



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

RESOLUÇÃO CONSUP/IFPE Nº 160, DE 17 DE NOVEMBRO DE 2022

Homologa a Resolução nº 7 de 14 de janeiro de 2020, a qual aprovou, *ad referendum*, o Projeto Pedagógico do curso superior Tecnólogo em Gastronomia do IFPE, *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

**O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO**, no uso das atribuições previstas no Regimento Interno do Conselho e considerando

- I - o Processo Administrativo nº 23518.004225.2019-29;
- II - o Ofício nº 004/2020/PRODEN/IFPE;
- III - a Resolução nº 7 de 14 de janeiro de 2020, do Conselho Superior do IFPE; e
- IV - a 2ª Reunião Ordinária de 2020 do Conselho Superior do IFPE, realizada em 22 de

junho,

RESOLVE:

Art. 1º Homologar a Resolução nº 7 de 14 de janeiro de 2020, a qual aprovou, *ad referendum*, o Projeto Pedagógico do curso superior Tecnólogo em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (IFPE), *Campus* Cabo de Santo Agostinho, na forma do Anexo desta Resolução.

Art. 2º 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.

JOSÉ CARLOS DE SÁ JUNIOR



Documento assinado eletronicamente por **Jose Carlos de Sa Junior, Presidente(a) do Conselho Superior**, em 17/11/2022, às 18:22, conforme art. 6º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.ifpe.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifpe.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **0409728** e o código CRC **2F386B04**.



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

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

**Cabo de Santo Agostinho  
2019**

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

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

**Cabo de Santo Agostinho  
2019**



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

**Reitora**

Prof<sup>ª</sup>. Anália Keila Rodrigues Ribeiro

**Pró-Reitor de Ensino**

Prof<sup>º</sup>. Assis Leão da Silva

**Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação**

Prof<sup>º</sup>. Mário Antônio Alves Monteiro

**Pró-Reitora de Extensão**

Prof<sup>ª</sup>. Ana Patrícia Siqueira Tavares Falcão

**Pró-Reitora de Administração**

Dayanne Rousei de Oliveira Amaral

**Pró-Reitora de Integração e Desenvolvimento Institucional**

Juliana Souza de Andrade



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

**Diretor-Geral do *Campus* Cabo de Santo Agostinho**  
Prof<sup>o</sup> Daniel Costa Assunção

**Diretor de Ensino**  
Prof<sup>o</sup> Thiago da Camara Figueredo

**Diretor de Administração e Planejamento**  
Klayton Ângelo Azevedo Lucena

**Chefe da Divisão de Pesquisa, Pós-Graduação e Extensão**  
Prof<sup>a</sup> 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 Superior de Tecnologia em  
Gastronomia  
(Portaria nº 298/2018 – DGCCSA)**

**Presidente da Comissão**  
Profº Rodrigo Rossetti Veloso

**Membros**

Adna Márcia Oliveira de Sena – Bibliotecária  
Manoela Rodrigues de Oliveira – Pedagoga  
Anna Karenina Chaves Delgado – Docente  
Eron Ferreira Campos da Silva – Docente  
Fernanda Calumby Fernandes – Docente  
Múcio Sévulo Fonseca de Almeida – Docente  
Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas – Docente  
Rafael Augusto Batista de Medeiros – Docente  
Sandra Aparecida da Silva Pereira – Docente

**Revisão Textual**

Thiago da Camara Figueredo

## LISTA DE SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
AC	Atividades Complementares
BIA	Bolsa de Incentivo Acadêmico
CEFET-PE	Centro Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco
CNE	Conselho Nacional de Educação
CONSUP	Conselho Superior
COPI	Coordenadoria de Políticas Inclusivas
CPA	Comissão Permanente de Avaliação
CPC	Conceito Preliminar de Curso
CPED	Coordenadoria Pedagógica
CPSIC	Coordenadoria de Psicologia
CST	Curso Superior de Tecnologia
DE	Dedicação Exclusiva
DTA	Doença Transmitida por Alimentos
EaD	Educação a Distância
EAF	Escola Agrotécnica Federal
EAFDABV	Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Vilela
EBTT	Ensino Básico, Técnico e Tecnológico
EF	Exame Final
EMBRATUR	Empresa Brasileira de Turismo
EMPETUR	Empresa Pernambucana de Turismo
ENADE	Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes
ENEM	Exame Nacional do Ensino Médio
ETFPE	Escola Técnica Federal de Pernambuco
FACHUCA	Faculdade de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas do Cabo de Santo Agostinho
FIC	Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores
FUNDAJ	Fundação Joaquim Nabuco
H/A	Hora Aula
H/R	Hora Relógio
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDD	Indicador de Diferença entre Desempenho Observado e Esperado

IES	Instituição de Ensino Superior
IFAL	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas
IFCE	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
IFPE	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
IGC	Índice Geral de Curso
INEP	Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
LIBRAS	Língua Brasileira de Sinais
MEC	Ministério da Educação
MPOG	Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão
Mtur	Ministério do Turismo
NAPNE	Núcleo de Apoio à Pessoa com Deficiência
NDE	Núcleo Docente Estruturante
NEGED	Núcleo de Gênero e Diversidade
OMT	Organização Mundial do Turismo
PDI	Plano de Desenvolvimento Institucional
PE	Pernambuco
PIB	Produto Interno Bruto
PIBEX	Projeto de Extensão
PIBIC	Programa de Iniciação Científica
PIBICAF	Programa Institucional de Iniciação Científica nas Ações Afirmativas
PIBITI	Programa Institucional de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação
PLANAPIR	Plano Nacional de Promoção da Igualdade Racial
PPC	Projeto Pedagógico de Curso
PPPI	Projeto Político-Pedagógico Institucional
PROEJA	Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos
PROEXT	Pró-Reitoria de Extensão
PRONATEC	Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e ao Emprego
RAC	Região do Agreste Central
RAM	Região do Agreste Meridional
RMR	Região Metropolitana do Recife
RMS	Região da Mata Sul

RSP	Região do Sertão do Pajeú
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SEE	Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SETEC	Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
SINAES	Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior
SiSu	Sistema de Seleção Unificada
TIC	Tecnologia da Informação e Comunicação
UAM	Universidade Anhembi-Morumbi
UCS	Universidade Caxias do Sul
UFPB	Universidade Federal da Paraíba
UFPE	Universidade Federal de Pernambuco
UFRN	Universidade Federal do Rio Grande do Norte
UFRPE	Universidade Federal Rural de Pernambuco
UnB	Universidade de Brasília
UNED	Unidade de Ensino Descentralizada
UNICAP	Universidade Católica
USP	Universidade de São Paulo

## **LISTA DE QUADROS**

- Quadro 1 -Relação de componentes curriculares com pré-requisitos38
- Quadro 2- Formas e Critérios de Integração das Atividades complementares45
- Quadro 3- Perfil da Coordenação do Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia78
- Quadro 4- Relação do Pessoal Docente Envolvido no Curso.79
- Quadro 5- Composição do NDE de Gastronomia84
- Quadro 6 - Assistentes técnicos administrativos que atuarão no curso de Gastronomia.85
- Quadro 7- Distribuição dos ambientes administrativos e educacionais disponibilizados para o curso88
- Quadro 8- Sala dos Professores90
- Quadro 9 - Instalação por Docente91
- Quadro 10 - Sala da Coordenação92
- Quadro 11 - Salas de Aula do Curso93
- Quadro 12 - Quadro de horários94
- Quadro 13 - Equipamentos e Materiais do Laboratório de Informática Básica95
- Quadro 14 - Equipamentos e Mobiliário para o Laboratório de Educação Ambiental96
- Quadro 15 - Equipamentos e Mobiliários para o Laboratório de Habilidades Básicas / Cozinha Fria e Quente / Restaurante Didático100
- Quadro 16 - Equipamentos e Mobiliário para o Laboratório de Panificação e Confeitaria.119
- Quadro 17 - Equipamentos e Mobiliários para o Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial136
- Quadro 18 - Infraestrutura da Biblioteca144
- Quadro 19 - Exemplares necessários ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia147

