



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
PERNAMBUCO
CONSELHO SUPERIOR**

RESOLUÇÃO Nº 32/2016

Homologa a Resolução nº 25/2016 *Ad Referendum* que aprova o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha, subsequente, *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

O Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – IFPE, no uso das atribuições previstas no seu Regimento Interno e considerando:

- Processo nº 23518.009832.2016-32,
- Memorando nº 193/2016 – PRODEN,
- 3ª Reunião Ordinária de 25/08/2016,
- Resolução nº 25/2016 Ad Referendum,

RESOLVE:

Art. 1º. Homologar a Resolução nº 25/2016 *Ad Referendum* que aprova o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha, subsequente, *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

Art. 2º. Revogadas as disposições em contrário, esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no sítio do IFPE na internet e/ou no Boletim de Serviços do IFPE.

Recife, 25 de agosto de 2016.


Anália Keila Rodrigues Ribeiro
Presidente do Conselho Superior



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

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
COZINHA**

**Cabo de Santo Agostinho
2016**



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

Reitora

Prof^a. Anália Keila Rodrigues Ribeiro

Pró-Reitora de Ensino

Prof^a Edlamar Oliveira dos Santos

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós Graduação e Inovação

Prof^o Mário Antônio Alves Monteiro

Pró-Reitora de Extensão

Prof^a Ana Patrícia Siqueira Tavares Falcão

Pró-Reitor de Administração

Aurino César Santiago de Souza

Pró-Reitor de Integração e Desenvolvimento Institucional

André Menezes da Silva



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

Diretor Geral do *Campus* Cabo de Santo Agostinho

Prof^o Daniel Costa Assunção

Diretora de Ensino

Prof^a Verônica Maria Rodrigues da Silva

Diretor de Administração e Planejamento

Klayton Ângelo Azevedo Lucena

Chefe da Divisão de Pesquisa e Extensão

Prof^a Rita Rovai Castellan



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

**Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Cozinha –
Subsequente
(Portaria nº 257/2015 – DGCCSA)**

Presidente da Comissão
Profº Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas

Membros
Adna Márcia Oliveira de Sena – Bibliotecária
Manoela Rodrigues de Oliveira – Pedagoga
Rafael José da Silva – Docente
Rita Rovai Castellan – Docente
Verônica Maria Rodrigues da Silva – Docente

Revisão Textual
Thiago da Camara Figueredo - Docente

Sumário

1.1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	7
1.2. HISTÓRICO	9
1.2.1. <i>Histórico da Instituição</i>	9
1.2.2. <i>Histórico do Campus</i>	11
1.2.3. <i>Histórico do Curso</i>	12
1.3. JUSTIFICATIVA	14
1.4. OBJETIVOS	15
1.4.1. <i>Objetivo Geral</i>	15
1.4.2. <i>Objetivos Específicos</i>	15
1.5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	16
1.6. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	16
1.7. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	18
1.7.1. <i>Campos de Atuação Profissional</i>	20
1.8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	20
1.8.1. <i>Estrutura Curricular</i>	21
1.8.2. <i>Desenho Curricular</i>	22
1.8.3. <i>Fluxograma do Curso</i>	24
1.8.4. <i>Matriz</i>	25
1.8.5. <i>Orientações Metodológicas</i>	25
1.8.6. <i>Atividades de pesquisa e extensão</i>	27
1.8.7. <i>Atividades de monitoria</i>	26
1.8.8. <i>PRÁTICA PROFISSIONAL</i>	26
1.8.9. <i>EMENTAS</i>	28
1.9. ACESSIBILIDADE	49
1.10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	50
1.11. CRITÉRIOS DE PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	51
1.11.1. <i>Avaliação da aprendizagem</i>	51
1.11.2. <i>Avaliação Interna</i>	51
1.11.3. <i>Avaliação externa</i>	53
1.12. ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS	51

1.13. CERTIFICADOS E DIPLOMAS.....	54
2.1. CORPO DOCENTE.....	54
2.2. TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS	56
2.3. POLÍTICA DE APERFEIÇOAMENTO, QUALIFICAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DO DOCENTES E TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS	58
3.1. INFRAESTRUTURA	59
3.1.1. <i>Biblioteca</i>	59
3.1.2. <i>Sala de multimidia</i>	66
3.2. LABORATÓRIOS ESPECIALIZADOS.....	66
3.2.1. <i>Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos (Cozinha Quente)</i>	66
3.2.2. <i>Laboratório de Panificação e Confeitaria</i>	75
3.2.3. <i>Laboratório de Técnicas de Serviço, Coquetelaria e Degustação</i>	79
REFERÊNCIAS.....	81

CAPITULO I - ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA

1.1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	
Instituição	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
Razão Social	Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Pernambuco
SIGLA	IFPE
Campus	Cabo de Santo Agostinho
CNPJ	10.767.239/0011-17
Categoria Administrativa	Pública Federal
Organização Acadêmica	Instituto Federal
Ato Legal de Criação	Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, publicada no Diário Oficial da União, em 30.12.2008
Endereço	Rua Sebastião Joventino, s/nº, Destilaria Central Presidente Vargas
Cidade/UF/CEP	Cabo de Santo Agostinho / PE / 54510-110
Telefone/Fax	(81) 3878-5805
Email de contato	gabinete@cabo.ifpe.edu.br
Sítio de Campus	http://www.ifpe.edu.br/campus/cabo

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

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO		
01	Denominação	Curso Técnico Subsequente em Cozinha
02	Forma de articulação com o Ensino Médio	Subsequente
03	Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
04	Nível	Técnico de Nível Médio
05	Modalidade	Curso Presencial
06	Titulação/Certificação	Técnico Subsequente em Cozinha
07	Carga horária do curso (h/r)	1.110 h/r
08	Total de horas de aula	1.480 h/aula
09	Duração da hora/aula	45 min.
10	Carga horária Prática Profissional	150 horas
11	Carga Horária Total do Curso com Prática Profissional	1.260 horas
12	Período de Integralização Mínima	01 ano e 06 meses (03 semestres)

13	Período de Integração Máxima	05 anos (10 semestres)
14	Forma de Acesso	Processo seletivo anual – Vestibular ou SISUTEC; Processo seletivo simplificado; Transferência Interna ou Externa.
15	Pré-Rquisito para Ingresso	Ensino Médio Completo
16	Turnos	Diurno
17	Número de turmas por turnos de oferta	01
18	Vagas por Turma	30
19	Número de vagas por turnos de oferta	30
20	Número de vagas por semestre	30
21	Vagas Anuais	30
22	Regime de matrícula	Período
23	Periodicidade letiva	Semestral
24	Número de semanas letivas	20
25	Início do curso	2016.2
26	Matriz Curricular Substituída	Primeira Matriz

SITUAÇÃO DO CURSO	
Trata-se de: (De acordo com a Resolução IFPE/CONSUP nº 85/2011)	<input checked="" type="checkbox"/> Apresentação Inicial do PPC <input type="checkbox"/> Reformulação Integral do PPC <input type="checkbox"/> Reformulação Parcial do PPC

Status do Curso <input checked="" type="checkbox"/> Aguardando autorização do Conselho Superior <input type="checkbox"/> Autorizado pelo conselho superior – Resolução do Conselho Superior nº _____ de ____/____/____ <input type="checkbox"/> Aguardando reconhecimento do MEC <input type="checkbox"/> Reconhecido pelo MEC <input type="checkbox"/> Cadastrado no SISTECHABILITAÇÃO, QUALIFICAÇÕES E ESPECIALIZAÇÕES
--

Educação Técnica de Nível Médio no mesmo Eixo Tecnológico no IFPE Campus Cabo De Santo Agostinho Curso Técnico Subsequente em Hospedagem
--

Educação Superior no mesmo Eixo Tecnológico no IFPE Campus Cabo De Santo Agostinho Não Há

Habilitação, Qualificações e Especializações				
Habilitação: Técnico em Cozinha				
Período	Carga Horária	Prática Profissional Orientada	Qualificação	Especialização
I	480 h/a	Prevista	Sem qualificação	Sem especialização
II	500 h/a	Prevista	Sem qualificação	Sem especialização
III	500 h/a	Prevista	Sem qualificação	Sem especialização

*** Às 150 h/r da Prática Profissional poderão ser desenvolvidas a partir do I período.**

1.2. HISTÓRICO

1.2.1. 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 Aprendizizes 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 alunos. 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. Através dessas leis, 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)1. 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 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 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* de 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.

1.2.2. Histórico do *Campus*

O *Campus* Cabo de Santo Agostinho faz parte da terceira fase de expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, instituída pela Lei Federal nº

11.195/2005.

No dia 07 de outubro de 2013, houve a publicação da autorização para funcionamento, através da portaria nº 993/2013 do Ministério da Educação, iniciando-se suas atividades no dia 14 de outubro do mesmo ano com a oferta da primeira turma do Curso Técnico em Hospedagem, através do PRONATEC (Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e ao Emprego).

Ao longo do primeiro ano de funcionamento, o *Campus* também ofereceu cursos de qualificação profissional em Auxiliar de Cozinha e em Organização de Eventos, ambos na modalidade de Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores (FIC). No dia 14 de outubro de 2014, realizou-se a aula inaugural das primeiras turmas regulares dos cursos técnicos subsequentes em Logística e Meio Ambiente, formadas por 144 (cento e quarenta e quatro estudantes). Em 27 de agosto de 2015, iniciou-se a 1ª turma do Curso de Qualificação Profissional em Almoxarife, 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, estão previstas as primeiras turmas dos novos cursos técnicos subsequentes regulares (Cozinha e Hospedagem).

Atualmente, o *Campus* Cabo de Santo Agostinho funciona em sua sede provisória, localizada na Faculdade de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas do Cabo de Santo Agostinho (FACHUCA). A sede definitiva encontra-se em construção numa área de 13,7 hectares na cidade planejada CONVIDA, que contará com um polo empresarial e educacional para atender toda a região. Com a mudança para a nova sede, o *Campus* Cabo também passará a oferecer cursos superiores, numa perspectiva de atendimento de 1500 estudantes.

1.2.3. Histórico do Curso

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

clientes.

Segundo Maricato (2007), o setor de alimentação é, ao lado da construção civil, o que mais gera emprego no país. Nos grandes centros urbanos, bares e restaurantes são uma das principais opções de lazer da população. No turismo, o segmento é responsável por 40% do PIB e por 53% da mão-de-obra 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 sócioeconômica, 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 relacionadas as etapa do processo produtivo de alimentos e bebidas.

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

Ressalta-se ainda, que a implantação do Curso Técnico em Cozinha do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho vem fortalecer o compromisso da instituição em formar

profissionais competentes em áreas que se mostrem comprovadamente como estratégias para o desenvolvimento do Estado de Pernambuco, contribuindo significativamente para expansão e melhorias da política institucional na área tecnológica do curso, principalmente no que se refere à infraestrutura física e de recursos humanos disponíveis.

Diante deste cenário, o IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho acredita na importância desse novo comprometido na formação de um profissional com senso crítico, competentes e profissionais habilitados para decidir e saber utilizar as inovações tecnológicas, que favorecerão sua inclusão no mundo do trabalho.

1.3. JUSTIFICATIVA

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

Uma outra razão para a criação do curso é que, alimentação, fora do lar hoje representa quase um milhão de empresas entre bares, restaurantes, lanchonetes, padarias, escolas, hospitais entre outros. A distância entre os locais de trabalho e moradia faz com que o homem faça pelo menos uma refeição diária fora de casa, gerando só no Brasil mais de 14 milhões de refeições/dia, absorve 26% do total de gastos com alimentação do povo brasileiro. 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. (HOTEC, 2011)

Outro ponto a ser citado é o crescimento no número de micro empresas de alimentação o que indica a área como uma 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, seja pela melhor qualidade higiênico sanitária que esses produtos possam obter gerando assim uma segurança maior para os consumidores finais. Uma das formas de profissionalização

possível é o curso de formação a nível Técnico em Cozinha que fornecerá conhecimentos teóricos e práticos suficientes para a atuação em áreas específicas desse ramo crescente

De maneira específica o profissional Técnico em Cozinha poderá atuar em todas as etapas de produção, armazenagem, distribuição e serviço de alimentos prontos ou semi prontos aos consumidores. Podendo atuar na higienização, pré-preparo, cocção, estocagem, elaboração e interpretação de fichas técnicas gastronômicas, acompanhamento de higienização de materiais e estruturas de cozinha, elaboração de cardápios gastronômicos, serviço aos clientes entre outras funções específicas desta categoria.

Devido a isso houve audiências públicas na região, a comunidade foi ouvida durante o processo de abertura dos cursos, foi elaborado um programa de curso de acordo com as determinações da 3ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2016), dentro dos objetivos elencados no Projeto Político Pedagógico do Instituto Federal de Pernambuco oferecendo um ensino subsequente de qualidade coerente com o necessário para uma formação adequada do corpo discente.

1.4. OBJETIVOS

1.4.1. Objetivo Geral

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

1.4.2. Objetivos Específicos

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

- Propiciar conhecimentos sobre alimentos e formas corretas de utiliza-los
- Demonstrar maneiras mais eficazes de utilizar o alimento evitando desperdícios e sub aproveitamento de material orgânico
- Habilitar os profissionais para competirem de maneira ética e correta no mercado de trabalho
- Contextualizar as diferenças específicas entre preparações e técnicas utilizadas entre diferentes culturas
- Demonstrar maneiras corretas de armazenar e distribuir os alimentos estendendo sua vida útil de maneira correta
- Desenvolver senso crítico em relação à apresentação e sensorial gustativo permitindo um melhor trabalho de desenvolvimento de sabor
- Propiciar noções de saúde e segurança no trabalho.

1.5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

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

A admissão ocorrerá através de:

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

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

1.6. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O Curso Técnico Subsequente em Cozinha está inscrito no Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, de acordo com a 3ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, instituído pela Resolução CNE/CEB nº 03, de 09 de julho de 2008 e atualizado em 2016, encontrando-se de acordo com as modificações sinalizadas no catálogo Nacional de Cursos Técnicos revisado em 2016.

- Sua estrutura curricular observa as determinações legais dispostas na Lei de Diretrizes e Base da Educação Nacional – LDB – Lei Federal nº 9.394/96 e suas

alterações, conforme Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008; no Decreto Federal nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do Art. 36 e os Arts. 39 e 41 da LDB; na Resolução CNE/CEB nº 06/2012 e no Parecer CNE/CEB nº 11/2012 que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

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

- Resolução CNE/CEB nº 01, de 2005 – Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio às Disposições do Decreto nº 5.154/2004.
- Resolução CNE/CEB nº 03, de 2008 – Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- Resolução CNE/CEB nº 04, de 2012 – Definição de nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- Resolução CNE/CEB nº 06/2012, de 20 de setembro de 2012. Instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

1.7. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Técnico em Cozinha é o profissional de nível médio que atende às necessidades de empresas públicas, privadas ou do terceiro setor, no que se refere aos processos inerentes ao pré-preparo de alimentos, produção de refeições, elaboração de receituário gastronômico organização de cozinhas e serviço de finalização e empratamento de alimentos.

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (MEC/SETEC, 2016), o Técnico em Cozinha apresenta qualificações que possibilitam desenvolver atividades ligadas à aquisição de insumos, seleção e estocagem dos mesmos, mise-en-place, ordenação de cozinhas, pré-preparo de alimentos, atividades de corte e cocção de alimentos, preparo de receituário específico, elaboração de receituário gastronômico, higienização de materiais e superfícies dentro de áreas de produção entre outras.

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

Além disso, ao final de sua formação, este profissional, deverá ser capaz de compreender, decidir e sugerir soluções para problemas relativos a questões de produção de alimentos e refeições bem como entender o funcionamento do setor em que esteja inserido auxiliando no crescimento da profissão e do mercado relacionado. Em linhas gerais as áreas seriam:

- Produção de alimentos e refeições
- Armazenagem e distribuição de refeições prontas
- Utilização integral de alimentos
- Preparo de refeições em grandes volumes
- Desenvolvimento de novos produtos e técnicas culinárias
- Apresentação e montagem de pratos padronizados
- Montagem profissional de serviços de alimentação
- Estruturação de cozinhas de acordo com layout predefinido
- Higienização de equipamentos e estruturas de cozinha

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. Após a formação profissional os alunos estarão aptos a desenvolver as seguintes competências

- Organizar e viabilizar produtos e serviços de alimentação adequados.
- Planejar atividades de produções culinárias e de bebidas.
- Planejar menus e cartas.
- 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, refeições transportadas e a fins.

1.7.1. Campos de Atuação Profissional

Restaurantes, industriais e comerciais. Panificadoras e confeitarias. Hotéis. Cozinhas experimentais. Creches. Escolas. Supermercados. Hospitais. Clínicas e instituições de longa permanência.

1.8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular toma por base alguns pressupostos fundamentais para balizar as ações pedagógicas do curso, no sentido de buscar uma formação acadêmica em consonância com os princípios democráticos, de observância da cidadania e do mundo do trabalho, tudo isso convergindo para a atuação do profissional. Nesse sentido, 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. Além disso, intencionalidade e a direção do processo formativo não podem prescindir de uma *práxis* pedagógica alicerçada no diálogo e numa metodologia orientada para abordagens teóricas e práticas, capaz de promover uma aprendizagem significativa, contribuindo efetivamente para a construção de saberes necessários aos profissionais em formação.

Tendo em vista essas premissas, o currículo foi laborado 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.

1.8.1. Estrutura Curricular

O Curso Técnico em Cozinha é um curso profissionalizante de nível médio, articulado com o Ensino Médio na forma Subsequente. Está organizado em 03 (três) períodos verticalizados e sequenciais, sem saída intermediária de qualificação, apresentando uma carga horária total de 1.480 horas aula, distribuídas nos períodos e na carga horária de Prática Profissional.

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

O primeiro período apresenta uma carga horária de 480 horas-aula (360 horas-relógio) e está organizado de modo a promover a apropriação de conhecimentos básicos considerados pré-requisitos de conteúdos que serão ministrados nos demais períodos, para tanto utilizaremos aulas de laboratório, aulas expositivas, vídeos, seminários, visitas técnicas. O segundo período possui 500 horas-aula (375 horas-relógio) com características que apoiarão os conhecimentos que serão trabalhados na sequência, utilizaremos aulas expositivas, aulas práticas em laboratórios, seminários, estudos de caso, etc; o terceiro período, com carga horária de 500 horas-aula (375 horas-relógio), perfazendo a carga horária total de 1.110 horas-relógio e utilizaremos seminários, aulas práticas em laboratórios, oficinas gastronômicas, aula expositiva e etc.

Existem ainda 150 horas de Práticas Profissionais Orientadas que podem ser realizadas a partir do primeiro período do Curso.

Os conteúdos tecnológicos estão organizados respeitando a sequência lógica, didaticamente recomendada e visando à formação completa do Técnico em Cozinha por meio dos ementários, conteúdos e bibliografia propostos em cada componente curricular apresentado em sua matriz que serão apresentadas no Formulário do Programa de Componente Curricular (Anexo A).

1.8.2. Desenho Curricular

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

Período I 480 h/a = 360h/r	PRÁTICAS PROFISSIONAIS 150 horas
Período II 500 h/a = 375 h/r	
Período III 500 h/a = 375 h/r	
TÉCNICO EM COZINHA 1.480 h/a = 1.110 h/r	

Fonte: Elaboração Própria.

Figura 1 – Composição curricular do curso.

1.8.3. FLUXOGRAMA DO CURSO

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

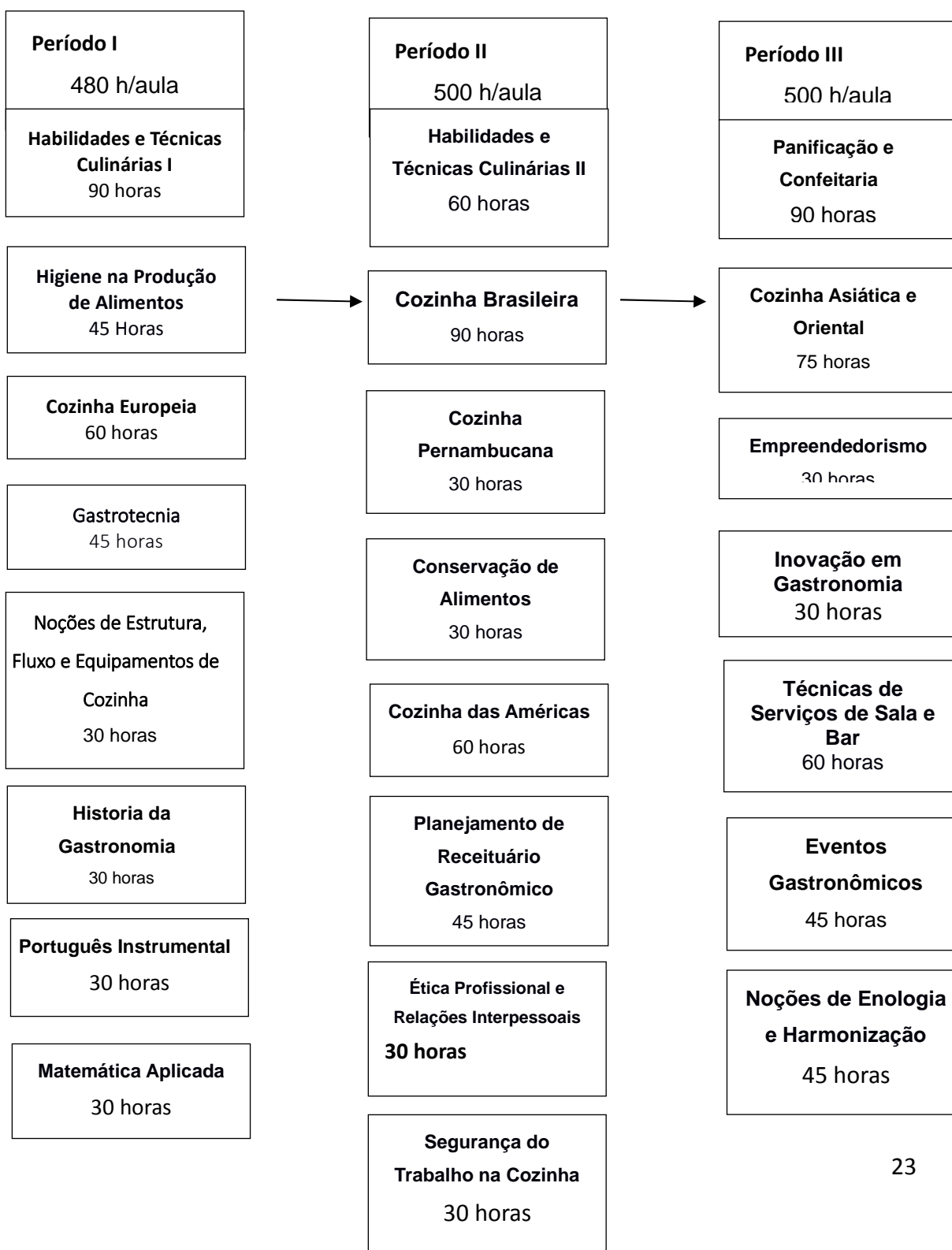



Figura 2 – Fluxograma do Curso Técnico em Cozinha.

Fonte: Elaboração Própria

1.8.4. Matriz Curricular

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA	 INSTITUTO FEDERAL PERNAMBUCO Campus Cabo de Santo Agostinho
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO Rua Sebastião Joventino, s/nº, Destilaria Central, Cabo de Santo Agostinho/PE, CEP: 54.510-110 MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM COZINHA – 2016 SEMANAS LETIVAS: 20 SEMANAS TURNO: DIURNO HORA AULA: 45 minutos 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.	

MATRIZ CURRICULAR

	COMPONENTES CURRICULARES	CRÉDITOS	CHT*		PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
			h/a	h/r		
I Período	Habilidades e Técnicas Culinárias I	6	120	90	-	-
	Higiene na Produção de Alimentos	3	60	45	-	-
	Cozinha Europeia	4	80	60	-	-
	Gastrotecnia	3	60	45	-	-
	Noções de Estrutura, Fluxo e Equipamentos de Cozinha	2	40	30	-	-
	História da Gastronomia	2	40	30	-	-
	Português Instrumental	2	40	30	-	-
	Matemática Aplicada	2	40	30	-	-
	TOTAL POR PERÍODO	24	480	360	-	-
II Período	Cozinha Brasileira	6	120	90	-	-
	Habilidades e Técnicas Culinárias II	4	80	60	-	-
	Cozinha Pernambucana	2	40	30	-	-
	Conservação de Alimentos	2	40	30	-	-
	Planejamento de Receituário Gastronômico	3	60	45	-	-

	Cozinha das Américas	4	80	60	-	-
	Ética Profissional e Relações Interpessoais	2	40	30	-	-
	Segurança do Trabalho na Cozinha	2	40	30	-	-
	TOTAL POR PERÍODO	25	500	375	-	-
III Período	Panificação e Confeitaria	6	120	90	-	-
	Cozinha Asiática e Oriental	5	100	75	-	-
	Empreendedorismo	2	40	30	-	-
	Inovação em Gastronomia	2	40	30	-	-
	Técnicas de Serviço de Sala e Bar	4	80	60	-	-
	Eventos Gastronômicos	3	60	45	-	-
	Noções de Enologia e Harmonização	3	60	45	-	-
	TOTAL POR PERÍODO	25	500	375	-	-
	Carga Horária Total (em horas-aula)					
Carga Horária Total (em horas-relógio)						1.110
Prática Profissional						150
Total Geral (em horas)						1.260

* A Carga Horária Total dos componentes curriculares é produto da Carga Horária Semanal X 20 semanas letivas de cada período. A hora-aula é de 45 minutos.

1.8.5. Orientações Metodológicas

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

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

As estratégias pedagógicas serão desenvolvidas em ambientes pedagógicos distintos e podem envolver: aulas teóricas com utilização de projetor de mídia, vídeos, slides, entre outros equipamentos, rodas de conversa e debates visando à apresentação e problematização do conhecimento a ser trabalhado com posterior discussão e troca de experiências; aulas práticas em

laboratório para melhor vivência e compreensão dos tópicos teóricos; seminários; pesquisas; elaboração de projetos diversos; visitas técnicas às empresas e indústrias da região; palestras com profissionais da área.

Assim, o curso Técnico em Cozinha será um processo de construção dialógica, os componentes curriculares serão atualizados pelos professores ministrantes quando necessário, bem como a bibliografia utilizada.

