

EMENTA

Realizar a Abordagem dos princípios fundamentais da ética profissional aplicado a ambientes de alimentação e Nutrição (UAN) aplicando nas diversas estruturas e organizações. Estudar os princípios basilares da ética profissional adequando aos profissionais da área de alimentação e nutrição. Proporcionar o estudo do exercício profissional com base na Ética aplicada a organizações gastronômicas. Analisar as teorias do comportamento e dos conceitos de liderança e motivação nas organizações. Trabalhar com

conceitos envolvendo Soft-skills: Proatividade, hierarquia de trabalho atrelados às relações interpessoais aplicada a organizações gastronômicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ROBBINS, Stephen Paul; JUDGE, Timothy A.; SOBRAL, Filipe. **Comportamento Organizacional: Teoria e prática no contexto brasileiro**. 14 ed. São Paulo: Pearson, 2010.

CZAJKOWSKI, A.; MÜLLER, R.; OLIVEIRA, V, S **Construindo relacionamentos no contexto organizacional..** Curitiba: Intersaberes, 2020.

THIRY-CHERQUES, Hermano Roberto. **Ética para Executivos**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERGAMINI, C.W. **Psicologia Aplicada à Administração de Empresas**. São Paulo: Atlas, 2015.

MINICUCCI, Agostinho. **Relações Humanas: Psicologia das relações interpessoais**. São Paulo; Atlas, 2014 NALINI, José Renato. **Ética geral e profissional**. São Paulo: RT, 2006.

ARANTES, Elaine Cristina; HALICKI, Zélia; STADLER, Adriano (org.). **Empreendedorismo e responsabilidade social**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2014.

SROUR, R. H. **Poder, Cultura e Ética nas Organizações**. Rio de Janeiro, Campus: 1988.

SROUR, Robert Henry. **Ética empresarial: a gestão da reputação: posturas responsáveis**. São Paulo: Campus, 2003

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 07	Informática Aplicada à Gastronomia	40	-	-	2	40	1º

Pré-Requisitos		Não		Co-Requisitos		Não	
EMENTA							
<p>Através da tecnologia, compreender conceitos principais da computação aplicados a serviços de alimentação. Bases da informática e operação de componentes físicos e softwares relacionados à transmissão de informações e internet. Utilização de aplicativos e sistemas aplicados ao gerenciamento gastronômico e de eventos. Ferramentas online de planejamento, organização e divulgação de serviços na área de Gastronomia. Utilização de planilhas e ferramentas de edição de texto, imagem e dados.</p>							
BIBLIOGRAFIA BÁSICA							
<p>REIS, W. J. dos. LibreOffice Writer 4.2: manipulando textos com liberdade e precisão. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.</p> <p>REIS, W. J. dos. LibreOffice Impress 4.2: dominando Apresentações. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.</p> <p>SIMÃO, D. H. LibreOffice Calc 4.2: dominando as Planilhas. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.</p>							
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR							
<p>ISSA, Najet M. K. Iskandar; MARTELLI, Richard. Office 2016: para aprendizagem comercial. Senac, 2016.</p> <p>ISSA, Najet M. K. Iskandar; MARTELLI, Richard. Internet: navegando e se comunicando na Web Senac, 2016.</p> <p>FILHO, Ozeas Vieira Santana. Windows 10. São Paulo: Senac, 2017.</p> <p>DUARTE, Mauro Aguiar. LibreOffice Calc Avançado. Viena, 2014.</p> <p>FERREIRA, Maria Cecília. Informática Aplicada – Série Eixos. Érica, 2014.</p>							

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 08	Segurança do Trabalho Aplicada à Gastronomia	40	-	-	2	40	1º
		Pré-Requisitos					
		Não					Não
EMENTA							
Os principais conceitos, técnicas, equipamentos e medidas preventivas no que se refere à proteção contra acidentes em uma cozinha. Como combater princípios de incêndios e prevenção contra acidentes elétricos. Incidentes em UAN, principais acidentes ligados a ambientes gastronômicos. Avaliação e controle de riscos. Uso de EPI (equipamento de proteção individual) e EPC (equipamento de proteção coletiva). Normalização e legislação de Segurança do Trabalho. Proteção contra incêndio.							
BIBLIOGRAFIA BÁSICA							
AYRES, D.O.; Corrêa, J. A. P. Manual de prevenção de acidentes do trabalho . São Paulo, 2ª Edição, Editora Atlas, 2011.							
BARSANO, P. R.; BARBOSA, R. P. Segurança do Trabalho - Guia Prático e Didático . São Paulo: Érica, 2018.							
JUNIOR, A.; NILSON, C. Segurança e saúde no trabalho: princípios norteadores . São Paulo, 2ª ed., 2017.							
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR							
BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. Segurança do trabalho: guia prático e didático . 2ª ed. São Paulo. Érica, 2018							

BRUNO, P. **CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes: guia prático de segurança do trabalho.** São Paulo, 1ª ed., Editora Érica, 2009.

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

OLIVEIRA, C. A. D. **Segurança e saúde no trabalho: guia de prevenção de riscos.** 1. ed. São Paulo: Yendis, 2007

SCALDELA, Aparecida Valdinéia. **Manual prático de saúde e segurança no trabalho.** 2ª ed. São Paulo: Yendis, 2012

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			N° de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período	
		Teórica	Prática	Extensão				
GTM 09	Cozinha das Américas	64	16	-	4	80	2°	
		Pré-Requisitos						Co-Requisitos
		Não					Não	

EMENTA

A formação da identidade culinária dos países (Canadá, EUA, México, Costa Rica, Cuba, Jamaica, Porto Rico, Colômbia, Peru, Chile e Argentina) com vista a 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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional.** 4ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.
BREHERTON, C **Culinária americana.** São Paulo. Publifolha, 2015

SEQUERRA, Lucia (org.). **Cozinha das Américas**. São Paulo: Pearson, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MORALES, M. **Ceviche**: Culinária peruana tradicional e contemporânea. Ed. Publifolha. 2014.

GÁLVEZ, M.V. **Cuba**: the cookbook. Londres: Phaidon Press, 2018.

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

LANGHOLTZ, G.. **America: The Cookbook**. New york. Phaidon Press, 2017
FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 10	Cozinha Europeia e Mediterrânea	64	16	-	4	80	2º
		Pré-Requisitos		Não			

EMENTA

A formação da identidade culinária dos países (Portugal, Espanha, França, Itália, Inglaterra, Alemanha, Grécia, Polônia, Rússia, Turquia, Líbano, Israel, Marrocos e Tunísia) com vista a 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.

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.

BOCCATO, A. **Risoto: 50 receitas**. São Paulo: Senac, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

MANGOLINI, Mia. **Enciclopédia da gastronomia italiana**. São Paulo. SENAC. 2015.

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 11	Serviço de Salão e Planejamento de Cardápios	40	-	-	2	40	2º
		Pré-Requisitos		Não			

EMENTA

Tipologia de bares e restaurantes. Modalidades de serviço (à inglesa, francesa, americano, buffet etc.). Mise en place de salão. Noções de composição e organização das brigadas de salão em bares, restaurantes e serviços afins, além de suas respectivas atribuições. Cardápio, tipos de menus, estrutura dos cardápios, regra para elaboração de cardápios, seleção e aquisição de alimentos para a composição do cardápio, avaliação das possibilidades dos estabelecimentos e engenharia de cardápios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SENAC DN. **Sou Garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional**.

Rio de Janeiro: SENAC, 2008.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio: Guia prático para elaboração**. 4 ed. São Paulo: Rocca, 2019.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: Técnicas e Criatividades**. 7 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, C. A. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**. 2 ed. São Paulo: SENAC, 2010. ARAÚJO, W.

M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGO, L. A. **Alquimia dos alimentos**. v. 2. São Paulo: SENAC, 2007

PHLIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 2 ed. São Paulo: Manole 2006.

SENAC DN, **Alimentação e nutrição: cozinha saudável, cardápio equilibrado, alimentos seguros**. 1 ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2012

KOVËSI, B. **400G: Técnicas de Cozinha**. IBEP Nacional. 2007.

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 12	Planejamento Físico-Funcional em Serviços de Alimentação	40	-	-	2	40	2º
		Pré-Requisitos					
		Não					Não

EMENTA

Estudo preliminar aos projetos de serviços de alimentação. Planejamento físico de serviços de alimentação – Normas e padrões de construção e instalação. Planejamento e organização do trabalho em serviços de alimentação

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TEIXEIRA S., MILE, Z., J. CARVALHO, BISCONTINI T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição** 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010

PINHEIRO-SANT'ANA, H.M. **Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.**

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FONSECA, Marcelo. **Tecnologias gerencias de restaurantes** 7ª ed. São Paulo. SENAC SP. 2014
BRAGA, R. M.M. **Gestão da Gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2008.

PELLOSO, I. **Food Service One**. São Paulo: Literare Books International, 2009.

TEIXEIRA, S., MILET, Z., CARVALHO., BISCONTINI, T.M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.

MONTEIRO, R.Z. **Cozinhas Profissionais**. 3ªed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019.

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 13	Gestão de Custos em Gastronomia	40	-	-	2	40	2º
		Pré-Requisitos					
		Não			Não		
EMENTA							

Razões e Proporções. Regra de Três (simples e composta). Porcentagem. Taxas. Custos: conceitos, critérios e cálculo. Precificação. Gerenciamento e planejamento de lucro. gerenciamento dos custos e as finanças de negócios gastronômicos, abordando desde conceitos básicos até ferramentas práticas de controle e planejamento de estoque e financeiro na área.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRAGA, R.M.M. **Gestão da Gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 5ª ed. São Paulo: Senac, 2017.

HORIGUTI, A. M. e DONADEL, J. **Matemática comercial e financeira e fundamentos de estatística**. 1a. ed. São Paulo: Editora Érica, 2014.

RIBEIRO, O. M. **Contabilidade Básica Fácil**. 29ª ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CRESPO, A. A. **Matemática financeira fácil**. 14ª ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

DUBOIS, A.; KULPA, L.; SOUZA, L. E. **Gestão de custos e formação de Preços**: conceitos, modelos e instrumento. São Paulo: Atlas, 2008.

MARTINS, E. **Contabilidade de Custos**. 11ª ed. São Paulo: Atlas, 2018.

OLIVEIRA, M. R. **Elementos da matemática - volume 0**. Fortaleza: Editora VestSeller, 2010.

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

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 14	Extensão em Gastronomia I	-	-	80	4	80	2º
		Pré-Requisitos					
		Não					Não

EMENTA			
<p>Componente curricular voltado para a Curricularização da Extensão com o objetivo de gerar uma interação dialógica da comunidade acadêmica com a sociedade, por meio da troca de conhecimentos, da participação e do contato com as questões complexas e contemporâneas presentes no contexto da área de Gastronomia; Por meio de um projeto oferecer aos discentes a oportunidade de articular o ensino, a pesquisa e a extensão ao planejar, em conjunto com parcerias a serem firmadas com entidades públicas, privadas, cooperativas, associações, organizações não governamentais e comunidade a partir de um método científico desenvolvendo uma formação cidadã marcada e constituída pela vivência dos seus conhecimentos, que, de modo interprofissional e interdisciplinar, seja valorizada e integrada à matriz curricular.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<p>BROWN, Tim. Design Thinking. 1 Ed. São Paulo: Editora Alta Books, 2017.</p> <p>GONÇALVES, Hortência de Abreu. Manual de projetos de extensão universitária. 1 Ed. São Paulo: Avercamp. 2008.</p> <p>GONÇALVES, Nádia Gaiofatto; QUIMELLI, Gisele Alves de Sá. Princípios da extensão universitária: contribuições para uma discussão necessária. 1ª ed. Curitiba: CRV, 2020.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<p>KERZNER, Harold, Gestão de Projetos: As melhores práticas Porto Alegre. Bookman, 2017JUNIOR, JENSEN, Anelise. Gestão de espaços colaborativos. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020.</p> <p>KISIL, Rosana. Projetos Sociais Em Pauta - Um Roteiro De Construção Coletiva. 1 Ed. São Paulo: Senac, 2020.</p> <p>MINAYO, Maria Cecília de Souza.. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 1. ed. Petrópolis: Vozes, 2023</p> <p>GERRING, John. Pesquisa de estudo de caso: princípios e práticas. . 1. ed. São Paulo: Vozes, 2019.</p>			

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 15	Cozinha Brasileira	64	16	-	4	80	3º
		Pré-Requisitos					
		Não					Não
EMENTA							
<p>Aspectos históricos e culturais. Heranças gastronômicas e culturais de seus povos formadores. Influência da cultura indígena na utilização de técnicas e ingredientes nativos, e inserção da cultura europeia e africana durante seu processo colonizatório e influências na criação da Gastronomia nacional. Ingredientes, técnicas e influências absorvidas dos povos imigrantes ao longo de sua história. Influências socioeconômicas e religiosas na Gastronomia brasileira típica e contemporânea. Ingredientes sazonais e endêmicos de biomas brasileiro. Cozinha representativa das regiões Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul, suas preparações e principais Chefs. Cozinha Brasileira Contemporânea.</p>							
BIBLIOGRAFIA BÁSICA							
<p>FERNANDES, Caloca. Viagem Gastronômica através do Brasil. 7 ed. São Paulo: Senac, 2005. CASCUDO, C. História da Alimentação no Brasil. São Paulo. Global Editora, 2011. FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.</p>							
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR							
<p>LODY, Raul (Org.). 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.</p>							

CAVALCANTI, M.L.M., **Esses Pratos Maravilhosos e seus nomes esquisitos**, Recife: Casa Publicadora Brasileira, 2013.

MONTANASSI, M.. **Comida Como Cultura**, São Paulo , SENAC – SP, 2010.

DORIA, C.A. **Formação da Culinária Brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira**, São Paulo, Três Estrelas Editora, 2014.

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 16	Cozinha Pernambucana	32	08	-	2	40	3º
		Não					

EMENTA

Aspectos históricos e culturais que influenciaram a formação da Gastronomia Pernambucana, estudo das regiões pernambucanas: Litoral, Zona da Mata, Agreste, Vale do São Francisco e Sertão, Receituário tradicional pernambucano, seus Biomas, povos originários, características, festividades, ingredientes e preparações típicas. Os mercados públicos e feiras livres. A influência dos Engenhos, da cultura da cana de açúcar e da Religiosidade. A doçaria tradicional pernambucana. Chefs e tendências gastronômicas pernambucanas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALBERTIM, Bruno. **Recife – guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição**. Recife: Editor Bruno Albertim, 2008.

CAVALCANTI, Maria Letícia Monteiro. **História dos Sabores Pernambucanos**. Fortaleza: Ed FGF, 2010.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar** São Paulo. Global. 2007

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOSISIO JÚNIOR, A. (Coord.). **Culinária Caprina: do alto sertão à alta gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

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

SENAC. DN (Vários Autores). **Culinária Nordestina: Encontro do mar e sertão**. Rio de Janeiro. SENAC NACIONAL, 2010

MARCENA, A. **Raspando o Tacho: Comida e cangaço - Relações etnogastronômicas entre nômades e sedentários nos sertões nordestinos (1922-1938)**. Recife: Funcultura, 2015

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

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 17	Métodos de Conservação de Alimentos	40	-	-	2	40	3º
Pré-Requisitos		Não		Co-Requisitos	Não		
EMENTA							
Histórico e princípios gerais de conservação de alimentos. Métodos físicos (refrigeração, congelamento, calor, irradiação, desidratação e secagem), métodos químicos (conservação por aditivos, atmosferas modificada e controlada, adição de sal e açúcar) e métodos biológicos (fermentações). Métodos combinados e inovadores, tipos de embalagens e biofilmes.							
BIBLIOGRAFIA BÁSICA							
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . Ed. Atheneu: São Paulo, 1987.							

FELLOWS P. J. **Tecnologia de Processamento de Alimentos**. Princípios e Práticas. Ed. Artmed. 2ª Edição. 2006.

ORDÓÑEZ, J. A. et al. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGIO, L. A. **Alquimia dos Alimentos**. Brasília, DF: Senac, 2009.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

FELLOWS P. J. **Tecnologia de Processamento de Alimentos. Princípios e Práticas**. Ed. Artmed. 2ª Edição. 2006.

FRANCO, B. D. G. M.; LANGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2004.

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 18	Panificação	64	-	-	4	80	3º
		Pré-Requisitos					
		Não			Não		

EMENTA

Histórico breve da panificação. Matérias-primas e suas funções na panificação. Tipos e partes do grão de trigo. Regulamentos e funções do pão como produto. Principais equipamentos de uma padaria. Procedimentos essenciais na produção de pães. Avanços em pesquisa na panificação e pastelaria.