## **LISTA DE FIGURAS**

- Figura 1 - Fluxograma do Curso Tecnológico em Gastronomia .....35

## Sumário

<b>1. APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>13</b>
<b>2. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO.....</b>	<b>13</b>
2.2.1. DA MANTENEDORA.....	13
2.2.2. DA INSTITUIÇÃO PROPONENTE.....	14
2.2.3. DO CURSO.....	14
2.2.3.1. <i>Indicadores de qualidade do curso.....</i>	<i>15</i>
2.2.3.2. <i>Reformulação curricular.....</i>	<i>16</i>
2.2.3.3. <i>Status do Curso.....</i>	<i>16</i>
2.2.3.4. <i>Cursos técnicos em eixos tecnológicos afins.....</i>	<i>16</i>
2.2.3.5. <i>Outros cursos de educação superior no âmbito do campus Cabo de Santo Agostinho.....</i>	<i>16</i>
<b>CAPÍTULO I – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....</b>	<b>16</b>
<b>3.1. HISTÓRICO.....</b>	<b>17</b>
3.1.1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO.....	17
3.1.2. HISTÓRICO DO CAMPUS.....	20
3.1.3. HISTÓRICO DO CURSO.....	20
<b>3.2. JUSTIFICATIVA.....</b>	<b>21</b>
<b>3.3. OBJETIVOS.....</b>	<b>23</b>
3.3.1. OBJETIVO GERAL.....	23
3.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	23
<b>3.4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO.....</b>	<b>24</b>
<b>3.5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....</b>	<b>24</b>
3.5.1. LEIS FEDERAIS.....	25
3.5.2. DECRETOS.....	25
3.5.3. PARECERES E RESOLUÇÕES DO CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO.....	26
3.5.4. NORMAS INTERNAS DO IFPE.....	26
<b>3.6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....</b>	<b>27</b>
3.6.1. COMPETÊNCIAS.....	28
3.6.2. CAMPOS DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL.....	28

<b>3.7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....</b>	<b>29</b>
3.7.1. CONCEPÇÕES E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS.....	29
3.7.2. ESTRUTURA CURRICULAR.....	30
3.7.3. SISTEMA ACADÊMICO, DURAÇÃO E NÚMERO DE VAGAS.....	31
3.7.4. FLUXOGRAMA DO CURSO.....	32
3.7.5. MATRIZ CURRICULAR.....	34
3.7.6. COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS.....	36
3.7.7. COMPONENTES CURRICULARES ELETIVOS.....	36
3.7.8. APROVEITAMENTO DE COMPETÊNCIAS E DISPENSA DE DISCIPLINAS.....	36
3.7.9. DINÂMICA CURRICULAR.....	36
<b>3.8. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS.....</b>	<b>38</b>
3.8.1. ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO.....	41
3.8.2. ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	43
3.8.3. PRÁTICAS PROFISSIONAIS.....	46
3.8.4. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC.....	49
<b>3.9. EMENTÁRIO.....</b>	<b>50</b>
<b>3.10. ACESSIBILIDADE.....</b>	<b>68</b>
<b>3.11. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.....</b>	<b>69</b>
3.11.1. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM.....	70
3.11.2. AVALIAÇÃO DO CURSO.....	71
3.11.2.1. <i>Avaliação interna</i> .....	73
3.11.2.2. <i>Avaliação externa</i> .....	74
<b>3.12. ACOMPANHAMENTO DOS EGRESSOS.....</b>	<b>74</b>
<b>3.13. DIPLOMAS.....</b>	<b>75</b>
<b>CAPÍTULO II – CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....</b>	<b>76</b>
<b>4.1. COORDENAÇÃO DO CURSO.....</b>	<b>77</b>
<b>4.2. PERFIL DO CORPO DOCENTE.....</b>	<b>78</b>
<b>4.3. COLEGIADO DO CURSO (CCS).....</b>	<b>81</b>
<b>4.4. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE).....</b>	<b>82</b>
<b>4.5. ASSISTENTES TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS.....</b>	<b>85</b>

<b>4.6. POLÍTICA DE APERFEIÇOAMENTO, QUALIFICAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS DOCENTES E TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS.....</b>	<b>86</b>
<b>5. CAPÍTULO III – INFRAESTRUTURA.....</b>	<b>87</b>
<b>5.1. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....</b>	<b>87</b>
<b>5.1.1. SALA DE PROFESSORES, SALA DE REUNIÕES E GABINETES DE TRABALHO PARA PROFESSORES.....</b>	<b>90</b>
<b>5.1.2. SALAS DE AULA.....</b>	<b>93</b>
<b>5.1.3. LABORATORIOS GERAIS E ESPECIALIZADOS.....</b>	<b>94</b>
<i>5.1.3.1. LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA BÁSICA.....</i>	<i>94</i>
<i>5.1.3.2. LABORATÓRIO DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL (SALA VERDE JOSUE DE CASTRO).....</i>	<i>96</i>
<i>5.1.3.3. LABORATÓRIO DE HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.....</i>	<i>100</i>
<i>5.1.3.4. LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA.....</i>	<i>118</i>
<i>5.1.3.5. LABORATÓRIO DE SERVIÇOS DE SALA &amp; BAR, COQUETELARIA, DEGUSTAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL.....</i>	<i>135</i>
<b>5.1.4. BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS.....</b>	<b>143</b>
<i>5.1.4.1. INFRAESTRUTURA.....</i>	<i>143</i>
<i>5.1.4.2. ACERVO BIBLIOGRÁFICO.....</i>	<i>146</i>
<b>6. REFERÊNCIAS.....</b>	<b>166</b>
<b>APÊNDICE - EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES.....</b>	<b>168</b>

## 1. APRESENTAÇÃO

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

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

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

Este projeto pedagógico de curso está fundamentado nas bases legais, nos princípios norteadores e níveis de ensino explicitados na LDB nº 9.394/96, bem como nas Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação, além de seguir as diretrizes educacionais propostas na Organização Acadêmica Institucional do IFPE e baseia-se no conjunto da legislação vigente que pauta a Educação Superior no país, além dos documentos institucionais que conduzem as ações pedagógicas deste IFPE, quais sejam, o Plano de Desenvolvimento Institucional (2014-2018) e o Projeto Político Pedagógico Institucional – 2012.

## 2. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

### 2.2.1. Da Mantenedora

<b>Mantenedora</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
<b>Razão Social</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
<b>Sigla</b>	IFPE
<b>Natureza Jurídica</b>	Órgão público federal
<b>CNPJ</b>	10.767.239/0001-45
<b>Endereço (Rua, nº, Bairro)</b>	Av. Prof. Luís Freire, 500 - Cidade Universitária
<b>Cidade/UF/CEP</b>	Recife / PE / CEP 50740-540
<b>Telefone</b>	(81) 2125 1600

<b>E-mail de contato</b>	<a href="mailto:gabinete@reitoria.ifpe.edu.br">gabinete@reitoria.ifpe.edu.br</a>
<b>Sítio</b>	<a href="http://www.ifpe.edu.br">http://www.ifpe.edu.br</a>