1.8.6. Atividades de pesquisa e extensão

As **atividades de iniciação científica, inovação e extensão tecnológica**, segundo os programas de PIBIC Técnico, PIBITI Técnico e PIBEX Técnico também, serão consideradas oportunidades de prática profissional, podendo ser desenvolvidas na própria Instituição ou em outra instituição de pesquisa, ou Universidade, e consistirão em um trabalho de pesquisa sobre a área específica ou afim, em que o aluno desenvolverá um projeto e apresentará os resultados obtidos em congresso interno ou externo, sob a orientação de um orientador qualificado. No âmbito de Extensão, ainda, o IFPE tem uma política de inclusão das comunidades circunvizinhas dentro de seus editais de extensão, o que proporciona aos alunos e professores a oportunidade e trabalharem com a comunidade, multiplicando assim o conhecimento recebido na instituição. Atualmente existem no *Campus* Cabo de Santo Agostinho, 01 curso com 02 turmas, através do PRONATEC, ligadas diretamente a área de Cozinha.

1.8.7. Atividades de monitoria

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

1.8.8. PRÁTICA PROFISSIONAL

O Instituto, em sua disponibilidade para o cumprimento de seu papel como espaço de vivência transdisciplinar, propõe, dentre outras características, um espaço laboratorial para os estudantes, que se caracteriza como um momento de reflexão sobre a ação e de ação sobre reflexão, possibilitando aos alunos vivências de situações que, de maneira orientada, possam transformar seu modo de pensar e agir. Com esse intuito, visa oferecer aos estudantes competências para que os

mesmos, enquanto aspirantes aos futuros profissionais almejados, consigam exercer sua profissão de maneira consciente e responsável, adequando-se às demandas do (sempre mutável) mundo do trabalho.

Sobre esses parâmetros, a organização curricular do Curso Técnico Subsequente em Cozinha busca viabilizar a articulação entre a teoria e a prática, através da vivência entre os estudantes durante as disciplinas e pelo desenvolvimento de atividades que contemplem a Prática Profissional num total de 150 horas.

A Prática Profissional é compreendida como um componente curricular e se constitui em uma atividade articuladora entre o ensino, a pesquisa e a extensão, que busca uma integralização dos conhecimentos, propondo novas oportunidades e desafios.

Esta prática se constitui como condição indispensável para obtenção do Diploma de Técnico de Nível Médio, conforme as orientações curriculares nacionais, na perspectiva de oportunizar a relação teoria e prática e a construção de competências para a laboralidade (BRASIL, 2012).

A Prática Profissional do Curso Técnico Subsequente em Cozinha será assim distribuída: 150 horas no desenvolvimento de atividades como:

- Estudos de casos;
- Desenvolvimento de Projetos de Pesquisa e Inovação e/ou Projetos de Extensão, formalmente regularizados pelas Pró-Reitorias de Pesquisa e Inovação e/ou Extensão do IFPE resultando em relatórios sob o acompanhamento e supervisão de um orientador.
- Monitorias;
- Estágios;
- Exercício profissional efetivo.

Essas Práticas podem ser realizadas a partir do primeiro semestre do curso em andamento. Para cada elemento da prática profissional serão criados instrumentos para acompanhamento, supervisão e orientação. Faz-se necessário que estas Práticas Profissionais sejam devidamente planejadas, acompanhadas e registradas, de modo que se documente a aprendizagem significativa, a experiência profissional e a preparação para os desafios do exercício profissional, baseada numa metodologia de ensino que alcance os objetivos propostos. Por isso, deve ser supervisionada como atividade própria da formação profissional, relatada e registrada pelo estudante.

‘Essas atividades serão acompanhadas por um professor orientador que deverá orientar a produção do relatório de atividade desenvolvida , devendo também acompanhar as atividades in

loco do aluno orientado. Ressalta-se que os relatórios a serem elaborados pelos estudantes, deverão ser escritos de acordo com as normas da ABNT estabelecidas para a redação de trabalhos técnicos e científicos.

1.8.8.1. Plano de realização do estágio supervisionado

O Estágio Supervisionado deverá ser realizado a partir do 1º Semestre, com duração mínima de 150 horas, focado em atividades práticas diretamente relacionadas a atividade profissional, podendo ser realizadas em restaurantes, bares, hotéis, buffets, resorts, e demais estabelecimentos de cozinha. A atividade deverá ser orientada por um membro da empresa na qual a atividade se realiza e supervisionado por um professor através de relatórios de acompanhamento e visitas in loco.

1.8.9. EMENTAS

COMPONENTE CURRICULAR: Habilidades e Técnicas Culinárias I		CRÉDITOS: 06
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (90H)	AT: (30)	AP: (60)
<p>EMENTA: Fluxo de cozinha. Brigada de Cozinha (cargos, funções, atribuições). Utensílios e equipamentos utilizados em unidades produtivas. Terminologia gastronômica. Bases de cozinha (fundos, espessantes, aromáticos, melhoradores de sabor, embelezadores). Princípios de cocção (transmissão de calor). Métodos de cocção. Auxiliares de métodos de cocção. Cortes de hortaliças e frutas. Molhos. Sopas. Ovos (estrelado, frito, assado, cozido, mexido, escalfado, cocotte, omelete, ranchero, suflê). Condimentos. Ervas e especiarias. Marinadas. Ficha técnica de preparação.</p>		
<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ARAÚJO, M.C.W. et al. Alquimia dos Alimentos. Editora Senac –DF. 2009. • FARROW, JOANNA. Escola de Chefs. Editora Manole, 2009. • KOSËV et al. 400G: Técnicas de Cozinha. IBEP Nacional. 2007 • MCFADDEN, CHRISTINE. O Livro do Cozinheiro: os utensílios essenciais e como utilizá-los. Editora Estampa, 2004 • SEBESS, MARIANA. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2007.352p. 		

- TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. Porto Alegre: EDUCS, 2000.370 Pág.
- WERLE, LOUKIE & COX, JILL. **Ingredientes**. Editora Könemann, 2005.
- WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. **Todas as Técnicas Culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 pág

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

- ELLIOT, R. **101 Dicas Essenciais de Legumes e Verduras**. SÃO PAULO: EDIOURO, 1998. 72 pág.
- FARROW ,JOANNA. **Molhos**. Editora Manole, 2004
- GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Editora Objetiva, 2003, 432p.
- MAROUKIAN, F. **Segredo dos Chefs - As Melhores Técnicas dos Mestres da Gastronomia Atual**. São Paulo: PUBLIFOLHA, 2006.224 pág.
- PAIOTTI ,JAMES. **Arte e Técnica na Cozinha**. Editora Varela, 2004.
- PETERSON ,JAMES. **O Essencial da Cozinha**. Editora Könemann, 2000
- VIEIRA, S; FREUND, F. T. ZUANETTI, R. **O Mundo da Cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro: SENAC, 2001.112 Pág.

COMPONENTE CURRICULAR: HISTORIA DA GASTRONOMIA		CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (30)	AP: ()
EMENTA:		
<p>A gastronomia e a cultura: sua história, seu simbolismo, sua arte e evolução através dos tempos e a importância de seu conhecimento na formação dos profissionais na área gastronômica. História da alimentação do homem. Surgimento dos modelos alimentares: do alimento à alimentação. A transformação da alimentação devido à evolução mundial. A superação do modelo alimentar europeu.</p>		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
<ul style="list-style-type: none"> • ALMEIDA, R. C. M. Gastronomia: história e cultura. São Paulo: Hotec, 2006. 		

- CAVALCANTI, M. L. M. **Esses Pratos Maravilhosos e seus Nomes Esquisitos.** Recife, Casa Publicadora Brasileira, 2013
- BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. **O que é gastronomia.** São Paulo: Brasiliense, 2007.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2004.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

- DALBY, A. **Sabores perigosos: a história das especiarias.** São Paulo: SENAC, 2009.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia.** 5 ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2011.
- FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** Rio de Janeiro: SENAC, 2009.
- GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia.** Editora Objetiva, 2003.
- KURLANSKY, M. **Sal: uma história do mundo.** 2 ed. São Paulo: SENAC, 2010.
- LODY, R. **O Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação.** São Paulo: SENAC, 2008.
- MARCHESI, G.; VERCELLONI, L. **A mesa posta: história estética da cozinha.** São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.
- MONTANASSI, M. **Comida como cultura.** São Paulo: SENAC, 2010.
- ARAÚJO, W. M. C. **Da alimentação à gastronomia.** Brasília: UNB, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR: HIGIENE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS		CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H)	AT: (45)	AP: ()
EMENTA: Considerações gerais sobre higiene. Princípios básicos da higienização. Elementos de limpeza e sanitização. Perigos biológicos, físicos e químicos. Higiene alimentar, ambiental manipulador, equipamentos e utensílios. Principais leis, decretos e portarias em higiene dos alimentos. Doenças transmitidas por Alimentos (DTAs). Controle de qualidade em serviços de alimentação.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
<ul style="list-style-type: none"> • ANDRADE, N.J., MACÊDO, J.A.B. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 1996, 181p. • BRASIL. Ministério da Agricultura. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária 		

de Produtos de Origem Animal. Aprovado pelo Decreto nº. 30691 de 29.3.52, alterado pelo Decreto nº. 1255, de 25.6.62. Brasília, 1980, 166p.

- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. **Resolução - RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002.
- 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.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. **Portaria nº 518**, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Portabilidade.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. **Portaria nº 326**, de 30 de julho de 1997. Dispõe o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.
- FIGUEIREDO, R.M. **DVA: guia prático para evitar DVA – Doenças veiculadas por alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos.** São Paulo: Manole, 2000.
- ICMSF. **APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos.** Zaragoza: Acribia, 1997. 378p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

- BRASIL, **Decreto Municipal nº. 6.235**, de 30 de outubro de 1986. Aprova o Regulamento da Defesa e Proteção da Saúde no tocante a alimentos e à Higiene Habitacional e Ambiental. Rio de Janeiro, 30 de outubro de 1986.
- FIGUEIREDO, R.M. **As armadilhas de uma cozinha.** São Paulo: Manole, 2003.
- GERMANO, P.M.L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** São Paulo: Varela, 2001.
- HAZELWOOD, D., McIEAN, A.C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos.** São Paulo: Varela, 1994. 140p.
- HOBBS, B.C., ROBERTS, D. **Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos.** São Paulo: Varela

COMPONENTE CURRICULAR: NOÇÕES DE ESTRUTURA, FLUXO E EQUIPAMENTOS DE COZINHA	CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (30) AP: ()

<p>EMENTA:</p> <p>Noções de Estrutura Física de uma cozinha profissional, Materiais e Superfícies, técnicas de controle de Fluxo, utensílios e equipamentos , Higienização de materiais, Gestão de produção.</p>
<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ABREU, E.S.de, SPINELLI, M.G.N., ZANARDI, A.M.P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2011. • BRAGA, R. M.M. Gestão da Gastronomia. São Paulo: SENAC, 2008. • LOPES, E. A. Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA. São Paulo: Varela, 2004.
<p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • KIMURA, A.Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Ed. Varela, 2003. • MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração. 4ed.São Paulo: Manole, 2002. • MEZOMO, I.F.B. Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração. 5 ed. São Paulo: Manole, 2002. • ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Editora Metha, 2007. • 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.

COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA EUROPEIA		CRÉDITOS: 04
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (60H)	AT: (15)	AP: (45)
<p>EMENTA:</p> <p>Cozinha Portuguesa (História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações). Cozinha Espanhola (História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações). Cozinha Francesa (História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações). Cozinha Italiana (História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações). Cozinha Alemã (História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações). Cozinha Grega</p>		

(História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações). **Cozinha Turca** (História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações). **Cozinha Judaica** (História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações).

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

- KONEMANN. **Especialidades Francesas**. São Paulo: Konemann Editora, 2008.
- LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo - Mediterrâneo e Europa Central**. São Paulo: Editora Larousse, 2007. ISBN: 8576350815.
- LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo – Europa e Escandinávia**. São Paulo: Editora Larousse, 2007.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

- ASSIS, K. **Viajando na Cozinha: Dicas, Truques e Receitas**. São Paulo: Editora Senac, 2006.
- KONEMANN. **Culinária: Espanha - Especialidades Espanholas**. São Paulo: Konemann Editora, 2008.
- PIRAS, C.; MEDAGLIANI, E. **Culinária Itália**. São Paulo: Editora Konemann, 2000.
- H.F. ULLMANN. **Culinária Grécia**. Editora Paisagem, 2011.
- ROMER, J; DITTER, M; DOMINE, A. **Especialidades Europeias**. São Paulo: Konemann Editora, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: GASTROTECNIA		CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H)	AT: (30)	AP: (15)
EMENTA: Fundamentos da gastrotecnia. Noções de peso, medidas e equivalência, per capita, fator de correção e fator de cocção. Princípios técnicos e conceituais necessários para o estudo da aquisição dos alimentos, armazenamento, pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos, ressaltando as transformações químicas, físicas e organolépticas em decorrência dos procedimentos ocorridos em vários processos culinários.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
• CAMARGO, E.B.; BOLHETO, R. A. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . Manual de Laboratório. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2012.		

- ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
- PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 2 ed. São Paulo: Manole 2006

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

- ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGO, L. A.; **Alquimia dos Alimentos**. 2 ed. São Paulo: Editora Senac, 2012.
- DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética- Teoria e Aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Editora Objetiva, 2003.
- TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. Porto Alegre: EDUCS, 2000.370 Pág
- KOSËV et al. **400G: Técnicas de Cozinha**. IBEP Nacional. 2007

COMPONENTE CURRICULAR: PORTUGUÊS INSTRUMENTAL		CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (30)	AP: ()
EMENTA: Linguagens e Língua; Fatores Linguísticos da Textualidade; Significação das Palavras e Expressões e Recursos Expressivos; Estratégias de Compreensão de Leitura; Estratégias de Produção Escrita; Qualidades do Texto: reescrita e revisão; Elaboração de textos técnicos.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
<ul style="list-style-type: none"> • FERREIRA, A. B. de H. Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa. Nova Ortografia. CD-ROM. Editora Positivo. 4ª Edição. 2009. ISBN-13:9788538528241. ISBN-10:8538528246. • KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. Ler e Compreender os Sentidos do Texto. São Paulo: Contexto, 2006. • NETO, P.C.; INFANTE, U. Gramática da língua portuguesa. ISBN: 978-85-262-7076-3 		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:		
<ul style="list-style-type: none"> • MESQUITA, Roberto Melo. Gramática da Língua Portuguesa. 10ª ed. São Paulo: Saraiva. • PLATÃO, Francisco S. FIORINI, José L. Lições de texto: leitura e redação. São 		

Paulo: Scipione, 1996.

COMPONENTE CURRICULAR: MATEMATICA APLICADA	CRÉDITOS: 02	
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (30)	AP: ()
EMENTA: Unidades de medidas, sistema métrico decimal, sistema métrico não decimal e fatores de conversão; razão, escala, proporção, grandezas proporcionais, regra de três e porcentagem; conceitos básicos de estatística (média, mediana, desvio padrão, histograma, construção e análise de gráficos e tabelas, amostragem); logaritmos		
REFERÊNCIAS BÁSICAS: <ul style="list-style-type: none">• DANTE, L.R. Matemática: contexto e aplicações volume único. 3ª edição. São Paulo, Editora Ática, 2008.• IEZZI, G; HAZZAN, S; DEGENZAJN, D. Fundamentos de Matemática Elementar volume 11: matemática comercial, financeira e estatística descritiva. 1ª edição. São Paulo, Editora Atual, 2004.• MORGADO, A.C.; CÉSAR, B. Matemática Básica: teoria, questões resolvidas, questões de concursos, mais de 800 questões. 3ª edição. Rio de Janeiro, Editora Elsevier, 2008. (Série provas e concursos)		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: <ul style="list-style-type: none">• NASCIMENTO, S. V. Matemática do Ensino Fundamental e Médio Aplicada. Editora Ciência Moderna, 1ª Edição, 2012.• MACHADO, A. S. Matemáticas – temas e metas, volumes 1,2 e 4. Atual Editora, 2ª Edição, 1988.• BIANCHINI, E., PACCOLA, H. Curso de Matemática. Editora Moderna, Volume Único, 2003.• AUTORES, V. Matemáticas para Ensino Médio, volumes 1,2 e 3. Editora Brasil Didático, 1ª Edição, 2011		

COMPONENTE CURRICULAR: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS	CRÉDITOS: 04	
II		
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (60H)	AT: (15)	AP: (45)
EMENTA: Peixes e frutos do mar (limpeza, corte, pré-preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento).		

Aves (cortes, pré-preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento). Carne bovina (nomenclatura, estrutura, textura, cortes, preparação, armazenamento, beneficiamento). Vitelo. Carne suína (cortes, pré- preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento). Caça. Ovíno e Caprino (cortes, pré- preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento). Marinadas. Nomenclatura

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

- SEBESS, MARIANA. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2009.352p - ISBN 978-85-7458-256-6.
- TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EducS, 2009. 362 p. (Hotelaria) ISBN 978-85-7061-520-6.
- SENAC. Departamento Nacional. **O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 134 p. ISBN 978-85-7458-252-8.
- WALDEN, L. **O Livro dos peixes e frutos do mar**. São Paulo: Manole, 1998. 122p.
- WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p. ISBN 85-279-0295-8 (enc.)

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

- BARRETO, Ronaldo L. PONTES. **Passaporte para o Sabor. Tecnologias para a elaboração de cardápios**. São Paulo: SENAC. 7ª Ed. 2010 - ISBN: 978-85-7359-613-7.
- BUDGEN, J - **O Livro dos Enfeites**. São Paulo: Manole, 1993. 120p.
- ELLIOT, R. **101 Dicas Essenciais de Legumes e Verduras**. São Paulo: Ediouro, 1998. 72 pág.
- FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. Editora Senac Nacional, 2005, 208p - ISBN 978-85-7458-254-2.
- GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Editora Objetiva, 2003, 432p - ISBN 857302237X.
- MACKLEY, L. **O Livro das massas**. São Paulo: Manole, 1997. 120 pág

COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA PERNAMBUCANA		CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (0)	AP: (30)
EMENTA:		
Aspectos históricos influentes na formação da gastronomia Pernambucana, A influência dos Engenhos e a doçaria tradicional, divisão entre litoral e Sertão, Receituário tradicional Pernambucano, Religiosidade e influência gastronômica na região		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		

- 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.
- FRAZAO, Ana Cláudia. **Comedoria Popular: Receitas, Engenhos e Fazendas de Pernambuco**. Pernambuco: Ana Cláudia Frazão, 2011.
- SUASSUNA, Ana Rita Dantas. **Gastronomia Sertaneja: Receitas que contam Histórias**. São Paulo: Ed Melhoramentos, 2010.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

- 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.
- LEAL, Maria L.de Macedo Soares. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.
- LIMA, Claudia. **Tachos e panelas: história da alimentação brasileira**. 3ª ed. Recife: Raízes Brasileiras, 2009.
- LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca: Temas da Antropologia da alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA BRASILEIRA		CRÉDITOS: 06
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (90H)	AT: (30)	AP: (60)
EMENTA:		
Aspectos históricos e culturais. Heranças gastronômicas e culturais de seus povos formadores. Ingredientes, técnicas e influências absorvidas de imigrantes ao longo de sua história. Influências socioeconômicas e religiosas na gastronomia brasileira típica e contemporânea. Cozinha nativa X Cozinha típica, Ingredientes sazonais e endêmicos de biomas brasileiros, Colonização e dispersão dos hábitos alimentares brasileiros, Cozinha Representativa das regiões Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
<ul style="list-style-type: none"> • FERNANDES, Caloca. Viagem Gastronômica através do Brasil. 7 ed. São Paulo: Senac Ed. 2005, 205p. • DORIA, C. A. Formação da Culinária Brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira, São Paulo, Editora Três Estrelas, 2014 • FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 		

- ZARVOS, Nick; Ditadi, Carlos Augusto Silva (Col.). **Multissabores: a formação da gastronomia brasileira**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2000

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

- FREYRE, Gilberto. **Açúcar: Uma Sociologia do Doce**, ed. Global, 2007, Rio de Janeiro. 270p.
- LODY, Raul (Org.). **À mesa com Gilberto Freyre**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004.
- CAVALCANTI, Pedro. **A pátria das panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.
- LEAL, Maria L.de Macedo Soares. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.
- LIMA, Claudia. **Tachos e panelas: história da alimentação brasileira**. 3ª ed. Recife: Raízes Brasileiras, 2009.
- LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca: Temas da Antropologia d alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998
- KAUFMAN, T. N. **A Cultura Alimentar Judaica em Pernambuco**, Recife, EAHJP, 2010

COMPONENTE CURRICULAR: CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS		CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (30)	AP: ()
EMENTA:		
<p>Importância e utilização da conservação de alimentos na gastronomia. Conservação pelo calor (branqueamento, tinalização, pasteurização, esterilização, apertização e defumação). Conservação pelo frio (refrigeração, congelamento). Secagem e desidratação de alimentos. Concentração de alimentos. Conservação por fermentação. Conservação pelo uso de aditivos</p>		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
<ul style="list-style-type: none"> • BARUFFALDI, R. Fundamentos de tecnologia de alimentos. V.3. Ed. Atheneu, São Paulo, 1998. • DAMODARAN, S., PARKIN, K. L., FENNEMA, O. R. Química de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010 • EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Ed. Atheneu: São Paulo, 1987. 		

- GAVA, A. J.; SILVA, A. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: Princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.
- FELLOWS P. J. **Tecnologia de Processamento de Alimentos. Princípios e Práticas**. Ed. Artmed. 2ª Edição. 2006.
- HUGHES, C.C. **Guia de aditivos**. Ed. Acríbia S. A. Zaragoza, 1994.
- SILVA, João Andrade. **Tópicos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.
- ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos: Alimentos de origem animal**. Vo.1 2. 1ª ed. Ed. Artmed: São Paulo, 2004.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

- ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. **Alquimia dos alimentos**.v. 2. São Paulo: SENAC, 2007.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2004.
- LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6. Ed. Porto Alegre: Artemed, 2005.
- LIMA, U. A.; AQUARONE, E. & BOZANI, W. **Noções de Microbiologia e Conservação de Alimentos**. 1ª ed. Ed. UFV. São Paulo, 1980.
- ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. vol 1. 1ª ed. Ed.Artmed. São Paulo, 2004.
- ORDOÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR:	SEGURANÇA DO TRABALHO NA COZINHA	CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (30)	AP: ()
EMENTA:		
Legislação; O trabalhador e o ambiente de trabalho; Equipamento de prevenção individual e coletiva; Identificação de riscos de acidentes no ambiente; Causas de acidentes; Ergonomia; Prevenção de acidentes; Condições de trabalho; Suporte básico de primeiros socorros; Controle de riscos ambientais; Fatores de risco		

<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CORDELLA, B. Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma Abordagem Holística. São Paulo: Atlas, 1999. • OLIVEIRA, C. D. A. Passo a Passo da Segurança do Trabalho. São Paulo: LTR, 2000. • PACHECO JÚNIOR, W. Gestão da Segurança e Higiene do Trabalho. São Paulo: Atlas, 2000. • SALIBA, T. M. e SALIBA, S. C. R. Legislação de Segurança, Acidente do Trabalho e Saúde do Trabalhador. 2ed. São Paulo: LTR, 2003
<p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • DAVIES, Carlos Alberto; Cargos em Hotelaria, Caxias do Sul, Editora Univ. Caxias do Sul, 1997, 343p • EVANGELISTA, José, Tecnologia de Alimentos, São Paulo, Editora Atheneu, 1998, 652p • FUNDACENTRO; Mtb. Policia e Acidente do Trabalho, São Paulo: 1998

COMPONENTE CURRICULAR: PLANEJAMENTO DE RECEITUÁRIO	CRÉDITOS: 03
GASTRONÔMICO	
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H)	AT: (45) AP: ()
<p>EMENTA:</p> <p>Cardápio, tipos de menus, estrutura dos cardápios, regra para elaboração de cardápios, seleção e aquisição de alimentos para a composição do cardápio e avaliação das possibilidades dos estabelecimentos</p>	
<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • FONSECA, M. T. Técnicas pra elaboração de cardápio. Caxias do Sul: EDUCS, 2001. • SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: Guia prático para elaboração. São Paulo: Rocca, 2008. • TEICHMANN, I. M. Cardápios: Técnicas e Criatividades. Caxias do Sul:EDUCS, 2007. 	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:	

- DAVIES, C. A. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.
- BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: SENAC, 2000
- DUBOIS, A.; KULPA, L.; SOUZA, L. E. **Gestão de custos e formação de Preços: Conceitos, modelos e instrumento: Abordagem do capital de giro e da margem de competitividade**. São Paulo: Atlas, 2008.
- ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. **Alquimia dos alimentos**.v. 2. São Paulo: SENAC, 2007
- PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 2 ed. São Paulo: Manole 2006

COMPONENTE CURRICULAR: ÉTICA PROFISSIONAL E RELAÇÕES INTERPESSOAIS	CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (30) AP: ()
EMENTA: Posturas pessoais e relações interpessoais. Competência Interpessoal. Cultura e Clima Organizacional. Comunicação Interpessoal. Inteligência Emocional. A orientação profissional no contexto da educação e trabalho. Orientador Educacional: O Psicólogo Escolar. Liderança e Poder. Conflitos e Administração de Ética Profissional.	
REFERÊNCIAS BÁSICAS:	
<ul style="list-style-type: none"> • AMOEDO, Sebastião. Ética do trabalho.Rio de Janeiro: Qualitymark, 1997. • CAMARGO, Marculino. Fundamentos de ética geral e profissional. 3. ed. Petrópolis: Ed. Vozes, 1999. • CHIAVENATO, Idalberto. Gerenciando com as Pessoas: transformando o executivo em um excelente gestor de pessoas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005 • MINICUCCI, Agostinho. Relações Humanas: Psicologia das relações humanas interpessoais. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2001. 	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:	
<ul style="list-style-type: none"> • SÁ, Antonio Lopes de. Ética profissional. São Paulo: Atlas, 1996. • TOFFLER, Bárbara Ley. Ética no trabalho. São Paulo: Makson Books, 1993. 	

COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA DAS AMERICAS	CRÉDITOS: 04
PRÉ-REQUISITO:	
CARGA HORÁRIA: TOTAL (60H)	AT: (20) AP: (40)
EMENTA:	

O continente americano, sua diversidade geográfica e cultural e as manifestações gastronômicas da mestiçagem indígena, espanhola, portuguesa, inglesa e de outras nacionalidades. Ingredientes, técnicas e particularidades

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.
- LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo: Américas**. São Paulo: Editora Larousse, 2007.
- BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América**. São Paulo: SENAC, 2004.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

- MONTOYA, C. R., ISERLOH, J. **A cozinha mexicana**. São Paulo : Larousse, 2008.
- ABRIL. Coleção Cozinhas do Mundo – México. São Paulo: Editora Abril, 2010.
- ABRIL. Coleção Cozinhas do Mundo – Estados Unidos. São Paulo: Editora Abril, 2010.
- ABRIL. Coleção Cozinhas do Mundo – Argentina. São Paulo: Editora Abril, 2010.
- ABRIL. Coleção Cozinhas do Mundo – Países Andinos. São Paulo: Editora Abril, 2010.
- ABRIL. Coleção Cozinhas do Mundo – Caribe. São Paulo: Editora Abril, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA		CRÉDITOS: 06
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (90H)	AT: (30)	AP: (60)
EMENTA:		
<p>Histórico da panificação. Matérias-primas utilizadas na panificação e suas respectivas funções no setor. Os tipos e partes do grão de trigo. Legislação e atribuições do pão como produto. Processos básicos na produção de pães. Métodos de mistura das massas fermentadas. Melhoradores de massa: naturais e químicos. Ingredientes enriquecedores. Líquidos em panificação. O fermento na panificação. Produção de pães salgados, rústicos, doces, condimentados, festivos, achatados. Massas laminadas. Valorização dos ingredientes locais, agregação nas massas e recheios. Histórico da Confeitaria. Matérias-primas utilizadas na confeitaria e suas respectivas funções no setor. Massas quebradiças. Massas secas. Massas líquidas. Massa de bomba. Massas aeradas. Bolos de estrutura cremosa. Montagem de tortas. Merengues. Musses e <i>Soufflés</i>. Cremes. Técnicas com açúcar. Técnicas com chocolate. Emprego</p>		

de frutas. Preparações geladas. Preparações dietas restritivas: diet, light, isenta de glúten

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

- ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. Canoas: ULBRA, 1998. 200p. (Labor. 4) ISBN 85-85692-46-4.
- BOBBIO, Paulo A; BOBBIO, Florinda Orsatti. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143 p. ISBN 85-85519-12-6.
- CANELLA-RAWLS, S. **Pão: arte e ciência**. 3. ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2009. 338 p. ISBN 978-85-7359-889-6.
- CAUVAIN, S. P., YOUND, L. S. **Tecnologia da Panificação**. 2ª edição. Editora Manole. São Paulo, 2009.
- DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2010. 224 p. ISBN 978-85-279-0334-9.
- GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole. 800 p. ISBN: 9788520428504.
- HERMÉ, Pierre. **Larousse das sobremesas**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005. 239 p. ISBN. 85-7635-091-2 (enc.).
- KALANTY, M. **Como Assar Pães - As Cinco Famílias de Pães**. Editora: Senac São Paulo. 531p. ISBN: 9788539601820
- SUAS, M. **Pâtisserie - Abordagem Profissional**. Editora: Cengage Learning. 712 p. ISBN: 9788522110780

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

- BRAGA, Paulo. **Pão da paz: 195 receitas de pão de países membros da ONU**, São Paulo: Boccato: SENAC São Paulo, 2006. 237 p. ISBN 85-7555-113-2
- CASAGRANDE, 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 85-7458-151-8
- BONFANTE, Rosely; FEIJO, Ateneia. **Bolos: preparo e confeito**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 150 p. ISBN 85-7458-132-1.
- MORGAN, **Tortas – Receitas Doces e Salgadas**. Editora Manole. 128 p. ISBN: 8520423442.
- SILVA, Avelino. **Delícias da confeitaria**. São Paulo: Melhoramentos, 2003. 128 p. ISBN 85-06-04014-0.

- BERTINET, R. **Pães: Deliciosos, Simples e Contemporâneos**, São Paulo, Ed. Marco Zero, 2013

COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA ASIÁTICA E ORIENTAL		CRÉDITOS: 05
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (75H)	AT: (15)	AP: (60)
EMENTA: Perceber contextos sociais e alimentares da culinária asiática e oriental, com foco nos aspectos históricos e culturais. Ingredientes, técnicas e métodos de preparações típicas. Equipamentos, utensílios e sua manutenção		
REFERÊNCIAS BÁSICAS: <ul style="list-style-type: none"> • BARBER, K. TAKEMURA, H. Sushi - técnicas e receitas. Editora Publifolha, 2008 • INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011. • LAROUSSE. Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania. São Paulo: Editora Larousse, 2007. 		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: <ul style="list-style-type: none"> • PAISAGEM. O livro essencial da cozinha asiática. São Paulo: Editora Paisagem, 2008. • LAROUSSE. Larousse da Cozinha do Mundo: Oriente Médio, África e Índico. São Paulo: Editora Larousse, 2007. • WILSON, A. Cozinha Japonesa e Coreana. São Paulo: Editora Konemann, 2007. 		

COMPONENTE CURRICULAR: NOÇÕES DE ENOLOGIA E HARMONIZAÇÃO		CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H)	AT: (45)	AP: ()
EMENTA: Histórico e influência dos vinhos; tipos e classificação de vinhos e espumantes, cepas de uvas,		

processo de vinificação de vinhos e espumantes, regiões produtoras de vinhos, conceito de terroir, rotulagem de vinhos, serviço de vinhos, degustação de vinhos, harmonização de vinhos e alimentos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS:

- ADAMS, G. **Vinhos do Mundo todo: Guia Ilustrado Zahar**. Zahar, 2008
- AMARANTE, J. O. A. **Os segredos do vinho: para iniciantes e iniciados**. São Paulo: Mescla, 2005.
- LAROUSSE, **Larousse do Vinho**. Larousse do Brasil, 2007.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

- DOMINE, A. **Vinhos**, Köneman, 2006.
- PACHECO, A. O. **Iniciação à Enologia**. São Paulo: Senac SP, 1998.
- SANTOS, J. I., **Vinhos: O Essencial**. São Paulo: Senac, 2008.
- BORGES, E. P. **Harmonização: O Livro definitivo do casamento do vinho com a comida**. Rio de Janeiro: Mauad, 2007.

COMPONENTE CURRICULAR: EVENTOS GASTRONÔMICOS		CRÉDITOS: 03
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H)	AT: (45)	AP: ()
EMENTA:		
Histórico, classificação e tipologias dos eventos. Planejamento de eventos e desenvolvimento do tema. Gestão financeira aplicada a cozinha de eventos. Estruturação e organização de eventos gastronômicos . Elaboração de cardápio para eventos. Etiqueta Social. Cerimonial para eventos de gastronomia		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
<ul style="list-style-type: none"> • ALLEN, Jonny& Tal. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Elsevier. 2008. • DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul. EDUCS, 2003 • HAASE FILHO Pedro. Gastronomia: cardápios especiais. Porto Alegre: RBS, 2003. • CHULUTER, Regina. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Alefh, 2003. • Fleury, Gilda. Eventos: seu negócio, seu sucesso. Ibradep. 2005. • FREUND, F. T. Festas e Recepções: Gastronomia Cerimonial e Etiqueta. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007. • Luz, O. R. Cerimonial: Protocolo e Etiqueta. Rio de Janeiro: Saraiva, 2005. 		

- MIRANDA, Luiza. Negócios e festas.- cerimoniais e etiqueta em eventos. Belo Horizonte: Autêntica, 2001

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

- CARPINELLI, Vivian Marcassa. Cerimonial, Etiqueta, protocolo e eventos. Curitiba: HelloGraff, 2002.
- BETTEGA, Maria Lúcia. Eventos e Cerimonial: simplificações e ações. 4. Ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.
- LUKOWER, Ana. Cerimonial e Protocolo. São Paulo: Contexto, 2003.
- LINS, Augusto. Etiqueta protocolar e cerimonial. 2. Ed. Brasília, DF: Linha Gráfica Editora.
- BECK, H et al. Arte e Ciência do Serviço. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.
- NETO, F. P. D. Marketing de Eventos. Ed. Sprint, 2003.
- PACHECO, A. O. Manual de Organização de Banquetes. São Paulo: Senac SP, 2004.
- STRONG, R. Banquete. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2004.

COMPONENTE CURRICULAR: EMPREENDEDORISMO		CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (30)	AP: ()
EMENTA:		
<p>O empreendedor e a economia de mercado. Os fatores que conduzem o empreendedor ao sucesso. mercado e as oportunidades de trabalho. Fator de desenvolvimento organizacional. Marketing do gestor empreendedor. Planos de negócio simplificado com ênfase em análise de negócio em gastronomia</p>		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
<ul style="list-style-type: none"> • ANGELO, Eduardo Bom. Empreendedor Corporativo: a nova postura de quem faz a diferença. Rio de Janeiro: Campus, 2003. • CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo, dando asas ao espírito empreendedor. 3ª edição. São Paulo: Saraiva, 2008. • CHURCHILL, J,R; ;PETER, J.P. Marketing: criando valor para os clientes. São Paulo:Saraiva.2000. 		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:		
<ul style="list-style-type: none"> • CASAROTTO FILHO, Nelson. Projeto de negócio: estratégias e estudos de viabilidade: redes de empresas, engenharia simultânea, plano de negócio. São Paulo: Atlas, 2002. 		

- DOLABELA, Fernando. **Oficina do Empreendedor**. São Paulo: Editora de Cultura, 1999.
- DOLLABELA, Fernando. **O segredo de Luisa**. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999; Senac Nacional, 2005.
- DORNELLAS, J. C.A. **Empreendedorismo: transformando ideias e negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier. 2004.
- DOPER, C; FLETCHER, J; S GILBERT, SHEPERD, R: **Turismo: princípios e práticas**. Porto Alegre: Bookman, 2001

COMPONENTE CURRICULAR: INOVAÇÃO EM GASTRONOMIA		CRÉDITOS: 02
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (30H)	AT: (30)	AP: ()
EMENTA: Novas correntes Gastronômicas, Tecnologias de processamento aplicadas a gastronomia, Cozinha inventiva, novos alimentos e técnicas gastronômicas, técnicas de empratamento e finalização de pratos		
REFERÊNCIAS BÁSICAS:		
<ul style="list-style-type: none"> • PETRINI, C. SlowFood: Princípios de uma nova Gastronomia, São Paulo, Senac SP, 2009 • THIS, H ;GAGNAIRE, P. Cozinha, uma questão de amor, arte e técnica, São Paulo, Senac SP, 2010 • THIS, H. Um Cientista na Cozinha, São Paulo, Ed. Ática, 1996. 		
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:		
<ul style="list-style-type: none"> • ARAÚJO, M.C.W. et al. Alquimia dos Alimentos. Editora Senac –DF. 2009 • THIS, H. MONCHICOURT, M. Herança Culinária e as bases da Gastronomia Molecular, São Paulo, Senac SP, 2009 		

COMPONENTE CURRICULAR: TECNICAS DE SERVIÇO DE SALA E BAR		CRÉDITOS: 04
PRÉ-REQUISITO:		
CARGA HORÁRIA: TOTAL (45H)	AT: (45)	AP: ()
EMENTA: Histórico e evolução de bares e restaurantes , tipologia de bares e restaurantes, técnicas de		

serviço de bebidas, influência histórica de coquetéis e drinks, elaboração de drinks e coquetéis clássicos e contemporâneos, conceitos para criação para novos drinks e coquetéis, noções de higiene no tratamento de bebidas
<p>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • LIONEL, M. Restaurante: Técnicas de Serviço, Ed. Universitária, Caxias do Sul/RS • PACHECO, A. O. Manual do Maitre d’Hôtel, Senac SP, 2005, São Paulo • BECK, H et al. Arte e Ciência do Serviço, ed Anhembi Morumbi, São Paulo
<p>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • FONSECA, M. T. Técnicas Gerenciais de Restaurantes, Senac SP, 1999, São Paulo • FREUND, F. T.; PESSOA, A. Garçon: Perfil Profissional, técnicas de trabalho e mercado, Senac Nacional, 2008, Rio de Janeiro • Instituto Culinário da América A arte de Servir, Ed.Roca. 1a.ed.2004. • Senac DN Sou Garçom: Técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional, Senac Nacional, 2013, Rio de Janeiro • PACHECO, A. O. Manual do Bar, Senac SP, 2008, São Paulo

1.9. ACESSIBILIDADE

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

Além disso, dispúnhamos 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 alunos, a fim de atender o Decreto Federal nº 5.296/2004 e outros ordenamentos legais sobre a matéria. Também, pontuamos a necessidade da criação no campus Cabo do Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Educativas para oferecer serviços de apoio aos alunos Portadores.

1.10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

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

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

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

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

Caberá ao coordenador de curso, por meio de seus professores, a análise e parecer sobre a compatibilidade, homologado pelo corpo pedagógico, quanto ao aproveitamento de

estudos equivalentes pleiteados pelo requerente.

1.11. CRITÉRIOS DE PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

1.11.1. Avaliação da aprendizagem

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

A concepção de avaliação, no contexto deste Curso, é estabelecer uma avaliação formativa e processual, possibilitando ao professor uma ampla visão de como está se dando o processo de ensino e aprendizagem em cada componente curricular com vistas a superar as dificuldades sinalizadas pelos alunos. 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 aluno, 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 pesquisa, exercícios escritos e orais, relatos de experiências, produção de textos, execução de projetos) de formas interdisciplinar e contextualizada, baseado em critérios que estabelecerão a quantificação do rendimento da aprendizagem do

aluno 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 aluno tenha desenvolvido no ambiente de trabalho ou em escolas que tenham em seus currículos competências específicas para o curso em pauta.

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

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.

1.11.2. Avaliação Interna

Os processos de avaliação interna do curso ocorrerão através das reuniões pedagógicas mensais e de intervenção pedagógica da coordenação de ensino. Além disso, usaremos um modelo de avaliação que será aplicado ao final do semestre, no qual os alunos poderão avaliar a gestão de sala aula através de vários aspectos: avaliação dos conteúdos, interdisciplinariedade e contextualização do componente curricular estudado, pontualidade dos docentes e alunos, estímulo ao desenvolvimento da autonomia, etc.

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

1.11.3. Avaliação externa

Os Cursos Técnicos de nível médio serão avaliados, futuramente, de forma externa pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Profissional (SINAEP), com o objetivo de pontuar os fatores positivos e negativos, e assim, os cursos terem 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.

1.12. ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

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

Para a instituição e, em particular o curso Técnico em Cozinha, tudo isso tende a induzir a constantes melhoras e a autoavaliação do curso. Para os egressos, os ganhos são também importantes, pois com a reaproximação com o IFPE, podem se valer da estrutura para potencializar suas atividades profissionais. O campus conta com uma Coordenação de Estágio e Egressos que foi implantada com a responsabilidade não apenas de coordenar as ações para a oferta de estágios aos alunos do campus Cabo, mas também realizar o acompanhamento dos egressos e sua absorção pelo mercado de trabalho. Estas ações, aliadas à construção de um banco de dados cadastrais dos alunos vinculados e egressos, busca possibilitar a elaboração de análises das demandas do mercado da região e verificar a absorção dos alunos egressos neste mercado.

Além disso, canais de comunicação como e-mails e telefonemas servirão como ponte para obtemos informações e para que possamos articular encontros presenciais com os egressos, com vistas à promoção de cursos vinculados à área de formação dos mesmos. Contudo, tais ações contribuirão inclusive para avaliar a oferta de curso e permitir reflexões sobre o papel e a função social que o IFPE, através do campus Cabo, vem

assumindo na sociedade e nas regiões subjacências.

1.13. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Ao estudante que concluir com aprovação todos os 03 (três) períodos e a integralização de seus respectivos componentes curriculares, que compõem a organização curricular do curso, inclusive pela realização da correspondente prática profissional, além da comprovação da conclusão do Ensino Médio, será conferido o diploma de Técnico Subsequente em Cozinha, com validade nacional e direito a prosseguimento de estudos na Educação Superior.

CAPÍTULO II – CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

A contratação dos docentes e técnico-administrativos, que atuarão no Curso Técnico Subsequente em Cozinha ocorrerá por concurso público, conforme legislação vigente.

2.1. CORPO DOCENTE

Nº	DOCENTE	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	COMPONENTES CURRICULARES	EXPERIÊNCIA NA DOCÊNCIA (ANOS)
01	Rita Rovai Castelan	Bacharel em Administração	Mestre	DE	Empreendedorismo	10 anos
02	Michelle Diniz Martins	Bacharelado em Psicologia	Mestre	20 horas	Ética e Relações Interpessoais	15 anos
03	Rafael José da Silva	Licenciatura em Matemática	Especialista	40 horas	Matemática Aplicada	11 anos
04	Verônica	Licenciada em	Especialista	DE	Português	23 anos

	Rodrigues Maria da Silva	Letras			Instrumental	
05	Marcelo Alexandre Vilela da Silva	Tecnologia em Segurança do Trabalho	Graduado	20 horas	Segurança do Trabalho	04 anos
06	A contratar (01)	Bacharel ou Tecnologia em Gastronomia ou, Bacharel em Nutrição ou, Bacharel em Economia Doméstica ou, Tecnologia em Alimentos	-	20 horas	Higiene na Produção de Alimentos, Gastrotecnia, Conservação de Alimentos, Noções de Estrutura, Fluxo e Equipamentos de Cozinha	
07	Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas A contratar (02)	Bacharel ou Tecnólogo em Gastronomia	Especialista	DE	Habilidades e Técnicas Culinárias I e II, Cozinha Brasileira, Cozinha Pernambucana, Cozinha Europeia, Cozinha Asiática, Cozinha das Américas, Historia da Gastronomia, Panificação e Confeitaria, Inovação em Gastronomia, Noções de Enologia e	03 anos

					Harmonização, Planejamento de receituário Gastronômico	
08	A contratar (01)	Bacharel em Turismo ou Tecnologia em Gestão do Turismo	-	20 horas	Eventos Gastronômicos	
09	A contratar (01)	Bacharel ou Tecnologia em Hotelaria	-	DE	Técnicas de Serviço de Sala e Bar	

2.2. TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

Nº	PROFISSIONAL	FORMAÇÃO	FUNÇÃO
01	Adna Márcia Oliveira de Sena	BACHARELADO EM BIBLIOTECONOMIA	BIBLIOTECÁRIA / COORDENAÇÃO DE BIBLIOTECA E MULTIMEIOS
02	David Gustavo da Silva	LICENCIATURA EM QUÍMICA	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
03	Manoela Rodrigues de Oliveira	LICENCIATURA EM PEDAGOGIA	PEDAGOGA / DIVISÃO DE APOIO AO ENSINO E AO ESTUDANTE
04	Gyslanea Dayanne da Silva	BACHARELADO EM SERVIÇO SOCIAL	ASSISTENTE SOCIAL / COORDENADORIA DO SERVIÇO SOCIAL
05	Wagner Wilson Pereira de Carvalho	LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	AUXILIAR EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS / COORDENAÇÃO DE REGISTROS ACADEMICOS, DIPLOMAÇÃO E TURNOS
06	Adriana Luíza Celestino de Oliveira	BACHARELADO EM COMUNICAÇÃO SOCIAL / JORNALISMO	ASSISTENTE DE ALUNOS
07	Jose Nunes Cavalcanti Neto	LICENCIATURA EM HISTÓRIA	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS / COORDENAÇÃO DE RELAÇÕES EMPRESARIAIS, ESTÁGIOS E EGRESSOS
08	Rodrigo Rossetti Veloso	BACHARELADO EM GASTRONOMIA	TÉCNICO DE LABORATÓRIO – ÁREA COZINHA

2.3. POLÍTICA DE APERFEIÇOAMENTO, QUALIFICAÇÃO E ATUALIZAÇÃO

DO DOCENTES E TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

O *Campus* Cabo de Santo Agostinho não possui no momento nenhum programa específico de aperfeiçoamento e qualificação em cozinha devido a inexistência de demanda anterior, porém, anualmente, é elaborado o Plano Anual de Capacitação do *Campus*, onde as demandas inerentes ao Curso Técnico em Cozinha serão inseridas. Além disso, o IFPE, através das Pró-Reitorias de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação ou Extensão, mantém programas regulares de interesse, como os grupos de Pesquisa e Inovação ou Extensão em diversas áreas de atuação, bem como os Programas regulares de concessão de bolsas.

No entanto, a Política de Qualificação dos docentes e dos técnicos administrativos atenderá ao disposto no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFPE. Anualmente será realizado um diagnóstico para verificação das lacunas existentes nas competências institucionais necessárias ao bom desempenho da função do servidor, visando o alcance dos objetivos da instituição, nos termos da Resolução nº 049/2010 – CONSUP, que aprovou o Plano Institucional de Capacitação (PIC) do IFPE. A partir deste diagnóstico será elaborado um Plano Anual de Capacitação, que contemple, dentre outros aspectos, a criação de um programa de inclusão digital. Esse Plano deverá ser construído com base nas instruções da Portaria Normativa SRH/MP Nº 03, de 06 de junho de 2008.

CAPÍTULO III – INFRAESTRUTURA

De acordo com as orientações contidas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, a instituição ofertante, deverá cumprir um conjunto de exigências que são necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação profissional com vistas a atingir um padrão mínimo de qualidade de modo que as instalações e equipamentos se apresentem em conformidade com as especificações técnicas necessárias ao processo de formação profissional requerido para a consecução do perfil de formação, visando completar o processo de ensino e aprendizagem em nível técnico e profissional são necessárias a seguinte infraestrutura:

3.1. INFRAESTRUTURA

Para o melhor aproveitamento do curso serão necessárias algumas salas e laboratórios específicos que possam ser utilizados pelos alunos durante as aulas e pesquisas como os seguintes:

- Salas de aula dotadas de recursos didáticos e tecnológicos para aulas teóricas.
- Sala de Multimídia.
- Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos.
- Laboratório de Panificação e Confeitaria;
- Laboratório de Técnicas de Serviço, Coquetelaria e Degustação;
- Biblioteca com acervo específico e atualizado.

Quanto à infraestrutura, o Curso Técnico em Cozinha contará com 02 (duas) 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 21 (vinte e uma) máquinas para as aulas de Informática Básica e Aplicada e outros componentes curriculares que necessitam de práticas tecnológicas, 01 Unidade Móvel – Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos (Cozinha Quente), com capacidade para até 15 (quinze) estudantes para realização das aulas práticas e 01 (um) micro-ônibus com capacidade para 38 (trinta e oito) pessoas com a finalidade de realização de visitas técnicas inerentes ao Curso.

3.1.1. Biblioteca

A estrutura da Biblioteca deverá proporcionar aos estudantes do curso um acervo básico e complementar com acervo específico e atualizado, de conformidade com as especificações técnicas requeridas para a consecução do perfil de formação delineado, conforme solicitado pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

A estrutura mínima esperada da Biblioteca para operar seus serviços, é oferecer um

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 na normalização 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.

Atualmente, na sede provisória do campus Cabo de Santo Agostinho, a Biblioteca funciona de segunda à sexta-feira com atendimento ao público das 8h às 17h. Para esse atendimento ao público, o quadro de pessoal é formado por uma bibliotecária e um auxiliar.

Quanto a infraestrutura, a biblioteca possui três computadores destinados a realização de pesquisa pelos usuários e sessenta tablets para empréstimos local, um balcão de atendimento com dois computadores e uma impressora para utilização dos funcionários do setor e um acervo 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 é ofertado orientações bibliográficas, na normalização de trabalhos acadêmicos, acesso além de orientações quanto a utilização da base de dados e das bibliotecas digitais Ebrary e Pearson.

3.1.1.1. 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, dos títulos constantes na bibliografia básica numa proporção de 6 (seis) estudantes por exemplar e o mínimo de dois exemplares para cada título constante na bibliografia complementar. Deverão ser sugeridos em cada componente curricular que compõe o curso, no mínimo 3 (três) títulos constantes na bibliografia básica e 5 (cinco) títulos constantes na bibliografia complementar em cada componente curricular que compõem o curso. Bibliografia proposta, necessária ao funcionamento do Curso.

Em relação a atualização do acervo serão obedecidos os critérios constantes na Política de Desenvolvimento de Coleções do IFPE, priorizando a aquisição dos materiais solicitados nas ementas dos cursos, mediante verba específica destinadas anualmente para compra desses materiais.