Desenvolvimento de produtos panificáveis e suas aplicações em receitas da cozinha brasileira, das Américas, europeia, francesa, italiana, mediterrânea e asiática.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VIANNA, F. S. V. **Manual prático da panificação senac.** Editora Senac. São Paulo, 2018. 350p.
 GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais.** Editora Manole, Barueri.SP. 2011
 KALANTY, M. **Como Assar Pães - As Cinco Famílias de Pães.** Editora: Senac São Paulo.2015

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAGA, Paulo. **Sanduíches especiais: receitas clássicas e contemporâneas,** São Paulo: Boccato: SENAC São Paulo, 2006. 237 p. ISBN 85-7555-113-2
 CASAGRANDE, C. SENAC. Departamento Nacional. **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, S. **Pão: arte e ciência .** 3. ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2009. 338 p. ISBN 978-85-7359-889-6
 BERTINET, R. **Pães: Deliciosos, Simples e Contemporâneos.** São Paulo, Ed. Marco Zero, 2013
 LADUREE, Maison. **Salgados,** 2ª Ed. São Paulo. SENAC, 2011

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 19	Metodologia da Pesquisa Científica em projetos de Gastronomia	40	-	-	2	40	3º
Pré-Requisitos		Não		Co-Requisitos		Não	

EMENTA

Leitura e análise de textos; ciência e conhecimento científico: tipos de conhecimento; conceito de ciência; classificação e divisão da ciência; métodos científicos: conceito e críticas; pesquisa: conceito, tipos e finalidade; trabalhos acadêmicos: tipos, características e diretrizes para elaboração.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AQUINO, I. D. S. **Como Escrever Artigos Científicos**. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do Trabalho Científico**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

MARQUES, A. S.; WALLIMAN, N. **Métodos de Pesquisa** - Coleção Homem, Cultura e Sociedade. São Paulo: Saraiva, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GIL, Antonio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. São Paulo, Editora Atlas, 2002.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia científica**. 4. ed., São Paulo: Atlas, 2004.

MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane Gouvêa; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. **Planejar Gêneros Acadêmicos**. São Paulo: Parábola, 2005.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de Pesquisa**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

SEBRAE. **Plano de Vida e Carreira** - Manual do Estudante. Brasília, 2013.

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 20	Extensão em Gastronomia II	-	-	100	5	100	3º
		Pré-Requisitos		Extensão em Gastronomia I			

EMENTA

Componente curricular voltado para a Curricularização da Extensão com o objetivo de gerar uma interação dialógica da comunidade acadêmica com a sociedade, por meio da troca de conhecimentos, da participação e do contato com as questões complexas e contemporâneas presentes no contexto da área de Gastronomia; Por meio de um projeto oferecer aos discentes a oportunidade de articular o ensino, a pesquisa e a extensão ao planejar, em conjunto com parcerias a serem firmadas com entidades públicas, privadas, cooperativas, associações, organizações não governamentais e comunidade a partir de um método científico desenvolvendo uma formação cidadã marcada e constituída pela vivência dos seus conhecimentos, que, de modo interprofissional e interdisciplinar, seja valorizada e integrada à matriz curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BROWN, Tim. **Design Thinking**. 1 Ed. São Paulo: Editora Alta Books, 2017.

GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de projetos de extensão universitária**. 1 Ed. São Paulo: Avercamp. 2008.

GONÇALVES, Nádía Gaiofatto; QUIMELLI, Gisele Alves de Sá. **Princípios da extensão universitária: contribuições para uma discussão necessária**. 1ª ed. Curitiba: CRV, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KERZNER, Harold, **Gestão de Projetos: As melhores práticas** Porto Alegre. Bookman, 2017

JUNIOR, JENSEN, Anelise. **Gestão de espaços colaborativos**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020

KISIL, Rosana. **Projetos Sociais Em Pauta - Um Roteiro De Construção Coletiva**. 1 Ed. São Paulo: Senac, 2020.

MINAYO, Maria Cecília de Souza.. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 1. ed. Petrópolis: Vozes, 2023

GERRING, John. **Pesquisa de estudo de caso: princípios e práticas**. 1. ed. São Paulo: Vozes, 2019.

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 21	Bebidas e Harmonização	48	12	-	3	60	4º
		Pré-Requisitos					
EMENTA							
<p>Bebidas não alcoólicas x bebidas alcoólicas. Conceito, introdução e histórico de bebidas fermentadas: técnicas de produção relativas à enologia. Vinhos: regiões produtoras do velho e do novo mundo, serviço e degustação de vinho. Processo produtivo das cervejas. Tipos de cerveja, serviço e degustação de cerveja. Outras variedades de bebidas fermentadas; Conceito, introdução, histórico e técnicas de produção relativas às bebidas destiladas e compostas. Processo produtivo da cachaça e degustação de cachaça. Elaboração de bebidas derivadas (drinks e coquetéis); Conceitos de harmonização com bebidas. Harmonização e degustação.</p>							
BIBLIOGRAFIA BÁSICA							
<p>PACHECO, A. O. Introdução à enologia. 6 ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2014.</p> <p>BORGES, E.P. Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. 1 ed. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.</p> <p>VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas Alcoólicas: ciência e tecnologia. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2016.</p>							
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR							
<p>RABACHINO, Roberto; CINGOLANI, Mauro Harmonização: o equilíbrio entre vinho e alimento. 1. ed. Porto Alegre: Educ, 2012</p>							

NOVASKOVSKI, D. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.

AMARANTE, J. O. A. **Os Segredos do Vinho: Para iniciantes e iniciados**. 5ª Ed. São Paulo. Mescla, 2018.

LONA, A. A. **Conheça vinhos**. 4. ed. Porto Alegre: AGE, 1999.

SANTOS, J. I. **O essencial em cerveja e destilados**. 1 ed. Ed. SENAC São Paulo, 2006

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 22	Gastronomia para Eventos	32	8	-	2	40	4º
		Pré-Requisitos					
		Não					Não
EMENTA							
Histórico dos banquetes. Tipologia de serviços de buffet. Etapas para a realização de banquetes. Desenvolvimento de cardápios e aplicação em banqueteria. Fases de um evento (pré-evento, transevento e pós-evento) relacionadas ao planejamento de buffets. Elaboração de projeto (<i>briefing</i>).							
BIBLIOGRAFIA BÁSICA							
P PACHECO, A.O. Manual de organização de banquetes . 5. ed., rev. e atual. São Paulo: SENAC, 2010. MATIAS, M. Organização de eventos: procedimentos e técnicas . 6ª ed. São Paulo, Manole. 2013. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde manger: a arte e o ofício da cozinha fria . 4. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2014.							
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR							

TEICHMANN, I.M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7.ed., rev. e atual. Caxias do Sul, RS: EdUCS, 2009.

LEITE, A. **Finger food: sabor e sofisticação em miniporções**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2015.

PACHECO, Aristides de Oliveira **Manual de organização de banquetes** 5ª ED. São Paulo. SENAC, 2010

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

ESTEVES, C.S.C. **Manual do cerimonial social: da concepção ao pós-evento: casamentos, bodas e festas de 15 anos**. Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2017.

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período	
		Teórica	Prática	Extensão				
GTM 23	Gestão Ambiental Aplicada à Gastronomia	40	-	-	2	40	4º	
		Pré-Requisitos						Co-Requisitos
		Não					Não	
EMENTA								
<p>Relação entre sociedade e natureza. Conceitos de meio ambiente e sustentabilidade. Princípios da sustentabilidade e sua importância no cenário competitivo entre as organizações. Bases da Gastronomia sustentável. Cadeia alimentar sustentável. Estratégias de boas práticas da gestão ambiental em estabelecimentos do ramo alimentício. Compras e logísticas sustentáveis. Gastronomia como ferramenta de transformação social e ambiental. Instrumentos de Gestão Ambiental e Sistema de Gestão Ambiental (SGA). Certificações ambientais.</p>								
BIBLIOGRAFIA BÁSICA								
<p>DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. 3ª Edição, São Paulo: Atlas, 2017.</p> <p>BARBIERI, José Carlos. Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos. São Paulo: 4ª Edição, Editora Saraiva, 2016.</p>								

CASALI, Lisa. **Cozinhando Sem Desperdício - Receitas Sustentáveis Para o Gourmet Consciente**. Editora Alaúde, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; LOPES, José Aurélio Claro. **Restaurantes Sustentáveis - Um Futuro Em Comum**. São Paulo, SP. 2015. Atheneu. ISBN: 9788538806165

LIRA, W. S.; CÂNDIDO, G. A., orgs. **Gestão sustentável dos recursos naturais: uma abordagem participativa** [online]. Campina Grande: EDUEPB, 2013, 325p. ISBN 9788578792824. Disponível em SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.

PHILIPPI JUNIOR, A.; PELICIONI, M. C. F. **Educação Ambiental e Sustentabilidade**. São Paulo: Manole, 2004.

PELICIONI, M. C. F. **Educação ambiental em diferentes espaços**. São Paulo: Signus, 2007.

VALLS, Álvaro L. M. **O que é Ética** 9ª São Paulo, Brasiliense, 2013

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 24	Confeitaria	64	16	-	4	80	4º
		Pré-Requisitos					
		Não			Não		
EMENTA							

Influência dos principais ingredientes na composição de massas, cremes, recheios e coberturas da confeitaria clássica e contemporânea. Preparações da confeitaria nacional e internacional a partir das principais sobremesas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SUAS, M. **Pâtisserie - Abordagem Profissional**. Editora: Cengage Learning. São Paulo, 2011.
 CURLEY W. **Pâtisserie: arte e técnica para profissionais**. Editora Manole. Barueri. SP 2015.
 GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole, Barueri.SP. 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.
 COSTA, D. R. **Manual prático da confeitaria Senac**. São Paulo : Editora Senac São Paulo, 2018.
 ELEUTÉRIO, Hélio; PAREJA GALVES, Mariana de Castro. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo. Editora Érica, 2014
 GALVÃO, J. **A química dos bolos: receitas e segredos para dias mais doces** São Paulo: Companhia da mesa, 2017
 INSTITUTO LE CORDON BLEU. **Larousse da Confeitaria: 100 Receitas de Chef Ilustradas Passo a Passo Pela Escola le Cordon Bleu**. Alaúde; 1ª edição 2017

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 25	Cozinha do Oriente	44	16	-	3	60	4º
		Pré-Requisitos					
		Não				Não	

EMENTA

Estudar o histórico e evolução como cozinha, os principais produtos e técnicas e principais preparações das cozinhas: Japonesa, Chinesa, Indiana, Coreana, Tailandesa, Vietnamita, do sudeste asiático e da Oceania.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOVESI, B. et al. **400 g Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007.

DOBSON, R. **Australia:THE COOKBOOK**. New York . Phaidon Press, 2021

CHAN, K.L. & CHAN, D.F. **China: the cookbook**. London: Phaidon, 2016. 720 p.

Gabriel, Jean-Pierre.. **Thailand: The Cookbook** New York. Phaidon Press, 2014

HACHISU, N. S. **Japan: the cookbook**. London: Phaidon Press Limited, 2018. 453 p

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 26	Projetos em Gastronomia	20	-	-	1	20	4º
		Pré-Requisitos					
		Metodologia da Pesquisa Científica em Projetos de Gastronomia					

EMENTA

A organização do tempo; Construção do currículo lattes; Conceitos gerais de como desenvolver um trabalho de pesquisa; resumo científico para congressos e eventos; Apresentação e redação do relatório técnico e noções de desenho experimental. Os principais métodos de desenvolvimento de projetos de pesquisa; Noções gerais da estrutura do artigo científico e a comunicação científica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARMANI, D. **Como elaborar projetos: guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais**. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2009.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo, Editora: Atlas, 2017.

RABECHINI JÚNIOR, R.; CARVALHO, M. M. **Gerenciamento de projetos na prática: casos brasileiros**. São Paulo, Editora Atlas, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASILEIRO, A.; MATIAS, A.M. **Manual de produção de textos acadêmicos e científicos**. São Paulo, editora Atlas, 2013.

FERRAREZI JÚNIOR, C. **Guia do trabalho científico: do projeto à redação final a monografia, dissertação e tese**. São Paulo: Contexto, 2015.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia científica**. 4. ed., São Paulo: Atlas, 2004.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. A **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados**. São Paulo, 7ª Ed.; Editora Atlas, 2016.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. A. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. São Paulo, 7ª ed., Editora Atlas, 2015.

OLIVEIRA, M.M. **Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses.** Rio de Janeiro, 5ª Ed., Editora Campus

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 27	LIBRAS Linguagem Brasileira de Sinais	40	-	-	2	40	4º
		Pré-Requisitos		Não			
EMENTA							
<p>Introdução: aspectos legais, clínicos, educacionais e socioantropológicos da surdez. História da educação de surdos. Noções básicas de léxico, morfologia e sintaxe com apoio de recursos audiovisuais. Visão contemporânea sobre os fundamentos da inclusão e a ressignificação da Educação Especial na área da surdez. Cultura e Identidade Surda. Tecnologias na área da Surdez. LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais. Critérios diferenciados da Língua Portuguesa para Surdos. Reconhecimento da linguagem de movimentos, gestos, comunicação e expressão possível através do corpo. Tradução e Interpretação em Libras. Praticar Libras: desenvolver a expressão visual-espacial numa perspectiva funcional. Ética no atendimento aos surdos.</p>							
BIBLIOGRAFIA BÁSICA							
<p>CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D.; MAURÍCIO, A. C. Dicionário ilustrado trilíngue da Língua Brasileira de Sinais (Libras). São Paulo: EDUSP, 2015.</p> <p>PEREIRA, M. C. da C. Libras: conhecimento além dos sinais. São Paulo: Pearson, 2011.</p> <p>QUADROS, R. M. de; KARNOPP, L. B. Língua de sinais brasileira: Estudos linguísticos. Porto Alegre: ARTMED, 2004.</p>							
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR							

BAGGIO, M. A.; NOVA, M. da G. C. **Libras**. Curitiba: InterSaberes, 2017.

MOURA, Cecília; DE VIT BEGROW, Desirée (org.). **Libras e surdos: políticas, linguagem e inclusão**. São Paulo: Contexto, 2024

LACERDA, C. B. F. de; SANTOS, L. F. dos; MARTINS, V. R. de O. **Libras: aspectos fundamentais**. Curitiba: InterSaberes, 2019.SANTANA, A. P. **Surdez e Linguagem: Aspectos e Implicações Neurolinguísticas**. São Paulo: Plexus, 2007.

SKILAR, C. **A surdez: um olhar sobre as diferenças**. Porto Alegre: Mediação, 2010.

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 28	Confeitaria Avançada	32	8	-	2	40	5º
		Pré-Requisitos		Confeitaria			
EMENTA							
<p>Desenvolvimento do chocolate, aprofundamento histórico, tipos de cacau e produção em diversas regiões. Abordagem: produção do chocolate. Análise de tipos de chocolate conforme legislação brasileira e europeia. Enfoque: decoração com chocolate, esculturas e criação de cardápios com preparações à base de chocolate. Criatividade na confeitaria. Preparações de bolos e seus diversos elementos de decoração. Pastilhagem e trabalhos com açúcar. Uso de corantes e pigmentos. Técnicas de decoração de bolos e sobremesas. Projetos de bolos e sobremesas. Trabalho com bicos e saco de confeitar.</p>							
BIBLIOGRAFIA BÁSICA							
<p>BAU, F. Enciclopédia do chocolate. São Paulo: Senac, 2012.</p> <p>IZUMI, Simone. Loucuras de Chocolate, São Paulo: Panda Books, 2013.</p> <p>CURLEY W. Pâtisserie: arte e técnica para profissionais. Editora Manole.Barueri.SP, 2015</p>							

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CURLEY W. **Pâtisserie: arte e técnica para profissionais**. Editora Manole.Barueri.SP, 2015. 343p. ISBN 9788520441510

BONFANTE, Rosely; FEIJÓ, Ateneia. **Bolos: Preparo e confeito**. Rio de Janeiro. SENAC, 2013

CURLEY, W.. **Chocolate Gourmet: Arte e técnica para profissionais** Editora Manole, Barueri.SP. 2013.

GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole, 2011

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

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 29	Tendências em Gastronomia	32	8	-	2	40	5º
		Pré-Requisitos					
		Não				Não	

EMENTA

Principais tendências na Gastronomia: nouvelle cuisine, farm to table, slow food, vegetarianismo e veganismo, fusion food, cozinha molecular. Cozinha de autor ou autoral. Importância e técnicas de empratamento na cozinha. Atualidades em Gastronomia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

THIS, Hervé; GAGNAIRE, Pierre. **Cozinha: Uma questão de amor, arte e técnica** - 1ªed. Rio de Janeiro: São Paulo. SENAC. 2010

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

ASSIS, K. **Viajando na cozinha: dicas, truques e receitas**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.e receitas. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

THIS, H; MONCHIOURT, M.O. **Herança Culinária e as Bases da Gastronomia Molecular**. São Paulo: Senac, 2009.