### 2.2.2. Da Instituição proponente

<b>Instituição</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
<b>Razão Social</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
<b>Sigla</b>	IFPE
<b>Campus</b>	Cabo de Santo Agostinho
<b>CNPJ</b>	10.767.239/0011-17
<b>Categoria Administrativa</b>	Pública Federal
<b>Organização acadêmica</b>	Instituto Federal
<b>Ato Legal de Criação</b>	Portaria nº 993, de 7 de outubro de 2013 - Dispõe sobre a autorização de funcionamento dos <i>Campi</i> que integram a estrutura organizacional dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia
<b>Endereço</b>	Rodovia BR-101 Sul, km 107, Gleba 1A, s/nº, Mercês, Cabo de Santo Agostinho/PE
<b>Cidade / UF / CEP</b>	Cabo de Santo Agostinho / PE / 54500-001
<b>Telefone</b>	(81) 3878-5805
<b>E-mail de contato</b>	<a href="mailto:gabinete@cabo.ifpe.edu.br">gabinete@cabo.ifpe.edu.br</a>
<b>Sítio do <i>campus</i></b>	<a href="https://www.ifpe.edu.br/campus/cabo">https://www.ifpe.edu.br/campus/cabo</a>

### 2.2.3. Do curso

<b>1</b>	<b>Denominação</b>	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
<b>2</b>	<b>Eixo Tecnológico</b>	Turismo, Hospitalidade e Lazer
<b>3</b>	<b>Nível</b>	Graduação: Tecnológico
<b>4</b>	<b>Modalidade</b>	Presencial
<b>5</b>	<b>Titulação</b>	Tecnólogo em Gastronomia
<b>6</b>	<b>Carga horária total h/r</b>	1.600 h/r
<b>7</b>	<b>Duração da hora-aula</b>	60 minutos
<b>8</b>	<b>Estágio Profissional</b>	160 horas

	<b>Supervisionado</b>	
<b>9</b>	<b>Atividades Complementares</b>	200 horas
<b>10</b>	<b>Período de Integralização mínima</b>	2,5 anos: 5 semestres
<b>11</b>	<b>Período de Integralização máxima</b>	5 anos: 10 semestres
<b>12</b>	<b>Forma de acesso</b>	Admissão de estudantes mediante processo seletivo (vestibular anual, SISU, transferência interna e externa, portador de diploma e outras formas previstas nas normas internas do IFPE)
<b>13</b>	<b>Pré-requisito para ingresso</b>	Ensino Médio concluído
<b>14</b>	<b>Vagas anuais</b>	30 vagas
<b>15</b>	<b>Vagas por turno de oferta</b>	30 vagas
<b>16</b>	<b>Turno</b>	Matutino ou Vespertino
<b>17</b>	<b>Regime de matrícula</b>	Período por pré-requisito
<b>18</b>	<b>Periodicidade letiva</b>	Semestral
<b>19</b>	<b>Número de semanas letivas por semestre</b>	20
<b>20</b>	<b>Início do curso/Matriz Curricular</b>	1º Semestre de 2020

### 2.2.3.1. Indicadores de qualidade do curso

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

	do IFPE	
--	---------	--

### 2.2.3.2. Reformulação curricular

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

### 2.2.3.3. Status do Curso

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

### 2.2.3.4. Cursos técnicos em eixos tecnológicos afins

Curso Técnico Subsequente em Cozinha; Curso Técnico Subsequente em Hospedagem
---

### 2.2.3.5. Outros cursos de educação superior no âmbito do *campus* Cabo de Santo Agostinho

Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria
---

## CAPÍTULO I – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

### **3.1. HISTÓRICO**

#### **3.1.1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO**

Em 23 de setembro de 1909, através do Decreto Nº 7.566, o Presidente Nilo Peçanha criava em cada uma das capitais dos Estados do Brasil uma Escola de Aprendizes Artífices, destinadas a ministrar o ensino profissional primário e gratuito. As escolas tinham o objetivo de formar operários e contramestres. O curso seria oferecido a meninos de baixa renda, sob o regime de externato, funcionando das 10 às 16 horas. Em Pernambuco, a escola iniciou suas atividades em 16 de fevereiro de 1910.

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

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

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

Uma nova mudança de endereço aconteceu em 17 de janeiro de 1983. Já com o nome de Escola Técnica Federal de Pernambuco (ETFPE) a instituição passou a funcionar na Avenida Professor Luís Freire, no bairro do Curado, em instalações projetadas e construídas com o esforço conjunto de seus servidores e 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)<sup>1</sup>. Depois vem a UNED Pesqueira, no Agreste Pernambucano, criada com a Portaria Ministerial nº 1.533/92, de 19/10/1992, e a UNED Ipojuca, na Região Metropolitana do Recife, fronteira com a região da Mata Sul do Estado, mediante a portaria Ministerial nº 851, de 03/09/2007.

Finalmente, com a publicação da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, foi instituída a Rede de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e 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.

O IFPE tem a missão de promover a educação profissional, científica e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidade, com base na indissociabilidade das ações de Ensino, Pesquisa e Extensão, comprometida com uma prática cidadã e inclusiva, de modo a contribuir para a formação integral do ser humano e o desenvolvimento sustentável da sociedade (BRASIL, 2009, p. 20). Tem a visão de ser uma Instituição de referência nacional em formação profissional que promove educação, ciência e tecnologia de forma sustentável e sempre em benefício da sociedade. (BRASIL, 2009, p. 20).

Sua função social é promover uma educação pública de qualidade, gratuita e transformadora, que atenda às demandas sociais e que impulse o desenvolvimento socioeconômico da região, considerando a formação para o trabalho a partir de uma relação sustentável com o meio ambiente. Para tanto, deve proporcionar condições igualitárias de êxito a todos os cidadãos que constituem a comunidade do IFPE, visando à inserção qualitativa no mundo socioambiental e profissional, fundamentado em valores que respeitem a formação, a ética, a diversidade, a dignidade humana e a cultura de paz.

Observadas as finalidades da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, o IFPE atua na oferta de Educação Profissional técnica de nível médio, nas formas integradas, concomitante e subsequente e na modalidade PROEJA; Educação Superior: cursos de licenciatura, bacharelados e Superiores de Tecnologia, cursos de pós-graduação Lato Sensu e curso de pós-graduação *Stricto Sensu* de mestrado interinstitucional (MINTER) e Profissional e doutorado interinstitucional (DINTER).

O IFPE, também, desenvolve atividades de pesquisa incentivando a ampliação dos Grupos de Pesquisa e buscando parcerias com instituições de fomento, além de estimular trabalhos de pesquisa científica e tecnológica realizados por Estudantes e docentes.

No âmbito da Extensão, o IFPE pauta sua ação no Plano Nacional de Extensão Universitária (PNE), aprovado em 1999 pelo Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras, criado em 1987, o qual sinaliza a extensão como um processo educativo, cultural e científico que articula o ensino a pesquisa de forma indissociável a fim de viabilizar a transformação da sociedade.

Em consonância com a atual política do governo federal, o IFPE ainda atua em programas sociais e de qualificação profissional, como por exemplo o curso FIC de Inglês atrelado ao Centro de Libras e Línguas Estrangeiras (CELLE), que objetiva a formação de uma segunda Língua. Diante

disso, o IFPE dispõe de um corpo docente, técnico, administrativo e pedagógico qualificado e infraestrutura física que lhe possibilitam oferecer um ensino diferenciado e refinado para a sociedade pernambucana.

Enfim, configura-se como uma importantíssima ferramenta do governo federal para promover a ascensão social daqueles que, através do conhecimento, buscam uma melhor qualidade de vida.

### **3.1.2. Histórico do Campus**

O *Campus* Cabo de Santo Agostinho faz parte da terceira fase de expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, instituída pela Lei Federal nº 11.195/2005.