Foram solicitados aos fornecedores todos os livros constantes nas ementas do curso, dos quais já foram entregues e estão disponíveis no acervo 91 (noventa e um) exemplares, conforme especificados na tabela abaixo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA					
Autor	TÍTULO	Publicação	Edição	Quantidade Pedida	Quantidade Recebida
KOSËV et al	400 gramas: Técnicas de Cozinha	São Paulo: IBEP Nacional, 2007.		5	0
ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGO, L. A.	Alquimia dos Alimentos	Brasília, DF: Senac, 2009.		5	5
ICMSF	APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos	Zaragoza: Acribia, 1997.		3	0
SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M.	Cardápio: Guia Prático para Elaboração	São Paulo: Rocca, 2008.		3	0
TEICHMANN, Ione M.	Cardápios: Técnicas e Criatividades	Caxias do Sul: EDUCS, 2007.		3	0
LUZ, O. R.	Cerimonial: Protocolo e Etiqueta	Rio de Janeiro: Saraiva, 2005.		3	0
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA	Chef Profissional	São Paulo: Senac, 2011.	4ª	5	5
FRAZÃO, Ana Cláudia	Comedoria Popular: Receitas, engenhos e fazendas de Pernambuco	Pernambuco: Ana Cláudia Frazão, 2011.		3	0
KALANTY, Michael	Como Assar Pães - As cinco famílias de pães	São Paulo: Senac,		3	3
WILSON, A.	Cozinha Japonesa e Coreana	São Paulo: Konemann, 2007.		5	0
THIS, Herve; GAGNAIRE, Pierre	Cozinha, uma questão de amor, arte e técnica	São Paulo: Senac, 2010.		3	3
H. F. ULLMANN	Culinária Grécia	São Paulo: Paisagem, 2011.		3	0
PIRAS, C.; MEDAGLINI, E.	Culinária Itália	São Paulo: Konemann, 2000.		5	0
KONEMANN	Culinária: Espanha - Especialidades Espanholas	São Paulo: Konemann, 2008.		3	0

ARAÚJO, W. M. C.	Da Alimentação à Gastronomia	Brasília, DF: UNB, 2005.		3	0
FIGUEIREDO, R. M.	DVA: Guia prático para evitar DVA - Doenças Veiculadas por Alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos	São Paulo: Manole, 2000.		3	0
ANGELO, Eduardo Bom	Empreendedor Corporativo: A nova postura de quem faz a diferença	Rio de Janeiro: Campus, 2003.		3	0
CHIAVENATO, Idalberto	Empreendedorismo, dando asas ao espírito empreendedor	São Paulo: Saraiva, 2008.		3	0
DORNELLAS, J. C. A.	Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios	Rio de Janeiro: LTC, 2004.		3	0
FARROW, Joanna	Escolade Chefs	Rio de Janeiro: Manole, 2009.		5	0
ROMER, J.; DITTER, M.; DOMINE, A.	Especialidades Européias	São Paulo: Konemann, 2008.		5	0
KONEMANN	Especialidades Francesas	São Paulo: Konemann, 2008.		5	0
AMOEDO, Sebastião	Ética do Trabalho	Rio de Janeiro: Qualitymark, 1997.	2ª	3	0
FLEURY, Gilda	Eventos: Seu negócio, seu processo	Ibradep, 2005.		3	0
FREUND, F. T.	Festas e Recepções: Gastronomia, Cerimonial e Etiqueta	Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.		3	0
CAMARGO, Marculino	Fundamentos de ética geral e profissional	Petrópolis: Vozes, 1999.		3	0
BARUFFALDI, R	Fundamentos de Tecnologia de Alimentos	São Paulo: Atheneu, 1998.	3ª	5	0
SCHULUTER, Regina	Gastronomia e Turismo	São Paulo: Aleph, 2003.		3	0
FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta	Gastronomia no Brasil e no Mundo	Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.		5	5
SUASSUNA, Ana Rita Dantas	Gastronomia Sertaneja: Receitas que contam histórias	São Paulo: Melhoramentos, 2010.		5	0
HAASE FILHO, Pedro	Gastronomia: Cardápios especiais	Porto Alegre: RBS, 2003.		3	0
ALMEIDA, R. C. M.	Gastronomia: História e cultura	São Paulo: Hotec, 2006.		3	0
CHIAVENATO, Idalberto	Gerenciando com Pessoas: Transformando o executivo em um excelente gestor de pessoas	Rio de Janeiro: Manole, 2005.	5ª	3	0
BRAGA, Roberto M. M.	Gestão da Gastronomia	São Paulo: Senac, 2008.		3	0
PACHECO JUNIOR, Waldemar	Gestão da Segurança e Higiene do Trabalho	São Paulo: Atlas, 2002.		3	0
DUBOIS, A.; KULPA, L.; SOUZA, L. E.	Gestão de Custos e Formação de Preços: Conceitos, modelos e instrumento: Abordagem do capital de giro e da margem de competitividade	São Paulo: Atlas, 2008.		3	0

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. S. P.	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um modo de fazer	São Paulo: Metha, 2011.		3	0
HUGHES, C. C.	Guia de Aditivos	Zaragoza: Acribia, 1994.		3	0
LOPES, E. A.	Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados Exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA	São Paulo: Varela, 2004.		3	0
BORGES, Euclides Penedo	Harmonização: O livro feito do casamento do vinho com a comida	Rio de Janeiro: Mauad, 2007.		5	0
ANDRADE, N. J.; MACÊDO, J. A. B.	Higienização na Indústria de Alimentos	São Paulo: Varela, 1996.		5	0
CASCUDO, Luis da Camara	História da Alimentação no Brasil	São Paulo: Global, 2004.		5	0
WERLE, Loukie; COX, Jill	Ingredientes	São paulo: Konemann, 2005.		5	0
ZANELLA, L. C.	Instalação e Administração de Restaurantes	São Paulo: Metha, 2007.		5	0
LAROUSSE	Larousse da Cozinha do Mundo: Américas	São Paulo: Larousse, 2007.		5	0
LAROUSSE	Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania	São Paulo: Larousse, 2007.		5	0
LAROUSSE	Larousse da Cozinha do Mundo: Europa e Escandinávia	São Paulo: Larousse, 2007.		5	0
LAROUSSE	Larousse da Cozinha do Mundo: Mediterrâneo e Europa Central	São Paulo: Larousse, 2007.		5	0
LAROUSSE	Larousse da Cozinha do Mundo: Oriente Médio, África e Índico	São Paulo: Larousse, 2007.		5	0
HERMÉ, Pierre	Larousse das Sobremesas	São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.		3	0
LAROUSSE	Larousse do Vinho	São Paulo: Larousse, 2007.		5	0
DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget	Le Cordon Bleu: Sobremesas e suas técnicas	São Paulo: Marco Zero, 2010.		5	0
WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric	Le Cordon Bleu: Todas as Técnicas Culinárias	São Paulo: Marco Zero, 2007.		5	0
SALIBA, T. M.; SALIBA, S. C. R.	Legislação e Segurança, Acidentes do Trabalho e Saúde do Trabalhador	São Paulo: LTR, 2003.	2ª	3	0
PACHECO, Aristides de Oliveira	Manual do Bar	São Paulo: Senac, 2008.		5	5
PACHECO, Aristides de Oliveira	Manual do Mâitre d'Hotel	São Paulo: Senac, 2005.		5	5
CHURCHILL, Jr.; PETER, J. Paul	Marketing: Criando valor para os clientes	São Paulo: Saraiva, 2000.		3	0
ZARVOS, Nick; DITADI, Carlos Augusto Silva (Col.)	Multissabores: A formação da gastronomia brasileira	Rio de janeiro: Senac, 2000.		3	0
MIRANDA, Luiza; ANDRADE, José Vicente de	Negócios e Festas: Cerimonial e etiqueta em eventos	Belo Horizonte: Autêntica, 2001.		3	0

PHILIPPI, Sonia Tucunduva	Nutrição e Técnica Dietética	São Paulo: Manole, 2006.	3ª	3	0
MCFADDEN, Christine	O Livro do Cozinheiro: Os utensílios essenciais e como utilizá-los	Portugal: Estampa, 2004.		3	0
WALDEN, L.	O Livro dos Peixes e Frutos do Mar	São Paulo: Manole, 1998.		3	0
VIEIRA, Silvia	O Mundo da Cozinha: Perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado	Rio de Janeiro: Senac, 2008.		5	5
BRAUNE, R.; FRANCO, S. C.	O que é gastronomia	São Paulo: Brasiliense, 2007.		3	0
ALLEN, Jonny & Tal	Organização e Gestão de Eventos	Rio de Janeiro: Campus, 2008.	3ª	3	0
BELLUZZO, Rosa	Os Sabores da América	São Paulo: Senac, 2004.		5	0
AMARANTE, J. O. A.	Os Segredos do Vinho: para iniciantes e iniciados	São Paulo: Mescla, 2005.		5	0
MEZONO, Iracema de Barros	Os Serviços de Alimentação: Planejamento e administração	São Paulo: Manole, 2002.	6ª	3	0
ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de	Padeiro e Confeiteiro	Canoas: ULBRA, 1998.		3	0
GISSLEN, Wayne	Panificação e Confeitaria Profissionais	Rio de Janeiro: Manole, .	5ª	3	0
CANELLA-RAWLS, Sandra	Pão: Arte e ciência	São Paulo: Senac, 2009.		3	0
OLIVEIRA, Claudio Dias A. de	Passo a Passo da Segurança do Trabalho	São Paulo: LTR, 2000.		3	0
SUAS, Michel	Pâtisserie - Abordagem Profissional	São Paulo: Cengage Learning, 2012.		5	0
BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda Orsatti	Química do Processamento de Alimentos	São Paulo: Varela, 2001.	3ª	3	0
DOMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R.	Química dos Alimentos de Fennema	Porto Alegre: Artmed, 2010.	4ª	3	3
ALBERTIM, Bruno	Recife - Guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição	Recife: Editor Bruno Albertim, 2008.		5	0
MINICUCCI, Agostinho	Relações Humanas: Psicologia das relações humanas interpessoais	São Paulo: Atlas, 2001.		3	0
LIONEL, M.	Restaurante: Técnicas de serviço	Caxias do Sul, RS: Ed. Universitária, .		5	0
CARDELLA, B.	Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: Uma abordagem holística	São Paulo: Atlas, 1999.		3	0
PETRINI, Carlos	SlowFood: Princípios de uma nova gastronomia	São Paulo: Senac, 2009.		3	0
BARBER. K.; TAKEMURA, H.	Sushi - técnicas e receitas	Publifolha, 2008.		5	0
CAMARGO, E. B.; BOLHETO, R. A.	Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos - Manual de Laboratório	São Paulo: Atheneu, 2012.	8ª	3	0

SEBBES, Mariana G.	Técnicas de Cozinha Profissional	São Paulo: Senac, 2007.		5	5
FONSECA, M. T.	Técnicas para Elaboração de Cardápio	Caxias do Sul: EDUCS, 2001.		5	0
TEICHMANN, Ione M.	Tecnologia Culinária	Porto Alegre: EDUCS, 2000.		5	0
CAUVAIN, S. P.; YOUND, L. S.	Tecnologia da Panificação	São Paulo: Manole, 2009.	2ª	5	0
EVANGELISTA, José	Tecnologia de Alimentos	São Paulo: Atheneu, 1998.		3	0
PEREDA, Juan A. Ordóñez	Tecnologia de Alimentos - Vol.1: Componentes dos alimentos e processos	São Paulo: Artmed, 2005.		3	3
SILVA, João Andrade	Tópicos de Tecnologia de Alimentos	São Paulo: Varela, 2000.		3	0
COOPER, Chris; FLETCHER, J.; GILBERT, S.; SHEPERD, R.	Turismo: Princípios e práticas	Porto Alegre: Bookman, 2001.	3ª	3	0
FERNANDES, Caloca	Viagem Gastronômica Através do Brasil	São Paulo: Senac, 2005.	7ª	5	5
ADAMS, G.	Vinhos do Mundo Todo: Guia ilustrado Zahar	Zahar, 2008		5	0
SANTOS, José Ivan Cardoso dos	Vinhos: O Essencial	São Paulo: Senac, 2008.		5	5

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Autor	TÍTULO	Publicação	Edição	Quant. Pedida	Quant. Recebida
ELLIOT, R	101 Dicas Essenciais de Legumes e Verduras	São Paulo: Ediouro, 1998.		2	0
Instituto Culinário da América	A Arte de Servir	Roca, 2004.		2	0
MONTOYA, Carmen Ruiz; ISERLOH, Jennifer	A Cozinha Mexicana	São Paulo: Larousse, 2008.		2	0
LEAL, Maria L. de Macedo Soares	A História da Gastronomia	Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.		2	0
LODY, Raul (Org.)	À Mesa com Gilberto Freyre	Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004.		2	2
MARCHESI, Gualtiero; VERCELLONI, Luca	A Mesa Posta: História estética da cozinha	São Paulo: Senac, 2009.		2	0
CAVALCANTI, Pedro	A Pátria das Panelas: História e receitas da cozinha brasileira	São Paulo: Senac, 2007.		2	0
FREYRE, Gilberto	Açúcar: Uma sociologia do doce	Rio de Janeiro: Global, 2007.		2	0
FREUND, Francisco Tommy	Alimentos e Bebidas: Uma visão gerencial	Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.		2	2
BECK, H. et al.	Arte e Ciência do Serviço	São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.		2	0
PAIOTTI, James	Arte e Técnica na Cozinha	São Paulo: Varela, 2004.		2	0
FIGUEIREDO, R. M.	As Armadilhas de uma Cozinha	São Paulo: Manole, 2003.		2	0

STRONG, Roy	Banquete	Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.		2	0
BONFANTE, Rosely; FEIJO, Ateneia	Bolos: Preparo e confeito	Rio de Janeiro: Senac, 2009.		2	2
DAVIES, Carlos Alberto	Cargos em Hotelaria	Caxias do Sul: Univ. Caxias do Sul, 1997.		2	0
LUKOWER, Ana	Cerimonial e Protocolo	São Paulo: Contexto, 2003.		2	0
CARPINELLI, Vivian Marcassa	Cerimonial, Etiqueta, Protocolo e Eventos	Curitiba: Hellograff, 2002.		2	0
LAWRIE, R. A.	Ciência da Carne	Porto Alegre: Artmed, 2005.		2	0
ABRIL	Coleção Cozinhas do Mundo: Argentina	São Paulo: Abril, 2010.		2	0
ABRIL	Coleção Cozinhas do Mundo: Caribe	São Paulo: Abril, 2010.		2	0
ABRIL	Coleção Cozinhas do Mundo: Estados Unidos	São Paulo: Abril, 2010.		2	0
ABRIL	Coleção Cozinhas do Mundo: México	São Paulo: Abril, 2010.		2	0
ABRIL	Coleção Cozinhas do Mundo: Países Andinos	São Paulo: Abril, 2010.		2	0
MONTANARI, Massimo	Comida como Cultura	São Paulo: Senac, 2010.		2	2
RIEDEL, G.	Controle Sanitário dos Alimentos	São Paulo: Atheneu, 2005.	3ª	2	0
BOSISIO JÚNIOR, A. (Coord.)	Culinária Caprina: Do alto sertão à alta gastronomia	Rio de Janeiro: Senac, 2005.		2	2
FRANCO, Ariovaldo	De Caçador a Gourmet: Uma história da gastronomia	São Paulo: Senac, 2011.	5ª	2	2
SILVA, Avelino	Delícias da Confeitaria	São Paulo: Melhoramentos, 2003.		2	0
TOFFLER, Bárbara Ley	Ética no Trabalho	São Paulo: Makson Books, 1993.		2	0
SÁ, Antônio Lopes de	Ética Profissional	São Paulo: Atlas, 1996.		2	0
LINS, Augusto	Etiqueta Protocolar e Cerimonial	Brasília: Linha Gráfica.		2	0
BETTEGA, Maria Lúcia	Eventos e Cerimonial: Simplificações e ações	Caxias do Sul: EDUCS, 2006.		2	0
FREUND, F. T.; PESSOA, A.	Garçon: Perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado	Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.		2	0
THIS, Herve; MONCHIOURT, Marie Odile	Herança Culinária e as Bases da Gastronomia Molecular	São Paulo: Senac, 2009.		2	0
GERMANO, P. M. L.	Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos	São Paulo: Varela, 2001.		2	0
FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massino	História da Alimentação	São Paulo: Estação Liberdade, 1998.		2	0
PACHECO, Aristides de Oliveira	Iniciação à Enologia	São Paulo: Senac, 1998.		2	2
HAZELWOOD, D; McIEAN, A. C.	Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos	São Paulo: Varela, 1994.		2	0

PACHECO, Aristides de Oliveira	Manual de Organização de Banquetes	São Paulo: Senac, 2004.		2	2
NETO, Francisco Melo	Marketing de Eventos	Rio de Janeiro: Sprint, 2003.		2	0
FRANCO, B. D. G. M.; LANGRAF, M.	Microbiologia dos Alimentos	São Paulo: Atheneu, 2004.		2	0
FARROW, Joana	Molhos	São Paulo: Manole, 2004.		2	0
LIMA, U. A.; AQUARONE, E.; BOZANI, W.	Noções de Microbiologia e Conservação de Alimentos	São Paulo: UFV, 1980.		2	0
LODY, Raul	O Brasil Bom de Boca: Temas da antropologia da alimentação	São Paulo: Senac, 2008.		2	2
PETERSON, James	O Essencial da Cozinha	São Paulo: Konemann, 2000.		2	0
MACKLEY, L.	O Livro das Massas	São Paulo: Manole, 1997.		2	0
BUDGEN, J.	O Livro dos Enfeites	São Paulo: Manole, 1993.		2	0
PAISAGEM	O Livro Essencial da Cozinha Asiática	São Paulo: Paisagem, 2008.		2	0
CASAGRANDE, C.	O pão na mesa Brasileira	Rio de Janeiro: Senac, 2005.		2	2
DOLABELA, Fernando	O Segredo de Luisa	São Paulo: Sextante, 2005.		2	0
DOLABELA, Fernando	Oficina do Empreendedor	São Paulo: Sextante, 1999.		2	0
BRAGA, Paulo	Pão da Paz: 195 receitas de pão de países membros da ONU	São Paulo: Senac, 2006.		2	0
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes	Passaporte para o Sabor	São Paulo: Senac, 2000.		2	2
GOMENSORO, Maria Lucia	Pequeno Dicionário de Gastronomia	Rio de Janeiro: Objetiva, 2003.		2	0
KIMURA, A. Y.	Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais	São Paulo: Varela, 2003.		2	0
CASAROTTO FILHO, Nelson	Projeto de Negócio: Estratégias e estudos de viabilidade: redes de empresas, engenharia simultânea, plano de negócio	São Paulo: Atlas, 2002.		2	0
DALBY, Andrew	Sabores perigosos: A história das especiarias	São Paulo: Senac, 2009.		2	2
KURLANSKY, M.	Sal: Uma História do Mundo	São Paulo: Senac, 2010.		2	2
MAROUKIAN, F.	Segredo dos Chefs: As melhores técnicas dos mestres da gastronomia atual	São Paulo: PUBLIFOLHA, 2006.		2	0
SENAC	Sou Garçom: Técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional	Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.		2	2
LIMA, Claudia	Tachos e Panelas: História da Alimentação Brasileira	Recife: Raízes Brasileiras, 2009.		2	0
DOMENE, S. M. A.	Técnica Dietética: Teoria e Aplicações	Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.		2	0

FONSECA, M. T.	Técnicas Gerenciais de Restaurantes	São Paulo: Senac, 1999.	2	0
PEREDA, Juan A. Ordóñez (Org.)	Tecnologia de Alimentos - Vol.2: Alimentos de origem animal	Porto Alegre: Artmed, 2005.	2	2
MORGAN, David	Tortas: Receitas doces e salgadas	São Paulo: Manole,	2	0
HOBBS, B. C.; ROBERTS, D.	Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos	São Paulo: Varela.	2	0
ASSIS, Kitty	Viajando na Cozinha: Dicas, truques e receitas	São Paulo: Senac, 2006.	2	2
DOMINE, S. M. A.	Vinhos	São Paulo: Konemann, 2006	2	0

3.1.2. Sala de multimídia

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
01	DVD Player	01
02	Projeter multimídia	01
03	Televisão colorida	01
04	Aparelho de som	01
05	Câmera fotográfica digital	02
06	Caixa de som para computador	01
07	Notebook	04
08	Retroprojeter	01

3.2. LABORATÓRIOS ESPECIALIZADOS

São 03 laboratórios especializados que atendem de forma satisfatória em quantidade e qualidade aos alunos do Curso Técnico em Cozinha, dispo de equipamentos e utensílios adequados ao desenvolvimento de diversas atividades, como:

3.2.1. Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos (Cozinha Quente)

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
------	--------------	------------

01	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO, COM LEITURA EM INTERVALOS DE 1 G.	10
02	BALANÇA ELETRÔNICA, CAPACIDADE DE ATÉ 25 KGS, COM LEITURA EM INTERVALOS MÁXIMOS DE 5 G.	01
03	BATEDEIRA TIPO PLANETÁRIA, TENSÃO: 220 VOLTS, POTÊNCIA 840W, COM HASTES E TIGELA PRÓPRIA	11
04	BEBEDOURO DE ÁGUA COM GARRAFÃO	01
05	CHAPA A GÁS, CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO, QUEIMADORES ESMALTADOS, CHAPA EM AÇO LAMINADO A QUENTE COM ESPESSURA DE 8 MM, PÉS EM AÇO CARBONO CROMADO, MARCA TEDESCO.	01
06	CILINDRO ELÉTRICO PARA MASSAS, AÇO INOX, ROLOS 25CM	11
07	COIFA COM EXAUSTOR PARA FOGÃO DE 04 BOCAS, TENSÃO 220V	11
08	EXTRUSOR E MOEDOR DE CARNE, CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DE 15 A 25 KG DE MASSA. COR INOX, MARCA GASTROMAQ	01
09	FOGÃO A GÁS TIPO INDUSTRIAL 4 BOCAS PARA EMBUTIR EM BANCADA	10
10	FOGÃO A GÁS TIPO INDUSTRIAL 6 BOCAS PARA EMBUTIR EM BANCADA	1
11	FORNO COMBINADO, AQUECIMENTO A GÁS. DIMENSÃO 810 MM X 910 X 790. CARACTERÍSTICAS: CAPACIDADE 220 REFEIÇÕES, PAINEL DIGITAL INTELIGENTE. VOLTAGEM 220V. MARCA: WICTORY/LTEDESCO	01
12	FORNO DE MICROONDAS, MARCA ELETROLUX, CAPACIDADE PARA 45 L. 220V	01
13	FORNO INDUSTRIAL, TIPO SALAMANDRA EM AÇO INOX ESCOVADO, FUNDO EM AÇO INOX, DIMENSÃO EXTERNA: 600 X 430 X 340MM, MARCA FIRE	11
14	FREEZER HORIZONTAL, COM 02 PORTAS, CAPACIDADE 404 L, COR BRANCA, PÉS COM RODÍZIO, MARCA CONSUL.	2
15	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL TENSÃO 220 VOLTS, COPO EM AÇO INOX POTÊNCIA MÍNIMA 1200 W COM TODOS OS ACESSÓRIOS ORIGINAIS, CAPACIDADE 4 LITROS	11
16	MIXER ELÉTRICO MANUAL, TENSÃO: 220 VOLTS, POTÊNCIA MÍNIMA 400 W, 2 VELOCIDADES, COM COPO PRÓPRIO E SUPORTE	11
17	PROCESSADOR DE ALIMENTOS SEMI INDUSTRIAL	11
18	REFRIGERADOR VERTICAL COM PORTA DE VIDRO, COR BRANCA, CAPACIDADE 497 L	02
19	FORNO INDUSTRIAL A GÁS COM CAVALETE COM CAPACIDADE DE 100 LITROS.	01

ITEM	UTENSÍLIOS	QUANTIDADE
001	ABRIDORES DE LATA E GARRAFA	09
002	AMACIADORES DE CARNE (MARTELO)	02
003	AMOLADOR DE UTENSÍLIOS, CABO EM POLIPROPILENO, CORPO DE INOX (CHAIRA)	5
004	AROS PARA CORTE DE BOLO, EM AÇO INOX, DIÂMETRO: 10 CMS ALTURA 4 CM	11
005	AROS PARA CORTE DE BOLO, EM AÇO INOX, DIÂMETRO: 5 CMS ALTURA 4 CM	33
006	AROS PARA CORTE DE BOLO, EM AÇO INOX, DIÂMETRO: 8 CMS ALTURA 4 CM	11
007	ASSADEIRA REDONDA COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE DIMENSÕES : (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 25,7 CM X 25,7CM X 4,8 CM	11
008	ASSADEIRA REDONDA DE ALUMÍNIO DIMENSÕES : (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 27,5 CM X 27,5 CM X 5 CM	20
009	ASSADEIRA REDONDA DE ALUMÍNIO COM FUNDO REMOVIVEL DIMENSÕES : (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 27,5 CM X 27,5 CM X 5 CM	20
010	ASSADEIRA RETANGULAR FUNDA EM ALUMÍNIO COM GRELHA EM ALUMÍNIO, DIMENSÕES : (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 44,3 CM X 28,2 CM X 7 CM	11
011	ASSADEIRA RETANGULAR RASA EM ALUMÍNIO DIMENSÕES : (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 39,2 CM X 28,2CM X 3,6 CM	10
012	ASSADEIRA RETANGULAR RASA EM ALUMÍNIO DIMENSÕES : (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 45,6 CM X 32,7CM X 3,5 CM	10
013	ASSADEIRA RETANGULAR RASA EM ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE DIMENSÕES : (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 33,3CM X 23,9CM X 3,5 CM	
014	BALDE EM INOX, PARA UTILIZAÇÃO CULINÁRIA	01
015	BANDEJA REDONDA EM ALUMÍNIO POLIDO DIÂMETRO 35 CM	04
016	BANDEJA REDONDA EM ALUMÍNIO POLIDO DIÂMETRO 40 CM	04
017	BANDEJA RETANGULAR EM ALUMÍNIO POLIDO APROXIMADAMENTE 48X32 CM	06
018	BATEDOR DE ARAMES TIPO FOUET TOTALMENTE EM AÇO INOX COMPRIMENTO 30 CM	20
019	BATEDOR DE ARAMES TIPO FOUET TOTALMENTE EM AÇO INOX COMPRIMENTO 40 CMS	4
020	CAÇAROLA FUNDA EM AÇO INOX COM TAMPA EM INOX ALÇAS EM INOX, FUNDO EM REVESTIMENTO TRIPLO DIMENSÕES (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 295MM X 222MM X 175MM DIÂMETRO: 20CM TIPO: CAÇAROLA	20
021	CAÇAROLA RASA EM AÇO INOX COM TAMPA EM INOX ALÇAS EM INOX, FUNDO EM REVESTIMENTO TRIPLO DIMENSÕES (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 338MM X 265MM X 202MM DIÂMETRO: 24CM TIPO: CAÇAROLA	10
022	CALDEIRÃO EM AÇO INOX COM TAMPA EM INOX, ALÇAS EM INOX, FUNDO COM REVESTIMENTO TRIPLO DIMENSÕES: (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 310MM X 223MM X 233MM DIÂMETRO:	11