LIOTTA, Eliana. **A dieta smartfood**. Rio de Janeiro. Bicicleta Amarela, 2012

NACCACHE, A. **Criatividade brasileira: Gastronomia, Design e Moda**. São Paulo: Manole, 2013.

PINTO, R. **Gastronomia brasileira: na linha do tempo**, 1. ed. Cotia: Tapioca, 2017.

ROSA, Lélío Galdino; MENDES, Auro Aparecido. Jundiaí. **Criatividade e inovação como diferenciais competitivos na hospitalidade**. PAÇO, 2016

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 30	Empreendedorismo e Marketing para Gastronomia	40	-	-	2	40	5º
Pré-Requisitos		Não		Co-Requisitos	Não		
EMENTA							

Ampliar o conhecimento sobre o conceito de empreendedorismo, investigando, internalizando a ação empreendedora, concentrando nos seguintes processos: autoconhecimento, perfil do empreendedor, criatividade, desenvolvimento da visão e identificação de oportunidades, validação de uma ideia, construção de um plano de negócios. Fundamentos do marketing aplicados à Gastronomia; Mix de marketing; desenvolvimento de identidade visual e branding; estratégias de marketing digital para estabelecimentos de alimentação e serviços gastronômicos; design de experiência do cliente em restaurantes e estabelecimentos gastronômicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERNARDI, Luiz Antônio. **Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas**. São Paulo: Atlas, 2012.

FERREIRA, Manuel Portugal. **Ser empreendedor: pensar, criar e moldar a nova empresa**. São Paulo: Saraiva, 2010.

DIAS, Reinaldo. **Fundamentos do marketing turístico**. Editora Pearson, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LEITE, Emanuel. **O fenômeno do empreendedorismo**. São Paulo: Saraiva, 2012.

KOTLER, P. **Marketing 4.0: do tradicional ao digital**. 2 ed. São Paulo: Editora Senac, 2017. ISBN

MENDES, Jeronimo. **Manual do empreendedor: como construir um empreendimento de sucesso**. São Paulo:Atlas, 2015.

SEBRAE. **Atitudes Empreendedoras e tipos de Empreendedorismo - Manual do Estudante**. 2013.

OLIVO, Silvio. **Como planejar sua Empresa: Riscos do negócio, roteiro para o plano de negócio**.

SEBRAE, 2003

GABRIEL, Martha. **Marketing na era digital**. Editora Atlas, 2020.

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 31	Análise Sensorial	32	8	-	2	40	4º
		Pré-Requisitos					
COMPONENTE OPTATIVO							
EMENTA							
Introdução à análise sensorial de alimentos. Órgãos de percepção sensorial. Estímulos e receptores. Condições para testes sensoriais. Ambiente, amostra, seleção e treinamento de equipe. Métodos de análise sensorial: testes discriminativos, testes afetivos e testes descritivos.							
BIBLIOGRAFIA BÁSICA							
<p>QUARESMA, L.S. Alimentação e Nutrição - Cozinha saudável, cardápio equilibrado, alimentos seguros. SENAC, 2012.</p> <p>DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba: Editora Champagnat, 2a edição, 2007, 239p.</p> <p>PALERMO, J. R. Análise sensorial: fundamentos e métodos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.</p>							
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR							
<p>ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGO, L. A.; Alquimia dos Alimentos. 2 ed. São Paulo: Editora Senac, 2012.</p> <p>DOMENE, S. M. A. Técnica dietética - Teoria e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>BAUER, Alain; PLANTIER, Laurent. As 100 palavras da gastronomia. 1. ed. Cotia: Tapioca, 2019.</p> <p>KOSĚV et al. 400G: Técnicas de Cozinha. IBEP Nacional. 2007.</p> <p>TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Porto Alegre: EDUCS, 370 págs, 2000.</p>							

CÓD.	Componente Curricular	Carga Horária (h/a)			Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática	Extensão			
GTM 32	Gastronomia para Dietas Restritivas	32	8	-	2	40	4º
		Pré-Requisitos					
COMPONENTE OPTATIVO							
EMENTA							
<p>Conceitos, classificações, funções e fontes dos nutrientes; Preparações especiais: Noções de dietas para fins especiais; Dietas e propostas de preparações para grupos com intolerâncias, alergias e restrições alimentares voluntárias e involuntárias; Tipos de dietas especiais e ingredientes substitutos; Aproveitamento de sobras e resíduos; Modificação de nutrientes: hipolípídicas, hipossódicas, hipoglicêmicas e hipopurínicas; Modificação de consistência: líquida, semi-líquida, pastosa e branda; Intolerâncias, alergias e restrições alimentares; Alimentação funcional: dietas utilizando ingredientes funcionais; Preparação de pratos funcionais; Técnicas de elaboração de receituário funcional para estabelecimentos comerciais. Confeitaria dietética: dietas restritivas e produção de receituário dietético; Avaliação das técnicas de preparo e seu efeito nos aspectos nutricionais e sensoriais; Compensação de ingredientes na formulação de produtos diet; Preparação de sobremesas compostas dietéticas; Técnicas de elaboração de receituário dietético para estabelecimentos comerciais.</p>							
BIBLIOGRAFIA BÁSICA							
<p>FREITAS, S. M. L. Alimentos com Alegação Diet ou Light. Rio de Janeiro. Atheneu. 2010</p> <p>PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 2 ed. São Paulo: Manole 2006. •</p> <p>QUARESMA, L.S. Alimentação e Nutrição - Cozinha SAUDÁVEL, cardápio equilibrado, alimentos seguros. SENAC, 2012.</p>							

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DUKAN, P. **Confeitaria Dukan. As sobremesas do método dukan.** Editora Best Seler. 2013. ISBN: 8576842416.

TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária.** Porto Alegre: EDUCS, 2000.

ELEUTÉRIO, Hélio; PAREJA GALVES, Mariana de Castro. **Técnicas de confeitaria.** São Paulo. Editora Érica, 2014

KOVËSI, B. **400G: Técnicas de Cozinha.** IBEP Nacional. 2007.

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.** 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

10. 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. Sendo assim, O IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho preza pela acessibilidade, seguindo os preceitos que são estipulados pela Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015, destinada a assegurar e promover, em condições de igualdade, o exercício dos direitos e das liberdades fundamentais por pessoas com deficiência, visando sua inclusão.

Tendo em vista que a função social do IFPE é promover acesso à educação (direito fundamental) para todos, medidas são adotadas no sentido de garantir esse acesso às pessoas com deficiência. Dessa forma, o *Campus* Cabo de Santo Agostinho conta com acesso facilitado para portadores de mobilidade reduzida, disponibilizando rampas de acesso, banheiros adaptados, meios de transporte e salas amplas. Além disso, dispomos de materiais pedagógicos de tecnologia assistida. Tais materiais podem ser utilizados por profissionais que integram a Coordenadoria de Políticas Inclusivas (COPI), a Coordenadoria Pedagógica (CPED) e a Coordenadoria de Psicologia (CPSIC) 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.

No âmbito do IFPE, em caráter sistêmico, as ações que buscam a promoção do respeito à diversidade e às especificidades de cada ser humano, valorizando as diferenças sociais, culturais, físicas e emocionais são de responsabilidade da Coordenação de Políticas Inclusivas (COPI), ligada à Pró-Reitoria de Extensão (PROEXT). Essa coordenação visa à construção de um espaço educacional cada vez mais aberto e acolhedor. Suas iniciativas são focadas na inclusão das pessoas com deficiência e no fortalecimento da cultura afro-brasileira e indígena e das relações de gênero e diversidade.

Cada *campus* do IFPE também possui o seu setor responsável pela implementação das políticas de inclusão. No *Campus* Cabo de Santo Agostinho, esse setor, assim como na PROEXT, também é chamado de COPI. A COPI materializa suas ações através dos seus núcleos de inclusão, que são: Núcleo de Apoio à Pessoa com Deficiência (NAPNE), Núcleo de Gênero e Diversidade (NEGED), Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) e o Núcleo 60+. Cada um dos núcleos de inclusão trabalha com uma temática específica.

O NEABI é um núcleo de promoção, planejamento e execução de políticas inclusivas pautado na construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, do respeito às diferenças e à igualdade de oportunidades, que venha a eliminar as barreiras atitudinais. Caberá desenvolver ações de implantação e implementação das políticas afirmativas, conforme as demandas existentes no *Campus*.

O NAPNE é um núcleo de promoção, planejamento e execução de políticas voltadas às pessoas com deficiência, cabendo-lhe desenvolver ações de implantação e implementação das políticas de inclusão, conforme as demandas existentes no *Campus*. Sua finalidade é a promoção da educação para a convivência, a partir do respeito às diferenças e à igualdade de oportunidades, que venha a eliminar as barreiras atitudinais, comunicacionais e arquitetônicas no IFPE.

O NEGED é um núcleo interdisciplinar que tem a finalidade de promover, planejar e executar ações referentes às temáticas de Gênero e Diversidade, proporcionando a formação de uma consciência crítica acerca das relações de gênero, através de programas, ações e/ou atividades que envolvam as temáticas relacionadas às questões de Gênero e Diversidade.

O Núcleo 60+ é a instância responsável por propor, orientar e executar ações de ensino, pesquisa, extensão, assistência estudantil e gestão de pessoas direcionadas à pessoa idosa, objetivando a produção de conhecimentos e a valorização do potencial desse público.

Deve-se ressaltar que dentro da missão do IFPE está o compromisso com uma educação profissional com caráter inclusivo. Para o cumprimento desse compromisso, o campus Cabo de Santo Agostinho possui equipamentos, realiza curso em Libras e em tiflogia Braille.

A COPI do campus Cabo de Santo Agostinho (CCSA) disponibiliza os seguintes equipamentos: globo tátil, régua Braille, suportes para leitura. Além desses, o CCSA possui parcerias com o governo do estado de Pernambuco e com a prefeitura do Cabo de Santo Agostinho que podem dar apoio técnico e pessoal nas ações de inclusão. Existem ainda parcerias com outros campi do IFPE que possuem equipamentos de tecnologia assistiva, como: Afogados da Ingazeira, Caruaru, Garanhuns, Igarassu e Paulista.

11. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Nessa seção são apresentadas as formas de avaliação que são aplicadas ao estudante no decorrer do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, tanto aquelas que se referem à avaliação pelos professores de cada componente curricular (avaliação de aprendizagem), como as avaliações internas realizadas pelos professores, estudantes, Coordenação do Curso e Direção de Ensino, além das avaliações externas que são adotadas pelo governo através do MEC.

11.1 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A aprendizagem enquanto processo de construção do conhecimento do indivíduo não é apenas um processo solitário de absorção de conteúdos, 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 Vygotsky (2007), 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 que ela seja formativa, deixando de ter, como na maioria da prática escolar, função de apenas verificação, porém possibilitando ao professor uma ampla visão de como está se dando o processo de ensino e aprendizagem em cada componente curricular.

A avaliação formativa valoriza outras esferas importantes do processo de ensino aprendizagem como a relação de parceria autônoma 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 suas atividades pedagógicas.

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 de pesquisas, exercícios escritos e orais, testes, atividades práticas, elaboração de relatórios, estudos de casos, relatos de experiências, produção de textos, execução de projetos), de forma 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, deverá ser seguido o que consta na Organização Acadêmica. Como determina a legislação vigente, serão aproveitadas as competências que o estudante tenha desenvolvido no ambiente de trabalho ou em outras instituições de ensino que tenham em seus currículos competências específicas para o curso em pauta.

Para fins de registro de desenvolvimento das 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 7,0 (sete).

No caso de o estudante não obter o rendimento supracitado, deverá ser submetido ao exame final. A média final do estudante será calculada no final do semestre utilizando-se a fórmula abaixo, conforme organização acadêmica, art. 166.

$$MF = \frac{MAR+NF}{2} > \text{ou} = 6,0$$

2

Onde:

NF = nota final;

MF = média final;

MAR = médias das avaliações realizadas.

- A média será 7,0 para cada componente curricular vivenciado no semestre.
- A avaliação será diagnóstica e contínua, durante todo o processo do ensino-aprendizagem do curso. A cada avaliação será realizada recuperação paralela, quando necessário, através de aula de revisão, reensino e reavaliação.
- No término do semestre letivo, o estudante deve obter média igual ou superior a 7,0 em cada componente curricular e frequência igual ou superior a 75% no cômputo da carga horária total do semestre.
- O estudante poderá dar continuidade ao curso no semestre seguinte mesmo ficando reprovado em até 03 (três) componentes curriculares que não sejam pré-requisitos.

A recuperação, quando necessária para suprir as eventuais dificuldades de aprendizagem, será aplicada paralelamente aos estudos ou ao final do semestre para correções indispensáveis e enriquecimento do processo de formação, observando-se as determinações constantes na Organização Acadêmica vigente.

11.2 Avaliação do curso

A elaboração de um Projeto Pedagógico de Curso (PPC) pressupõe a definição de um perfil de egressos e de objetivos de formação que orientam a construção de uma matriz curricular. Esse processo de construção se caracteriza pela sua incompletude e por uma dinâmica que requer constante revisão e atualização do PPC, tendo em vista atender desafios, demandas e necessidades geradas pela sociedade.

Nesta perspectiva, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia propõe a reformulação periódica do seu PPC fundamentado nos resultados obtidos a partir da avaliação das práticas pedagógicas e institucionais em implementação. Tem-se como objetivo promover o diálogo entre os sujeitos envolvidos, estabelecendo novas relações entre a realidade sociocultural e a prática curricular, entre o pedagógico e o administrativo, entre o ensino, a pesquisa e as ações extensionistas na área, concebendo a avaliação como um meio capaz de ampliar a compreensão das práticas educacionais em desenvolvimento, com seus problemas, conflitos e contradições.

Do ponto de vista da legislação em vigor, diferentes marcos respaldam e apontam para a obrigatoriedade de se proceder a avaliação do PPC. O Parecer CNE/CES Nº 8/2007 ressalta que o aparato normativo permite diversificar e flexibilizar os PPCs. Por outro lado, para contrabalançar essa flexibilidade, indica também a necessidade de definição de “processos de avaliação permanentes para identificar desvios e propor correções de rumo”.

Nessa mesma direção, as normas internas da instituição definem que os currículos podem ser reestruturados tendo em vista as necessidades de ensino e as demandas do mundo do trabalho, a partir de, “no mínimo, 02 (dois) anos de implantação do curso, exceto nos casos de exigência legal (Art. 40, § 2º da Organização Acadêmica)”.

Sendo assim, é indispensável que, no âmbito do Colegiado do curso, sejam definidas estratégias de avaliação sistemática e continuada do PPC, tendo como parâmetro os processos avaliativos que balizam o reconhecimento de cursos superiores, além de outros aportes considerados necessários. As informações decorrentes da avaliação são imprescindíveis para subsidiar os processos de revisão, atualização e reestruturação do curso, contribuindo decisivamente para a efetivação dos ajustes

necessários a ser conduzido pelo coletivo do Colegiado do curso, e com a participação efetiva do Núcleo Docente Estruturante.

Além disso, a análise dos indicadores de qualidade também pode contribuir para a aproximação e diálogo entre o projeto acadêmico de formação profissional e o mundo produtivo real. Tal perspectiva pode favorecer a promoção de projetos colaborativos que envolvam pesquisas, ofertas de estágios, visitas técnicas e o permanente intercâmbio de conhecimentos e experiências tecnológicas entre docentes e profissionais que atuam no setor produtivo.

Com base nesses pressupostos, a proposta é de articular as avaliações no âmbito do curso, autoavaliações e avaliações externas (avaliação de curso, ENADE e outras), subsidiando a (re)definição de ações acadêmico-administrativas, conforme descrito a seguir.

O sistema e a avaliação do projeto de curso devem estar integrados às ações da Comissão Própria de Avaliação – CPA, à manutenção da qualidade acadêmica e científica. Questionários relativos à avaliação do curso nos aspectos estrutura curricular, corpo docente e infraestrutura serão semestralmente aplicados em consonância com o calendário de atividades da CPA. Também será realizada uma autoavaliação discente, na qual o discente avaliará seu desempenho no decorrer do curso.

Após receber os relatórios sintéticos por parte da CPA, a coordenação do curso fará a análise e a interpretação dos gráficos, relacionando-os com os comentários por escrito e a entrega desses resultados ao corpo docente. Posteriormente à apresentação dos resultados ao corpo docente, o Coordenador do Curso também apresentará e discutirá os resultados, destacando os pontos fortes do curso e os pontos a serem melhorados.