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

Ao longo do primeiro ano de funcionamento, o *Campus* também ofereceu cursos de qualificação profissional em Auxiliar de Cozinha e em Organização de Eventos, ambos na modalidade de Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores (FIC). No dia 14 de outubro de 2014, realizou-se a aula inaugural das primeiras turmas regulares dos cursos técnicos subsequentes em Logística e Meio Ambiente, formadas por 144 (cento e quarenta e quatro estudantes). Em 27 de agosto de 2015, iniciou-se a 1ª turma do Curso de Qualificação Profissional em Almojarife, modalidade PROEJA Concomitante, em parceria com a Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, através do Convênio nº 01/2013 – SEE/IFPE, com 35 estudantes. No segundo semestre de 2016, iniciaram as primeiras turmas demais cursos técnicos subsequentes regulares (Cozinha e Hospedagem). Em 2018.2 o IFPE passou a ofertar mais dois cursos de Formação continuada em Inglês e Espanhol. Ainda neste semestre irá ofertar uma especialização em Gestão Estratégica em Logística.

A sede definitiva do *campus* Cabo de Santo Agostinho foi construída numa área de 13,7 hectares. Nesta sede, o *Campus* tem uma perspectiva de atendimento de 1.500 estudantes.

### **3.1.3. Histórico do Curso**

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

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 etapas do processo produtivo de alimentos e bebidas.

Nessa direção, é possível afirmar que este é uma atividade profissional 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.

### **3.2. JUSTIFICATIVA**

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

Uma outra razão para a criação do curso é que a 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. (HOTECA, 2011)

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 forneceria conhecimentos teóricos e práticos suficientes para a atuação em áreas específicas deste ramo crescente

De maneira específica, o tecnólogo em Gastronomia atuará concebendo, planejando, gerenciando e operacionalizando produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Criar preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação entre outras funções específicas desta categoria.

Ressalta-se ainda, que a implantação do Curso Técnico em Cozinha do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho fortaleceu 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.

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

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.

### **3.3. OBJETIVOS**

#### **3.3.1. Objetivo Geral**

- Formar tecnólogos em Gastronomia com condições de exercer atividade profissional em diferentes setores e segmentos sociais, públicos e privados, nos estabelecimentos e instituições de serviços e produções de alimentos e bebidas, aplicando conhecimentos científicos e tecnológicos inovadores, proporcionando a valorização da cultura, sempre pautado na ética e responsabilidade socioambiental.

#### **3.3.2. Objetivos Específicos**

- Possibilitar uma educação formal no que tange às habilidades culinárias básicas de cozinha, atendendo aos anseios da sociedade civil organizada fundamentada na perspectiva do exercício da cidadania;
- Apresentar o funcionamento de uma cozinha profissional, suas estruturas, sistemas de fluxo, hierarquias, planejamento, controle e avaliação de custos;
- Identificar os riscos presentes durante as etapas de produção de forma a garantir segurança alimentar;
- Conhecer instrumentos, equipamentos, estruturas e tecnologias existentes nas áreas de produção de alimentos;
- Desenvolver preparações culinárias valorizando a ciência e tecnologia dos alimentos;
- Planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação, propiciando a segurança no trabalho;
- Propor maneiras mais eficazes de utilizar o alimento de maneira integral, promovendo a sustentabilidade;
- Habilitar os profissionais para se portarem de maneira ética no mundo do trabalho, com condições de gerenciamento e coordenação de equipes;
- Contextualizar as diferenças específicas entre preparações e técnicas utilizadas em diferentes culturas;
- Incentivar práticas empreendedoras e novas perspectivas do mercado alimentício.

### 3.4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Para ingressar no curso superior tecnológico em Gastronomia, o estudante deverá ter concluído o ensino médio – ou equivalente – e ser aprovado no processo seletivo de acordo com os critérios definidos pelo IFPE. Seguindo as determinações da Organização Acadêmica do IFPE, a admissão ao curso de Gastronomia ocorrerá através de:

- I. Exame Vestibular aberto aos candidatos egressos do Ensino Médio ou Similar;
- II. Adesão ao Sistema de Seleção Unificado – SISU;
- III. Aproveitamento da nota obtida no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM);
- IV. Ingresso Extra Vestibular, conforme Edital Específico;
- V. Outras formas previstas na lei.
- VI. Processo extravestibular na forma de:

- a) portador de diploma em curso de graduação, reconhecido pelo Conselho Nacional de Educação, de qualquer Instituição de Educação Superior;
- b) estudante desvinculado do IFPE que tenha ultrapassado o período de integralização máxima do seu curso, conforme previsto na Organização Acadêmica vigente;
- c) estudante de outra Instituição da Rede Pública Federal de Ensino Superior, vinculado a um Curso Superior de Graduação, reconhecido pelo MEC, e que pretenda transferência externa para o mesmo curso, curso afim ou dentro mesmo Eixo Tecnológico;
- d) Estudante do IFPE, vinculado a um Curso Superior de Graduação, reconhecido pelo MEC, e que pretenda transferência interna para o mesmo curso (outro *campus*), curso afim ou dentro mesmo Eixo Tecnológico.

Para a quantidade de discentes ingressantes, nas diversas formas de acesso ao curso, será considerado o previsto em lei no que se refere às cotas de discentes provenientes de escola pública ou qualquer outra condição que venha a ser estabelecida em lei.

### 3.5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O curso superior de tecnologia em Gastronomia está inscrito no Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, de acordo com a 3ª edição do Catálogo Nacional de cursos superiores de tecnologia, instituído pelo Decreto nº 2006/5.773, de 09 de maio de 2006 e atualizado em 2016, já se encontrando de acordo com as modificações sinalizadas no catálogo Nacional de Cursos

Superiores em Tecnologia revisado em 2016.

Abaixo segue relacionada a legislação pertinente:

### 3.5.1. Leis Federais

- a) **Constituição Federal da República Federativa do Brasil, 1988.**
- b) **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 e suas alterações.** Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.
- c) **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.
- d) **Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002.** Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS e dá outras providências.
- e) **Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências.
- f) **Lei nº 10.741, de 01 de outubro de 2003.** Dispõe sobre o Estatuto do Idoso.
- g) **Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004.** Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES e dá outras providências.
- h) **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e indígena".
- i) **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.** Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nº 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.
- j) **Lei nº 12.288, de 20 de julho de 2010.** Institui o Estatuto da Igualdade Racial; altera as Leis nos 7.716, de 5 de janeiro de 1989, 9.029, de 13 de abril de 1995, 7.347, de 24 de julho de 1985, e 10.778, de 24 de novembro de 2003.

### 3.5.2. Decretos

- a) **Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002.** Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.
- b) **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004.** Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.
- c) **Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005.** Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.
- d) **Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004.** Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

- e) **Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017.** Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino.
- f) **Decreto nº 6.872, de 04 de junho de 2009.** Aprova o Plano Nacional de Promoção da Igualdade Racial - PLANAPIR, e institui o seu Comitê de Articulação e Monitoramento.
- g) **Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009.** Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007.
- h) **Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009.** Institui o Programa Nacional de Direitos Humanos.

### 3.5.3. Pareceres e Resoluções do Conselho Nacional de Educação

- a) **Portaria MEC nº 4049, de 10 de dezembro de 2004.** Regulamenta a oferta de carga horária a distância em componentes curriculares presenciais.
- b) **Portaria MEC nº 10, de 28 de julho de 2006.** Aprova em extrato o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.
- c) **Parecer CNE/CP nº 03, de 10 de março de 2004.** Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- d) **Parecer CNE/CP nº 29, de 03 de dezembro 2002.** Diretrizes Curriculares Nacionais no nível de tecnólogo.
- e) **Resolução nº 01, de 17 de junho de 2004.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana.
- f) **Parecer CNE/CES nº 08, de 31 de janeiro 2007.** Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.
- g) **Resolução CNE/CES nº 02, de 18 de junho de 2007.** Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.
- h) **Parecer CNE/CP nº 08 de 06 de março de 2012.** Institui as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- i) **Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- j) **Resolução CNE/CP nº 03, de 18 de dezembro de 2002.** Institui as Diretrizes Curriculares nacionais gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia.
- k) **Parecer CNE/CP nº 14, de 06 de junho de 2012.** Institui as Diretrizes Curriculares nacionais para a Educação Ambiental.
- l) **Resolução CNE/CP nº 02, de 15 de junho de 2012.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- m) **Resolução do Conselho Nacional dos Direitos do Idoso nº 16, de 20 de junho de 2008.** Dispõe sobre a inserção nos currículos mínimos nos diversos níveis de ensino formal, de conteúdos voltados ao processo de envelhecimento, ao respeito e à valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria.