	20CM TIPO: CALDEIRÃO	
023	CÁLICES TIPO DIGESTIVO, PRODUZIDOS EM CRISTAL DE VIDRO POR CORTE A FRIO, CAPACIDADE DE 45 ML	10
024	CHAPA DE FERRO FUNDIDO PARA USO CULINÁRIO DIMENSÕES : (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 37,4 CM X 25,3CM X 3,5 CM TIPO: GRILL	8
025	COLHER CONCHA FUNDA DE ALUMÍNIO GRANDE	11
026	COLHER CONCHA FUNDA DE ALUMÍNIO MÉDIA	11
027	COLHER CONCHA RASA P/ ARROZ DE ALUMÍNIO GRANDE	11
028	COLHER CONCHA RASA P/ ARROZ DE ALUMÍNIO MÉDIA	11
029	COLHER DE POLIPROPILENO RESISTENTE A TEMPERATURAS PARA UTILIZAÇÃO EM COCCÃO, COR: BRANCA, COMPRIMENTO: 30 CMS	20
030	COLHER PARA SORVETE	02
031	COLHER TIPO CAFÉ, PADRÃO HOTEL, TODA EM AÇO INOXIDÁVEL	60
032	COLHER TIPO CHÁ, PADRÃO HOTEL, TODA EM AÇO INOXIDÁVEL	60
033	COLHER TIPO SOBREMESA PADRÃO HOTEL, TODA EM AÇO INOXIDÁVEL	60
034	COLHER VAZADA GRANDE EM INOX	10
035	COLHERES TIPO SERVIÇO PADRÃO HOTEL, CORPO E CABO EM AÇO INOXIDÁVEL	60
036	COLHERES MEDIDORAS	11
037	CONCHAS	11
038	CONJUNTO DE BICOS DE CONFEITARIA VARIADOS, UTILIZAÇÃO PROFISSIONAL, EM AÇO INOX	4
039	CONJUNTOS DE CORTADORES DE MASSA VARIADOS, UTILIZAÇÃO PROFISSIONAL, EM AÇO INOX	4
040	COPO MEDIDOR	15
041	COPO TIPO AMERICANO, PRODUZIDO EM CRISTAL DE VIDRO POR CORTE A FRIO, CAPACIDADE DE 250 ML	20
042	COQUETELEIRA COM COPO E TAÇA EM AÇO INOXIDÁVEL, ALTURA 23 CMS	1
043	DEPÓSITOS EM VIDRO COM TAMPA EM ACRÍLICO DIÂMETRO 10 CMS	20
044	DEPÓSITOS EM VIDRO COM TAMPA EM ACRÍLICO DIÂMETRO 15 CMS	20
045	DESCASCADOR DE ALIMENTOS, COM CORPO EM MATERIAL RIGIDO E LÂMINA EM AÇO INOX.	11
046	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM AÇO INOX MÉDIO	8
047	ESPÁTULA COM CABO EM POLIPROPILENO E LÂMINA EM AÇO INOX, CHATA, PRÓPRIA PRA UTILIZAÇÃO CULINÁRIA	4
048	ESPÁTULA CULINÁRIA, COM HASTE EM AÇO INOX E CABEÇA EM SILICONE, PRÓPRIA PARA USO GASTRONÔMICO	20
049	ESPÁTULA PARA CONFEITARIA, LÂMINA EM AÇO INOX DE 25 CMS, RETA SEM FIO, CABO EM POLIPROPILENO TIPO: ESPÁTULA DE CONFEITARIA	4
050	ESPUMADEIRA DE AÇO INOX COM CABO EM AÇO INOX.	9

051	EXPOSITOR DE DOCES EM VIDRO E AÇO INOX, COM 2 ANDARES	1
052	EXPOSITOR DE TORTAS, MATERIAL VIDRO, DIÂMETRO 30 CMS	2
053	FACA COM LÂMINA DE INOX, CABO EM POLIPROPILENO, EXTENSÃO DA LÂMINA:5 CM TIPO: FACA DE OFICIO (TORNEAMENTO)	15
054	FACA COM LÂMINA DE INOX, CABO EM POLIPROPILENO, EXTENSÃO DA LÂMINA: 12 CM TIPO: FACA DE DESOSSA	15
055	FACA COM LÂMINA DE INOX, CABO EM POLIPROPILENO, EXTENSÃO DA LÂMINA: 8 CM TIPO: FACA DE LEGUMES	15
056	FACA COM LÂMINA EM INOX, CABO EM POLIPROPILENO, EXTENSÃO DA LÂMINA 14 CM TIPO: CUTELO	3
057	FACA DE INOX, LÂMINA PROFISSIONAL, CABO EM POLIPROPILENO, EXTENSÃO DA LÂMINA 17 CM PONTA RETA; TIPO: FACA DE CHEF	25
058	FACA DE SERVIÇO, PADRÃO HOTEL, TODA EM AÇO INOXIDÁVEL, LÂMINA SERRILHADA APLICAÇÃO ESPECÍFICA PARA CARNES	60
059	FACA, USO PROFISSIONAL, LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL, SERRILHADA, TAMANHO DA LÂMINA: 20 CMS, CABO EM POLIPROPILENO TIPO: FACA SERRA	3
060	FACAS DE SERVIÇO, PADRÃO HOTEL, TODA EM AÇO INOXIDÁVEL APLICAÇÃO ESPECÍFICA PARA PEIXES, LÂMINA ESPATULADA SEM FIO	60
061	FACAS TIPO SERVIÇO PADRÃO HOTEL, LÂMINA E CABO EM AÇO INOXIDÁVEL,	60
062	FORMA PARA BOLO EM ALUMÍNIO COM CENTRO ELEVADO DIMENSÕES : (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 26,2 CM X 26,2 CM X 8,7 CM TIPO : FORMA DE BOLO	5
063	FORMA PARA PÃO TIPO PÃO DE FORMA, EM ALUMÍNIO DIMENSÕES : (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 25,9 CM X 12,5 CM X 7,5 CM	10
064	FORMA PARA TORTAS RASA COM BORDA DETALHADA EM ALUMÍNIO, COM FUNDO REMOVÍVEL DIMENSÕES : (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 25 CM X 25 CM X 4,5 CM	10
065	FORMA PARA TORTAS RASA COM BORDA DETALHADA, EM ALUMÍNIO, COM FUNDO REMOVÍVEL DIMENSÕES : (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 17,2 CM X 17,2 CM X 3,5 CM	10
066	FRIGIDEIRA EM AÇO INOX, DIÂMETRO 30 CMS, FUNDO TRIPLO TIPO: SAUTEUSE	30
067	FRIGIDEIRA EM INOX COM REVESTIMENTO INTERNO EM MATERIAL ANTIADERENTE DIÂMETRO 20 CMS TIPO: FRIGIDEIRA	8
068	FUNIS	02
069	GARFOS TIPO SERVIÇO PADRÃO HOTEL, CORPO E HASTES EM AÇO INOXIDÁVEL	60
070	LUVA PROTETORA DE MALHA DE AÇO, 5 DEDOS MASCULINA, MÃO ESQUERDA	01
071	LUVA TÉRMICA	02
072	MANGAS DE CONFEITAR DESCARTÁVEL MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE, TAMANHO 40 CMS	50
073	MANGAS DE CONFEITAR DESCARTÁVEL MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE, TAMANHO 30 CMS	20

074	MOEDOR DE PIMENTA EM INOX	02
075	PANELA EM AÇO INOX COM TAMPA EM INOX E CABO EM INOX, FUNDO EM REVESTIMENTO TRIPLO DIMENSÕES: (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 334MM X 181MM X 122MM DIÂMETRO: 16CM	10
076	PANELA EM AÇO INOX COM TAMPA EM INOX E CABO EM INOX, FUNDO EM REVESTIMENTO TRIPLO DIMENSÕES: (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 414MM X 222MM X 150MM DIÂMETRO: 20CM	10
077	PANELA EM AÇO INOX COM TAMPA EM INOX E CABO EM INOX, FUNDO EM REVESTIMENTO TRIPLO DIMENSÕES: (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 453MM X 263MM X 172MM DIÂMETRO: 24CM	10
078	PANELA EM AÇO INOX, CABO E ALÇA EM MATERIAIS RESISTENTES A TEMPERATURA, COM VÁLVULA DE SEGURANÇA E TRAVA, CAPACIDADE 6 LITROS DIMENSÕES : (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 445MM X 247MM X 231MM; DIÂMETRO: 22 CM TIPO: PANELA DE PRESSÃO	9
079	PANELA EM ALUMÍNIO COM FUNDO PERFURADO PRÓPRIA PARA COZIMENTO A VAPOR, DIMENSÕES DIMENSÕES : (COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA) 29,6 CM X 22,3 CM X 10,8 CM DIÂMETRO: 20 CMS	9
080	PENEIRA CÔNICA, TIPO CHINOIS EM AÇO INOXIDÁVEL TAMANHO: ALTURA 24 CMS	9
081	PENEIRA RASA DE AÇO INOXIDÁVEL, COM HASTE, DIÂMETRO: 10 CMS	10
082	PENEIRA RASA DE AÇO INOXIDÁVEL, COM HASTE, DIÂMETRO: 14 CMS	10
083	PENEIRA RASA DE AÇO INOXIDÁVEL, COM HASTE, DIÂMETRO: 16 CMS	10
084	PENEIRA RASA DE AÇO INOXIDÁVEL, COM HASTE, DIÂMETRO: 8 CMS	10
085	PETISQUEIRA PEQUENA 4 CAVIDADES	10
086	PINÇAS EM AÇO INOX UTILIZAÇÃO CARNES	11
087	PINÇAS EM AÇO INOX UTILIZAÇÃO: PINÇAS DE GELO	2
088	PÍNCÉIS CULINÁRIOS	20
089	PIRES TIPO CAFÉ RASOS PADRÃO HOTEL, MATERIAL CERÂMICA, COR BRANCA, DIÂMETRO 11 CMS	20
090	PIRES TIPO CHÁ RASOS PADRÃO HOTEL, MATERIAL CERÂMICA, COR BRANCA, DIÂMETRO 14 CMS	20
091	PLACA DE CORTE COR AMARELA MEDIDAS 50X30X1,5 MATERIAL POLIPROPILENO	1
092	PLACA DE CORTE COR AZUL MEDIDAS 50X30X1,5 MATERIAL POLIPROPILENO	1
093	PLACA DE CORTE COR BRANCA MEDIDAS 50X30X1,5 MATERIAL POLIPROPILENO	30
094	PLACA DE CORTE COR VERDE MEDIDAS 50X30X1,5 MATERIAL POLIPROPILENO	1
095	PLACA DE CORTE COR VERMELHA MEDIDAS 50X30X1,5 MATERIAL POLIPROPILENO	1

096	PRATOS DE SOBREMESA PADRÃO HOTEL, MATERIAL CERÂMICA, COR BRANCA, DIÂMETRO 19 CMS	40
097	PRATOS FUNDO PADRÃO HOTEL, MATERIAL CERÂMICA, COR BRANCA, DIÂMETRO 27 CMS	40
098	PRATOS PARA MASSA PADRÃO HOTEL, MATERIAL CERÂMICA, COR BRANCA, DIÂMETRO 29 CMS	8
099	PRATOS RASOS PADRÃO HOTEL, MATERIAL CERÂMICA, COR BRANCA, DIÂMETRO 27 CMS	60
100	RALADOR DE QUEIJO E LEGUMES C/ 4 FACES DIFERENTES CORTES EM INOX	07
101	RASPADEIRA PARA CHAPA Nº 12	02
102	RECHAUD 77 L	02
103	REFRATÁRIO DE VIDRO (OVAL)	03
104	REFRATÁRIOS DE PORCELANA	02
105	REFRATÁRIOS DE VIDRO (RETANGUAR)	28
106	ROLOS PARA MASSA	05
107	SACA ROLHAS	03
108	SOUSPLAT EM MATERIAL RÍGIDO, COM REVESTIMENTO EM MATERIAL LAVÁVEL REISTENTE DIÂMETRO: 35CM	3
109	TAÇAS DE ESPUMANTE, TIPO FLUTE, MATERIAL CRISTAL DE VIDRO TRANSPARENTE PRODUZIDO POR CORTE A FRIO,	4
110	TAÇAS DE VINHO TIPO ISO, MATERIAL CRISTAL DE VIDRO, TRANSPARENTE CAPACIDADE 210 ML PRODUZIDO POR CORTE A FRIO,	6
111	TAÇAS DE VINHO, TIPO BRANCO, MATERIAL CRISTAL DE VIDRO TRANSPARENTE PRODUZIDO POR CORTE A FRIO,	6
112	TAÇAS TIPO COQUETEL PRODUZIDA EM CRISTAL DE VIDRO POR CORTE A FRIO, CAPACIDADE 280 ML	6
113	TIGELA DE AÇO INOX, TIPO BOWL, REDONDA FUNDA, DIÂMETRO 30 CMS	20
114	TIGELA DE AÇO INOX, TIPO BOWL, REDONDA, FUNDA DIÂMETRO 20 CMS	20
115	TIGELA DE CERÂMICA, COM EXTERIOR ESTRIADO, COR: BRANCA DIÂMETRO 6 CMS; TIPO RAMEQUIN	20
116	TIGELA DE CERÂMICA, COM EXTERIOR ESTRIADO, COR: BRANCA DIÂMETRO 8 CMS; TIPO RAMEQUIN	20
117	TIGELA DE CERÂMICA, TIPO BOWL REDONDA, FUNDA, COR: BRANCA, DIÂMETRO 30 CMS	10
118	TIGELA DE CERÂMICA, TIPO BOWL REDONDA, FUNDA, COR: BRANCA, DIÂMETRO 40 CMS	5
119	TRAVESSA CERÂMICA, REATANGULAR, RASA COMPRIMENTO 45 CMS, COR BRANCA	5
120	TRAVESSA DE SERVIÇO, MATERIAL: VIDRO, RETANGULAR, RASA, COMPRIMENTO: 30 CMS	5
121	XÍCARA TIPO CAFÉ PADRÃO HOTEL, MATERIAL CERÂMICA, COR BRANCA, CAPACIDADE 75 ML	10
122	XÍCARA TIPO CHÁ PADRÃO HOTEL, MATERIAL CERÂMICA, COR BRANCA, CAPACIDADE 190 ML	10
123	SIFAO GASTRONOMICO	02

3.2.2. Laboratório de Panificação e Confeitaria

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
01	AMASSADEIRA, MASSEIRA COM ESPIRAL. CAPACIDADE 5 KG. CARACTERÍSTICAS: CUBA EM AÇO INOX, GRADES DE PROTEÇÃO CROMADA, ESPIRAL EM FERRO FUNDIDO. MARCA G. PANIZ.	01
02	ARMÁRIO DE FERMENTAÇÃO PARA PÃO FRANCÊS COM CAPACIDADE PARA 20 ASSADEIRAS	01
03	ARMÁRIO FERMENTAÇÃO PARA PÃO DOCE COM CAPACIDADE PARA 20 ASSADEIRAS E TAMANHO 58 CM X 68 CM;	01
04	BALANÇA ELETRÔNICA DE MESA COM CAPACIDADE DE 30 KG; DISPLAY DUPLO.	01
05	BATEDEIRA PLANETÁRIA DOMÉSTICA;	02
06	CILINDRO INDUSTRIAL, MODELO A 330	01
07	DIVISORA DE COLUNA PARA PÃO COM CAPACIDADE DE 30 PÃES POR OPERAÇÃO;	01
08	FOGÃO A GÁS TIPO DOMÉSTICO, CAPACIDADE 06 BOCAS, COR BRANCA.	01
09	FOGÃO A GÁS TIPO INDUSTRIAL COM 06 BOCAS E COMBUSTÕES EM FERRO FUNDIDO, QUEIMADORES DUPLOS E BANDEJAS COLETORAS DE GORDURA;	01
10	FORNO COMBINADO, AQUECIMENTO A GÁS. DIMENSÃO 810 MM X 910 X 790. CARACTERÍSTICAS: CAPACIDADE 220 REFEIÇÕES, PAINEL DIGITAL INTELIGENTE. VOLTAGEM 220V. MARCA: WICTORY/LTEDESCO	01
11	FORNO DE MICROONDAS, MARCA ELETROLUX, CAPACIDADE PARA 45 L. 220V	01
12	FORNO INDUSTRIAL A GÁS COM CAVALETE COM CAPACIDADE DE 100 LITROS.	01
13	FORNO TURBO A GÁS, COM 05 ASSADEIRAS, AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO 220V, COR GELO, MODELO PRP5000, MARCA PROGAS.	01
14	FREEZER VERTICAL, MARCA TERMISA	01
15	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO, CAPACIDADE 2 LITROS, VOLTAGEM	02

	220V, 03 VELOCIDADES COM PULSAR	
16	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM CAPACIDADE PARA 2 LITROS EM AÇO INOX, ALTA ROTAÇÃO (25 RPM), POTÊNCIA 800W, MARCA FAK. TENSÃO DE 110/220 VOLTS.	02
17	MODELADORA DE PÃO COM PEDESTAL PARA MODELAR DIVERSOS TIPOS DE PÃES COM ROLO DE MEDIDA APROXIMADA DE 35 CM E 220V;	01
18	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS (DOMÉSTICO)	01
19	REFRIGERADOR VERTICAL COM PORTA DE VIDRO, COR BRANCA, CAPACIDADE 497 L, MEDINDO 202,1CM (A) X 67,5CM (L) X 85CM (P). MARCA VENAX	02
20	. FREEZER VERTICAL, COM 01 PORTA, CAPACIDADE 300L, COR BRANCA,	01
	UTENSÍLIOS	QUANTIDADE
01	ABRIDOR DE GARRAFA EM ALUMÍNIO	06
02	ASSADEIRA INDUSTRIAL REDONDA EM ALUMÍNIO DIÂMETRO 20 CM;	04
03	ASSADEIRA INDUSTRIAL REDONDA EM ALUMÍNIO DIÂMETRO 25 CM;	04
04	ASSADEIRA INDUSTRIAL REDONDA EM ALUMÍNIO DIÂMETRO 30 CM;	04
05	ASSADEIRA RETANGULAR ALTA EM ALUMÍNIO REFORÇADO APROXIMADAMENTE 20 X 30 CM;	04
06	ASSADEIRA RETANGULAR ALTA EM ALUMÍNIO REFORÇADO APROXIMADAMENTE 25 X 35 CM;	04
07	ASSADEIRA RETANGULAR ALTA EM ALUMÍNIO REFORÇADO APROXIMADAMENTE 32 X 46 CM;	03
08	ASSADEIRAS	27
09	BICO BABADO	10
10	BICO FOLHA	10
11	BICO PERLÊ	10
12	BICO PERLÊ RISCADO	10
13	BICO PÉTALA	10
14	BICO PITANGA	10
15	BOLEADOR DE FRUTAS E VERDURAS EM INOX	04

16	BOWLS DE INOX COM TAMPA	07
17	BOWLS DE INOX SEM TAMPA	09
18	BOWLS DE PORCELANA	05
19	CAÇAROLAS/ PANELAS	10
20	COADOR DE FIOS DE OVOS	10
21	COLHER DE CAFÉ EM AÇO INOX	10
22	COLHER DE SOBREMESA PARA MESA INOX	10
23	COLHER DE SOPA PARA MESA EM INOX	10
24	COLHERES DE SOPA	50
25	COLHERES MEDIDORAS	05
26	CONCHA PARA SORVETE	02
27	CONCHAS	11
28	CORTADORES DE MASSA (DIVERSOS FORMATOS)	15
29	ESPÁTULA DE CHAPA DE METAL COM CABO DE MADEIRA	04
30	ESPÁTULA PARA BOLO	08
31	ESPREMEDOR DE LIMÃO	05
32	ESTEIRAS PARA PÃO FRANCÊS	05
33	EXPOSITORES DE TORTA (PORCELANA)	02
34	EXPOSITORES DE TORTA (VIDRO)	02
35	FORMA PARA BOLO AMERICANO	26
36	FORMA PARA BOLO COM FURO CENTRAL	05
37	FORMA PARA TORTA FUNDO REMOVÍVEL ANTIADERENTE TAMANHO 26 CM (ALTA)	04
38	FORMA PARA TORTA FUNDO REMOVÍVEL ANTIADERENTE TAMANHO 22 CM (ALTA)	04
39	FORMA PARA TORTA FUNDO REMOVÍVEL COM FECHO LATERAL TAMANHO MÉDIO EM ALUMÍNIO	04
40	FORMA PARA TORTA FUNDO REMOVÍVEL COM FECHO LATERAL TAMANHO PEQUENO EM ALUMÍNIO	04
41	FORMAS DE SILICONE	33
42	FORMAS DIVERSAS FORMATOS	59
43	FORMAS PARA CUPCKES	28
44	FORMAS PARA EMPADAS	39
45	FORMAS PARA PÃO DE FORMA	04
46	FORMAS PARA PIZZA FORMATO CONE	36

47	FORMAS PARA TARTALETES	23
48	FORMAS REDONDAS PARA BOLO	30
49	FORMAS REDONDAS PARA PIZZA	06
50	FORMAS RETANGULARES PARA BOLO	15
51	GARFOS	26
52	JARRAS	14
53	PANELAS DE PRESSÃO	01
54	PANOS DE CHÃO DE ALGODÃO	10
55	PAPEIRO EM ALUMÍNIO REFORÇADO	04
56	PEGADORES DE GELO	08
57	PEGADORES DE MASSA	07
58	PEGADORES DE SALADA	02
59	PENEIRAS	30
60	PÍNCÉIS CULINÁRIOS	16
61	PIRES	42
62	PRATOS FUNDOS	34
63	PRATOS PARA SOBREMESA	14
64	PRATOS RASOS	40
65	RALADORES	04
66	RAMEKINS	13
67	REFRATÁRIO DE VIDRO (OVAL)	03
68	REFRATÁRIOS DE PORCELANA	02
69	REFRATÁRIOS DE VIDRO (RETANGUAR)	28
70	ROLOS PARA MASSA	15
71	SACA ROLHAS	03
72	SACO DE CONFEITEIRO EM PLÁSTICO	10
73	SAUTÉES	10
74	SILPATS	20
75	TÁBUAS PARA CORTE (POLIETILENO)	20
76	TRAVESSAS DE INOX PARA SERVIR	05
77	XÍCARAS	35
78	SIFAO GASTRONOMICO	02

3.2.3. Laboratório de Técnicas de Serviço, Coquetelaria e Degustação

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
------	--------------	------------

01	BALANÇA ELETRÔNICA DE MESA COM CAPACIDADE DE 30 KG; DISPLAY DUPLO.	01
02	BANCADA INOX COM 2 CUBAS E BATENTE DE TRABALHO	01
03	Mesas de Serviço	08
04	Cadeiras de Serviço	40
05	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO, COM LEITURA EM INTERVALOS DE 1 G.	
06	BATEDEIRA TIPO PLANETÁRIA, TENSÃO: 220 VOLTS, POTÊNCIA 840W, COM HASTES E TIGELA PRÓPRIA	01
07	COIFA COM EXAUSTOR PARA FOGÃO DE 04 BOCAS, TENSÃO 220V	01
08	FOGÃO A GÁS TIPO INDUSTRIAL 4 BOCAS PARA EMBUTIR EM BANCADA	01
09	FORNO DE MICROONDAS, MARCA ELETROLUX, CAPACIDADE PARA 45 L. 220V	01
10	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL TENSÃO 220 VOLTS, COPO EM AÇO INOX POTÊNCIA MÍNIMA 1200 W COM TODOS OS ACESSÓRIOS ORIGINAIS, CAPACIDADE 4 LITROS	04
11	MIXER ELÉTRICO MANUAL, TENSÃO: 220 VOLTS, POTÊNCIA MÍNIMA 400 W, 2 VELOCIDADES, COM COPO PRÓPRIO E SUPORTE	02
12	PROCESSADOR DE ALIMENTOS SEMI INDUSTRIAL	01
13	MÁQUINA DE GELO	01
14	REFRIGERADOR VERTICAL COM PORTA DE VIDRO, COR BRANCA, CAPACIDADE 497 L, MEDINDO 202,1CM (A) X 67,5CM (L) X 85CM (P). MARCA VENAX	01
	UTENSÍLIOS	QUANTIDADE
01	Faca de inox, lâmina profissional, cabo em Polipropileno, extensão da lâmina 17 cm ponta reta; tipo: Faca de Chef	1
02	Faca com lâmina de inox, cabo em polipropileno, extensão da lâmina:5 cm tipo: Faca de Ofício (Torneamento)	4
03	Peneira cônica, tipo Chinois em aço inoxidável tamanho: altura 24 cms	1
04	Peneira rasa de aço inoxidável, com haste, diâmetro: 8 cms	2
05	Peneira rasa de aço inoxidável, com haste, diâmetro: 10 cms	2
06	Frigideira em inox com revestimento interno em material antiaderente diâmetro 20 cms tipo: Frigideira	2
07	Panela em Aço inox com tampa em inox e cabo em inox, fundo em revestimento triplo dimensões: (comprimento x largura x altura) 334mm x 181mm x 122mm diâmetro: 16cm	4

08	Espátula para confeitaria, lâmina em aço inox de 25 cms, reta sem fio, cabo em polipropileno tipo: espátula de confeitaria	1
09	Tigela de aço inox, tipo bowl, redonda, funda diâmetro 20 cms	5
10	Tigela de cerâmica, com exterior estriado, cor: branca diâmetro 8 cms; Tipo Ramequin	8
11	Facas tipo serviço padrão hotel, lâmina e cabo em aço inoxidável,	30
12	Garfos tipo serviço padrão hotel, corpo e hastes em aço inoxidável	30
13	Colheres tipo serviço padrão hotel, corpo e cabo em aço inoxidável	30
14	Colher tipo sobremesa padrão hotel, toda em aço inoxidável	30
15	Colher tipo café, padrão hotel, toda em aço inoxidável	30
16	Colher tipo chá, padrão hotel, toda em aço inoxidável	30
17	Facas de serviço, padrão hotel, toda em aço inoxidável aplicação específica para peixes, lâmina espatulada sem fio	30
18	Faca de serviço, padrão hotel, toda em aço inoxidável, lâmina serrilhada aplicação específica para carnes	30
19	Sousplat em material Rígido, com revestimento em material lavável resistente diâmetro: 35cm	30
20	Pratos rasos padrão hotel, material cerâmica, cor branca, diâmetro 27 cms	30
21	Pratos fundo padrão hotel, material cerâmica, cor branca, diâmetro 27 cms	20
22	Pratos para massa padrão hotel, material cerâmica, cor branca, diâmetro 29 cms	10
23	Pratos de sobremesa padrão hotel, material cerâmica, cor branca, diâmetro 19 cms	30
24	Pires tipo chá rasos padrão hotel, material cerâmica, cor branca, diâmetro 14 cms	30
25	Xícara tipo chá padrão hotel, material cerâmica, cor branca, capacidade 190 ml	20
26	Xícara tipo café padrão hotel, material cerâmica, cor branca, capacidade 75 ml	20
27	Pires tipo café rasos padrão hotel, material cerâmica, cor branca, diâmetro 11 cms	30
28	Taças de vinho tipo ISO, material Cristal de Vidro, transparente capacidade 210 ml produzido por corte a frio,	30
29	Taças de Vinho, tipo branco, material Cristal de Vidro transparente produzido por corte a frio,	30
30	Taças de espumante, tipo flute, material Cristal de vidro transparente produzido por corte a frio,	30
31	Copos tipo Highball, retos, capacidade 290 mls tipo long drink em cristal de vidro produzido por corte a frio,	15

32	Copos tipo Old Fashioned, produzido em cristal de vidro por corte a frio, capacidade 215 ml	15
33	Copos tipo On the Rocks, reto, produzido em cristal de vidro por corte a frio, capacidade	15
34	Taças tipo Margarita produzida em cristal de vidro por corte a frio, capacidade 300 ml	15
35	Taças tipo Coquetel produzida em cristal de vidro por corte a frio, capacidade 280 ml	15
36	Cálices tipo digestivo, produzidos em cristal de vidro por corte a frio, capacidade de 45 ml	30
37	Copo tipo Americano, produzido em cristal de vidro por corte a frio, capacidade de 250 ml	20
38	Copo tipo Short Drink produzido em cristal de vidro por corte a frio, capacidade de 210 ml	15
39	Copo para doses, produzido em cristal de vidro por corte a frio, capacidade 60 ml tipo caballito	15
40	Taças tipo hurricane- coqueteis produzida em cristal de vidro por corte a frio capacidade 480 ml	10
41	Dosador de bebidas em inox, capacidade 40 ml	2
42	Dosador de bebidas em inox, capacidade 50 ml	2
42	Balde em inox, para utilização culinária	1
43	Pinças em aço inox utilização: pinças de gelo	3
44	Coqueteleira com copo e taça em aço inoxidável, altura 23 cms	3
45	Colher em aço inox, própria para o preparo de coqueteis, (comprimento x largura x altura) 30,7 cm x 3,3 cm x 1,2 cm	2
46	Abridor de garrafa em aço inox com abridor de latas acoplado.	3
47	Copos de material rígido transparente, com graduação em mls	4
48	Descascador de alimentos, com corpo em material rígido e lâmina em aço inox.	2
49	Assadeira Retangular rasa em alumínio dimensões : (comprimento x largura x altura) 39,2 cm x 28,2cm x 3,6 cm	4
50	Mangas de confeitaria descartável material: plástico resistente, tamanho 20 cms	25
60	SACA ROLHAS	03
62	SIFAO GASTRONOMICO	02
63	TÁBUAS PARA CORTE (POLIETILENO)	6
	BANDEJAS EM MATERIAL RÍGIDO RESISTENTE TAMANHO 45 CMS	04

A estrutura administrativa do *Campus* conta com Unidades Organizacionais responsáveis

pela gestão e monitoramento dos bens. No caso dos itens utilizados pelo Curso, a Coordenação de Material, Patrimônio e Serviços Gerais responde pela gestão patrimonial, limpeza e conservação predial, e, manutenção corretiva de bens. No que tange aos equipamentos de informática, a Coordenação de Tecnologia da Informação e Comunicação tem a responsabilidade de, a cada 06 (seis) meses, realizar a manutenção preventiva dos computadores do *Campus* Cabo de Santo Agostinho e adotar as medidas necessárias relacionadas à manutenção corretiva de itens de tecnologia da informação.