O Colegiado do curso também utilizará os dados obtidos na CPA para fundamentar importantes iniciativas em prol da melhoria acadêmico-administrativa do curso. A cada resultado serão finalizados os relatórios gerenciais sobre a avaliação do docente, do curso e dos discentes, apontando as fragilidades detectadas e as ações solucionadoras, de forma a embasar as tomadas de decisão em prol da melhoria do curso.

12.2.1 Avaliação interna

A avaliação interna do curso será realizada através das Reuniões Pedagógicas e de Colegiado do curso (duas vezes por semestre), bem como por meio das visitas técnicas realizadas, com o objetivo de identificar as ações exitosas e não exitosas, e assim reorganizar o trabalho pedagógico e administrativo.

Também será utilizada como ferramenta de avaliação do curso a elaboração de relatórios com indicadores do desempenho escolar dos estudantes ao término de cada período em todos os componentes curriculares e turmas, identificando-se o número de estudantes matriculados que solicitaram trancamento ou transferência, reprovados por falta, reprovados por média, reprovados em prova final, aprovados por média e aprovados em prova final.

Além disso, será realizada uma avaliação dos componentes curriculares do curso utilizando questionários disponibilizados na internet e a partir dos indicadores de desempenho e da percepção dos estudantes sobre as atividades de ensino e gestão, infraestrutura disponibilizada e outros indicadores. A Comissão Própria de Avaliação (CPA) do campus acompanhará o desenvolvimento das políticas institucionais no curso com vistas ao aperfeiçoamento do mesmo, garantindo espaços de discussão. Também poderá ser instituído um comitê com a participação de representantes da Academia e do setor produtivo como o objetivo de, a cada dois anos, contribuir para o aperfeiçoamento do Projeto Pedagógico do Curso.

12.2.2 Avaliação externa

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

Neste sentido, serão utilizados os seguintes indicadores de desempenho:

- a) a avaliação do curso para fins de reconhecimento;
- b) o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), que afere o desempenho dos estudantes em relação aos conteúdos programáticos previstos nas Diretrizes Curriculares do Curso, suas habilidades para ajustamento às exigências decorrentes da evolução do conhecimento e suas competências para compreender temas ligados às realidades brasileira e mundial e a outras áreas do conhecimento (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2004);
- c) o Conceito Preliminar do Curso (CPC) – que tem como base o Conceito ENADE (40%), o conceito IDD (30%) e as variáveis de insumo (30%). Os dados variáveis de insumo, que considera o corpo docente, a infraestrutura e o programa pedagógico, são formados a partir de informações do Censo da Educação Superior e de respostas ao questionário socioeconômico do ENADE. É importante considerar que os CPCs dos cursos constituem índices que definem as visitas in loco para efetivação de processos de renovação de reconhecimento do curso;
- d) o Índice Geral de Cursos da Instituição (IGC) – divulgado anualmente pelo INEP/MEC, é um indicador de qualidade de instituições de educação superior que considera, em sua composição, a qualidade dos cursos de graduação e de pós-graduação (mestrado e doutorado).

13. ACOMPANHAMENTO DOS 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 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, tudo isso tende a induzir a constantes melhorias e à autoavaliação do curso. Para os egressos, os ganhos são também importantes, pois, ao se reaproximarem do IFPE, podem se valer da estrutura para potencializar suas atividades profissionais. O campus conta com uma Coordenação de Relações Empresariais, Estágios e Egressos e o Centro de Empregabilidade e Carreira

(CEC), que têm a responsabilidade de não apenas coordenar as ações para a oferta de estágios aos estudantes do Campus Cabo, mas também realizar o acompanhamento dos egressos e verificar sua absorção pelo mundo do trabalho. Essas ações, aliadas à construção de um banco de dados cadastrais dos estudantes vinculados e egressos, buscam possibilitar a elaboração de análises das demandas do mercado da região e a averiguação da participação dos estudantes egressos do campus na satisfação de tais demandas.

Além disso, canais de comunicação como e-mails e telefonemas servirão como ponte para obtermos informações e para que possamos articular encontros presenciais com os egressos, com vistas à promoção de cursos vinculados à área de formação deles. Tais ações contribuem inclusive para avaliar a oferta de curso e permitir reflexões sobre o papel e a função social que o IFPE, através do campus Cabo, vem assumindo na sociedade e nas regiões adjacentes.

14. DIPLOMAS

Após a conclusão, com o cumprimento das condições mínimas de aprovação satisfeitas, de todas as exigências do curso: 1.600 horas de disciplinas obrigatórias e optativas, da comprovação de desenvolvimento de, no mínimo, 80 horas de Atividades Complementares e a apresentação e aprovação do TCC, o estudante fará jus ao DIPLOMA DE TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA.

CAPÍTULO II – CORPO DOCENTE E TÉCNICO

O referido capítulo trata do corpo docente e técnico atual do CST em Gastronomia. Caso seja necessária a contratação de novos docentes e/ ou técnico-administrativos, para atuar no curso essa ocorrerá por meio de concurso público, conforme estipula a legislação vigente.

1. COORDENAÇÃO DO CURSO

De acordo com a Organização Acadêmica do IFPE em vigência, as principais atribuições relacionadas ao Coordenador de curso são:

- I – encaminhar aos docentes as normas e diretrizes do Colegiado de curso a serem obedecidas com respeito à coordenação didática do curso;
- II – acompanhar a execução do currículo, avaliando, controlando e verificando as relações entre as diversas disciplinas, orientando e propondo a outros órgãos de Coordenação de ensino as medidas cabíveis;
- III – orientar os discentes quanto aos direitos e deveres acadêmicos;
- IV – participar, junto à Direção de Ensino e Chefia de Departamento ou órgão equivalente, da elaboração da programação acadêmica, do calendário escolar e do horário das aulas, compatibilizando-os com a lista de oferta de disciplinas;
- V – assessorar os órgãos competentes em assuntos de administração acadêmica referentes ao curso;
- VI – acompanhar a matrícula dos discentes de seu curso, em colaboração com o órgão responsável pela matrícula;
- VII – assessorar a Direção de Ensino ou órgão equivalente no processo de preenchimento de vagas remanescentes;
- VIII – assessorar os docentes na execução das diretrizes e normas emitidas pelo Colegiado de curso;

IX – coordenar, junto ao NDE, a elaboração do Projeto Pedagógico do Curso, bem como sua atualização, garantindo o envolvimento dos docentes, discentes, egressos do curso e, ainda, das entidades ligadas às atividades profissionais;

X – apresentar sugestões à Direção de Ensino e à Chefia de Departamento ou órgão equivalente sobre assuntos de sua natureza que tenham por finalidade a melhoria do ensino, das relações entre comunidades envolvidas, do aprimoramento das normas pertinentes e outras de interesse comum.

Tendo por base as informações apresentadas pela Organização Acadêmica, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem como coordenador:

QUADRO 6- Dados do Coordenador de Curso

Curso	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Nome do professor	Eron Ferreira Campos da Silva
Regime de trabalho	Dedicação Exclusiva (DE)
CH Semanal dedicada à coordenação	24h
Tempo de exercício na IES	07 anos
Tempo de exercício na coordenação do curso	02 anos
Qualificação	Tecnólogo em Gastronomia
Titulação	Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos/Ciência de Alimentos/UFRPE/2018/ Conceito 4
Grupos de pesquisa em que atua	Dimensões e Contextos da Hospitalidade
Linhas de pesquisa em que atua	Gastronomia; Ciência dos alimentos; Tecnologia dos Alimentos; Antropologia da alimentação; Confeitaria e Panificação
Experiência docente	Docente do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico do IFPE, <i>campus</i> Cabo de Santo Agostinho (desde 2017)

Experiência profissional na área	Gastrônomo corporativo em Restaurante e Pizzaria Atlântico/ Consultorias vinculadas ao Sebraetec
Experiência em gestão	Coordenador do Curso Técnico em Cozinha de 11/2019 até 10/2022
Contato	(81) 99523-4728

Fonte: Elaboração Própria

2. PERFIL DO CORPO DOCENTE

O Corpo Docente Geral é formado pelos professores do IFPE cuja formação acadêmica os habilita para ministrar componentes curriculares nos eixos de formação básica, profissionalizante e específica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Os docentes dos eixos de formação básica também atuam nos demais cursos superiores e técnicos ofertados pelo IFPE Campus Cabo.

QUADRO 7 - Relação do Pessoal Docente Envolvido no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia IFPE Campus Cabo de Santo Agostinho

DOCENTE	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	COMPONENTES CURRICULARES	TEMPO DE EXPERIÊNCIA EM DOCÊNCIA (EM ANOS)
ADRIANA DE FÁTIMA VALENTE BASTOS	Bacharelado em Administração	Doutora	DE	Empreendedorismo marketing para Gastronomia	9 ANOS
ANNA KARENINA CHAVES DELGADO	Bacharelado em Turismo	Doutora	DE	Bebidas e Harmonização	13 ANOS
BRUNO VELOSO DE FARIAS RIBEIRO	Licenciatura em Letras	Mestre	DE	Libras	4 ANOS

CYNTHIA BRASIL DA NÓBREGA TEIVE E ARGOLLO	Tecnólogo em Gastronomia	Especialista	DE	Garde Manger; Cozinha das Américas; Extensão em gastronomia II; Gastronomia para eventos	11 ANOS
DAYANA ANDRADE DE FREITAS	Biologia / Engenharia ambiental	Doutora	DE	Gestão ambiental aplicada a Gastronomia	8 ANOS
ERON FERREIRA CAMPOS DA SILVA	Tecnólogo em Gastronomia	Mestre	DE	Panificação; Confeitaria; Confeitaria Avançada; Projetos em Gastronomia	7 ANOS
LARA OLIVEIRA LINS	Bacharelado em Gastronomia	Mestre	40 HORAS	Tendências Gastronômicas; Serviço de salão e planejamento de cardápio Tendências Gastronômicas; Gastronomia para dietas restritivas.	10 ANOS
MICHELL PONTES DE QUEIROZ SILVA	Bacharelado em Tecnologia em Segurança do Trabalho	Mestre	DE	Segurança do trabalho aplicada à gastronomia	8 ANOS
MICHELLE DINIZ MARTINS	Bacharelado em Psicologia	Mestre	40 HORAS	Ética Profissional e Comportamento Organizacional	8 ANOS
PEDRO ÂNGELO PINHEIRO DE FREITAS	Bacharelado em Gastronomia	Especialista	DE	História da Gastronomia; Cozinha Europeia e Mediterrânea;	14 ANOS

				Cozinha Brasileira; Cozinha Pernambucana	
RAFAEL AUGUSTO BATISTA DE MEDEIROS	Bacharelado em Nutrição	Doutor	DE	Higiene e manipulação de alimentos; Métodos de conservação de alimentos; Técnica dietética em gastronomia Análise Sensorial	8 ANOS
RODRIGO VELOSO ROSSETTI	Bacharelado em Gastronomia	Mestre	DE	Técnicas de Cozinha; Extensão em Gastronomia I; Cozinha Asiática Metodologia da Pesquisa Científica em Projetos de Gastronomia	7 ANOS

Fonte: Elaboração Própria

3. COLEGIADO DO CURSO (CCS)

O Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é um órgão de força administrativa, direcionado às decisões sobre o acompanhamento, planejamento, controle e avaliação das atividades de ensino dos cursos.

Ao colegiado compete:

I – elaborar/reformular o projeto pedagógico do curso;

II – assessorar na coordenação e supervisão do funcionamento do curso;

III – estabelecer mecanismos de orientação acadêmica aos discentes do curso;

IV – promover continuamente a melhoria do curso;

V – fixar a sequência recomendável das disciplinas e os pré-requisitos e correquisitos se estabelecidos no PPC;

VI – emitir parecer sobre assuntos de interesses do curso;

VII – julgar, em grau de recurso, as decisões do coordenador do curso;

VIII – propor normas relativas ao funcionamento do curso para a deliberação da Diretoria de Ensino do *campus*.

O Colegiado do curso constitui a instância decisória interna ao curso de Gastronomia, e sua composição, atribuições e funcionamento será definido de acordo com o Regimento do Colegiado dos Cursos Superiores do IFPE, aprovado pela Resolução CONSUP/IFPE nº 40/2011, quando do início das aulas. Constitui-se dos seguintes membros:

- a) Chefe do Departamento;
- b) Coordenador do Curso;
- c) 1 (um) representante da equipe técnico-administrativa;
- d) Pedagogo (a) responsável pelo curso;
- e) Todo o corpo docente do curso;
- f) 1 (um) representante do corpo discente do curso.

O Presidente do Colegiado será o Coordenador do curso e o Secretário será o representante da equipe técnico-administrativa. O representante do corpo discente deve ser escolhido pelos seus pares.

O Colegiado do curso é um órgão democrático e participativo de função propositiva, consultiva, deliberativa e de planejamento acadêmico, tendo seu funcionamento normatizado por reuniões ordinárias, realizadas duas vezes a cada semestre letivo, e reuniões extraordinárias, realizadas por convocação do Presidente ou por 2/3 (dois terços) de seus membros, quando houver assunto urgente a tratar.

Essas reuniões deverão funcionar em primeira convocação com a participação de 50% (cinquenta por cento) mais 1 (um) do total de membros do Colegiado (quórum mínimo) e, em segunda convocação, com o total de docentes presentes. Todas as decisões deverão ser registradas em ata, sendo lavrada em livro próprio pelo (a) pedagogo (a) ou secretário (a) do Curso e assinada pelos membros presentes. O Colegiado tem regimento próprio, que regulamenta seu funcionamento e atribuições.

4. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

Observando-se a Resolução CONAES n° 1/2010 e Portaria MEC n° 147/2007, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Gastronomia é responsável pela concepção, implementação, desenvolvimento, acompanhamento, consolidação e avaliação do PPC do curso, atendendo o disposto na Resolução IFPE/CONSUP n° 17/2015.

O NDE deverá ser instituído por Portaria do Diretor-Geral do *campus*, sendo constituído de um mínimo de 5 (cinco) membros do corpo docente permanente do curso que exercem liderança acadêmica, observando a seguinte estrutura:

- a) Um (a) Presidente, eleito (a) entre seus pares;
- b) Um (a) Secretário (a), indicado (a) pelos seus pares;

Os docentes deverão ter, preferencialmente, titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu* ou pelo menos, 60% (sessenta por cento) de seus membros com esta formação,

contratados em regime de trabalho de tempo integral de 40 (quarenta) horas com Dedicção Exclusiva e com experiência docente.

A indicação dos membros do NDE será feita pelo Colegiado do Curso para um mandato de, no mínimo, 3 (três) anos, adotada estratégia de renovações parciais, de modo a preservar a continuidade no pensar do curso, sendo que o coordenador e os docentes que participarem da construção do PPC serão considerados membros natos do NDE. A escolha dos novos membros poderá ocorrer 60 (sessenta) dias antes do término do mandato.

De acordo com a Resolução IFPE/CONSUP nº 17/2015, são atribuições do NDE:

- a) adotar estratégia de renovação parcial dos membros do NDE de modo a haver a continuidade no processo de acompanhamento do curso;
- b) atuar no processo de concepção e consolidação do PPC;
- c) conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, para aprovação no Colegiado do Curso e no Conselho Superior do IFPE;
- d) contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- e) contribuir para atualização periódica do PPC, em consonância com as demandas sociais e os arranjos produtivos locais e regionais;
- f) implantar as políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso;
- g) indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades de graduação, de exigências do mundo do trabalho e afinadas com as políticas relativas à área de conhecimento do curso;
- h) realizar avaliação periódica do curso, considerando-se as orientações do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES em articulação com o trabalho da CPA;
- i) propor ações decorrentes das avaliações realizadas no âmbito do curso em articulação com o trabalho da CPA;
- j) zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;

k) zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Graduação.

O NDE realizará, no mínimo, 02 (duas) reuniões semestrais e, extraordinariamente, quando necessário, por convocação do Presidente ou por solicitação da maioria de seus membros. As reuniões ordinárias serão realizadas em dias e horários estabelecidos no calendário de reuniões do NDE, a ser planejado semestralmente. O NDE será composto pelos seguintes membros determinados em Portaria CCSA/IFPE nº 397/2022

QUADRO 8 – Composição do NDE CST em Gastronomia

Nº	DOCENTE	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	DEPARTAMENTO	TEMPO DE NDE
1	Eron Ferreira Campos da Silva	Mestre	DE	CGAS	4 anos
2	Rodrigo Rossetti Veloso	Mestre	DE	CTHL	4 anos
3	Neyvan Renato Rodrigues da Silva	Doutor	DE	CTHL	2 anos
4	Anna Karenina Chaves Delgado	Doutora	DE	CTHL	2 anos
5	Cynthia Brasil da Nóbrega de Teive e Argollo	Mestre	DE	CTHL	2 anos

Fonte: Elaboração Própria

5. ASSISTENTES TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

5.1 TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

Os servidores que vão atuar como técnicos administrativos no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia estão apresentados no Quadro 9. A equipe é composta por uma pedagoga, uma assistente social, dois bibliotecários documentalistas, um assistente de estudantes, um técnico em assuntos educacionais, um auxiliar em assuntos educacionais e um técnico em laboratório.