### 3.5.4. Normas Internas do IFPE

- a) **Resolução IFPE/CONSUP nº 50, de 23 de novembro de 2010.** Aprova *ad referendum* o Regimento do Colegiado dos Cursos Superiores do IFPE.

- b) **Resolução IFPE/CONSUP nº 81, de 15 de dezembro de 2011.** Aprova o Regulamento de Trabalhos de Conclusão dos Cursos Superiores do IFPE>
- c) **Resolução IFPE/CONSUP nº 68 de 2001.** Regulamento do Programa de Monitoria do IFPE.
- d) **Resolução IFPE/CONSUP nº 62, de 19 de setembro de 2012.** Dispõe sobre o regulamento do Núcleo Docente Estruturante (NDE) dos Cursos Superiores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco.
- e) **Resolução IFPE/CONSUP nº 80, de 12 de novembro de 2012.** Regulamenta e estabelece critérios para a avaliação das Atividades Complementares desenvolvidas pelos estudantes dos Cursos Superiores do IFPE.
- f) **Resolução IFPE/CONSUP nº 22, de 02 de Abril de 2014.** Aprova a Organização Acadêmica do Instituto Federal de Pernambuco.

### 3.6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

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

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores Tecnológicos (MEC, 2016), o Gastrônomo apresenta qualificações que possibilitam desenvolver atividades de Concepção, planejamento, gerenciamento e operacionalização de produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação; Criação de preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes; Diferencia e coordena técnicas culinárias; Planeja, controla e avalia custos; Coordena e gerencia pessoas de sua equipe; Valida a segurança alimentar; Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha; Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios; Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos; Identifica novas perspectivas do mercado alimentício; Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

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

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
- Desenvolvimento de novos produtos e técnicas culinárias
- Apresentação e montagem de pratos padronizados
- Montagem profissional de serviços de alimentação
- Higienização de equipamentos e estruturas de cozinha

### 3.6.1. Competências

Entendendo-se por competências profissionais a capacidade de mobilizar, articular e colocar em ação conhecimentos, habilidades, atitudes e valores necessários para o desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho e pelo desenvolvimento tecnológico. 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;
- Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores;
- Planejar e executar controles na área de produção culinária;
- Identificar e classificar matérias-primas utilizadas nas produções;
- Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais nutricionais e sensoriais;
- Aplicar as boas práticas na manipulação, produção e conservação de alimentos, respeitando a legislação, políticas e normas técnicas vigentes;
- Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços de alimentação;
- Executar serviços de alimentos e bebidas em empresas de hospedagens, restaurantes comerciais, bares, Buffet e afins;

### 3.6.2. Campos de Atuação Profissional

Segundo o CNCST – MEC, o Tecnólogo em gastronomia poderá atuar em centros gastronômicos, Embaixadas e consulados, Empresas de hospedagem, recreação e lazer, Hospitais e Spas, Indústria alimentícia, Parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos, Restaurantes comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês e bares, Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

### **3.7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

#### **3.7.1. Concepções e princípios pedagógicos**

Os princípios pedagógicos, filosóficos e legais que subsidiam a organização pedagógica estão em consonância com o PDI e o PPI do IFPE, nos quais a relação teoria-prática é primordial à estrutura curricular, estando condizentes com as necessidades atuais nos diversos segmentos.

A participação do estudante e do professor nesse processo formador possibilitará os requisitos necessários para a construção das competências e habilidades no que se refere a: identificar, avaliar, estabelecer, organizar, compreender, utilizar, conduzir, e supervisionar os elementos que compõem as atividades da área Gastronômica.

As estratégias pedagógicas serão desenvolvidas, conforme sua natureza, em ambientes pedagógicos distintos e podem envolver: aulas teóricas com utilização de projetor de mídia, vídeos, *slides*, entre outros equipamentos, visando à apresentação e problematização do conhecimento a ser trabalhado, e 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; palestras com profissionais da área. Os componentes curriculares serão trabalhados de forma contextualizada e interdisciplinar.

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.

Tendo em vista essas premissas, o currículo foi elaborado contemplando as competências profissionais fundamentais da habilitação, com foco no perfil profissional de conclusão, prevendo situações que levem o participante a vivenciar o processo de ação-reflexão-ação, a mobilizar e articular com pertinência conhecimentos, habilidades e valores em níveis crescentes de complexidade. Para tanto, a abordagem dos conhecimentos privilegia os princípios da

contextualização e da interdisciplinaridade, agregando competências relacionadas com as novas tecnologias, trabalho individual e em equipe e autonomia para enfrentar diferentes desafios do mundo do trabalho com criatividade e flexibilidade.

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

### **3.7.2. Estrutura Curricular**

Para lograr o perfil profissional desejado notam-se a presença de componentes curriculares mais voltados para o desenvolvimento de capacidades técnicas, onde o aluno tem a possibilidade de entender os processos relativos a área, além de contar com disciplinas que propõem o desenvolvimento de competências de liderança, gerenciais, empreendedoras e comunicacionais. Ainda há componentes que discutem a Gastronomia de forma mais crítica, se aprofundando em discussões sobre sustentabilidade e ética. Apesar dos componentes possuírem objetivos específicos, tem-se sempre uma ligação entre suas temáticas permitindo assim a formação de um profissional com múltiplas capacidades e competências.

Além da interdisciplinaridade ser promovida em sala de aula com a proposição de várias atividades e eventos em conjunto com diferentes componentes curriculares do CST em Gastronomia, bem como com os demais cursos oferecidos pelo IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho. Também é incentivada por meio da formação de parcerias técnicas com diversos empreendimentos gastronômicos, estudos de caso, visitas técnicas, palestras com profissionais da área, prática profissional e o desenvolvimento de atividades de pesquisa e extensão. Nesse sentido há um compromisso do NDE do CST em Gastronomia em buscar o estabelecimento de parcerias e incentivar a participação do corpo discente em atividades de extensão junto à comunidade local, auxiliando assim a promover uma melhor interação entre teoria-prática e a desenvolver junto aos alunos uma consciência cidadã baseada em princípios éticos.

A matriz curricular também é composta por disciplinas optativas, as quais possibilitam o aprofundamento em determinadas habilidades técnicas e competências de acordo com a escolha do aluno, sendo assim, a cada semestre o estudante poderá escolher uma disciplina de 40 horas-aulas para cursar, desde que sejam respeitadas as condições referentes a vagas e pré-requisitos. Oferecer disciplinas optativas é uma prática que encontra-se alinhada com as demandas de mercado e/ ou possíveis parcerias educacionais desenvolvidas pelo IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho. A definição das disciplinas a serem ofertadas por semestre ficam a cargo da Coordenação do Curso em conjunto com o NDE.