REFERÊNCIAS

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

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

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

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

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

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

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

BRASIL. Projeto Político Pedagógico do Curso Técnico em Meio Ambiente. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco - IFPE/SETEC/MEC. Garanhuns, 2012.

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.

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

MEC/SETEC. Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=11394&Itemid=>. Acesso em: 10 jun. 2013. Brasília/DF: 2012.

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

APÊNDICE – Programas dos Componentes Curriculares



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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CURSO TÉCNICO EM COZINHA	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA	
	Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Forma de Articulação com o Ensino Médio	Ano de Implantação da Matriz	
Subsequente	2016.2	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Habilidades e Técnicas Culinárias I	-	-	06	90	120	1º

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

EMENTA

Fluxo de cozinha. Brigada de Cozinha (cargos, funções, atribuições). Utensílios e equipamentos utilizados em unidades produtivas. Terminologia gastronômica. Bases de cozinha (fundos, espessantes, aromáticos, melhoradores de sabor, embelezadores). Princípios de cocção (transmissão de calor). Métodos de cocção. Auxiliares de métodos de cocção. Cortes de hortaliças e frutas. Molhos. Sopas. Ovos (estrelado, frito, assado, cozido, mexido, escalfado, cocotte, omelete, ranchero, suflê). Condimentos. Ervas e especiarias. Marinadas. Ficha técnica de preparação.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Adquirir conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas culinárias;

- Desenvolver habilidades em cortes de vegetais e bases da cozinha;
- Conhecer e aplicar métodos e técnicas de cozinha;
- Conhecer e harmonizar ervas, especiarias e temperos;
- Criar e/ou executar preparações.
- Desenvolver habilidades e técnicas culinárias aplicadas a produtos alimentícios, com exceção de produtos cárneos.

METODOLOGIA

- Aulas, teórico-práticas em ambiente multicomponente curricular, para a investigação, reflexão e elaboração do conhecimento e exercício do poder crítico;

AVALIAÇÃO

- Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas) e práticas;
- Observações de comportamento e atitudes;
- Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

<ul style="list-style-type: none"> • Introdução à Gastronomia (cozinha) • Brigada de Cozinha, • Fluxograma de Restaurante • Higiene e Segurança no local de trabalho • Bases da Cozinha e principais utensílios • Cortes (principais tipos e suas utilizações em vegetais) • Agentes Aromáticos: definição e função • Fundos: definição, classificação • Agentes Espessantes: definição, classificação • Embelezadores: definição, classificação • Cutelaria: principais utensílios utilizado na cozinha 	06 12 06
<p>Molhos, Sopas e Marinada Molhos: definição, classificação e principais tipos Sopas: definição, classificação e principais tipos Marinadas Condimentos Ervas e Especiarias</p>	06
<p>Princípios e Métodos de cocção Definição Princípios de cocção: definição de calor, efeito do calor nos alimentos Transmissão de calor: condução, convecção e radiação Métodos de cocção: classificação e principais exemplos</p>	06
<ul style="list-style-type: none"> • Ovos, Indicadores culinários e Ficha técnica Principais técnicas utilizadas com ovos Indicadores culinários: definição e importância dentro de uma cozinha Ficha técnica: definição e uso em restaurantes 	06
<ul style="list-style-type: none"> • Prática – Uso da cutelaria, principais cortes 	12
Prática – fundos e agentes aromáticos.	12
Prática – molhos sopas e espessantes	18
Prática – métodos de cocção	06
Prática - ovos	06

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ARAÚJO, M.C.W. et al. **Alquimia dos Alimentos**. Editora Senac –DF. 2009.
- FARROW, JOANNA. **Escola de Chefs**. Editora Manole, 2009.
- KOSËV et al. **400G: Técnicas de Cozinha**. IBEP Nacional. 2007
- MCFADDEN, CHRISTINE. **O Livro do Cozinheiro: os utensílios essenciais e como utilizá-los**. Editora Estampa, 2004
- SEBESS, MARIANA. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2007.352p.
- TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. Porto Alegre: EDUCS, 2000.370 Pág.
- WERLE, LOUKIE & COX, JILL. **Ingredientes**. Editora Könemann, 2005.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ELLIOT, R. **101 Dicas Essenciais de Legumes e Verduras**. SÃO PAULO: EDIOURO, 1998. 72 pág.
- FARROW ,JOANNA. **Molhos**. Editora Manole, 2004
- GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Editora Objetiva, 2003, 432p.
- MAROUKIAN, F. **Segredo dos Chefs - As Melhores Técnicas dos Mestres da Gastronomia Atual**. São Paulo: PUBLIFOLHA, 2006.224 pág.
- .
- PAIOTTI ,JAMES. **Arte e Técnica na Cozinha**. Editora Varela, 2004.
- PETERSON ,JAMES. **O Essencial da Cozinha**. Editora Könemann, 2000
- VIEIRA, S; FREUND, F. T. ZUANETTI, R. **O Mundo da Cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro: SENAC, 2001.112 Pág.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CURSO TÉCNICO EM COZINHA	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA	
	Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Forma de Articulação com o Ensino Médio	Ano de Implantação da Matriz	
Subsequente	2016.2	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	História da Gastronomia	-	-	02	30	40	1º

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

EMENTA

A gastronomia e a cultura: sua história, seu simbolismo, sua arte e evolução através dos tempos e a importância de seu conhecimento na formação dos profissionais na área gastronômica. História da alimentação do homem. Surgimento dos modelos alimentares: do alimento à alimentação. A

transformação da alimentação devido à evolução mundial. A superação do modelo alimentar europeu.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Compreender a relação entre a teoria estética e a arte culinária.
2. Entender a influência da história da humanidade e do desenvolvimento das nações na arte culinária;
3. Conhecer a relação entre a cultura dos povos e a história da gastronomia;
4. Entender o desenvolvimento da gastronomia ao longo dos grandes movimentos da história dos povos.

Estudar as influências das diversas culturas e da história dos povos sobre a construção da arte culinária e da gastronomia.

METODOLOGIA

- Aulas, teórico-práticas em ambiente multicomponente curricular, para a investigação, reflexão e elaboração do conhecimento e exercício do poder crítico;

AVALIAÇÃO

- Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas) e práticas;
- Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

• Cultura: conceitos e definições	03
• Alimentação na pré-história	03
• Grandes civilizações e a agricultura	03
• Evolução da alimentação na Europa:	12
• Período Clássico	
• Idade Média	
• Renascimento	
• Idade Moderna	
• Contemporaneidade	
• História da alimentação no Brasil	06
• Alimentação indígena	
• Brasil Colonial	
• Brasil Imperial	
• Brasil República	
• Brasil Contemporâneo	
	03

- | | |
|--|--|
| • Movimentos gastronômicos contemporâneos | |
|--|--|

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• ALMEIDA, R. C. M. Gastronomia: história e cultura. São Paulo: Hotec, 2006.• CAVALCANTI, M. L. M. Esses Pratos Maravilhosos e seus Nomes Esquisitos. Recife, Casa Publicadora Brasileira, 2013• BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. O que é gastronomia. São Paulo: Brasiliense, 2007.• CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004. |
|--|

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• DALBY, A. Sabores perigosos: a história das especiarias. São Paulo: SENAC, 2009.• FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5 ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2011.• FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.• GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno dicionário de gastronomia. Editora Objetiva, 2003.• KURLANSKY, M. Sal: uma história do mundo. 2 ed. São Paulo: SENAC, 2010.• LODY, R. O Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC, 2008.• MARCHESI, G.; VERCELLONI, L. A mesa posta: história estética da cozinha. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.• MONTANASSI, M. Comida como cultura. São Paulo: SENAC, 2010.• ARAÚJO, W. M. C. Da alimentação à gastronomia. Brasília: UNB, 2005. |
|--|

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

CURSOS TÉCNICOS

CURSO TÉCNICO EM COZINHA	EIXO TECNOLÓGICO/ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

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

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C.H. TOTAL (H/A)	C.H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Higiene na Produção de Alimentos	-	-	03	60	45	1

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

EMENTA

Considerações gerais sobre higiene. Princípios básicos da higienização. Elementos de limpeza e sanitização. Perigos biológicos, físicos e químicos. Higiene alimentar, ambiental manipulador, equipamentos e utensílios. Principais leis, decretos e portarias em higiene dos alimentos. Doenças transmitidas por Alimentos (DTAs). Controle de qualidade em serviços de alimentação.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Utilizar os conhecimentos básicos de microbiologia para garantia da higiene e segurança na produção de alimentos;
- Conhecer a importância da utilização dos agentes de limpeza na produção de alimentos;

■ - Observar os procedimentos básicos de controle de DTA's na confecção de alimentos;

METODOLOGIA

- Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários.
- Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia.
- Visitas técnicas

AVALIAÇÃO

- ▲ Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas);
- ▲ Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
Unidade I – Riscos e Contaminações <ul style="list-style-type: none">• Tipos de Riscos Presentes em áreas de produção de alimentos• Contaminações e DTAs	6
Unidade II – Legislação sanitária voltada para alimentos <ul style="list-style-type: none">• Legislação Brasileira sobre higienização e contaminação de alimentos• Técnicas de Higienização de alimentos, equipamentos e estruturas	12
Unidade III – Programas de Boas Práticas <ul style="list-style-type: none">• BPF e APPCC• Noções de Aplicação de programas de boas práticas em ambientes de produção de alimentos.	12

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ANDRADE, N.J., MACÊDO, J.A.B. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1996, 181p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. **Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**. Aprovado pelo Decreto nº. 30691 de 29.3.52, alterado pelo Decreto nº. 1255, de 25.6.62. Brasília, 1980, 166p.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. **Resolução - RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002.
- 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.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. **Portaria nº 518**, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Portabilidade.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. **Portaria nº**

326, de 30 de julho de 1997. Dispõe o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.

- FIGUEIREDO, R.M. **DVA: guia prático para evitar DVA – Doenças veiculadas por alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos**. São Paulo: Manole, 2000.
- ICMSF. **APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1997. 378p.

BIBLIOGRAFIACOMPLEMENTAR

- BRASIL, **Decreto Municipal nº. 6.235**, de 30 de outubro de 1986. Aprova o Regulamento da Defesa e Proteção da Saúde no tocante a alimentos e à Higiene Habitacional e Ambiental. Rio de Janeiro, 30 de outubro de 1986.
- FIGUEIREDO, R.M. **As armadilhas de uma cozinha**. São Paulo: Manole, 2003.
- GERMANO, P.M.L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.
- HAZELWOOD, D., McLEAN, A.C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994. 140p.
- HOBBS, B.C., ROBERTS, D. **Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos**. São Paulo: Varela

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



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

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS

CURSO TECNICO EM COZINHA	EIXO TECNOLÓGICO/ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação como Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular Prática Profissional
 TCC Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal(H/A)		Nº. de Créditos	C.H.TOTAL (H/A)	C.H.TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Noções de Estrutura, Fluxo e Equipamentos de Cozinha	-	-	02	40	30	1

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

EMENTA

Noções de Estrutura Física de uma cozinha profissional, Materiais e Superfícies, técnicas de controle de Fluxo, utensílios e equipamentos , Higienização de materiais, Gestão de produção.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Compreender as necessidades específicas estruturais de uma cozinha profissional
- Entender os meios de produção e técnicas de gerenciamento e controle de fluxo em áreas de produção
- Conhecer os equipamentos principais, suas particularidades e funcionamento em ambientes de produção de alimentos.

METODOLOGIA

- Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários.

- Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia.
- Visitas técnicas

AVALIAÇÃO

- ▲ Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas);
- ▲ Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Unidade I – Estrutura Física de Cozinha Profissional <ul style="list-style-type: none"> • Estruturas físicas de cozinha, superfícies de contato, materiais permitidos e técnicas de higiene, conservação de estrutura em ambientes e dimensionamento de áreas de produção de alimentos 	15
Unidade II - Equipamentos de Cozinha <ul style="list-style-type: none"> • Principais equipamentos de cozinha profissional, Otimização de trabalho em cozinha, dimensionamento de equipamentos e produção, estruturação de equipamentos para produção de alimentos 	15
Unidade III - Fluxo de Produção <ul style="list-style-type: none"> • Fluxo de Produção em produção, técnicas de controle de fluxo, fluxo de insumos, funcionários e lixo, estoque e armazenamento de materiais 	15

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ABREU, E.S.de, SPINELLI, M.G.N., ZANARDI, A.M.P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição** – Um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2011.
- BRAGA, R. M.M. **Gestão da Gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2008.
- LOPES, E. A. **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA**. São Paulo: Varela, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Ed. Varela, 2003.
- MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração**. 4ed. São Paulo: Manole, 2002.
- MEZOMO, I.F.B. **Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração**. 5 ed. São Paulo: Manole, 2002.
- ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Editora Metha, 2007.
- 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.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
PERNAMBUCO

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS

CURSO TECNICO EM COZINHA	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA	
	Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Forma de Articulação com o Ensino Médio	Ano de Implantação da Matriz	
Subsequente	2016.2	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Cozinha Europeia	-	-	04	80	60	1º

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

EMENTA

Cozinha Portuguesa (História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações). **Cozinha Espanhola** (História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações). **Cozinha Francesa** (História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações). **Cozinha Italiana** (História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações). Cozinha Alemã (História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações). **Cozinha Grega** (História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações). **Cozinha Turca** (História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações). **Cozinha Judaica** (História, aspectos culturais e alimentares e principais preparações).

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Saber diferenciar as principais cozinhas da Europa;
- Conhecer as principais técnicas culinárias adotadas no diversos países estudados;
- Conhecer a cultura gastronômica das diversas regiões abordadas;
- Conhecer as principais preparações clássicas de cada país estudado.

Transmitir informações decorrentes das principais correntes gastronômicas do mundo e, enfatizar aspectos históricos, culturais e gastronômicos das principais cozinhas do mundo, além de promover o conhecimento básico das preparações mais importantes de cada país e suas específicas técnicas culinárias utilizadas.

METODOLOGIA

- Aulas, teórico-práticas em ambiente multicomponente curricular, para a investigação, reflexão e elaboração do conhecimento e exercício do poder crítico;

AVALIAÇÃO

- Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas) e práticas;
- Observações de comportamento e atitudes;
- Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

COZINHA FRANCESA	05
HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA	05
PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS	
PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA	05
Principais preparações	
COZINHA ITALIANA	05
HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA	
PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS	10
	10
PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA	05
	05
Principais preparações	05
Cozinha Portuguesa, Espanhola e Alemã	05
HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA	
PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS	
PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA	
Principais preparações	
Cozinha Grega, Turca e Judaica	
HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA	
PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS	

PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA

Principais preparações

PRÁTICA – COZINHA FRANCESA

Prática – Cozinha Italiana

Prática – Cozinha Portuguesa

Prática – Cozinha Espanhola

Prática – Cozinha Alemã

Prática – Cozinha Grega, Turca e Judaica

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KONEMANN. **Especialidades Francesas**. São Paulo: Konemann Editora, 2008.

LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo - Mediterrâneo e Europa Central**. São Paulo: Editora Larousse, 2007. ISBN: 8576350815.

LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo – Europa e Escandinávia**. São Paulo: Editora Larousse, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSIS, K. **Viajando na Cozinha: Dicas, Truques e Receitas**. São Paulo: Editora Senac, 2006.

KONEMANN. **Culinária: Espanha - Especialidades Espanholas**. São Paulo: Konemann Editora, 2008.

PIRAS, C.; MEDAGLIANI, E. **Culinária Itália**. São Paulo: Editora Konemann, 2000.

H.F. ULLMANN. **Culinária Grécia**. Editora Paisagem, 2011.

ROMER, J; DITTER, M; DOMINE, A. **Especialidades Europeias**. São Paulo: Konemann Editora, 2008.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CURSO TECNICO EM COZINHA	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA	
	Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Forma de Articulação com o Ensino Médio	Ano de Implantação da Matriz	
Subsequente	2016.2	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Gastrotecnia	-	-	03	60	45	1º

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

EMENTA

Fundamentos da gastrotecnia. Noções de peso, medidas e equivalência, per capita, fator de correção e fator de cocção. Princípios técnicos e conceituais necessários para o estudo da aquisição dos alimentos, armazenamento, pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos, ressaltando as transformações químicas, físicas e organolépticas em decorrência dos procedimentos ocorridos em vários processos culinários.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

5. Adequar o método culinário ao alimento de forma a preservar o seu valor nutricional;
6. Compreender a noção de equivalentes de alimentos do mesmo grupo;
7. Compreender alterações sofridas pelos alimentos ao longo do processo de cocção e aplicação na culinária saudável;
8. Conhecer características químicas dos nutrientes mais envolvidos nos processos culinários dos alimentos
9. Leite e derivados; carne peixe e ovos; leguminosas; cereais; legumes;
10. Conhecer os meios físicos que envolvem os métodos culinários;
11. Definir os conceitos básicos e importância da gastrotecnia para a ciência dos alimentos;
12. Relacionar o método culinário com as características do alimento, de forma a valorizar o mais possível as suas características organolépticas;
13. Sistematizar e aplicar a noção de equivalente em alimentos crus e cozinhados;
14. Proporcionar aos alunos o domínio do conhecimento sobre o alimento e sua composição e as principais técnicas de preparo, visando à preservação dos nutrientes anti e pós processamento/tratamento

METODOLOGIA

- Aulas, teórico-práticas em ambiente multicomponente curricular, para a investigação, reflexão e elaboração do conhecimento e exercício do poder crítico;

AVALIAÇÃO

- Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas) e práticas;
- Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Estudo das transformações culinárias do alimento	02
Métodos Culinários;	02
Métodos de aquecimento em que o meio de transporte do calor é a água	04
Branquear, escalfar, cozer, cozer a vapor, cozer sob pressão;	
Métodos de aquecimento em que o meio de transferência do calor é a água e a gordura	04
Guisar e escalfar;	
Métodos de aquecimento em que o meio de transferência do calor é o ar	04
Assar no espeto, grelhar e assar no forno;	
Tipos de fornos – tradicionais, convecção e micro-ondas;	
Métodos de aquecimento em que o meio de transferência do calor é a gordura	04
Fritar e saltar	
Aulas teórico-práticas	20
Pão e Equivalentes	
Leite e Derivados	
Fermentação Biológica e Química	
Produtos Hortícolas	
Carne e Peixes	

Ovos Leguminosas/ Alimentação Vegetariana Tópicos especiais em gastronomia: Noção de equivalentes em alimentos crus e cozido	04
--	----

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<ul style="list-style-type: none"> • CAMARGO, E.B.; BOLHETO, R. A. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. Manual de Laboratório. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2012. • ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007. • PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 2 ed. São Paulo: Manole 2006
--

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<ul style="list-style-type: none"> • ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORG, L. A.; Alquimia dos Alimentos. 2 ed. São Paulo: Editora Senac, 2012. • DOMENE, S. M. A. Técnica dietética- Teoria e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. • GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno dicionário de gastronomia. Editora Objetiva, 2003. • TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Porto Alegre: EDUCS, 2000.370 Pág • KOSËV et al. 400G: Técnicas de Cozinha. IBEP Nacional. 2007

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CURSO TÉCNICO EM COZINHA	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA	
	Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Forma de Articulação com o Ensino Médio	Ano de Implantação da Matriz	
Subsequente	2016.2	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Português Instrumental	-	-	02	40	30	1º

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

EMENTA

Linguagens e Língua; Fatores Linguísticos da Textualidade; Significação das Palavras e Expressões e Recursos Expressivos; Estratégias de Compreensão de Leitura; Estratégias de Produção Escrita; Qualidades do Texto: reescrita e revisão; Elaboração de textos técnicos.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

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

1. Adotar estratégias de leitura e escrita em língua materna;
2. Interpretar criticamente textos voltados para a área de meio ambiente e
3. Produzir gêneros textuais voltados à sua prática profissional.

METODOLOGIA

- Envolve todos os sujeitos da ação de modo crítico, a fim de desenvolver uma prática educativa sociopolítica. Considera, ainda, a responsabilidade de converter objetivos sociopolíticos e pedagógicos em objetivos de ensino, conseqüentemente, em objetivos educacionais, acrescentando-lhe a tarefa de dar sentido ao processo ensino-aprendizagem.
- Aulas expositivas; uso de recursos tecnológicos tais como o data show, vídeos e textos de leitura.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem tem como finalidade acompanhar o desenvolvimento do estudante, a partir de uma observação integral do seu nível de aprendizagem, visando também ao aperfeiçoamento do processo pedagógico e das estratégias didáticas. O processo de avaliação da aprendizagem será contínuo e cumulativo, com a preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, evidenciando a participação oral e escrita nas atividades.

1. Linguagens e Língua 1.1. Tipos de Linguagem: verbal, não-verbal e mista. 1.2. Modalidades da Língua: oralidade e escrita. 1.3. Variedades Linguísticas, Níveis de Registro e Contexto de Uso.	10
2. Fatores Linguísticos da Textualidade 2.1. Coerência Textual. 2.2. Coesão Textual. 2.2.1. Articuladores argumentativos e marcadores de espaço e de tempo	10
3. Estratégias de Compreensão de Leitura 3.1. Tema e Tópicos Principal e Secundários. 3.2. Plano Textual e Relação entre as Partes do Texto. 3.3. Informações Explícitas e Implícitas (Inferência).	10
4. Estratégias de Produção Escrita 4.1. Tipos Textuais: narrativo, descritivo, dissertativo, argumentativo, preditivo e injuntivo. 4.2. Planejamento do texto: sequência lógica das idéias e paragrafação. 4.3. Gêneros Textuais: domínios de circulação, objetivo, conteúdos, forma estrutural e suportes. 4.3.1. Paráfrase e Resumo 4.3.2. Resenha 4.3.3. Procedimentos e Instruções 4.3.4. Relatório 4.3.5. Projeto	10

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- FERREIRA, A. B. de H. **Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa**. Nova Ortografia. CD-ROM. Editora Positivo. 4ª Edição. 2009. ISBN-13:9788538528241. ISBN-10:8538528246.
- KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. **Ler e Compreender os Sentidos do Texto**. São Paulo: Contexto, 2006.
- NETO, P.C.; INFANTE, U. **Gramática da língua portuguesa**. ISBN: 978-85-262-7076-3

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- MESQUITA, Roberto Melo. **Gramática da Língua Portuguesa**. 10ª ed. São Paulo: Saraiva.
- PLATÃO, Francisco S. FIORINI, José L. **Lições de texto: leitura e redação**. São Paulo: Scipione, 1996.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
PERNAMBUCO

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS

CURSO TÉCNICO EM COZINHA	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA	
	Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Forma de Articulação com o Ensino Médio	Ano de Implantação da Matriz	
Subsequente	2016.2	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/a)		Nº de Créditos	C. H. Total (h/a)	C. H. Total (h/r)	Período
		Teórica	Prática				
	MATEMÁTICA APLICADA	30	-	02	30	40	1º

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

EMENTA

Conjuntos Numéricos; Operações com Números Racionais; Razão e Proporção; Regra de Três Simples; Porcentagem; Unidades de Medida: Conversões; Cálculo de área e perímetro em figuras planas; Cálculo de volumes em sólidos regulares.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término da disciplina espera-se do aluno a capacidade em operar com números, especialmente os Racionais; desenvolver cálculos proporcionais e percentagens utilizando as técnicas da Regra de Três; calcular áreas e perímetros de figuras planas bem como volumes de sólidos regulares; identificar grandezas apropriadas e desenvolver conversões entre medidas.