QUADRO 9 - Assistentes técnicos administrativos que atuarão no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFPE Campus Cabo de Santo Agostinho

Nº	NOME	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	FUNÇÃO	TEMPO DE EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL (EM ANOS)
01	ADNA MÁRCIA OLIVEIRA DE SENA	BACHARELADO EM BIBLIOTECONOMIA	BIBLIOTECÁRIA / COORDENAÇÃO DE BIBLIOTECA E MULTIMEIOS	13 ANOS
02	DAVID GUSTAVO DA SILVA	LICENCIATURA EM QUÍMICA	COORDENAÇÃO DE COMUNICAÇÃO E EVENTOS	9 ANOS
03	JOSÉ NUNES CAVALCANTI NETO	BACHARELADO EM HISTÓRIA	ASSESSORIA DAEE	19 ANOS
04	JULIANA REBECA ALVES DE ARRUDA LIMA	LICENCIATURA EM HISTÓRIA	COORDENADORA DE EXTENSÃO E RELAÇÕES INSTITUCIONAIS	12 ANOS

05	MANOELA RODRIGUES DE OLIVEIRA	LICENCIATURA EM PEDAGOGIA	PEDAGOGA	8 ANOS
06	MARCIO DIAS OLIVEIRA DE QUEIROZ	BACHARELADO EM GASTRONOMIA	TÉCNICO DE LABORATÓRIO – ÁREA GASTRONOMIA	9 ANOS
07	MATHEUS LANDIM DE SOUZA	BACHARELADO EM PSICOLOGIA	PSICÓLOGO	4 ANOS
08	PAULO ALVES TEIXEIRA JUNIOR	BACHARELADO EM GASTRONOMIA	TÉCNICO DE LABORATÓRIO – ÁREA GASTRONOMIA	5 ANOS
09	SANDRA MARIA DOS SANTOS	LICENCIATURA EM SERVIÇO SOCIAL	ASSISTENTE SOCIAL/ COORDENAÇÃO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	14 ANOS
10	SIBELE DUMKE LEITE TORRES	LICENCIATURA EM LETRAS PORTUGUÊS – ESPANHOL	CHEFE DA DIVISÃO DE APOIO AO ENSINO E AO ESTUDANTE – DAEE	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: Elaboração Própria

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

O IFPE possui um Plano Institucional de Capacitação dos Servidores (PIC) que regulamenta a “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” (PIC, art. 1). Com isso, vem contribuindo, incentivando e apoiando o corpo docente e demais 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. 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 legislação específicas, bem como de pagamento de cursos ou participação nos Programas de Mestrado e Doutorado Interinstitucionais (MINTER/DINTER).

CAPÍTULO III – INFRAESTRUTURA

1. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Como sugerido pelas diretrizes do MEC, além dos professores qualificados, recomenda-se uma biblioteca incluindo acervo específico e atualizado e Laboratório de Informática com programas específicos. Além disso, faz-se necessário disponibilizar, para o curso, salas de aula para 40 estudantes, com quadro branco e todos os recursos audiovisuais (projektor multimídia/data show, tela de projeção e computador) que serão de uso dos estudantes do curso, no seu respectivo horário de funcionamento para o desenvolvimento dos componentes e das atividades curriculares práticas laboratoriais, conforme a matriz curricular. Nesse sentido, a estrutura apresentada nos tópicos a seguir, busca suprir tais demandas.

Para o desenvolvimento do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, o IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho contará com Laboratório de Educação Ambiental, Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos, Laboratório de Panificação e Confeitaria e Laboratório de Serviços de Sala e Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial. Esta é a infraestrutura necessária para que os objetivos do plano de curso possam ser alcançados, compondo-se dos espaços e utensílios abaixo listados. As instalações (laboratórios e salas de aulas), equipamentos, dentre outros, que geram oportunidade de aprendizagem, assegurando a construção das competências, estão relacionados e devem ser mantidos.

Quanto à infraestrutura, o curso irá contar com até 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 as aulas de Informática Básica e outros componentes curriculares que necessitam de práticas tecnológicas e 01 (um) micro-ônibus com capacidade para 38 (trinta e oito) pessoas com a finalidade de realização de visitas técnicas inerentes ao curso.

O Quadro 10 apresenta os ambientes administrativos e educacionais da instituição comuns e aqueles destinados ao curso, inclusive laboratórios, além dos recursos materiais disponíveis.

QUADRO 10 - Distribuição dos ambientes administrativos e educacionais disponibilizados para o curso

Item	Dependências	Quantitativo	Área m²
Áreas Comuns			
01	Sala de Trabalho dos Professores	01	31,31
02	Sala de Convivência dos Professores	01	31,48
03	Direção-Geral	01	35,03
04	Gabinete da Direção-Geral	01	28,23
05	Sala da Divisão de Pesquisa, Pós-Graduação e Extensão	01	25,24
06	Sala da Diretoria de Ensino	01	25,05
07	Divisão de Assistência ao Estudante e de Apoio ao Ensino (incluído os serviços de pedagogia e de psicologia)	01	37,76

08	Coordenação de Registros Acadêmicos, Diplomação e Turnos	01	34,19
09	Secretaria Acadêmica dos Cursos Superiores	01	23,71
10	Diretoria de Administração e Planejamento	01	29,31
11	Área de lazer/ Convivência	01	324,36
12	Biblioteca contendo livros indicados para o curso	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
15	Ginásio Poliesportivo (equipado)	01	1443,40
16	Cantina	01	20,58
Áreas do Departamento/Curso			
17	Sala de aula para o curso com computador, data show e quadro	Até 03	142,17

18	Sala da Coordenação do Curso	01	42,16
19	Laboratório de Informática Básica	01	72,42
20	Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial	01	72,42
21	Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos	01	72,66
22	Laboratório de Panificação e Confeitaria	01	72,42
23	Laboratório de Educação Ambiental (Sala Verde Josue de Castro)	01	72,42

Fonte: Elaboração Própria

2. SALA DE PROFESSORES, SALA DE REUNIÕES E GABINETES DE TRABALHO PARA PROFESSORES

O curso oferecerá uma sala climatizada para os professores que também funciona como sala de reunião. A coordenação terá uma sala exclusiva para a gestão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

QUADRO 11 - Sala dos Professores

SALA DOS PROFESSORES			Área física (m ²): 62,79 m ²
Item	Equipamentos/ Mobiliários	Quant.	Especificações
01	Computador	06	CPU, monitor, teclado, mouse, <i>nobreak</i> e estabilizador com acesso à internet
02	Televisão	01	Marca Samsung, 32’’
03	Bebedouro de água	01	Elétrico da marca Libell
04	Cafeteira	01	Marca Nespresso, cor vermelha
05	Frigobar	01	Marca Eletrolux
06	Ar-condicionado	02	Marca Samsung
07	Ramal telefônico	02	-
08	Mesa de reunião c/ 08 cadeiras	01	-

09	Armários individuais para professores	20	-
10	Sofá	02	-
11	Quadro de avisos	01	-
12	Baia de Telemarketing	02	-

Fonte: Elaboração Própria

QUADRO 12 - Instalação por Docente

Instalação Docentes	Área (m ²)	m ² por professor
Sala dos Professores (Trabalho e Convivência)	62,79	4,83

Fonte: Elaboração Própria

QUADRO 13 - Sala da Coordenação

COORDENAÇÃO DO CST EM GASTRONOMIA			Área física (m ²): 42,16 m ²
Item	Equipamentos/ Mobiliários	Quant.	Especificações

01	Computador	01	Com CPU, monitor, teclado, mouse, <i>nobreak</i> , estabilizador e acesso à internet
02	Impressora	01	Do tipo multifuncional a laser
03	Aparelho de ar condicionado	02	-
04	Ramais telefônicos	01	-
05	Bebedouro de água	01	Elétrico da marca Libell
06	Estação de Trabalho (Mesa e Cadeira)	01	-
07	Cadeira de apoio	02	-
08	Armário baixo	01	-

Fonte: Elaboração Própria

3. SALAS DE AULA

A estrutura do Instituto Federal de Pernambuco – Campus Cabo de Santo Agostinho conta com 30 salas com capacidade para 40 estudantes.

QUADRO 14- Salas de Aula do Curso

01 SALA DE AULA – Área Física: 47,39 m²	
Mobiliário	
Especificação	Quantidade
Cadeiras com braço auxiliar, do tipo escolar	40
Mesa de apoio, para professor	01
Cadeira de apoio, para professor	01
Lousa branca	01
Tela de Projeção	01
Rack para Computador	01
Equipamentos	

Especificação	Quantidade
Ar-condicionado	02
Computador (Notebook com acesso à internet)	01
Projektor Multimídia	01

Fonte: Elaboração Própria

QUADRO 15- Quadro de horários

QUADRO DE HORÁRIOS						
Salas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
E 13	07h 45 min	07h 45	07h 45	07h 45	07h 45	-
E14	às 12h	min às	min às	min às	min às	
E 15		12h	12h	12h	12h	

Fonte: Elaboração Própria

4. LABORATORIOS GERAIS E ESPECIALIZADOS**4.1 LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA BÁSICA**

O *campus* conta com 01 Laboratório de informática Básica, contendo microcomputadores suficientes para o número de estudantes, com acesso à Internet e projetor multimídia necessários ao desenvolvimento dos componentes curriculares.

QUADRO 16- Equipamentos e Materiais do Laboratório de Informática Básica

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Bancadas para estudante 1,55x0,85m	20
Cadeira fixa com encosto baixo	40
Armário 1,80x0,80x0,35m	2
Mesa Professor	1
Cadeira Professor	1
Quadro	1

Projektor Multimídia 2500lm	1
Tela Projeção	1
Computador	40
Monitor LCD	40
Estabilizador	40
Softwares específicos	--

Fonte: Elaboração Própria

5. LABORATÓRIO DE HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

O Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos dará suporte pedagógico para as práticas dos componentes curriculares de Habilidades e Técnicas para Gastronomia I e II, Técnica Dietética Aplicada à Gastronomia, Cozinha Sul-Americana, Cozinha Clássica, Cozinha Europeia e Africana, Cozinha Brasileira, Cozinha do Centro e Norte-Americana, Cozinha Oriental e do Oriente Médio, Cozinha Asiática e Gastronomia Funcional e Dietética. Os materiais e equipamentos recomendados para o laboratório estão descritos no Quadro 17.

QUADRO 17 - Equipamentos e Mobiliários para o Laboratório de Habilidades Básicas / Cozinha Fria e Quente / Restaurante Didático

EQUIPAMENTO / UTENSÍLIO	DESCRIÇÕES EXTRAS	QUANT.
Bancada de cozinha	Aproximadamente 3 metros, metal inox, com pias e torneira e suporte de painelas	6
Estantes	Metal inox, aprox. 100x30	3
Coifa Extra	Coifa metal inox aproximadamente 600x200mm	1
Coifa	Coifa metal inox aproximadamente 250x200mm	3
Forno elétrico	Forno elétrico médio, 220 v	2
Forno combinado	Forno combinado de alta potência, alimentação mista (gás/elétrico) com suporte de bandeja, acompanhando 6 bandejas	1
Geladeira	Geladeira frost free, com compartimento separado de congelador	1
Ar condicionado	Ar condicionado, 32.000 BTUS, capacidade de refrigerar laboratório até 18 graus	2

Fogão 4 bocas	Fogão industrial, sem forno, preparado para uso comercial/industrial com chama de alta pressão, acompanhado de cano de gas e valvula	6
Liquidificador industrial	Liquidificador industrial, capacidade até 5 litros, inox, 220v	3
Frigideira Teflon G	Frigideira, metal, fundo duplo, 50 cm diâmetro recoberta com teflon, alça 30cm recoberto com plástico isolante	6
Sautese G	Frigideira Sautese, Grande, 50cm diametro, metal inox com alça de 30 cm	4
Sautese M	Frigideira Sautese, Grande, 40cm diametro, metal inox com alça de 30cm	6
Caçarola PP	Panela estilo Caçarola, pequena, duas alças, metal inox, 20cm diâmetro	7
Caçarola P	Panela estilo Caçarola, pequena, duas alças revestidas de plástico isolante, metal inox, 25cm diâmetro	8
Caçarola M	Panela estilo Caçarola, média, duas alças revestidas de plástico isolante, metal inox, 30cm diâmetro	6
Caçarola G	Panela estilo Caçarola, grande, duas alças, metal inox, 40cm diâmetro e 40cm de altura	6

Caçarola GG	Panela estilo Caçarola, grande, duas alças, metal inox, 50 cm diâmetro e 55 cm altura	2
Panela de pressão 6 litros	Panela, tipo de pressão, metal inox, com capacidade para 6 litros e alça de 25 cm revestida com plástico isolante	1
Forno Elétrico		2
Micro-ondas		2
Balde de Plástico		8
Cesto de lixo P		6
Cesto de lixo M		2
Cafeteira		1
Pincel		2
Espátula tipo pão duro		3
Colher de pau		1
Maçerador		1
Espremedor de limão		1
Cortador de Pizza		1
Cortador de Bolo		1
Espátula de silicone		3

Acendedor de fogão (com isqueiro)		2
Chairas		12
Facas de ofício		7
Pegadores tamanhos variados		5
Faca chef		55
Pedra de amolar		5
Colher de bar		1
Concha P		14
Concha G		12
Colher p/ panela Grande		18
Garfo de churrasco		2
Espumadeira Grande Metal		9
Espumadeira Média plástico		6
Martelo de carne		1
Pá de plástico		1
Tesoura para destrinchar/de cozinha		1
Bisnagas de molho		5

Caneca de plástico		14
Funil de plástico		1
Pote de plástico/ sem tampa		2
Vasilha de vidro M		1
Molheiro M		3
Chinoise G		1
Ralador M		3
Raquete de massa		5
Taça martini		4
Jarra de vidro		2
Prato pequeno		20
Prato Raso		10
Prato Fundo		5
Moedor de pimenta		3
Bandeja de metal P		1
Luva Térmica		2
Bandeja de Pão		1
Galea		4
Copo medidor		15

Forma de Bolo G		2
Forma de Bolo M		2
Forma de torta fundo falso		1
Forma de torta fundo falso P		1
Forma de bolo Inglês		3
Molheira G		2
Molheira Dupla		2
Cortador redondo		1
Bowl Pequeno raso		2
Bowl Plástico M		2
Bowl Plástico P		2
Bowl Alumínio		120
Forma de Bolo G		2
Forma de Bolo M		2
Forma torta fundo falso		1
Forma torta fundo falso P		1
Forma Bolo Inglês		3
Molheiras G		4
Molheira dupla		2

Cortador redondo		1
Molheira plástico P		3
Ramequin		6
Cumbuca porcelana		1
Colher de mesa		69
Garfo de Mesa		70
Faca de mesa		70
Garfo sobremesa		5
Colher sobremesa		70
Abridor de garrafa		1
Espátula de metal		3
Colher polipropileno		2
Faca de legumes		40
Escorredor de pratos		6
Cuscuzeira		3
Escorredor de Massas		3
Termômetro digital de forno laser		2

Termômetro digital com espeto		2
-------------------------------	--	---

Fonte: Elaboração Própria

6. LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

O Laboratório de Panificação e Confeitaria dará suporte pedagógico para as práticas dos componentes curriculares de Higiene e Manipulação de Alimentos, Garde Manger, Panificação, Pastelaria e Lanches, Confeitaria Clássica e Chocolataria. Os materiais e equipamentos recomendados para o laboratório estão descritos no Quadro 18.

QUADRO 18 - Equipamentos e Mobiliário para o Laboratório de Panificação e Confeitaria.