Ainda há uma preocupação de que a matriz curricular atenda aos preceitos estipulados pela

Resolução CNE/ CP nº 01/ 2004, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

O curso superior tecnológico em Gastronomia do *campus* Cabo de Santo Agostinho obedece ao disposto na legislação vigente e tem como características:

- a) atender às demandas dos cidadãos, do mundo do trabalho e da sociedade;
- b) conciliar as demandas identificadas com a vocação, à capacidade institucional e os objetivos do IFPE;
- c) possuir núcleo de conteúdos específicos com atendimento das atividades práticas;
- d) possuir pré-requisitos mínimos visando à flexibilidade curricular;
- e) permitir a articulação da teoria x prática através da realização de estágio curricular supervisionado obrigatório;
- f) favorecer a síntese do conhecimento adquirido através da apresentação de projeto de conclusão do curso

A estrutura curricular também contempla conteúdos voltados para temáticas obrigatórias em todos os níveis e modalidades da educação brasileira, tais como: Relações Étnico Racionais, Direitos Humanos, Acessibilidade, entre outros. Tratadas transversalmente no currículo, essas temáticas estão presentes naquilo que é pertinente e possível de estabelecer uma relação apropriada.

### **3.7.3. Sistema acadêmico, duração e número de vagas**

O Curso Superior de tecnologia em Gastronomia está organizado em 5 (cinco) períodos verticalizados e sequenciais, como 100 dias letivos por semestre, apresentando uma carga horária total de 1.884 horas, distribuídas nos períodos, nas cargas horárias de Estágio Supervisionado Obrigatório e Atividades Complementares.

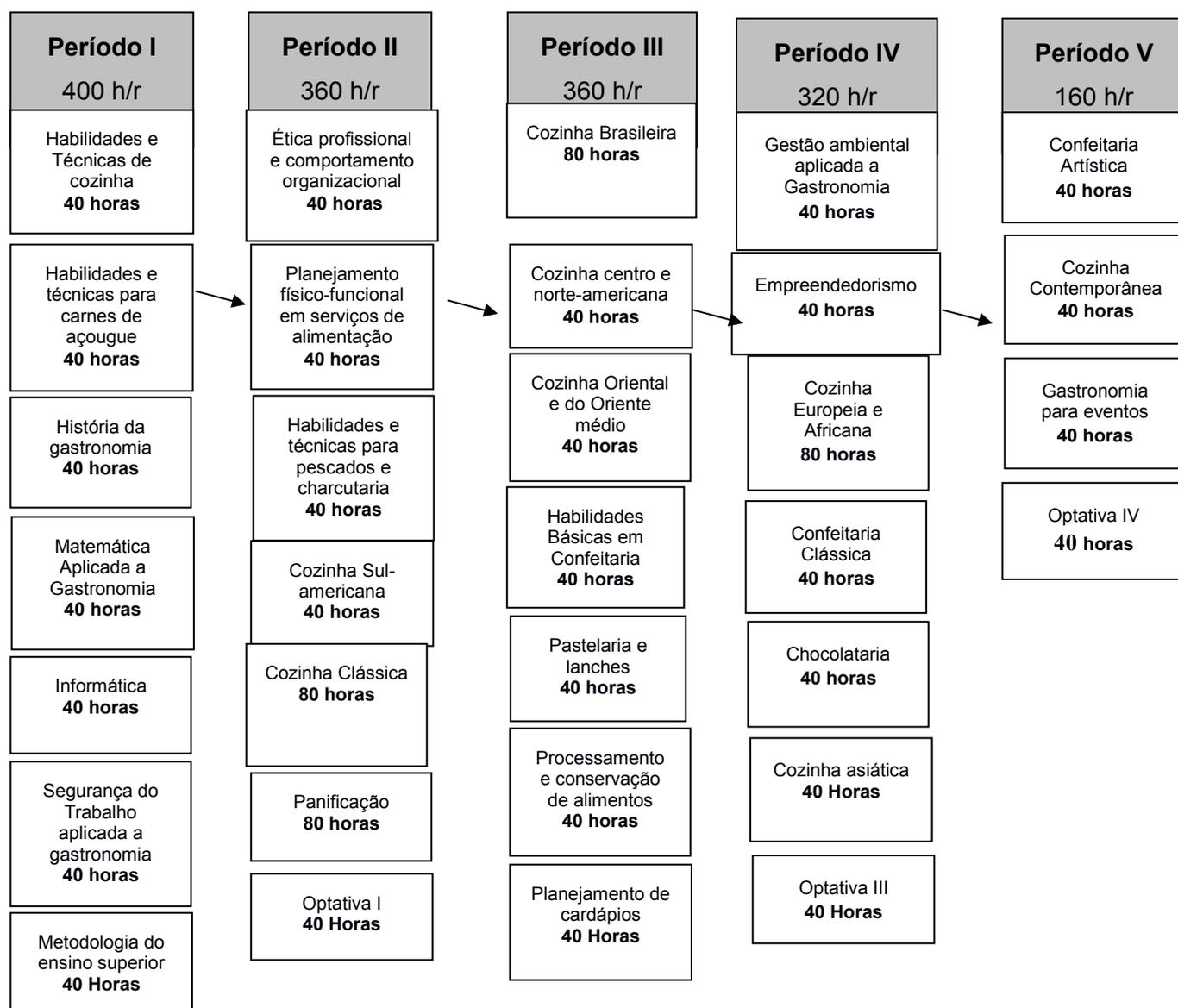
O tempo de integralização mínima do curso é de 02 (dois) anos e 6 (seis) meses ou 5 semestres letivos, e a duração máxima para a integralização do curso é de 5 (cinco) anos, ou 10 semestres letivos, em conformidade com a Organização Acadêmica do IFPE, aprovada pela Resolução IFPE/CONSUP nº 22/2014.

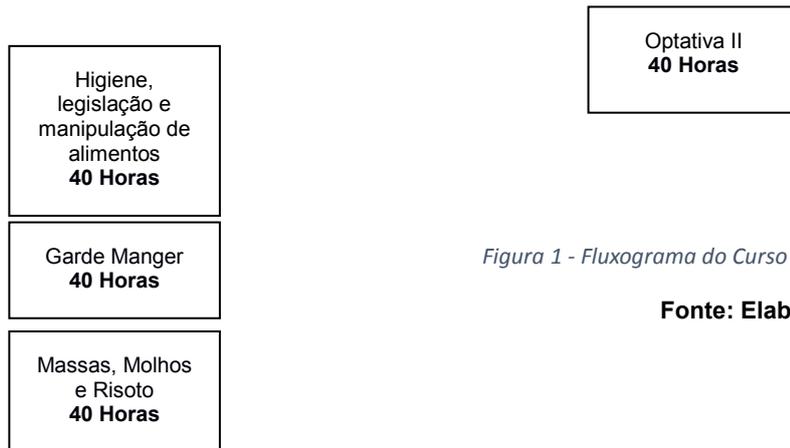
O curso deve ofertar 30 (trinta) vagas anuais, no horário diurno. Para tanto, o curso possui uma matriz curricular que corresponde a 1.600 horas/ aula, além dos referidos componentes curriculares para a obtenção do diploma de Tecnólogo em Gastronomia torna-se necessária a realização de atividades de natureza prática, que são formadas pelos componentes ‘Atividades

Complementares’, ‘Estágio Supervisionado Obrigatório’ e ‘Orientação de Estágio Supervisionado’, que conjuntamente somam 284 horas. Essas são divididas em 80 horas de “Atividades Complementares”, ‘Estágio Supervisionado Obrigatório’ (180 horas) que proporciona a aplicação prática do conhecimento teórico desenvolvido durante o curso e, por fim, a Orientação do Estágio Supervisionado Obrigatório (24 horas) ao qual inclui um acompanhamento por parte de docente das atividades realizadas pelo aluno durante o estágio.

### 3.7.4. Fluxograma do curso

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





*Figura 1 - Fluxograma do Curso Tecnológico em Gastronomia.*

**Fonte: Elaboração Própria**

### 3.7.5. Matriz curricular

A matriz curricular deste curso está planejada para ter, no máximo, 20 horas por semana, dividido em no máximo 4 aulas por dia, durante 5 (cinco) dias letivos, a serem realizados de segunda a sexta-feira. Serão reservados os sábados para práticas profissionais orientadas e supervisionadas, atividades pedagógicas extraclasse e reposição de aula. Quando as aulas ocorrerem nos turnos matutino e vespertino o uso do sábado para as aulas é facultativo e quando for no turno noturno o sábado se torna obrigatório.