METODOLOGIA

Partindo do pressuposto pedagógico que o processo de aprendizagem está ligado à significação do conteúdo, e que esta, necessariamente, implica em reflexão e investigação na vinculação entre a teoria e a prática, fica baseada em atividades que incentivem a participação e desenvolvimento da crítica e criatividade. Nesta linha de pensamento sugere-se a aplicação de:

- ✓ Aulas expositivas;
- ✓ Resolução de situações-problemas;
- ✓ Interações virtuais baseadas nos conteúdos trabalhados.

AVALIAÇÃO

Partindo do pressuposto de uma avaliação formativa e processual que possibilita ao professor uma ampla visão de como está se dando o processo de ensino e aprendizagem com vistas a superar as dificuldades sinalizadas pelos alunos, valorizando outras esferas importantes do processo de ensino aprendizagem como a relação de parceria autônoma entre professor e estudante na construção do conhecimento, propõe-se o acompanhamento contínuo e diferenciado para avaliação da disciplina, através dos métodos construtivistas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

C.H.

Conjuntos Numéricos: Números Naturais, Inteiros, Racionais, Irracionais e Reais	02
Unidades de Medida: Introdução	02
Números Racionais Fracionários e Decimais	06
Operações utilizando Números Racionais	06
Razão e Proporção	04
Regra de Três Simples/ Porcentagem	04
Unidades de Medida: Conversões	04
Cálculo de área e perímetro em figuras planas	06
Cálculo de volumes em sólidos regulares	06



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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CURSO TECNICO EM COZINHA	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA	
	Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Forma de Articulação com o Ensino Médio	Ano de Implantação da Matriz	
Subsequente	2016.2	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Habilidades e Técnicas Culinárias II	-	-	04	60	80	2º

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

EMENTA

Peixes e frutos do mar (limpeza, corte, pré-preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento). Aves (cortes, pré-preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento). Carne bovina (nomenclatura, estrutura, textura, cortes, preparação, armazenamento, beneficiamento). Vitelo. Carne suína

(cortes, pré- preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento). Caça. Ovino e Caprino (cortes, pré- preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento). Marinadas. Nomenclatura.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Adquirir conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas culinárias;
- Identificar e manipular corretamente cortes dos produtos cárneos, bem como conhecer métodos de conservação e armazenamento;
- Conhecer e aplicar métodos e técnicas de cozinha;
- Conhecer e harmonizar ervas, especiarias e temperos;
- Criar ou executar preparações.
- Desenvolver habilidades e técnicas culinárias aplicadas a produtos alimentícios, a produtos cárneos de diferentes origens.

METODOLOGIA

- Aulas, teórico-práticas em ambiente multicomponente curricular, para a investigação, reflexão e elaboração do conhecimento e exercício do poder crítico;

AVALIAÇÃO

- Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas) e práticas;
- Observações de comportamento e atitudes;
- Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Introdução à Carnes	10
Histórico e consumo de carnes Definição de Carnes Classificação de Carnes Composição e estrutura Conservação	
Carne Bovina e Vitelo	05
Histórico e consumo da Carne Bovina Características da Carne Bovina Cortes Gastronômicos da Carne Bovina Vitelo – histórico, cortes e preparo .	
Carne Suína, Ovina e Carne de Caça	10

<p>Histórico e consumo de Carne Suína Características da Carne Suína Cortes Gastronômicos da Carne Suína Leitão - histórico, cortes e preparo Histórico e consumo de Carne Ovina e Caprina Características da Carne Ovina e Caprina Cortes Gastronômicos da Carne Ovina e Caprina Carne de Caça – histórico, características e principais exemplos gastronômicos.</p> <p>Aves e Carnes Exóticas Histórico e consumo de Aves Classificação de Aves Características da Carne Cortes Gastronômicos de Aves Carnes Exóticas – definição, características e principais exemplos gastronômicos.</p> <p>Peixes e Frutos do mar Histórico e consumo de Peixes Classificação de Peixes Características da Carne Cortes Gastronômicos de Peixes Frutos do Mar – definição, histórico. Frutos do Mar – classificação e principais exemplos gastronômicos.</p> <p>Prática – Carnes Vermelhas Carne bovina Carne ovina Carne caprina Carne de Caça</p> <p>Prática – Carnes Brancas Carne de Aves Carne Suína Carne de Peixes Frutos do Mar</p>	<p>05</p> <p>05</p> <p>20</p> <p>20</p>
---	---

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- SEBESS, MARIANA. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2009.352p - ISBN 978-85-7458-256-6.
- TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362 p. (Hotelaria) ISBN 978-85-7061-520-6.
- SENAC. Departamento Nacional. **O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e**

mercado. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 134 p. ISBN 978-85-7458-252-8.

- WALDEN, L. **O Livro dos peixes e frutos do mar**. São Paulo: Manole, 1998. 122p.
- WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p. ISBN 85-279-0295-8 (enc.).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BARRETO, Ronaldo L. PONTES. **Passaporte para o Sabor. Tecnologias para a elaboração de cardápios**. São Paulo: SENAC. 7ª Ed. 2010 - ISBN: 978-85-7359-613-7.
- BUDGEN, J - **O Livro dos Enfeites**. São Paulo: Manole, 1993. 120p.
- ELLIOT, R. **101 Dicas Essenciais de Legumes e Verduras**. São Paulo: Ediouro, 1998. 72 pág.
- FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. Editora Senac Nacional, 2005, 208p - ISBN 978-85-7458-254-2.
- GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Editora Objetiva, 2003, 432p - ISBN 857302237X.
- MACKLEY, L. **O Livro das massas**. São Paulo: Manole, 1997. 120 pág.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CURSO Técnico em Cozinha	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Cozinha Pernambucana	-	-	02	40	30	2

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

EMENTA

Aspectos históricos influentes na formação da gastronomia Pernambucana, A influência dos Engenhos e a doçaria tradicional, divisão entre litoral e Sertão, Receituário tradicional Pernambucano, Religiosidade e influência gastronômica na região

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- ☞ Compreender o modo como a colonização pernambucana influenciou o modo de cozinhar
- ☞ Entender a influência dos ingredientes e técnicas absorvidos pela cozinha local
- ☞ Estudar a importância da doçaria pernambucana, sua origem e características próprias
- ☞ Conhecer o receituário específico local

METODOLOGIA

- Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários.
- Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia.
- Visitas técnicas
- Preparações de Práticas Culinárias
- Degustações

AVALIAÇÃO

- ▲ Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas);
- ▲ Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);
- ▲ Avaliações Práticas utilizando as técnicas, conhecimento e receituário aprendidos durante a disciplina

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Unidade I – Evolução da Cozinha Pernambucana	6
<ul style="list-style-type: none">• Histórico: Colonização, influências externas, ciclos econômicos• Ingredientes e miscigenação de ingredientes	12
Unidade II – Doçaria Pernambucana	
<ul style="list-style-type: none">• Grandes Engenhos• Era do Açúcar, doces de família, doces conventuais	12
Unidade III – Cozinha Tipicamente Pernambucana	
<ul style="list-style-type: none">• Histórico de receituário típico pernambucano• Receitas típicas pernambucanas e variações	12

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.
- FRAZAO, Ana Cláudia. **Comedor Popular: Receitas, Engenhos e Fazendas de Pernambuco**.

Pernambuco: Ana Cláudia Frazão, 2011.

- SUASSUNA, Ana Rita Dantas. **Gastronomia Sertaneja: Receitas que contam Histórias**. São Paulo: Ed Melhoramentos, 2010.

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.
- LEAL, Maria L.de Macedo Soares. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.
- LIMA, Claudia. **Tachos e panelas: história da alimentação brasileira**. 3ª ed. Recife: Raízes Brasileiras, 2009.
- LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca: Temas da Antropologia da alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CURSO Técnico em Cozinha	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Cozinha Brasileira	-	-	06	120	90	2

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








EMENTA

Aspectos históricos e culturais. Heranças gastronômicas e culturais de seus povos formadores. Ingredientes, técnicas e influências absorvidas de imigrantes ao longo de sua história. Influências socioeconômicas e religiosas na gastronomia brasileira típica e contemporânea. Cozinha nativa X Cozinha típica, Ingredientes sazonais e endêmicos de biomas brasileiros, Colonização e dispersão dos hábitos alimentares brasileiros, Cozinha Representativa das regiões Norte, Nordeste, Centro-

Oeste, Sudeste e Sul.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

-  Conhecer o histórico da cozinha brasileira, suas raízes e cozinhas mães;
 -  Conhecer e entender as influências de outras culturas posteriores e sua participação na formação da cultura alimentar nacional;
 -  Conhecer as particularidades de técnicas e ingredientes das cozinhas regionais do Brasil;
 -  Pesquisar e aprofundar os conhecimentos sobre as cozinhas das regiões brasileiras;
 -  Desenvolver de forma mais próxima ao original as receitas mais representativas das cozinhas de cada uma dessas regiões
 -  Degustar de forma crítica as preparações realizadas analisando os fatores teóricos absorvidos anteriormente
- 

METODOLOGIA

- Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários.
- Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia.
- Visitas técnicas
- Preparações de Práticas Culinárias
- Degustações

AVALIAÇÃO

- ▲ Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas);
- ▲ Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);
- ▲ Avaliações Práticas utilizando as técnicas, conhecimento e receituário aprendidos durante a disciplina

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

<p>UNIDADE I – HISTÓRICO E EVOLUÇÃO DA COZINHA BRASILEIRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linha do Tempo da gastronomia brasileira • Troca de influências entre Portugueses e indígenas, a primeira missigenação • A chegada dos escravos e a criação da cultura alimentar brasileira • O ciclo do açúcar e do ouro e suas influências na gastronomia • Influência gastronômica dos migrantes ao longo da história • Situação Atual da Gastronomia Brasileira no Brasil e no mundo 	6
<p>UNIDADE II – DIVISÕES REGIONAIS DA COZINHA BRASILEIRA</p> <p>A DIVISÃO POLÍTICO SOCIAL DO BRASIL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diferenças climáticas e sociais entre as regiões do Brasil • Influências históricas presentes na diferença de preparações entre as regiões do Brasil • Especificidades das cozinhas Regionais 	6
<p>UNIDADE III – PRÁTICAS DE COZINHA DA REGIÃO CENTRO-OESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Influência do Pantanal na Cozinha do Centro-Oeste • Preparações típicas da Região do Goiás Mato Grosso e Mato Grosso do Sul 	12
<p>Unidade IV – Práticas de Cozinha da Região Sudeste</p> <ul style="list-style-type: none"> • Micro Regiões gastronômicas dentro da Região Sudeste • A cozinha de Fazenda – Cozinha Típica Mineira • A cozinha Praiana – Cozinha típica do Espírito Santo • A Cozinha Típica Paulista e Carioca. • A cozinha cosmopolita - Perfil atual das Cozinhas Paulistas e Cariocas 	18
<p>UNIDADE V – PRÁTICAS DE COZINHA DA REGIÃO SUL</p> <ul style="list-style-type: none"> • A utilização da Carne como elemento de destaque na cozinha do Sul • A cozinha dos Pampas – Cozinha Típica Gaúcha • Técnicas e preparações das Cozinhas de Santa Catarina e Paraná <ul style="list-style-type: none"> • Histórico e técnicas de preparo do Churrasco Gaúcho 	12
<p>UNIDADE VI – HISTÓRICO E EVOLUÇÃO GASTRONÔMICA NO NORTE</p>	

<p>DO PAÍS</p> <p>COLONIZAÇÃO DO NORTE DO BRASIL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demarcação da Região Norte • Coletismo Indígena, Missões e Fundação das Principais Cidades do Norte do Brasil • Aspectos Culturais da Alimentação Indígena repassados aos colonos • Utilização da Macaxeira <p>UNIDADE VII – NORDESTE, CULTURA E ALIMENTAÇÃO</p> <p>MÉTODOS DE COLONIZAÇÃO APLICADOS NO NORDESTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • A Influência dos Engenhos de Açúcar • Marcas da presença dos Escravos na Alimentação Nordestina • Tabuleiros e Iguarias, a Região dos doces • Nordeste Turístico e Influências da nova gastronomia na alimentação Tradicional • Comidas Sazonais (Festejos populares) <p>UNIDADE VIII – PRÁTICAS DE COZINHA SAZONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Festividades Sazonais e influências religiosas na Gastronomia <p>Alimentos Específicos de Festividades (São João, Páscoa etc)</p>	<p>18</p> <p>6</p>
---	--------------------

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<ul style="list-style-type: none"> • FERNANDES, Caloca. Viagem Gastronômica através do Brasil. 7 ed. São Paulo: Senac Ed. 2005, 205p. • DORIA, C. A. Formação da Culinária Brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira, São Paulo, Editora Três Estrelas, 2014 • FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. • ZARVOS, Nick; Ditadi, Carlos Augusto Silva (Col.). Multissabores: a formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2000

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<ul style="list-style-type: none"> • FREYRE, Gilberto. Açúcar: Uma Sociologia do Doce, ed. Global, 2007, Rio de Janeiro. 270p. • LODY, Raul (Org.). À mesa com Gilberto Freyre. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004. • CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004. • CAVALCANTI, Pedro. A pátria das panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

- LEAL, Maria L.de Macedo Soares. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.
- LIMA, Claudia. **Tachos e panelas: história da alimentação brasileira**. 3ª ed. Recife: Raízes Brasileiras, 2009.
- LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca: Temas da Antropologia d alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998
- KAUFMAN, T. N. **A Cultura Alimentar Judaica em Pernambuco**, Recife, EAHJP, 2010
- BARBARA, D. **Feijão**, 3ªed, Rio de Janeiro, SENAC Rio, 2006
- STEINBRUCH, E. R. **Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo**, São Paulo, BEI Comunicação, 2010
- CAVALCANTI, M. L. M. **Gilberto Freyre e as Aventuras do Paladar**, Recife, Fundação Gilberto Freyre, 2013
- MARCENA, A. **Raspando o Tacho: Comida e Cangaço**, Recife, FUNCULTURA, 2015

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOSTÉCNICOS**

CURSO Técnico em Cozinha	EIXOTECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação como Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº.de Créditos	C.H. TOTAL (H/A)	C.H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Conservação de Alimentos	-	-	02	40	30	2

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






EMENTA

Importância e utilização da conservação de alimentos na gastronomia. Conservação pelo calor (branqueamento, tinalização, pasteurização, esterilização, apertização e defumação). Conservação pelo frio (refrigeração, congelamento). Secagem e desidratação de alimentos. Concentração de

alimentos. Conservação por fermentação. Conservação pelo uso de aditivos. Embalagem de alimentos.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

-  Compreender o Estudo dos métodos de conservação .
-  Conhecer as principais operações e processos de conservação
-  Identificar as máquinas e equipamentos usados na conservação de alimentos.
-  Compreender os fundamentos da preservação de alimentos
-  Conhecer a importância da conservação de alimentos

METODOLOGIA

- Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários.
- Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia.
- Visitas técnicas

AVALIAÇÃO

- ▲ Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas);
- ▲ Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Unidade I – Principais operações e processos de conservação de alimentos <ul style="list-style-type: none">• Características dos processos de conservação. Ação direta e indireta sobre microrganismo• Fase de pré-tratamento	6
Unidade II- Fundamentos da Preservação dos alimentos <ul style="list-style-type: none">• Importância da conservação dos alimentos• Conseqüências da má conservação dos alimentos• Conservação através da fermentação• Conservação através do uso da salga e adição de açúcar	4
Unidade III- Processamento por aplicação do calor <ul style="list-style-type: none">• Branqueamento• Pasteurização• Esterilização• Tindalização• Apertização• Defumação	10

<p>Unidade IV- Processamento por remoção do calor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refrigeração • Congelamento <ul style="list-style-type: none"> • Liofilização 	10
--	----

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<ul style="list-style-type: none"> • BARUFFALDI, R. Fundamentos de tecnologia de alimentos. V.3. Ed. Atheneu, São Paulo, 1998. • DAMODARAN, S., PARKIN, K. L., FENNEMA, O. R. Química de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010 • EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Ed. Atheneu: São Paulo, 1987. • GAVA, A. J.; SILVA, A. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. • FELLOWS P. J. Tecnologia de Processamento de Alimentos. Princípios e Práticas. Ed. Artmed. 2ª Edição. 2006. • HUGHES, C.C. Guia de aditivos. Ed. Acríbia S. A. Zaragoza, 1994. • SILVA, João Andrade. Tópicos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2000. • ORDONEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de origem animal. Vo.l 2. 1ª ed. Ed. Artmed: São Paulo, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<ul style="list-style-type: none"> • ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. Alquimia dos alimentos.v. 2. São Paulo: SENAC, 2007. • FRANCO, B. D. G. M.; LANGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2004. • LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6. Ed. Porto Alegre: Artemed, 2005. • LIMA, U. A.; AQUARONE, E. & BOZANI, W. Noções de Microbiologia e Conservação de Alimentos. 1ª ed. Ed. UFV. São Paulo, 1980. • ORDONEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. vol 1. 1ª ed. Ed. Artmed. São Paulo, 2004. • ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. • RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CURSO Técnico em Cozinha	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Segurança do Trabalho na Cozinha	-	-	02	40	30	2




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

EMENTA

Legislação; O trabalhador e o ambiente de trabalho; Equipamento de prevenção individual e coletiva; Identificação de riscos de acidentes no ambiente; Causas de acidentes; Ergonomia; Prevenção de acidentes; Condições de trabalho; Suporte básico de primeiros socorros; Controle de riscos ambientais; Fatores de risco

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

-  Compreender os riscos de acidentes existentes em áreas de produção de alimento
-  Conhecer a legislação vigente sobre segurança pessoal e ergonômica em áreas de trabalho.
-  Utilizar técnicas de controle e prevenção de acidentes e riscos em ambientes de trabalho

METODOLOGIA

- Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários.
- Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia.
- Visitas técnicas

AVALIAÇÃO

- ▲ Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas);
- ▲ Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Conceitos de Segurança no Trabalho	5
Tipos de Riscos no ambiente de Trabalho <ul style="list-style-type: none">• Acidentes• Ergonomia• Riscos estruturais e Ambientais•	5
Sistema de Prevenção contra acidentes de Trabalho	10
Técnicas de Controles de Riscos <ul style="list-style-type: none">• Controle de Fluxo• Ações de Segurança• Primeiros Socorros	5
Legislação Vigente em Segurança do Trabalho	5

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CORDELLA, B. **Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma Abordagem Holística**. São Paulo: Atlas, 1999.
- OLIVEIRA, C. D. A. **Passo a Passo da Segurança do Trabalho**. São Paulo: LTR, 2000.
- PACHECO JÚNIOR, W. **Gestão da Segurança e Higiene do Trabalho**. São Paulo: Atlas, 2000.
- SALIBA, T. M. e SALIBA, S. C. R. **Legislação de Segurança, Acidente do Trabalho e Saúde**

do Trabalhador. 2ed. São Paulo: LTR, 2003

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- DAVIES, Carlos Alberto; **Cargos em Hotelaria**, Caxias do Sul, Editora Univ. Caxias do Sul, 1997, 343p
- EVANGELISTA, José, **Tecnologia de Alimentos**, São Paulo, Editora Atheneu, 1998, 652p
FUNDACENTRO; Mtb. Policia e Acidente do Trabalho, São Paulo: 1998. 37p.

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CURSO Técnico em Cozinha	EIXO TECNOLÓGICO/ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação como Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

TIPO DE COMPONENTE(Marque um X na opção)

Componente curricular Prática Profissional
 TCC Estágio

STATUS DO COMPONENTE(Marque um X na opção)

OBRIGATORIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº.de Créditos	C.H.TOTAL (H/A)	C.H.TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Planejamento de Receituário Gastronômico	-	-	03	60	45	2

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

EMENTA

Cardápio, tipos de menus, estrutura dos cardápios, regra para elaboração de cardápios, seleção e aquisição de alimentos para a composição do cardápio e avaliação das possibilidades dos estabelecimentos.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Definir os conceitos básicos relativos a cardápio;
- Conhecer as características dos diferentes tipos de cardápios;
- Conhecer a estrutura dos cardápios;
- Selecionar os alimentos que deverão fazer a composição do cardápio;
- Avaliar as possibilidades dos estabelecimentos.

METODOLOGIA

- Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários.
- Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia.
- Visitas técnicas

AVALIAÇÃO

- ▲ Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas);
- ▲ Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

<p>UNIDADE I : Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito; • Características; • Consumidores/Clientela; • Hábitos alimentares e regionais; • Variação climática; • Localização; • Tipo de serviço. 	10
<p>UNIDADE II :Tipos de Menus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menu de restaurante • Menu de salão do chá; • Menu de coffe shop; • Menu de bar; • Menu Infantil; • Alimentação dos funcionários; • Cartas de bebidas em geral e vinho. 	10
<p>UNIDADE III: Estruturas de cardápios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Institucional; • Hospitalares. 	10
<p>UNIDADE IV: Regra para elabora de cardápios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leis alimentares; • IDR; • Matemática para cardápios. 	5

<p>UNIDADE V: Seleção e aquisição que alimentos que poderão compor o cardápio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disponibilidade dos alimentos; • Verba disponível; • Safra dos alimentos escolhidos; • Mercado fornecedor; • Alternância e balanço de nutrientes; • Tipo de nutrientes. 	10
---	----

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<ul style="list-style-type: none"> • FONSECA, M. T. Técnicas pra elaboração de cardápio. Caxias do Sul: EDUCS, 2001. • SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: Guia prático para elaboração. São Paulo: Rocca, 2008. • TEICHMANN, I. M. Cardápios: Técnicas e Criatividades. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<ul style="list-style-type: none"> • DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 2007. • BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor. São Paulo: SENAC, 2000 • DUBOIS, A.; KULPA, L.; SOUZA, L. E. Gestão de custos e formação de Preços: Conceitos, modelos e instrumento: Abordagem do capital de giro e da margem de competitividade. São Paulo: Atlas, 2008. • ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. Alquimia dos alimentos.v. 2. São Paulo: SENAC, 2007 • PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 2 ed. São Paulo: Manole 2006

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



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

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CURSO Técnico em Cozinha	EIXO TECNOLÓGICO/ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação como Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

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

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATORIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº.de Créditos	C.H. TOTAL (H/A)	C.H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Ética Profissional e Relações Interpessoais	-	-	02	40	30	2

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

EMENTA

Posturas pessoais e relações interpessoais. Competência Interpessoal. Cultura e Clima Organizacional. Comunicação Interpessoal. Inteligência Emocional. A orientação profissional no contexto da educação e trabalho. Orientador Educacional: O Psicólogo Escolar. Liderança e Poder. Conflitos e Administração de Ética Profissional.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Identificar os conceitos elementares da reflexão ética;
- Reconhecer as principais correntes teóricas da ética;
- Discutir questões éticas de significativa expressão na contemporaneidade;
- Analisar a categoria do trabalho a partir de seus aspectos éticos
- Compreender métodos e Técnicas de gerenciamento em relações Pessoais no ambiente de trabalho

METODOLOGIA

- Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários.
- Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia.
- Visitas técnicas

AVALIAÇÃO

- △ Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas);
- △ Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Unidade I – Introdução à Ética <ul style="list-style-type: none">• 1.1 – Definições: ética e moral• 1.2 – Metaética, ética normativa e ética prática• 1.3 – Caracterização da moral• 1.3.1 – Estrutura da ação moral• 1.3.2 A realização da moral	6
Unidade II – Panorama histórico da ética <ul style="list-style-type: none">• 2.1 – Éticas teleológicas• 2.1.1 A ética aristotélica ; o Utilitarismo; a ética das virtudes; a ética da responsabilidade• 2.2 – Éticas deontológicas• 2.1.1 O universalismo de Kant; a ética do discurso.	6
Unidade III – Questões éticas contemporâneas <ul style="list-style-type: none">• 3.1 – Ética e pluralismo cultural: entre absolutismo e relativismo• 3.2 – Ética, técnica e natureza• 3.3 – Ética e direitos humanos• 3.4 – Ética e economia• 3.5 – Bioética e ciência• 3.6 – A ética, os animais e o vegetarianismo	6
Unidade IV – Ética e trabalho <ul style="list-style-type: none">• 4.1 – A categoria do trabalho social• 4.2 – As transformações contemporâneas do trabalho• 4.3 – Trabalho e subjetividade• 4.4 – Ética do trabalho: normas e identificação social	6
Unidade V - Relações Interpessoais <ul style="list-style-type: none">• 5.1 - Técnicas de Gerenciamento Interpessoal• 5.2 - As relações humanas e sua dinâmica.• 5.3 - Os padrões de relação. Processos obstrutivos das relações humanas:	6

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- AMOEDO, Sebastião. Ética do trabalho. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1997.
- CAMARGO, Marculino. Fundamentos de ética geral e profissional. 3. ed. Petrópolis: Ed. Vozes, 1999.
- CHIAVENATO, Idalberto. Gerenciando com as Pessoas: transformando o executivo em um excelente gestor de pessoas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005
- MINICUCCI, Agostinho. Relações Humanas: Psicologia das relações humanas interpessoais. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2001.

BIBLIOGRAFIACOMPLEMENTAR

- SÁ, Antonio Lopes de. Ética profissional. São Paulo: Atlas, 1996.
- TOFFLER, Bárbara Ley. Ética no trabalho. São Paulo: Makson Books, 1993.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CURSO Técnico em Cozinha	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA	
	Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Forma de Articulação com o Ensino Médio	Ano de Implantação da Matriz	
Subsequente	2016.2	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Cozinha das Américas	-	-	04	80	60	2º

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

EMENTA

O continente americano, sua diversidade geográfica e cultural e as manifestações gastronômicas da mestiçagem indígena, espanhola, portuguesa, inglesa e de outras nacionalidades. Ingredientes, técnicas e particularidades.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Saber diferenciar as principais cozinhas da América;
- Conhecer as principais técnicas culinárias adotadas no diversos países estudados;

- Conhecer a cultura gastronômica das diversas regiões abordadas;
- Conhecer as principais preparações clássicas de cada país estudado.
- Transmitir informações decorrentes das principais correntes gastronômicas do mundo e, enfatizar aspectos históricos, culturais e gastronômicos das principais cozinhas americanas, além de promover o conhecimento básico das preparações mais importantes de cada país e suas específicas técnicas culinárias utilizadas.