EQUIPAMENTO UTENSÍLIO	DESCRIÇÕES EXTRAS	QUANT.
Pia	Pia material inox com 2 cubas e 2 torneiras	1
Estantes	Estante material inox aproximadamente 100x30mm	4
Fogão 4 bocas	Fogão industrial, sem forno, preparado para uso comercial/industrial com chama de alta pressão, acompanhado de cano de gas e valvula	2

Botijão de gás	Botijão de gás de metal, tamanho médio	5
Coifa extra	Coifa metal inox aproximadamente 600x200mm	1
Forno de lastro	Forno elétrico industrial de lastro, de metal, alta voltagem	2
Forno Combinado	Forno combinado de alta potência, alimentação mista (gás/elétrico) com suporte de bandeja, acompanhando 6 bandejas	1
Forno a gás	Forno a gás, metal, tamanho médio, capacidade para chama de alta pressão	2
bebedouro	filtro para deposição de garrafão de água, de plástico com 1 torneira	1
Câmara de controle de fermentação	Câmara de metal, para controle de fermentação, com termômetro acoplado e trava de metal na porta	1
Forno Combinado sem suporte	Forno combinado de alta potência, alimentação mista (gás/elétrico) sem suporte de bandeja	1
Ar condicionado	Ar condicionado, capacidade de refrigerar laboratório até 18 graus	2

Masseira Industrial	Masseira industrial para produção de pães, bolos e pizza	1
Divisora de Massa		1
Modeladora de pão		1
Fogão Elétrico 2 bocas	Fogão elétrico 2 bocas, 1 pequena e 1 grande, 220 v, por indução	1
Dispenser sabonete	dispenser de plástico, botão mecânico com travas de plástico	2
Panela Pequena	Panela metal inox pequena, com alça	3
Dispenser de papel toalha	dispenser de plástico, espaço de saída de papel com travas de plástico	1
Bandeja GM grande	Bandeja unidade GM, metal inox, 15 cm profundidade	10
Batedeira Grande	Batedeira planetária, grande, 220v, com acessórios para panificação e confeitaria	1
Colher estilo concha	Colher inox média, ponta estilo concha	24
Balança de frios Grande	Balança Grande, de frios, capacidade até 15 kg	6

Faca chef	Faca, cabo polipropileno branco, metal inox, 8 polegadas, própria para trabalho profissional em cozinha	15
Conchas	Conchas longas, 33 cm, metal inox	19
Cutelo	Cutelo, cabo de polipropileno branco, metal inox, 7 polegadas, própria para trabalho profissional de cozinha	11
Faca de vegetais	Faca de vegetais, uso comum corte e desossa, cabo polipropileno branco, aço inox, 7 polegadas	48
Faca de mesa	Faca de mesa, aço inox, serra	70
Coqueteleira	Coqueteleira de liga de alumínio, 3 peças, inoxidável, 750 ml	1
Chaira	Chaira de metal inox, 8 polegadas, com cabo branco polipropileno	6
Escumadeira Grande	Escumadeira grande, metal inox, padrão, 33 cm	18
Pegador de massas	pegador de massas, metal inox	12
Pratos rasos	Prato raso, serviços diversos, branco liso	11

Pratos fundos	Prato de porcelana, médio, fundo, branco com detalhes	5
Pratos sobremesa	Prato de sobremesa, pequeno, branco liso	11
Pires	Prato de sobremesa, pequeno, branco liso indicado para acompanhar xícara	18
Xícara grande	Xícara grande de porcelana, com alça	9
Rolo de filme PVC Grande	Rolo de papel filme, tipo PVC, 28 cm, 300 m	6
Colher pequena	colher de metal, pequena, própria para xícara de chá	1
Xícara média	Xícara média de porcelana, com alça	12
Dispensora de pó	Utensílio de metal em formato de xícara grande com alça e gatilho para dispersar pó	1
Travessa	Travessa de porcelana, branca, sem alça	2
Máquina de Macarrão	Máquina amassadora e modeladora de macarrão, manual, metal inox, com presilha para bancada	1

Bancada G	Bancada metal inox, com aproximadamente 3 metros com pia e torneira e com suporte para panelas	4
Bancada M	Bancada metal inox, com aproximadamente 2 metros com pia e torneira e com suporte para panelas	2
Bancada P	Bancada metal inox, com aproximadamente 1,5 metros com pia e torneira e com suporte para panelas	3
Geladeira	Geladeira Frost Free, congelador separado do espaço de resfriamento, Cor branca, Consul.	2
Armários de metal	Armários de metal 200x80x35, com porta com vidro transparente, 8 bancadas	2
Fatiador de Frios	Fatiador de Frios industrial, lâmina circular, inox, bivolt com presilha	1
Balança de frios	Balança Grande, de frios, capacidade até 30 kg	1
Balança P	Balança pequena, capacidade até 5 kg	4

Liquidificador industrial	Liquidificador industrial, capacidade até 5 litros, inox, 220v	3
Batedeira Orbital	Batedeira Orbital, com bowl de metal inox, multivelocidade e aparador de plástico	4
Rolo de massa G	Rolo para trabalho com massas em geral, 80cm de comprimento, plástico reforçado, prateado com punho de plástico.	6
Rolo de Massa P	Rolo para trabalho com massas em geral, 40cm de comprimento, plástico reforçado, prateado com punho de plástico.	1
Masseira Industrial	Masseira com capacidade industrial, 6 velocidades, alta potência, majoritariamente metal inox, com Bowl com trava e presilhas	1

Fonte: Elaboração Própria

7. LABORATÓRIO DE SERVIÇOS DE SALA & BAR, COQUETELARIA, DEGUSTAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL

O Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial dará suporte pedagógico para as práticas do componente curricular de Serviço de Bebidas. Os materiais e equipamentos recomendados para o laboratório estão descritos no Quadro 19.

QUADRO 19 - - Equipamentos e Mobiliários para o Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial

EQUIPAMENTO / UTENSÍLIO	DESCRIÇÕES EXTRAS	QUANT.
Bancada	Bancada metal inox, com aproximadamente 3 metros com pia e torneira e com suporte para painéis	1
Armário com gavetas	Armário de madeira com 2 portas e 6 gavetas, 200x70x30 cm	1
Fogão 4 bocas	Fogão industrial, sem forno, preparado para uso comercial/industrial com chama de alta pressão, acompanhado de cano de gás e válvula	2
Estante	Metal inox, aprox. 100x30	3
Máquina de Gelo	Máquina produtora de cubos de gelo, em inox, potência 220v, espaço para conexão de cano de água	1
Chapa Industrial	Chapa de metal com fogareiro, 120x110x80, própria para cozinha industrial	1
Ultra Congelador	Ultra congelador 2000x80x80, porta de metal com mecanismo de trava, com alcance até -75°	1

Armários de metal	Armários de metal 200x80x35, com porta com vidro transparente, 8 bancadas	3
Depósito de Lixo	Depósito de plástico Grande, cor azul, próprio para deposição de lixo em sacolas plásticas	2
Rolo Perfex	Rolo de pano multiuso, uso comum para limpeza e cozinha, 28x50 cm, 300 m, cor azul	11
Rolo de filme PVC Grande	Rolo de papel filme, tipo PVC, 28 cm, 300 m	21
Rolo PVC pequeno	rolo de papel filme tipo PVC. 28 cm, 30 m	2
Prato porcelana	Prato de porcelana, médio, fundo, branco com detalhes	6
Prato de sobremesa	Prato de sobremesa, pequeno, branco liso	12
Prato raso	Prato raso, serviços diversos, branco liso	18
Balde de Gelo	Balde de metal inox, 1,5 Litro, com alça	1
Copo de medir	Copo de medida 500 ml, plástico transparente	20
Escorredor de pratos	Escorredor de pratos, metal inox	2
Bandeja retangular inox	Bandeja retangular, metal inox, 50x30 cm	12
Sapato de ofício	Sapato de trabalho sola anti derrapante, sem cadarço	9
Dolmãs	Dolma, elastano e Gabardine, tamanho M, branca	16

Calça de cozinheiro	Calça de cozinha, tamanho M, oxford Xadrez	5
Toucas	Touca de tecido, tamanho M, estampada	2
Avental	Aventais tecido, Tamanho M, estampada	2
Termômetro digital	Termômetros digitais industriais, modelo analógico	3
Garrafa Decorativa	Garrafa de vidro decorativa, 600 ml	3

Fonte: Elaboração Própria

8. BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS

8.1 INFRAESTRUTURA

A estrutura da biblioteca 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 pelas diretrizes para os cursos superiores.

A biblioteca deve possuir sistema completamente informatizado, que possibilite fácil acesso via terminal ao acervo da biblioteca, oferecendo serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados ao acervo, orientação sobre a normatização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas.

Desta forma, a biblioteca deverá funcionar em consonância com a Política do IFPE, possibilitando fácil acesso ao acervo da biblioteca, com serviço de consulta e empréstimo. A Biblioteca do *Campus* Cabo de Santo Agostinho funciona de segunda à sexta-feira com atendimento ao público das 07h30min às 16h30min. Para esse atendimento ao público, o quadro de pessoal é formado por 02 bibliotecárias-documentalistas, 01 auxiliar de biblioteca e 01 estagiário.

Quanto à infraestrutura, a biblioteca possui doze computadores destinados à 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 com 1200 livros, distribuídos nas diversas áreas de conhecimentos, todos inseridos no Q-Biblio, atual sistema de

automação da biblioteca, e disponíveis para consultas e empréstimos domiciliares. Também são oferecidas orientações bibliográficas sobre a normatização de trabalhos acadêmicos; acesso, além de orientações, quanto à utilização da base de dados e das bibliotecas digitais Ebrary e Pearson.

QUADRO 20- Infraestrutura da Biblioteca

Biblioteca Alcides do Nascimento Lins – 480,35m²		
Ite	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	Projeter Multimídia	01

16	Ar-condicionado	04
17	Tablets	60
Recursos Humanos		Quantidade
18	Bibliotecário/ Documentalista	02
19	Auxiliar de Biblioteca	01
20	Estagiário	01
<p>Horário de funcionamento: 7h30min – 16h30min (Segunda-feira a Sexta-feira).</p>		

Fonte: Elaboração Própria

8.2 ACERVO BIBLIOGRÁFICO

O acervo deverá estar dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso.

Deverão estar disponíveis para consulta e empréstimo, uma proporção de 1 (um) exemplar para 4 (quatro) vagas anuais para bibliografia básica, e pelo menos 2 (exemplares) da bibliografia complementar. A definição dos livros e a quantidade necessária são apresentadas no Quadro 22, de acordo com as ementas das disciplinas.

QUADRO 21 - Exemplares necessários ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
TÍTULO LIVRO	ISBN	TOMBAMENTO	AUTOR/ EDITORA/ANO	Nº DE EXEMPLARES
Alimentos com Alegação Diet ou Light	978-8573797701	Biblioteca Pearson	FREITAS, S. M. L. Rio de Janeiro. Atheneu. 2010	DIGITAL
Cozinha: Uma questão de amor, arte e técnica	978-8573599152	8564218662 8564218663 8564218664	THIS, Hervé; GAGNAIRE, Pierre. São Paulo. SENAC. 2010	3
Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição	978-8573792515	Biblioteca Pearson	TEIXEIRA S., MILE, Z., J. CARVALHO, BISCONTINI T. M. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010	DIGITAL
Como Escrever Artigos Científicos: sem arroteio e sem medo da ABNT	978-8502161016	8564266860 8564266861 8564266862 8564266863 8564266864 8564266865 8564266866	AQUINO, I. D. S. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.	7
Como elaborar projetos: guia prático para elaboração e	978-8586225178	8564268867 e 8564268867	ARMANI, D. Porto	2

gestão de projetos sociais.			Alegre: Tomo Editorial, 2009.	
Viajando na cozinha: dicas truques e receitas	978-8574582443	8564218715 8564218716	ASSIS, K. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.	2
Manual de prevenção de acidentes do trabalho	978-8522462681	8564197678 ao 8564197681	AYRES, D.O.; CORRÊA, J. A. P. . São Paulo, 2ª Edição, Editora Atlas, 2011.	4
Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos.	978-8547208219	8564230150 8564230151 8564230152 8564230153	BARBIERI, J. C. São Paulo: 4a Edição, São Paulo. Editora Saraiva, 2016.	4
Segurança do Trabalho - Guia Prático e Didático.	978-8536527284	8564257152 8564257153 8564266887 8564266888 8564266889 8564266890	BARSANO, P. R.; BARBOSA, R. P. São Paulo: Érica, 2018.	6
Risoto: 50 receitas	978-8539604128	8564267994 8564267995 8564267996 8564267997 8564267998 8564267999 8564268000 8564268001 8564268002 8564268003	BOCCATO, A. São Paulo: Senac, 2013.	10
Enciclopédia do chocolate	978-8539629428	8564267984 8564267985 8564267986 8564267987 8564267988	BAU, F.. São Paulo: Senac, 2012.	10

		8564267989 8564267990 8564267991 8564267992 8564267993		
Culinária americana	978- 8573145599	8564269841 8564269842	BRETHERTON, C. São Paulo. Publifolha, 2015	2
Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas.	978- 8522474233	8564194644 8564194645 8564194646 8564222104 8564222105 8564222106 8564222107 8564222108 8564222109	BERNARDI, Luiz Antônio. São Paulo: Atlas, 2012.	9
Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida.	978- 8574782300	8564257242 8564257243	BORGES, E.P. 1 ed. Rio de Janeiro: Mauad X, 2009.	2
Gestão da Gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro	978- 8539612277	8564257244, 8564257245 8564268014 8564268015 8564268016 8564268017 8564268018 8564268019 8564268020 8564268021	BRAGA, R.M.M.. 5ª ed. São Paulo: Senac, 2017.	10
Design thinking: uma metodologia poderosa para decretar o fim das velhas ideias	978- 8550814360	8564267812 8564267813 8564267814 8564267815 8564267816 8564267817 8564267818 8564267819 8564267820 8564267821 8564267822 8564267823	BROWN, T.. 1 Ed. São Paulo: Editora Alta Books, 2017.	13

		8564267824		
Dicionário ilustrado trilingue da Língua Brasileira de Sinais (Libras).	9788531415 401	8564268892 8564268893 8564268894 8564268895 8564268896 8564268897 8564268898 8564268899 8564268900 8564268901	CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D.; MAURÍCIO, A. C. São Paulo: EDUSP, 2017	10
Cozinhando Sem Desperdício - Receitas Sustentáveis Para o Gourmet Consciente	978-8578811952	8564268024 8564268025 8564268026 8564268027 8564268028 8564268029 8564268030 8564268031 8564268032 8564268033	CASALI, L. Editora Alaúde, 2013.	10
História da Alimentação no Brasil	978-8526015838	8564268034 8564268035 8564268036 8564268037 8564268038 8564268039 8564268040 8564268041	CASCUDO, C.. 4ª Edição São Paulo. Global Editora, 2011.	8
História dos Sabores Pernambucanos	978-8585197094	8564210798	CAVALCANTI, M. L. M. Fortaleza: Ed FGF, 2010.	1
Açúcar	978-8526010697	8564270212 8564270213	FREYRE, Gilberto. São Paulo. Global. 2007	2
Pâtisserie: arte e técnica para profissionais.	978-8520441510	8564268052 8564268053 8564268054 8564268055 8564268056 8564268057 8564268058 8564268059	CURLEY W. Editora Manole. Barueri.SP, 2015.	10

		8564268060 8564268061		
Fundamentos do marketing turístico.	978- 8576050216	8564194025 8564194026 8564243334 8564243335 8564243336 8564243337 8564243338	DIAS, R. Editora Pearson, 2005.	8
Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade	978- 8522462865	8564194656 8564194657 8564194658 8564197692 8564197693 8564197694 8564197695	DIAS, R. 2ª Edição, São Paulo: Atlas, 2017.	7
Técnica dietética: teoria e aplicações.	978- 8527718899	8564220905 8564220906	DOMENE, S. M. A. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan,	2
Análise Sensorial de Alimentos	978- 8554945473	8564270218	DUTCOSKY, S. D. Curitiba: Editora Champagnat, 2ª edição, 2007	1
Análise sensorial: fundamentos e métodos.	978- 8538806622	Biblioteca Pearson	PALERMO, J. R. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.	DIGITAL
Tecnologia de alimentos	978- 8573790757	8564221187 8564221188 8564221189	EVANGELISTA, J. Ed. Atheneu: São Paulo, 1987.	3

Tecnologia de Processamento de Alimentos. Princípios e Práticas	978-8536306520	8564230628 8564230629 8564230630 8564230631 8564268096 8564268097 8564193940 8564193941 8564193942 8564193943	FELLOWS P. J. Ed. Artmed. 2ª Edição. 2006.	10
Viagem Gastronômica através do Brasil	978-8539602254	8564218710 8564218711 8564218712 8564218713 8564218714 8564268752 8564268753 8564268754 8564268755 8564268756	FERNANDES, C. 7 ed. São Paulo: Senac, 2005.	10
Ser empreendedor: pensar, criar e moldar a nova empresa	978-8502087262	8564221472 8564221473 8564221474 8564221928 8564221929 8564221930 8564221931 8564221932 8564221933	FERREIRA, M. P. São Paulo: Saraiva, 2010.	9
História da Alimentação	978-8574480022	8564224292 8564224293 8564268270 8564268271 8564268272 8564268273 8564268274 8564268275 8564268276 8564268277	FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M.. 8ª ed. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2015.	10
Gastronomia no Brasil e no mundo	978-8574583525	8564218669 8564218670 8564218671	FREIXA, D; CHAVES, G. Rio	5