As ementas dos componentes curriculares constituintes do curso superior tecnológico em Gastronomia encontram-se no Anexo A.

<b>SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLOGICA</b>		 <b>INSTITUTO FEDERAL PERNAMBUCO Campus Cabo de Santo Agostinho</b>				
<b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO</b> Rodovia BR-101 Sul, km 107, Gleba 1A, s/nº, Mercês, Cabo de Santo Agostinho/PE <b>MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA – 2020</b> SEMANAS LETIVAS: 20 SEMANAS TURNO: MATUTINO OU VESPERTINO HORA AULA: 60 minutos <b>Fundamentação Legal:</b> 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.						
<b>MATRIZ CURRICULAR</b>						
COMPONENTES CURRICULARES		CRÉDITOS	CHT*		PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
			h/a	h/r		
<b>I Período</b>	Habilidades e Técnicas de Cozinha	2	40	40	-	-
	Habilidades e Técnicas para Carnes de Açougue	2	40	40	-	-
	História da Gastronomia	2	40	40	-	-
	Matemática Aplicada à Gastronomia	2	40	40	-	-
	Informática	2	40	40	-	-
	Segurança do Trabalho Aplicada à Gastronomia	2	40	40	-	-
	Metodologia da Pesquisa Científica	2	40	40	-	-
	Higiene, Legislação e Manipulação de Alimentos	2	40	40	-	-
	Garde Manger	2	40	40	-	-
	Massas, Molhos e Risotos	2	40	40	-	-
<b>TOTAL POR PERÍODO</b>		<b>20</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	-	-
<b>II Período</b>	Ética Profissional e Comportamento Organizacional	2	40	40	-	-
	Planejamento Físico-Funcional em Serviços de Alimentação	2	40	40	-	-
	Habilidades e Técnicas para Pescados e Charcutaria	2	40	40	-	-
	Cozinha Sul-Americana	2	40	40	-	-
	Cozinha Clássica	4	80	80	-	-
	Panificação	4	80	80	-	-

	Optativa I	2	40	40	-	-
	<b>TOTAL POR PERÍODO</b>	<b>18</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	-	-
<b>III</b> <b>Período</b>	Cozinha Brasileira	4	80	80	-	-
	Cozinha Centro e Norte-Americana	2	40	40	-	-
	Cozinha Oriental e do Oriente Médio	2	40	40	-	-
	Habilidades Básicas em Confeitaria	2	40	40	-	-
	Pastelaria e Lanches	2	40	40	Panificação	-
	Processamento e Conservação de Alimentos	2	40	40	-	-
	Planejamento de Cardápios	2	40	40	-	-
	Optativa II	2	40	40	-	-
	<b>TOTAL POR PERÍODO</b>	<b>18</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	-	-
<b>IV</b> <b>Período</b>	Gestão Ambiental Aplicada à Gastronomia	2	40	40	-	-
	Empreendedorismo	2	40	40	-	-
	Cozinha Europeia e Africana	4	80	80	-	-
	Confeitaria Clássica	2	40	40	Habilidades Básicas em Confeitaria	-
	Chocolataria	2	40	40	Habilidades Básicas em Confeitaria	-
	Cozinha Asiática	2	40	40	-	-
	Optativa III	2	40	40	-	-
		<b>TOTAL POR PERÍODO</b>	<b>16</b>	<b>320</b>	<b>320</b>	-
<b>V</b> <b>Período</b>	Confeitaria Artística	2	40	40	Habilidades Básicas em Confeitaria	-
	Cozinha Contemporânea	2	40	40	-	-
	Gastronomia para Eventos	2	40	40	-	-
	Optativa IV	2	40	40	-	-
		<b>TOTAL POR PERÍODO</b>	<b>8</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	-
<b>Carga Horária Total (em horas-aula)</b>						<b>1.600</b>
<b>Carga Horária Total (em horas-relógio)</b>						<b>1.600</b>
<b>Estágio Supervisionado</b>						<b>180</b>
<b>Orientação de Estágio Supervisionado</b>						<b>24</b>
<b>Atividades Complementares</b>						<b>80</b>
<b>Total Geral (em horas)</b>						<b>1.884</b>

### 3.7.6. Componentes curriculares optativos

Os Componentes optativos (OP) são componentes curriculares de livre escolha do discente, cuja carga horária está, obrigatoriamente, contemplada na Matriz Curricular do curso. O Quadro 1 apresenta a relação de componentes curriculares optativos.

COMPONENTES CURRICULARES		CRÉDITO S	CHT*		PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
			h/a	h/r		
Optativa I	Gestão de Serviços de Alimentação	2	40	40	-	-
	Serviço de Restaurante e Bar	2	40	40	-	-
Optativa II	Gastronomia Funcional	2	40	40	-	-
	Confeitaria Dietética	2	40	40	-	-
Optativa III	Estudos e Serviço de Chá e Café	2	40	40	-	-
	Enofilia e Noções de Harmonização	2	40	40	-	-
Optativa IV	Libras	2	40	40	-	-
	Análise Sensorial de Alimentos	2	40	40	-	-

### 3.7.7. Componentes curriculares eletivos

Pode-se notar pela matriz curricular do CST em Gastronomia, que o mesmo não possui disciplinas eletivas, tendo apenas componentes curriculares obrigatórios e optativos.

### 3.7.8. Aproveitamento de competências e dispensa de disciplinas

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

### 3.7.9. Dinâmica Curricular

As disciplinas foram pensadas visando desenvolver as competências, anteriormente explicitadas, que são necessárias para o exercício da profissão. Dessa forma, o conjunto de disciplinas propostas permitem ao futuro gestor/ líder/ coordenador/ empreendedor desenvolver competências e habilidades voltadas para ações de cunho tático-operacionais. Sendo concedido ao estudante por meio das disciplinas optativas, autonomia para que escolha parte de seu itinerário formativo, sem se desviar da área de formação do curso.

Assim, para que o candidato aprovado em Processo de Seleção seja considerado aluno do CST em Gastronomia e cursar efetivamente as disciplinas, deverá seguir as indicações publicadas em Edital

específico e ter a matrícula efetivada pela Coordenação de Registro Acadêmico, ou instância equivalente do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho. Sendo o processo de matrícula, tanto a inicial como a realizada após a conclusão de cada período, obrigatória para que o aluno possa cursar as disciplinas do curso.

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

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

A cada semestre letivo são oferecidas diferentes disciplinas optativas, dentre as 8 (oito) que são apresentadas na matriz curricular. As disciplinas optativas são ofertadas a partir do 2º período seguindo a ordem apresentada na matriz curricular. A quantidade de vagas oferecidas por disciplina optativa é menor do que aquelas oferecidas nas disciplinas obrigatórias, enquanto nessas últimas são oferecidas no mínimo 30 (trinta) vagas, dependendo das demandas identificadas pela Coordenação do Curso, nas disciplinas optativas são oferecidas apenas 20 (vinte) vagas por disciplina. Assim, são oferecidas por turma (do 2º ao 5º períodos) ao menos 2 (duas) disciplinas optativas em cada semestre.