METODOLOGIA

- Aulas, teórico-práticas em ambiente multicomponente curricular, para a investigação, reflexão e elaboração do conhecimento e exercício do poder crítico;

AVALIAÇÃO

- Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas) e práticas;
- Observações de comportamento e atitudes;
- Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

COZINHA ARGENTINA E CHILENA	04
HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA	04
PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS	
PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA	04
Principais preparações	
COZINHA ANDINA	04
HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA	
PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS	
PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA	04
Principais preparações	
COZINHA CARIBENHA	08
HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA	08
PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS	08
PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA	04
Principais preparações	
COZINHA MEXICANA	
HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA	

PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS

PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA

Principais preparações

COZINHA DOS EUA

HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA

PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS

PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA

Principais preparações

PRÁTICA – COZINHA ARGENTINA E CHILENA

Prática – Cozinha Andina

Prática – Cozinha Caribenha

Prática – Cozinha Mexicana

Prática – Cozinha dos EUA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.
- LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo: Américas**. São Paulo: Editora Larousse, 2007.
- BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América**. São Paulo: SENAC, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- MONTOYA, C. R., ISERLOH, J. **A cozinha mexicana**. São Paulo : Larousse, 2008.
- ABRIL. Coleção Cozinhas do Mundo – México. São Paulo: Editora Abril, 2010.

- ABRIL. Coleção Cozinhas do Mundo – Estados Unidos. São Paulo: Editora Abril, 2010.
- ABRIL. Coleção Cozinhas do Mundo – Argentina. São Paulo: Editora Abril, 2010.
- ABRIL. Coleção Cozinhas do Mundo – Países Andinos. São Paulo: Editora Abril, 2010.
- ABRIL. Coleção Cozinhas do Mundo – Caribe. São Paulo: Editora Abril, 2010.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
PERNAMBUCO

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS

CURSO Técnico em Cozinha	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA	
	Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Forma de Articulação com o Ensino Médio	Ano de Implantação da Matriz	
Subsequente	2016.2	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Panificação e Confeitaria	-	-	06	90	120	3º

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

EMENTA

Histórico da panificação. Matérias-primas utilizadas na panificação e suas respectivas funções no setor. Os tipos e partes do grão de trigo. Legislação e atribuições do pão como produto. Processos básicos na produção de pães. Métodos de mistura das massas fermentadas. Melhoradores de massa: naturais e químicos. Ingredientes enriquecedores. Líquidos em panificação. O fermento na panificação. Produção de pães salgados, rústicos, doces, condimentados, festivos, achatados. Massas laminadas. Valorização dos ingredientes locais, agregação nas massas e recheios. Histórico da Confeitaria. Matérias-primas utilizadas na confeitaria e suas respectivas funções no setor. Massas quebradiças. Massas secas. Massas líquidas. Massa de bomba. Massas aeradas. Bolos de estrutura cremosa. Montagem de tortas. Merengues. Musses e *Soufflés*. Cremes. Técnicas com açúcar. Técnicas com chocolate. Emprego de frutas. Preparações geladas. Preparações dietas

restritivas: diet, light, isenta de glúten.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Conhecer a importância e os principais tipos de trigo.
- Compreender os processos básicos de produção: seleção da matéria- prima, pesagem, mistura, estágios de mistura, formação do glúten, fermentação, sova, divisão, boleamento, modelagem básica, corte, pincelagem, cocção da massa, finalização, esfriamento, embalagem.
- Identificar os métodos de mistura das massas fermentadas. Melhoradores de massa: naturais e químicos. Ingredientes enriquecedores.
- Dominar os métodos e técnicas básicas para produção de massas fermentadas.
- Conhecer a importância histórica da confeitaria, suas implicações sociais e culturais, evolução dos processos a partir do surgimento de novas técnicas e produtos;
- Permitir conhecer e elaborar as massas básicas da confeitaria profissional;
- Conhecer e elaborar cremes, musses e *sufflés*;
- Apresentar técnicas com açúcar (pastilagem, decoração, caldas, pralinés) e chocolate;
- Conhecer a utilização das frutas na confeitaria em diferentes formas de apresentação;
- Compreender a elaboração de preparações geladas;
- Elaborar sobremesas para dietas restritivas.
- Compreender a origem da panificação e confeitaria, conhecer a legislação, dominar os métodos e técnicas básicas aplicados nos dois setores, conhecer os ingredientes utilizados e compreender produção de produtos relacionados.

METODOLOGIA

- Aulas, teórico-práticas em ambiente multicomponente curricular, para a investigação, reflexão e elaboração do conhecimento e exercício do poder crítico;

AVALIAÇÃO

- Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas) e práticas;
- Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Introdução a história da panificação.	02
Os tipos e partes dos grãos de trigo.	02
Quadro econômico nacional e as perspectivas de mercado.	02

Legislação e atribuições do pão como produto.	02
Processos básicos de produção.	06
<ul style="list-style-type: none"> • Métodos de mistura das massas fermentadas. • Ingredientes enriquecedores. • Líquidos em panificação. • O fermento na panificação. • Melhoradores de massa: naturais e químicos. 	
Produção de pães salgados, rústicos, doces, condimentados, festivos, achatados.	12
Massas laminadas.	06
Produção de pães internacionais.	12
Valorização dos ingredientes locais, agregação nas massas e recheios.	02
Preparações para dietas restritivas.	02
Histórico da Confeitaria;	03
Matérias – primas utilizadas na confeitaria: funções, conceitos, propriedades e utilização.	03
Elaboração e aplicação de massas quebradiças, secas, líquidas, bomba.	02
Massas de estrutura cremosa e aerada;	
Montagem de tortas;	02
Musses, <i>soufflés</i> e cremes.	02
Merengues: francês, suíço, italiano;	03
	03

Técnicas com açúcar (pastilagem, decoração, caldas, praliné);	06
Técnicas com chocolate (produtos, decoração);	06
Emprego de frutas;	06
Preparações geladas;	06

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<ul style="list-style-type: none"> • ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. Padeiro e confeitiro. Canoas: ULBRA, 1998. 200p. (Labor. 4) ISBN 85-85692-46-4. • BOBBIO, Paulo A; BOBBIO, Florinda Orsatti. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143 p. ISBN 85-85519-12-6. • CANELLA-RAWLS, S. Pão: arte e ciência . 3. ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2009. 338 p. ISBN 978-85-7359-889-6. • CAUVAIN, S. P., YOUND, L. S. Tecnologia da Panificação. 2ª edição. Editora Manole. São Paulo, 2009. • DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 224 p. ISBN 978-85-279-0334-9. • GISSLEN, W. Panificação e Confeitaria Profissionais. Editora Manole. 800 p. ISBN: 9788520428504. • HERMÉ, Pierre. Larousse das sobremesas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005. 239 p. ISBN. 85-7635-091-2 (enc.). • KALANTY, M. Como Assar Pães - As Cinco Famílias de Pães. Editora: Senac São Paulo. 531p. ISBN: 9788539601820 • SUAS, M. Pâtisserie - Abordagem Profissional. Editora: Cengage Learning. 712 p. ISBN: 9788522110780

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BRAGA, Paulo. **Pão da paz: 195 receitas de pão de países membros da ONU**, São Paulo: Boccato: SENAC São Paulo, 2006. 237 p. ISBN 85-7555-113-2
- CASAGRANDE, 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 85-7458-151-8
- BONFANTE, Rosely; FEIJO, Ateneia. **Bolos: preparo e confeito**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 150 p. ISBN 85-7458-132-1.
- MORGAN, **Tortas – Receitas Doces e Salgadas**. Editora Manole. 128 p. ISBN: 8520423442.
- SILVA, Avelino. **Delícias da confeitaria**. São Paulo: Melhoramentos, 2003. 128 p. ISBN 85-06-04014-0.
- BERTINET, R. **Pães: Deliciosos, Simples e Contemporâneos**, São Paulo, Ed. Marco Zero, 2013

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CURSO Técnico em Cozinha	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA	
	Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Forma de Articulação com o Ensino Médio	Ano de Implantação da Matriz	
Subsequente	2016.2	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Cozinha Asiática e Oriental	-	-	05	100	75	3º

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

EMENTA

Perceber contextos sociais e alimentares da culinária asiática e oriental, com foco nos aspectos históricos e culturais. Ingredientes, técnicas e métodos de preparações típicas. Equipamentos, utensílios e sua manutenção.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Saber diferenciar as principais cozinhas orientais;

- Conhecer as principais técnicas culinárias adotadas no diversos países estudados;
- Conhecer a cultura gastronômica das diversas regiões abordadas;
- Conhecer as principais preparações clássicas de cada país estudado.
- Transmitir informações decorrentes das principais correntes gastronômicas do mundo e, enfatizar aspectos históricos, culturais e gastronômicos das principais cozinhas orientais, além de promover o conhecimento básico das preparações mais importantes de cada país e suas específicas técnicas culinárias utilizadas.

METODOLOGIA

- Aulas, teórico-práticas em ambiente multicomponente curricular, para a investigação, reflexão e elaboração do conhecimento e exercício do poder crítico;

AVALIAÇÃO

- Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas) e práticas;
- Observações de comportamento e atitudes;
- Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

COZINHA CHINESA	05
HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA	
PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS	05
PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA	
Principais preparações	05
COZINHA JAPONESA	
HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA	
PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS	
PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA	05
Principais preparações	
Cozinha Indiana	
HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA	05
PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS	
PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA	10
Principais preparações	10
	10
	10
	10
Cozinha Coreana e Tailandesa	

HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA

PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS

PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA

Principais preparações

Cozinha dos Oriente Médio

HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA

PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS

PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA

Principais preparações

PRÁTICA – COZINHA CHINESA

Prática – Cozinha Japonesa

Prática – Cozinha Indiana

Prática – Cozinha Coreana e Tailandesa

Prática – Cozinha do Oriente Médio

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BARBER, K. TAKEMURA, H. **Sushi - técnicas e receitas**. Editora Publifolha, 2008
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.
- LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania**. São Paulo: Editora Larousse, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- PAISAGEM. **O livro essencial da cozinha asiática**. São Paulo: Editora Paisagem, 2008.
- LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo: Oriente Médio, África e Índico**. São Paulo: Editora Larousse, 2007.

- WILSON, A. **Cozinha Japonesa e Coreana**. São Paulo: Editora Konemann, 2007.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS

CURSO Técnico em Cozinha	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA	
	Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Forma de Articulação com o Ensino Médio	Ano de Implantação da Matriz	
Subsequente	2016.2	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Noções de Enologia e Harmonização	-	-	03	60	45	3º

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

EMENTA

Histórico e influência dos vinhos; tipos e classificação de vinhos e espumantes, cepas de uvas, processo de vinificação de vinhos e espumantes, regiões produtoras de vinhos, conceito de terroir, rotulagem de vinhos, serviço de vinhos, degustação de vinhos, harmonização de vinhos e alimentos.

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Conhecimentos gerais sobre o vinho, abrangendo aspectos ligados a sua produção, comercialização e serviço.
- Aprendizado da composição da carta de vinhos e aspectos importantes para a gestão de adegas.
- Elaboração de cartas de vinhos e harmonização.
- Identificar de vinhos de qualidade das principais regiões produtoras – novo e velho mundo. Estudar as técnicas de harmonização.

METODOLOGIA

- Aulas, teórico-práticas em ambiente multicomponente curricular, para a investigação, reflexão e elaboração do conhecimento e exercício do poder crítico;

AVALIAÇÃO

- Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas) e práticas;
- Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

Conceito e introdução	03
Histórico e técnicas de produção	03
Regiões produtoras do velho mundo	09
• França	
• Itália	
• Portugal	
• Espanha	
• Alemanha	
Regiões produtoras do novo mundo	09
• Brasil	
• Argentina	
• Chile	
• Austrália	
• EUA	

Prática de degustação – tipos de vinhos	03
O serviço do vinho.	03
Gestão da adega	03
Atividades do Sommelier	03
Técnicas de harmonização	03
Prática de Degustação – Harmonização	06

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ADAMS, G. **Vinhos do Mundo todo: Guia Ilustrado Zahar**. Zahar, 2008
- AMARANTE, J. O. A. **Os segredos do vinho: para iniciantes e iniciados**. São Paulo: Mescla, 2005.
- LAROUSSE, **Larousse do Vinho**. Larousse do Brasil, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- DOMINE, A. **Vinhos**, Köneman, 2006.
- PACHECO, A. O. **Iniciação à Enologia**. São Paulo: Senac SP, 1998.
- SANTOS, J. I., **Vinhos: O Essencial**. São Paulo: Senac, 2008.
- BORGES, E. P. **Harmonização: O Livro definitivo do casamento do vinho com a comida**. Rio de Janeiro: Mauad, 2007.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



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

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CURSO Técnico em Cozinha	EIXO TECNOLÓGICO/ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação como Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C.H. TOTAL (H/A)	C.H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Eventos Gastronômicos	-	-	03	60	45	3








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

EMENTA

Histórico, classificação e tipologias dos eventos. Planejamento de eventos e desenvolvimento do tema. Gestão financeira aplicada a cozinha de eventos. Estruturação e organização de eventos gastronômicos. Elaboração de cardápio para eventos. Etiqueta Social. Cerimonial para eventos de gastronomia

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

-  Conhecer como os Eventos surgiram e sua importância histórica
-  Entender a evolução dos eventos de acordo com as culturas nas quais foi inserido.
-  Conhecer os estágios de produção de um evento e como realiza-los
-  Conseguir classificar os tipos de eventos de acordo com seu público, razão e especificações
-  Entender as diferenças entre tipos de eventos e seus cerimoniais específicos
-  Apresentar as principais noções de ética e etiqueta profissional a serem demonstradas durante a execução de eventos.
-  Discutir métodos de inclusão de cardápio e controle de qualidade em alimentos dentro da execução de eventos

METODOLOGIA

- Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários.
- Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia.
- Visitas técnicas
- Elaboração de plano técnico de Eventos

AVALIAÇÃO

- ✦ Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas);
- ✦ Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);
- ✦ Elaboração de Evento ou plano de Eventos definidos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

<p>UNIDADE I – HISTÓRICO E EVOLUÇÃO DOS EVENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histórico dos Eventos • Evolução dos Eventos ao longo da história • Utilização dos Eventos na formação política e cultural da sociedade • Disposição e Utilidade de Eventos atualmente 	3
<p>UNIDADE II – TIPOS DE EVENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificação de Eventos quanto ao tipo e função • Especificidades de Eventos • Eventos sociais, formais, religiosos e acadêmicos 	3
<p>UNIDADE III –PRODUÇÃO DE EVENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planejamento estratégico de Eventos • Público e resultados esperados • Escolha de Temas apropriados a eventos • Etapas de Produção de Eventos • Organização de programação • Cardápio em Eventos 	18
<p>Unidade IV – Fluxo e Estruturação de Eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fluxo em Eventos • Planejamento de Estrutura física necessária • Prevenção e proatividade em Eventos • Planejamento de Pessoal 	6
<p>Unidade V –Etiqueta e cerimonial em Eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ética profissional na Área de Eventos • Elaboração e função de Cerimonial • Postura e tratamento durante a execução de um evento • Uniformidade de trabalho 	3
<p>Unidade VI – Elaboração de Plano e Eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboração de Evento Temático gastronômico 	10

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ALLEN, Jonny& Tal. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Elsevier. 2008.
- DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul. EDUCS, 2003
- HAASE FILHO Pedro. Gastronomia: cardápios especiais. Porto Alegre: RBS, 2003.
- CHULUTER, Regina. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Aleph, 2003.
- Fleury, Gilda. Eventos: seu negócio, seu sucesso. Ibradep. 2005.
- FREUND, F. T. Festas e Recepções: Gastronomia Cerimonial e Etiqueta. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.
- Luz, O. R. Cerimonial: Protocolo e Etiqueta. Rio de Janeiro: Saraiva, 2005.
- MIRANDA, Luiza. Negócios e festas.- cerimonial e etiqueta em eventos. Belo Horizonte: Autêntica, 2001

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CARPINELLI, Vivian Marcassa. Cerimonial, Etiqueta, protocolo e eventos. Curitiba: Hellograff, 2002.
- BETTEGA, Maria Lúcia. Eventos e Cerimonial: simplificações e ações. 4. Ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.
- LUKOWER, Ana. Cerimonial e Protocolo. São Paulo: Contexto, 2003.
- LINS, Augusto. Etiqueta protocolar e cerimonial. 2. Ed. Brasília, DF: Linha Gráfica Editora.
- BECK, H et al. Arte e Ciência do Serviço. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.
- NETO, F. P. D. Marketing de Eventos. Ed. Sprint, 2003.
- PACHECO, A. O. Manual de Organização de Banquetes. São Paulo: Senac SP, 2004.
- STRONG, R. Banquete. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2004.

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



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

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CURSO Técnico em Cozinha	EIXO TECNOLÓGICO/ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

- Componente curricular Prática Profissional
 TCC Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

- OBRIGATÓRIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº.de Créditos	C.H. TOTAL (H/A)	C.H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Empreendedorismo	-	-	02	40	30	3

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

EMENTA

O empreendedor e a economia de mercado. Os fatores que conduzem o empreendedor ao sucesso, mercado e as oportunidades de trabalho. Fator de desenvolvimento organizacional. Marketing do gestor empreendedor. Planos de negócio simplificado com ênfase em análise de negócio em gastronomia

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

- Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:
- ☐☐☐☐ Identificar no empreendedorismo possibilidades de opções de carreira, além das possibilidades de desenvolvimento econômico, social e cultural.
 - ☐☐☐☐ Despertar a importância da preparação acadêmica em Empreendedorismo, possibilitando-lhe condições de manter negócio de forma sistematizada e legal
 - ☐☐☐☐ Proporcionar a compreensão crítica do mundo dos negócios, a partir de informações,

técnicas e procedimentos que permita o planejamento do negócio e melhoria dos resultados do mesmo

- ☞ Possibilitar a identificação de oportunidades de negócios no ambiente competitivo.
- ☞ Desenvolvimento de competências e habilidades do empreendedor e sua aplicação e disseminação nas organizações.
- ☞ Saber desenvolver plano de negócios e identificar o mesmo como ferramenta essencial para consolidação dos negócios.

METODOLOGIA

- Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários.
- Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia.
- Visitas técnicas

AVALIAÇÃO

- ▲ Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas);
- ▲ Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);
- ▲ Elaboração de Planos de Trabalho

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

1. Noções Básicas de Economia	4
2. Noções Básicas de Administração	4
3. Introdução ao Empreendedorismo	12
3.1. Conhecendo a carreira empreendedora	
3.2. Perfil Empreendedor	
3.3. Identificando Oportunidades	
3.4. Elementos do Plano de Negócios	
4. Plano de Negócios	10
4.1. Aspectos importantes do Plano de Negócios	
4.2. Elaboração do Plano de Negócios	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ANGELO, Eduardo Bom. **Empreendedor Corporativo: a nova postura de quem faz a diferença.** Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo, dando asas ao espírito empreendedor.** 3ª edição. São Paulo: Saraiva, 2008.
- CHURCHILL, J,R; ;PETER, J.P. **Marketing: criando valor para os clientes.** São Paulo:Saraiva.2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CASAROTTO FILHO, Nelson. **Projeto de negócio: estratégias e estudos de viabilidade: redes de empresas, engenharia simultânea, plano de negócio**. São Paulo: Atlas, 2002.
- DOLABELA, Fernando. **Oficina do Empreendedor**. São Paulo: Editora de Cultura, 1999.
- DOLLABELA, Fernando. **O segredo de Luisa**. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999: Senac Nacional, 2005.
- DORNELLAS, J. C.A. **Empreendedorismo: transformando ideias e negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier. 2004.
- DOPER, C; FLETCHER, J; S GILBERT, SHEPERD, R: **Turismo: princípios e práticas**. Porto Alegre: Bookman, 2001

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



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

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR
CURSOS TÉCNICOS**

CURSO Técnico em Cozinha	EIXO TECNOLÓGICO/ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação como Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

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

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATORIO ELETIVO OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº.de Créditos	C.H. TOTAL (H/A)	C.H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Inovação em Gastronomia	-	-	02	40	30	3

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

EMENTA

Novas correntes Gastronômicas, Tecnologias de processamento aplicadas a gastronomia, Cozinha inventiva, novos alimentos e técnicas gastronômicas, técnicas de empratamento e finalização de pratos

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Identificar os conceitos das escolas de Gastronomia
- Compreender as novas tecnologias e conceitos aplicados a gastronomia mundial
- Entender os métodos não convencionais pelo qual os alimentos são transformados
- Desenvolver técnicas e produtos baseados nas tecnologias observadas

METODOLOGIA

- Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários.
- Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia.
- Visitas técnicas
- Criação e Reprodução de Receituário
- Degustação

AVALIAÇÃO

- ▲ Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas);
- ▲ Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);
- ▲ Prova prática

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

• Conceitos de inovações em gastronomia	4
• Histórico e evolução da gastronomia contemporânea	4
• principais correntes gastronômicas atuais	4
• Gastronomia Molecular	
• Fast Food	
• Slow Food	
• Cozinha de Terroir	
• Vegetarianismo	
• Confort Food	
• Cozinha Mediterrânea	
• Inovações Gastronômicas no Mundo e na Gastronomia local	4
• Técnicas de Finalização e Empratamento	6
• Novas Técnicas e Tecnologias voltadas pra Gastronomia	8

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- PETRINI, C. **SlowFood: Princípios de uma nova** Gastronomia, São Paulo, Senac SP, 2009
- THIS, H ;GAGNAIRE, P. **Cozinha, uma questão de amor, arte e técnica**, São Paulo, Senac SP, 2010
- THIS, H. **Um Cientista na Cozinha**, São Paulo, Ed. Ática, 1996.

BIBLIOGRAFIACOMPLEMENTAR

- ARAÚJO, M.C.W. et al. **Alquimia dos Alimentos**. Editora Senac –DF. 2009
- THIS, H. MONCHICOURT, M. **Herança Culinária e as bases da Gastronomia Molecular**, São Paulo, Senac SP, 2009

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

CURSOS TÉCNICOS

CURSO Técnico em Cozinha	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA Turismo, Hospitalidade e Lazer
Forma de Articulação com o Ensino Médio Subsequente	Ano de Implantação da Matriz 2016.2

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

Componente curricular
 TCC

Prática Profissional
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Técnicas de Serviço de Sala e Bar	-	-	04	80	60	3









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

EMENTA

Histórico e evolução de bares e restaurantes , tipologia de bares e restaurantes, técnicas de serviço de bebidas, influência histórica de coquetéis e drinks, elaboração de drinks e coquetéis clássicos e contemporâneos, conceitos para criação para novos drinks e coquetéis, noções de higiene no tratamento de bebidas

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

-  Conhecer o histórico evolutivo dos restaurantes e saber diferenciar os diversos tipos destes;
-  Conhecer a composição e funções da brigada de salão e as principais técnicas de serviços utilizadas pelos mesmos;
-  Saber identificar e organizar as diferentes mise-en-places utilizadas em restaurantes e bares;
-  Conhecer a historia e os diferentes tipos de bares;
-  Conhecer e saber classificar os diversos tipos de bebidas mais comuns
-  Estabelecer as principais diferenças entre drinks e coquetéis, bem como suas principais classificações;
-  Conhecer os principais drinks e coquetéis clássicos preparados nos bares;
-  Apresentar as principais noções de higiene e manipulação de alimentos nos serviços utilizados nos salões e bares

METODOLOGIA

- Aulas expositivas, estudos dirigidos, aulas práticas, seminários.
- Utilização de quadro branco, computador, projetor multimídia.
- Visitas técnicas
- Preparações de coquetéis clássicos e contemporâneos
- Degustações

AVALIAÇÃO

- ▲ Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas);
- ▲ Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);
- ▲ Avaliações Práticas utilizando as técnicas, conhecimento e receituário aprendidos durante a disciplina

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

<p>UNIDADE I – HISTÓRICO E EVOLUÇÃO DOS RESTAURANTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histórico dos Restaurantes • Classificação dos Restaurantes. • Divisão de Restaurantes por tipo de serviço e estética • Evolução dos Cardápios em restaurantes • Mise –en-place de restaurantes • Utensílios de serviço em Restaurantes 	8
<p>UNIDADE II – BRIGADA DE ATENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificação da Brigada de atendimento • Membros que compõe a brigada de Salão. • Tipos de Serviço • Sequência de Serviços • Metria e Serviços especiais 	8
<p>UNIDADE III – HISTÓRICO E EVOLUÇÃO DE BAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histórico de Bar, • Classificação de Bar • Divisão de Bares por tipo de serviço e estética • Manipulação específica de alimentos em bares (BPF) • Mise-en-place e Organização espacial de bar • Brigada específica de bar • Equipamentos e utensílios de bar 	8
<p>Unidade IV –Introdução a bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificação de Bebidas • Histórico e evolução das bebidas na sociedade • Técnicas de serviço de bebidas • Utensílios próprios para o serviço de bebidas • Bebidas Fermentadas • Bebidas Destiladas • Bebidas Compostas • Combinações de sabores em bebidas • Bebidas não alcóolicas: Chá, Café etc 	16

<p>UNIDADE V – DRINKS E COQUETÉIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificação de drinks e coquetéis • Evolução dos drinks e coquetéis ao longo da história • Classificação dos coquetéis por Categoria, Modalidade, Finalidade e Grupos • Receitas clássicas de Drinks e coquetéis • Drinks e Coquetéis contemporâneos • Métodos de decoração e serviço de Drinks e coquetéis 	<p>20</p>
---	-----------

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<ul style="list-style-type: none"> • LIONEL, M. Restaurante: Técnicas de Serviço, Ed. Universitária, Caxias do Sul/RS • PACHECO, A. O. Manual do Mâitre d’Hôtel, Senac SP, 2005, São Paulo • BECK, H et al. Arte e Ciência do Serviço, ed Anhembi Morumbi, São Paulo

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<ul style="list-style-type: none"> • FONSECA, M. T. Técnicas Gerenciais de Restaurantes, Senac SP, 1999, São Paulo • FREUND, F. T.; PESSOA, A. Garçon: Perfil Profissional, técnicas de trabalho e mercado, Senac Nacional, 2008, Rio de Janeiro • Instituto Culinário da América A arte de Servir, Ed.Roca. 1a.ed.2004. • Senac DN Sou Garçom: Técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional, Senac Nacional, 2013, Rio de Janeiro • PACHECO, A. O. Manual do Bar, Senac SP, 2008, São Paulo

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