		8564218672 8564218673	de Janeiro: Senac Nacional, 2009.	
Organização de eventos: procedimentos e técnicas	978-8520435816	8564243466 8564243467 8564243468 8564243469 8564243470	MATIAS, M. 6ª ed. São Paulo, Manole. 2013	5
Como elaborar projetos de pesquisa	978-8597012613	8564243040 8564243041 8564243042 8564243043 8564243044 8564243045 8564243046 8564243047 85648564255278	GIL, A. C.. São Paulo, Editora: Atlas, 2017.	9
Culinária profissional	978-8520429464	8564267138 8564267139 8564268376 8564268377 8564268378 8564268379 8564268380 8564268381 8564268382 8564268383 8564268384 8564268385	GISSLEN, W. 6. ed.. Barueri, São Paulo: Manole, 2012.	12
Panificação e Confeitaria Profissionais	978-8520428504	8564264714 8564264715 8564264716 8564264717 8564264718 8564264719 8564264720 8564264742 8564264743	GISSLEN, W. Editora Manole, Barueri.SP. 2011	10
Manual de projetos de extensão universitária	978-8589311403	8564267822 8564267823 8564267824 8564267825 8564267826 8564267827 8564267828 8564267829	GONÇALVES, Hortência de Abreu. 1 Ed. São Paulo: Avercamp. 2008.	10

		8564267830 8564267831		
Princípios da extensão universitária: contribuições para uma discussão necessária	978- 8544411308	8564268601 8564268602 8564268603 8564268604 8564268605 8564268606 8564268607 8564268608 8564268609 8564268610	GONÇALVES, N. G.; QUIMELLI, G. A. de Sá.. 1ª ed. Curitiba: CRV, 2020.	10
Matemática comercial e financeira e fundamentos de estatística	978- 8536507965	8564266965 8564266966 8564266967 8564266968 8564266969 8564266970 8564228914 8564228915 8564228916 8564228917 8564228918 8564228919 8564228920 8564228921	HORIGUTI, A. M. e DONADEL, J.. 1a. ed. São Paulo: Editora Érica, 2014.	14
Chef profissional	978- 8573599268	8564218652 8564218653 8564218654 8564218655 8564218656	INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Edição: 4. ed. rev. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.	5
Chef Profissional.	978- 8539607495	8564268118 8564268119 8564268120 8564268121 8564268122 8564268123 8564268124 8564268125 8564268126 8564268127	INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Tradução de Renata Lucia Bottini. São	10

			Paulo: Senac Editoras, 2009.	
Garde Manger: a arte e o ofício da cozinha fria	978-8539606092	8564268128 8564268129 8564268130 8564268131 8564268132 8564268133 8564268134 8564268135 8564268136 8564268137	INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA.. 4. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2014.	10
Loucuras de Chocolate	978-8578882372	8564268144 8564268145 8564268146 8564268147 8564268148 8564268149 8564268150 8564268151 8564268152 8564268153	IZUMI, Simone. São Paulo: Panda Books, 2013.	10
Segurança e saúde no trabalho: princípios norteadores.	978-8536191874	8564257090 8564257091	JUNIOR, A.; NILSON, C. São Paulo, 2ª ed., 2017.	2
Como Assar Pães - As Cinco Famílias de Pães.	978-8539608720	8564218659 8564218660 8564218661	KALANTY, M. Editora: Senac São Paulo.2015	3
400 g: técnicas de cozinha : fundamentos e técnicas de culinária aplicados em mais de 300 receitas	978-8504021387	8564268156 8564268157 8564268158 8564268159 8564268160 8564268161 8564268162 8564268163 8564268164 8564268165	MARTINOLI. et al.. São Paulo: Companhia editora nacional, 2020.	

Cozinha das Américas.	978-6550110017	Biblioteca Pearson	SEQUERRA, Lucia (org.). São Paulo: Pearson, 2018.	DIGITAL
Metodologia do Trabalho Científico	9788522448784	8564228933 8564228934 8564228935 8564228936 8564228937 8564228938 8564228939 8564228940	MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.	8
Métodos de Pesquisa	9788502629837	8564267001 8564267002 8564267003 8564267004 8564267005 8564267006 8564268232 8564268233 8564268234 8564268235	MARQUES, A. S.; WALLIMAN, N.. São Paulo: Saraiva, 2015.	10
Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração	9788520436219	8564268238 8564268239 8564268240 8564268241 8564268262 8564268263 85642682648564 268265 8564268266 8564268267	MEZOMO, I. F. B.. 4ed. São Paulo	10
Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos	9788536304366	8564218273 8564218274 8564218275 8564257754 8564257755 8564257756 8564257757 8564257758 8564257759 8564257760	ORDÓÑEZ, J. A. et al.. Porto Alegre: Artmed, 2005.	10

Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos	978-8574540924	8564268312 8564268313 8564268314 8564268315 8564268316 8564268317 8564268318 8564221184 8564221185 8564221186	ORNELLAS, L. H. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007.	10
Iniciação à Enologia	978-8539607327	8564218674 8564218675	PACHECO, A. O. 6 ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2014.	2
Manual de organização de banquetes	978-8573597073	8564218676 8564218677	PACHECO, A.O. 5. ed., rev. e atual. São Paulo: SENAC, 2010.	2
Libras: conhecimento além dos sinais	978-8576058786	8564268683 8564268684 8564268685 8564268686 8564268687 8564268688 8564268689 8564268690 8564268691 8564268692	PEREIRA, M. C. da C. São Paulo: Pearson, 2011.	10
Nutrição e técnica dietética	978-8520454305	8564267140 8564268321 8564268322 8564268323 8564268324 8564268325 8564268326 8564268327 8564268328 8564268329	PHILIPPI, S.T.. 2 ed. São Paulo: Manole 2006. •	10
Língua de sinais brasileira: Estudos linguísticos	978-8536303086	8564257773 8564257774 8564257775 8564257776	QUADROS, R. M. de; KARNOPP, L. B..	10

		8564257777 8564257778 8564257779 8564257780 8564257781 8564257782	Porto Alegre: ARTMED, 2004.	
Alimentação e Nutrição - Cozinha SAUDÁVEL, cardápio equilibrado, alimentos seguros	978-8574583136	8564233955 8564269932	QUARESMA, L.S.. SENAC, 2012.	2
Gerenciamento de projetos na prática: casos brasileiros	9788522445233	8564249526 8564249527 8564261283 8564261284	RABECHINI JÚNIOR, R.; CARVALHO, M. São Paulo, Editora Atlas, 2015.	4
Microbiologia dos alimentos	978-8573791217	8564221182 8564221183	FRANCO, B. D. G. M.; LANGRAF, M. São Paulo: Atheneu, 2004.	2
LibreOffice Impress 4.2: dominando Apresentações.	978-8537103791	8564228671 8564228672 8564228673 8564228674 8564228675 8564228676 8564228677 8564228678	REIS, W. J. dos. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.	8
LibreOffice Writer 4.2: manipulando textos com liberdade e precisão	978-8537103296	8564228779 8564228780 8564228781 8564228782 8564228783 8564228784 8564228785 8564228786	REIS, W. J. dos.. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.	8

Contabilidade Básica Fácil.	978-8502210899	8564199831 8564199832 8564199833 8564221772 8564221773 8564221774	RIBEIRO, O. M. 29ª ed. São Paulo: Saraiva, 2013.	6
Higiene e vigilância sanitária.	978-8543017204	Biblioteca Pearson	BRINQUES, Graziela Bruschi (org.). São Paulo: Pearson, 2015.	DIGITAL
Comportamento Organizacional: Teoria e prática no contexto brasileiro	978-8576055693	8564243062 8564243063 8564243064 8564243065 8564243066 8564243067 8564195082 8564195083	ROBBINS, S. P.; JUDGE, T. A.; S, Filipe.. 14 ed. São Paulo: Pearson, 2010.	8
O livro essencial da cozinha asiática	978-3848001354		RODRIGUES, M; WEBER, T (Coord). São Paulo: Paisagem, 2008.	
Sou Garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional	978-8574583013	8564218703 8564218704 8564268341 8564268342 8564268343 8564268344 8564268345 8564268346 8564268347 8564268348	SENAC DN.. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.	10
Cardápio: Guia prático para elaboração	978-8527734936	8564268349 8564268350 8564268351 8564268352 8564268353 8564268354 8564268355	SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M.. 4 ed. São Paulo: Rocca, 2019.	7

LibreOffice Calc 4.2: dominando as Planilhas.	978- 8537103333	8564228636 8564228637 8564228638 8564228639 8564228640 8564228641 8564228662 8564228663	SIMÃO, D. H. Santa Cruz do Rio Pardo: Viena, 2014.	8
Construindo relacionamentos no contexto organizacional.	978- 8522701797	Biblioteca Pearson	CZAJKOWSKI, A.; MÜLLER, R.; OLIVEIRA, V, S. Curitiba: Intersaberes, 2020	DIGITAL
Pâtisserie - Abordagem Profissional.	978- 8522110780	8564220722 8564220723 8564220724 8564220725 8564220726	SUAS, M. Editora: Cengage Learning. São Paulo, 2011.	5
Cardápios: Técnicas e Criatividades.	978- 8570615121	8564220692 8564220693 8564220694 8564257898 8564257899 8564257900 8564257901 8564257902 8564257903 8564257904 8564266602 8564266603 8564266604 8564266605 8564266606 8564266607 8564266608 8564266609 8564266610 8564266611	TEICHMANN, I. M. 7 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.	20
Ética para Executivos	978- 8522506477	8564241618 8564241619 8564241620 8564243121 8564243152	THIRY- CHERQUES, H. R. Rio de Janeiro:	8

		8564243153 8564243154 8564243155	Fundação Getúlio Vargas, 2008.	
O Livro Essencial da Cozinha Mediterrânea	978-3848001361	-	ULLMANN, H.F.. Editora: H. F. Ullmann, 2008.	0
Bebidas Alcoólicas: ciência e tecnologia	9788521209553	8564257912 8564257913 8564257914 8564257915 8564257916 8564257917 8564257918 8564257919 8564257920 8564257921	VENTURINI FILHO, W. G.. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2016.	10
Manual prático da panificação	978-8539609246	8564268366 8564268367 8564268368 8564268369 8564268370 8564268371 8564268372 8564268373 8564268374 8564268375	VIANNA, F. S. V. Senac. Editora Senac. São Paulo, 2018.	

Fonte: Elaboração Própria

Quadro 22 - Acervo Bibliográfico Complementar CST em Gastronomia

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
TÍTULO LIVRO	ISBN	TOMBAMENTO	AUTOR/ EDITORA/ANO	Nº DE EXEMPLARES
Gastronomia brasileira: na linha do tempo	978-8567362274	Biblioteca Pearson	PINTO, R. . 1. ed. Cotia: Tapioca, 2017.	DIGITAL
Os Segredos do Vinho: Para iniciantes e iniciados	978-8588641488	8564257079 8564257080 8564257081 8564257082 8564257083 8564257084 8564257085 8564257086	AMARANTE, José Osvaldo Albano do 5ª Ed. São Paulo. Mescla, 2018	10

		8564257087 8564257088 8564257089		
Alquimia dos Alimentos	978- 8562564383	8564218634 8564218635 8564218636 8564218637 8564218638 8564268737 8564268738 8564268739 8564268740 8564268741	ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGIO, L. A 2 ed. São Paulo: Editora Senac, 2012.	10
1000 Molhos: para pratos salgados e doces	978- 0857623584	-	ARUMUGAM, N. Quarto publishing, 2014.	0
Salgados	978- 8539602612	8564268166 8564268167 8564268168 8564268169 8564268170 8564268171 8564268172 8564268173 8564268174 8564268175	LADUREE, Maison, 2ª Ed. São Paulo. SENAC, 2011	10
Libras	9788544301 883	8564268394 8564268395	BAGGIO, M. A.; NOVA, M. da G. C.. Curitiba: InterSaberes, 2017.	2
O que é Ética	978- 8511011777	8564193944 8564193945 8564193946 8564193947	VALLS, Álvaro L. M. 9ª São Paulo, Brasiliense, 2013	4
Segurança do trabalho: guia prático e didático	978- 8536527284	8564266887 8564266888 8564266889 8564266890	BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. 2ª ed. São Paulo. Érica, 2018	4
Gestão de Projetos: As melhores práticas	978- 8582603802	8564249582 8564249583	KERZNER, Harold, 3ª ed. Porto Alegre. Bookman, 2017	2

Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios	978-8573599404	8564218697 8564218698	BARRETO, R.L.P. 8.ed. São Paulo: SENAC, 2010.	2
Psicologia Aplicada à Administração de Empresas	978-8522498468	8564230326 8564230327 8564230328 8564230329 8564230330 8564230331 8564230382 8564230383	BERGAMINI, C.W. São Paulo: Atlas, 2015.	8
Pães: Deliciosos, Simples e Contemporâneos	978-8521317722	8564202166	BERTINET, R. São Paulo, Ed. Marco Zero, 2013.	1
Culinária Caprina: do alto sertão à alta Gastronomia	978-8574582018	8564218665 8564218666 8564234127 8564234128	BOSISIO JÚNIOR, A. (Coord.). Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.	4
Culinária Suína No Brasil: Qualidade do campo à mesa	978-8574582863	8564246395 8564234011 8564234022 8564234023	BOSISIO JÚNIOR, A. (Coord.). Rio de Janeiro: Senac nacional, 2010. 2ª Ed. 152p.	4
Sanduíches especiais: receitas clássicas e contemporâneas	978-8539608973	8564268212 8564268213 8564268214 8564268215 8564268216 8564268217 8564268218 8564268219 8564268220 8564268221	Capovilla, Vinicius Martini; Mandel, Eduardo; Vianna, Felipe Soave. São Paulo, SENAC. 2015	10
Manual de produção de textos acadêmicos e científicos	978-8522476084	8564222132 8564222133 8564222134 8564222135	BRASILEIRO, A.; MATIAS, A.M. . São Paulo, editora Atlas, 2013.	4
CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes: guia prático	978-8539610525	8564257252 8564257253	BRUNO, P. São Paulo, 1ª ed.,	2

de segurança do trabalho			Editora Érica, 2016	
Pão: arte e ciência.	978-6555363593	8564268022 8564268023	CANELLA-RAWLS, S. 3. ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2009.	2
Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma Abordagem Holística	978-8522422555	8564194412 8564194413 8564226352 8564226353 8564226354	CARDELLA, B.. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2016.	5
Cozinha Fria: da ornamentação à execução do cardápio.	978-8536508146	-	CARVALHO R. ED. Érica. 2014.	0
O pão na mesa brasileira	978-8574583174	8564234046 8564234047 8564234048 8564246396 8564218695 8564218696	CASAGRANDE, C. SENAC. Departamento Nacional.. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.	6
Esses Pratos Maravilhosos e seus nomes esquisitos	978-8585197155	8564210797	CAVALCANTI, M.L.M., Recife: Casa Publicadora Brasileira, 2013	
China: the cookbook.	978-0714872247	8564274196 8564274197	CHAN, K.L. & CHAN, D.F. London: Phaidon, 2016. 720 p.	
Manual prático da confeitaria Senac	978-8539609239	8564268042 8564268043 8564268044 8564268045 8564268046 8564268047 8564268048 8564268049 8564268050 8564268051	COSTA, D. R. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.	10
Segurança e saúde no trabalho: guia de prevenção de riscos.	978-8577282890	8564268302 8564268303	OLIVEIRA, Cláudio Antonio Dias de. 1. ed. São Paulo: Yendis, 2007	

Matemática financeira fácil.	978-8502083486	8564228925 8564228926 8564228927 8564228928 8564228929 8564228930 8564228931 8564228932	CRESPO, A. A. 14ª ed. São Paulo: Saraiva, 2009.	8
Chocolate Gourmet: Arte e técnica para profissionais	978-8520436639	8564268062 8564268063 8564268064 8564268065 8564268066 8564268067 8564268068 8564268069 8564268070 8564268071	CURLEY, W.. Editora Manole, Barueri.SP. 2013.	10
Química de Alimentos de Fennema	978-8536322483	8564218278 8564218279 8564218280	DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R.. Porto Alegre: Artmed, 2010.	3
Alimentos e bebidas	978-8570615527	8564268072 8564268073 8564268074 8564268075 8564268076 8564268077 8564268078 8564196578 8564196579 8564196580	DAVIES. C. A.: 4 ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010.	10
Técnica dietética - Teoria e Aplicações	978-8527718899	8564220906 8564220907	DOMENE, S. M. A. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	2
Formação da Culinária Brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira	978-8565339278	8564202141 8564202162 8564202163	DORIA, C.A. São Paulo, Três Estrelas Editora, 2014	3
LibreOffice Calc Avançado	978-8537103821	8564228664 8564228665 8564228666 8564228667	DUARTE, Mauro Aguiar. Viena, 2014.	8

		8564228668 8564228669 8564228670		
Gestão de custos e formação de Preços: conceitos, modelos e instrumento	978-8522455362	8564220890 8564220891 8564220892	DUBOIS, A.; KULPA, L.; SOUZA, L. E. São Paulo: Atlas, 2008.	3
Larousse da Confeitaria: 100 Receitas de Chef Ilustradas Passo a Passo Pela Escola le Cordon Bleu	978-8578814335	-	Instituto Le Cordon Bleu. Alaúde; 1ª edição 2017	0
Confeitaria Dukan. As sobremesas do método dukan	978-8576842415	8564268079 8564268080 8564268081 8564268082 8564268083 8564268084 8564268085 8564268086 8564268087 8564268088	DUKAN, P.. Editora Best Seler. 2013. ISBN: 8576842416.	10
Cozinha quente: organização, técnicas de preparo e harmonizações	978-8536507972	8564266949 8564266950 8564266951 8564266952	ELEUTÉRIO, H. PAREJA, M.. São Paulo : Érica : Saraiva, 2014	
Manual do cerimonial social: da concepção ao pós-evento: casamentos, bodas e festas de 15 anos	978-8577563982	8564268708 8564268709	ESTEVES, C.S.C. Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2017.	2
Guia do trabalho científico: do projeto à redação final a monografia, dissertação e tese	978-8572446310	8564228476 8564228477	FERRAREZI JÚNIOR, C. . São Paulo: Contexto, 2015.	2
Informática Aplicada – Série Eixos.	978-8536520247	8564228632 8564228633	FERREIRA, M. C. São Paulo Editora: Érica, 2016.	
Windows 10	978-8539611799	8564257819 8564257820	FILHO, O. V. S... São Paulo: Senac, 2017.	2

America: The Cookbook	978-0714873961	8564274370 8564274371	LANGHOLTZ, G. New york. Phaidon Press, 2017	2
Marketing na era digital	978-8575222577	8564269992	GABRIEL, Martha. Editora Atlas, 2020.	1
A química dos bolos: receitas e segredos para dias mais doces	978-8592754075	8564268112 8564268113	GALVÃO, J. São Paulo: Companhia da Mesa, 2017.	2
Cuba: the cookbook	978-0714875767	8564274392 8564274393	GÁLVEZ, M.V. Londres: Phaidon Press, 2018.	2
Restaurantes Sustentáveis - Um Futuro Em Comum	978-8538806165	8564268114 8564268114	GAMBARDELL A, A. M. D.; LOPES, J. A. C. São Paulo, SP. 2015. Atheneu.	2
Libras e surdos: políticas, linguagem e inclusão.	978-6555413953	Biblioteca Pearson	MOURA, Cecilia; DE VIT BEGROW, Desirée (org.). São Paulo: Contexto, 2024	DIGITAL
Manual de organização de banquetes	978-8573597073	8564218676 8564218677	PACHECO, Aristides de Oliveira. 5ª ED. São Paulo. SENAC, 2010	
As 100 palavras da gastronomia	978-6587933009	Biblioteca Pearson	BAUER, Alain; PLANTIER, Laurent. 1. ed. Cotia: Tapioca, 2019	DIGITAL
Manual prático de saúde e segurança no trabalho.	978-8577282593	Biblioteca Pearson	SCALDELAI, Aparecida Valdinéia. 2. ed. São Paulo: Yendis, 2012	DIGITAL
Enciclopédia da gastronomia italiana	978-8539608249	8564268176 8564268177	MANGOLINI, Mia. São Paulo. SENAC. 2015	2
Japan: the cookbook	978-0714874746	8564274198 8564274199	HACHISU, N. S.. London: Phaidon Press Limited, 2018.	2

The Lebanese Cookbook	978-0714879093	8564274202 8564274203	HAGE, S.. New York, NY: Phaidon Press, 2019.	2
The mezze cookbook: sharing plates from the meddle east.	978-0714876856	8564274368 8564274369	HAGE, S. Londres: Phaidon Press Limited, 2018.	2
Fundamentos da cozinha italiana clássica	978-8578277154	8564268116 8564268117	HAZAN, M. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013.	2
Office 2016: para aprendizagem comercial	978-8539610402	8564268142 8564268143	ISSA, N. M. K. I. MARTELLI, R. Senac, 2016.	2
Gestão de espaços colaborativos	978-6557459546	Biblioteca Pearson	JENSEN, Anelise. . 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020.	DIGITAL
Projetos Sociais Em Pauta - Um Roteiro De Construção Coletiva	978-8539631780	8564268224 8564268225 8564268226 8564268227 8564268228 8564268229 8564268230 8564268231 8564268242 8564268243	KISIL, R. 1 Ed. São Paulo: Senac, 2020.	10
Australia:THE COOKBOOK	978-1838662417	8564274414 8564274415	DOBSON, R. New York . Phaidon Press, 2021	2
Os serviços de alimentação: planejamento e administração	978-8520436219	8564268238 8564268239 8564268240 8564268241 8564268262 8564268263 8564268264 8564268265 8564268266	MEZOMO, Iracema F. de Barros. 6ª Ed. São Paulo. Manole, 2014	10
The Jewish Cookbook	978-0714879338	8564274366 8564274367	KOENIG, L. New York: Phaidon Press, 2019.	2

Marketing 4.0: do tradicional ao digital	978-8543105338	8564258004 8564258005 8564258006 8564258007 8564258008 8564258009 8564258010 8564258011 8564258012 8564258013	KOTLER, P.. 2 ed. São Paulo: Editora Senac, 2017.	
Libras: aspectos fundamentais	978-8559728880	8564268402 8564268403	LACERDA, C. B. F. de; SANTOS, L. F. dos; MARTINS, V. R. de O. Curitiba: InterSaberes, 2019.	2
Surdez e Linguagem: Aspectos e Implicações Neurolinguísticas	978-8585689834	8564257832 8564257833	SANTANA, A. P. São Paulo: Plexus, 2007.	2
Metodologia do Trabalho Científico	978-8522448784	8564228935 8564228936 8564228937 8564228938 8564228939 8564228940	LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. 4. ed., São Paulo: Atlas, 2004.	6
Finger food: sabor e sofisticação em miniporções	978-8574583471	8564234091 85642344122 85642344123	LEITE, A. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2015.	3
O fenômeno do empreendedorismo	978-8502144460	8564221922 8564221923 8564221924 8564221925 8564221926 8564221927	LEITE, Emanuel. São Paulo: Saraiva, 2012.	6
Raspando o Tacho: Comida e cangaço - Relações etnogastronômicas entre nômades e sedentários nos sertões nordestinos (1922-1938)	978-8590961352	8564210792 8564210793	MARCENA, A. Recife: Funcultura, 2015	2
À mesa com Gilberto Freyre	978-8574582665	8564218688 8564218689	LODY, Raul (Org.). Rio de	5

		8564233952 8564233953 8564233954	Janeiro: Senac Nacional, 2004.	
Brasil Bom de Boca: Temas da Antropologia da alimentação.	978-8573597240	8564218641 8564218642	LODY, Raul. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.	2
Conheça vinhos	978-8539608393	8564268882 8564268883 8564268884 8564268885 8564268886 8564268887 8564268888 8564268889 8564268890 8564268891	VIANNA Junior, Dirceu; SANTOS, José Ivan. 3. Ed. São Paulo, 2016	10
Planejar Gêneros Acadêmicos	978-8588456433	8564229048 8564229049 8564257596 8564257597 8564257598 8564257599 8564257500 8564257501 8564257502 8564257503	MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane Gouvêa; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. . São Paulo: Parábola, 2005.	11
Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados.	978-8522451524	8564230600 8564230601 8564230622 8564230623 8564230624 8564230625 8564230626 8564230627	MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. A São Paulo, 7ª Ed.; Editora Atlas, 2016.	10
Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos	978-8522448784	8564228933 8564228934 8564228935 8564228936 8564228937 8564228938 8564228939 8564228940 8564229032 8564229033 8564229034 8564229035	MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. A. . São Paulo, 7ª ed., Editora Atlas, 2015.	12

Contabilidade de Custos	978-8522459407	8564197312 8564197313 8564197314 8564197315 8564243068 8564243069 8564243070 8564243071	MARTINS, E. 11ª ed. São Paulo: Atlas, 2018.	8
As linguagens da comida: receitas, experiências, pensamentos.	978-8576555766	Biblioteca Pearson	CAVALLINI, Ilaria; TEDESCHI, Maddalena. 1. ed. São Paulo: Phorte, 2011	DIGITAL
Manual do empreendedor: como construir um empreendimento de sucesso.			MENDES, Jeronimo. São Paulo:Atlas, 2015.	
Relações Humanas: Psicologia das relações interpessoais.			MINICUCCI, Agostinho. São Paulo; Atlas, 2014	
Ética geral e profissional.			NALINI, José Renato São Paulo: RT, 2006.	
Comida Como Cultura	978-8539603701	8564218657 8564218658	MONTANASSI, M., São Paulo, SENAC – SP, 2010	2
Ceviche: Culinária peruana tradicional e contemporânea	978-8574582825	8564266622 8564266623	MORALES, M. São Paulo. Ed. Publifolha. 2014.	2
Criatividade brasileira: Gastronomia, Design e Moda. São Paulo:	978-8520432273	8564268288 8564268289	NACCACHE, A. São Paulo, Manole, 2013.	2
Alimentos e bebidas: Uma visão gerencial	978-8539612505	8564268730 8564268529 8564268528 8564268527 8564268526	Freund, Francisco Tommy. São Paulo. SENAC. 2019	6
EnoGastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos.	978-8574581984	8564234030 8564234031 8564234042 8564242472	NOVASKOVSKI, D. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.	4

Introdução à matemática financeira	978-8522511488	8564257472 8564257473 8564257474 8564257475 8564257476 8564257477 8564257478 8564257479 8564257480 8564257481	FARO, Clovis de; LACHTERMACHER, Gerson. Rio de Janeiro. FGV, 2012	10
Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses	978-8535239423	8564258168 8564258169	OLIVEIRA, M.M. . Rio de Janeiro, 5ª Ed., Editora Campus, 2011.	2
Como planejar sua Empresa: Riscos do negócio, roteiro para o plano de negócio	978-8573333375	8564216508	OLIVO, Silvio.. SEBRAE, 2003	1
Criatividade e inovação como diferenciais competitivos na hospitalidade	978-8581487243	8564268222 8564268223	ROSA, Lélío Galdino; MENDES, Auro Aparecido. Jundiaí. PAÇO, 2016	2
Educação ambiental em diferentes espaços.	978-8587803306	8564268319 8564268320	PELICIONI, M. C. F. São Paulo: Signus, 2007.	2
A dieta smartfood	978-8568696415	8564270188 8564270189	LIOTTA, Eliana. Rio de Janeiro. Bicicleta Amarela, 2012	2
Educação Ambiental e Sustentabilidade	978-8520432006	8564194470 8564194471 8564194492 8564194493 8564230030 8564230031 8564230082 8564230083	PHILIPPI JUNIOR, A.; PELICIONI, M. C. F.. São Paulo: Manole, 2004.	8
Thailand: The Cookbook	978-0714865294	8564274172 8564274173	Gabriel, Jean-Pierre. New York. Phaidon Press, 2014	2

Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações	978-8521313823	8564195592 8564195593 8564195594 8564195595 8564234780 8564234781 8564234782 8564234783	GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. São Paulo. NOBEL, 2008	8
Pesquisa social: teoria, método e criatividade	978-8532642127	Biblioteca Pearson	MINAYO, Maria Cecília de Souza. . 1. ed. Petrópolis: Vozes, 2023	DIGITAL
Curso introdutório de Chef profissional Substituir pelo abaixo	978-8520438541	-	RIPPINGTON, N. São Paulo: Manole, 2014.	0
Empreendedorismo e responsabilidade social.	978-8582129012	Biblioteca Pearson	ARANTES, Elaine Cristina; HALICKI, Zélia; STADLER, Adriano (org.). 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2014.	DIGITAL
Harmonização: o equilíbrio entre vinho e alimento	978-8570616593	Biblioteca Pearson	RABACHINO, Roberto; CINGOLANI, Mauro. 1. ed. Porto Alegre: Educ, 2012	DIGITAL
O essencial em cerveja e destilados	978-8539602513	8564257066 8564257067	SANTOS, J. I. 1 ed. Ed. SENAC São Paulo, 2006.	2
Técnicas de confeitaria	978-8536507774	8564266953 8564266954 8564266955 8564266956	ELEUTÉRIO, Hélio; PAREJA GALVES, Mariana de Castro. São Paulo. Editora Érica, 2014	4
Plano de Vida e Carreira		8564217552 8564217553 8564217554 8564217555 8564217556	SEBRAE. - Manual do Estudante. Brasília, 2013.	5

Atitudes Empreendedoras e tipos de Empreendedorismo		8564217612 8564217613 8564217614 8564217615 8564217616	SEBRAE. - Manual do Estudante. 2013.	5
Alimentação e nutrição: cozinha saudável, cardápio equilibrado, alimentos seguros	978-8574583136	8564233955 8564269932	SENAC DN,. 1 ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2012	2
Facas e Cortes. Técnicas Para Cortar, Trinchar, Picar e Filetar Legumes, Peixes, Carnes e Frutas	978-8579140877	-	SHAUN HILL et al. São Paulo: Publifolha, 2015. 2 ed. 226p	0
A surdez: um olhar sobre as diferenças.	978-8587063175	8564257894 8564257895	SKILAR, C. Porto Alegre: Mediação, 2010.	2
Poder, Cultura e Ética nas Organizações	978-8535257175	8564194302 8564194303	SROUR, R. H. Rio de Janeiro, Campus: 1988.	2
Culinária Nordestina: Encontro do mar e sertão	978-8574582856	8564234008 8564234009 8564234010	SENAC. DN (Vários Autores). Rio de Janeiro. SENAC NACIONAL, 2010	3
Bolos: Preparo e confeito	978-8574581321	8564218639 8564218640	BONFANTE, Rosely; FEIJÓ, Ateneia. Rio de Janeiro. SENAC, 2013	2
Tecnologia Culinária	978-8570615206	8564220697 8564220698 8564220699 8564220700 8564220701	TEICHMANN, I. Porto Alegre: EDUCS, 2000.	5
Herança Culinária e as Bases da Gastronomia Molecular.	978-8573598858	8564242462	THIS, H; MONCHIOURT, M.O. São Paulo: Senac, 2009.	1
Le Cordon Bleu. Todas as Técnicas Culinárias	978-8527902953	8564269843 8564269844	WRIGHT, J. TREUILLE, E. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição.	2

Pesquisa de estudo de caso: princípios e práticas.	978-8532663849		GERRING, John. 1. ed. São Paulo: Vozes, 2019	
Administração de custos em hotelaria	978-8570615732	8564196581 8564196592 8564196593	ZANELLA, L. C. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.	3
Tecnologias gerencias de restaurantes	978-5539607488	8564257484 8564257485	FONSECA, Marcelo Traldi. 7ª ed. São Paulo. SENAC SP. 2014	3

Fonte: Elaboração Própria

Quadro 23 - Acervo Multimídia CST em Gastronomia

ACERVO MULTIMÍDIA			
TÍTULO	TOMBAMENTO	AUTOR	Nº DE EXEMPLARES
. Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.	Domínio Público	BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA	DIGITAL
Gestão sustentável dos recursos naturais: uma abordagem participativa [online]. Campina Grande: EDUEPB, 2013.	Disponível em SciELO Books < http://books.scielo.org >.	LIRA, W. S.; CÂNDIDO, G. A., orgs.	DIGITAL

Fonte: Elaboração Própria

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 6.938, de 31 de Agosto de 1981 (art. 3º, inc. I). Dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente, seus fins e mecanismos de formulação e aplicação, e dá outras providências.

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, 2022. Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI 2022/2026. 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.htm> Acesso em: 14 ago 2013.

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.

_____. 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.

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

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

_____.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.

_____. 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.

_____. Parecer CNE/CEB nº. 11/2008. Trata da proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Brasília/DF: 2008.

MEC/SETEC. Catálogo Nacional dos Cursos Superiores. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/33297-cursos-de-graduacao>: 19 dez. 2018. Brasília/DF: 2012.

MEC/SETEC. Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/catalogo-nacional-dos-cursos-superiores-de-tecnologia->. Acesso em 19 dez. 2018.

MOESCH, M. **A produção do saber turístico**. São Paulo: Contexto, 2000.

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

VYGOTSKY, Lev Semenovich. **A formação Social da Mente**. São Paulo: Martins Fontes, 2007.