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

Após a conclusão de todos os componentes curriculares, o estudante deverá manter a matrícula vínculo até o término da prática profissional, com a entrega e apresentação do Relatório do Estágio Supervisionado, tendo como prazo o período máximo de integralização do curso. Dessa forma, ao aluno é permitido realizar matrícula vínculo, na mesma época da matrícula regular, conforme período indicado no Calendário Acadêmico, nos seguintes casos:

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

II – Quando o estudante estiver cursado todos os componentes curriculares e não tiver concluído o Estágio Supervisionado ou sido aprovado na apresentação do Relatório de Estágio, desde que não ultrapasse o período máximo de conclusão do curso, e;

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

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

Quadro 1 -Relação de componentes curriculares com pré-requisitos

<b>Componentes curriculares</b>	<b>Período</b>	<b>Co-requisitos</b>	<b>Pré-requisitos</b>
Pastelaria e lanches	3º		Panificação
Confeitaria Clássica	4º		Habilidades Básicas em Confeitaria
Chocolataria	4º		Habilidades Básicas em Confeitaria
Confeitaria Artística	5º		Habilidades Básicas em Confeitaria

### **3.8. ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS**

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia terá em sua prática pedagógica uma abordagem interdisciplinar que poderá ser realizada através de visitas técnicas, projetos didáticos, palestras, etc. Priorizando o conhecimento de forma complexa, a interdisciplinaridade pontua que um fenômeno é composto por várias dimensões, ou seja, um conteúdo se relaciona com outros conteúdos de outros componentes curriculares. Tal abordagem torna o conhecimento mais complexo.

A metodologia de ensino do Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia do IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho volta-se para instrumentos de ensino-aprendizagem que congreguem a prática profissional com a teoria, entendendo que o processo de aprendizagem não se completa caso

não haja essa inter-relação. Acredita-se que promover um processo de ensino-aprendizagem voltado exclusivamente para a teoria acaba por desmotivar o aluno, ao qual não consegue perceber a importância do que aprende e, até mesmo, de que forma os conhecimentos podem ser aplicados. Por outro lado, aquele ‘ensino’ voltado exclusivamente para a prática, torna-se um puro empirismo, onde o conhecimento é adquirido por meio de operações práticas, constituindo aquilo que Moesch (2000) denomina de fazer-saber.

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

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

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

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

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

b) Participação em Projetos Institucionais, tais como: projetos de pesquisa, iniciação à docência, monitoria, apoio tecnológico e extensão;

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

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

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

1. Aulas: participação em aulas com exposição dialógica, envolvendo e desenvolvendo atividades em grupo, incluindo-se oficinas, *workshops* e estudos de casos;
2. Pesquisa/Projeto: o aluno é incentivado a realizar pesquisas em campo, bem como em livros, jornais e revistas, internet, etc., além de vincular o projeto à prática em si;
3. Exercícios: os estudantes são estimulados a realizar exercícios com o objetivo de fixar os conhecimentos, tanto em sala de aula como fora dela, em todo o percurso formativo, bem como o uso de laboratórios, auxiliando a incrementar a inter-relação teoria-prática;
4. Debates: são realizados com objetivo de avaliar o grau de aquisição das competências e habilidades desenvolvidas pelos estudantes;
5. Seminários: para melhorar a fixação dos conteúdos propostos, são realizados seminários e palestras sobre assuntos pertinentes ao perfil profissional e ao conjunto de bases tecnológicas do período, com opiniões de outros profissionais do meio, além de os estudantes poderem observar e acompanhar os avanços tecnológicos específicos na área profissional.
6. Atividades Extraclasse: consiste na realização de visitas técnicas em meios de hospedagem, eventos, feiras e congressos, entre outros, de modo a complementar os conhecimentos adquiridos, como também simulações situacionais do cotidiano de trabalho;
7. Atividades de Educação a Distância: Os estudantes são incentivados a interagir em projetos de pesquisa e no desenvolvimento de trabalhos utilizando tecnologias de comunicação e informação em ambientes de aprendizagem virtuais;
8. Avaliações: a avaliação do desempenho do estudante deverá ser contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos ao longo de cada um dos cinco semestres, considerando que a avaliação deve ser entendida como um processo continuado e constante na obtenção de informações, de análise e de interpretação da ação educativa, visando ao aprimoramento do trabalho acadêmico. Essas práticas didático-pedagógicas são desenvolvidas também em ambientes de laboratórios, onde os estudantes vivenciam procedimentos operacionais.

### 3.8.1. Atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão

Segundo o Regulamento Geral dos Projetos de Pesquisa do IFPE aprovado pela Resolução do CONSUP/ IFPE nº 19, de 01 de abril de 2014, e a Política de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação do IFPE aprovado pela Resolução do CONSUP/IFPE nº 47, de 29 de setembro de 2015, as atividades de pesquisa devem ser propostas por um Coordenador (docente ou administrativo do quadro permanente de pessoal do IFPE) na forma de projeto, preferencialmente, desenvolvido em alinhamento com os arranjos produtivos, sociais e culturais da região, com vistas às diversas formas de acesso ao conhecimento, de governança e visibilidade da pesquisa.

Nesse sentido, a iniciação científica pode ser entendida como uma experiência de pesquisa acadêmica desenvolvida por estudantes de curso superior ou técnicos em diversas áreas do conhecimento. Em geral, para os alunos, consiste no primeiro contato com a prática de pesquisa, por isso o desenvolvimento de suas atividades deve ser obrigatoriamente acompanhado por professor orientador que seja preferencialmente ligado a um grupo de pesquisa. Atualmente, o IFPE oferece 6 (seis) modalidades de programas de iniciação científica, sendo 4 (quatro) desses voltados aos alunos de curso superior, são elas:

- a) Programa Institucional de Iniciação Científica (PIBIC) que objetiva despertar a vocação científica e incentivar talentos potenciais em estudantes de graduação, mediante participação em projetos de pesquisa;
- b) Programa Institucional de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI), ao qual visa estimular os jovens do ensino superior a desenvolver atividades, metodologias, conhecimentos e práticas próprias ao desenvolvimento tecnológico e processos de inovação;
- c) Programa Institucional de Iniciação Científica nas Ações Afirmativas (PIBICAF) o qual está voltado para estudantes ingressos no Ensino Superior do IFPE por meio de ações afirmativas (cotas);
- d) Programa de Bolsas de Incentivo Acadêmico (BIA) o qual tem como objetivo incentivar a adaptação à vida acadêmica e a inserção em atividades de pesquisa e/ ou extensão de estudantes de cursos superiores egressos da rede pública de ensino (municipal e estadual), buscando evitar que, por carência de recursos financeiros, estes abandonem os cursos ainda no primeiro ano de estudo.

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

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

- a) Projetos Tecnológicos: atividades ligadas à disseminação das inovações tecnológicas em parceria com instituições públicas ou privadas que tenham alguma interface;
- b) Serviços Tecnológicos: realização de práticas voltadas para consultoria, assessoria, prestação de serviços, laudos técnicos com agregado tecnológico para o mundo produtivo, não-rotineiros e que não concorram com o mercado;
- c) Eventos: ações de interesse técnico, social, científico, esportivo, artístico e cultural, favorecendo a participação da comunidade externa e interna, assim especificados: campanha de difusão cultural, campeonato, ciclo de estudos, circuito, colóquio, concerto, conclave, conferência, congresso, conselho, debate, encontro, espetáculo, exibição pública, exposição, feira, festival, fórum, jornada, lançamento de publicações e produtos, mesa redonda, mostra, olimpíada, palestra, recital, semana de estudos, seminário, simpósio, torneio, entre outras manifestações;
- d) Projetos sociais: projetos que agregam um conjunto de ações, técnicas e metodologias transformadoras, desenvolvidas e/ ou aplicadas na interação com a população e apropriadas por ela, que representam soluções para a inclusão social, geração de oportunidades e melhoria das condições de vida;
- e) Estágio e Emprego: compreende todas as atividades de prospecção de oportunidades de estágio/ emprego e a operacionalização administrativa do estágio (encaminhamento, documentação, orientação, supervisão e avaliação);
- f) Curso de Extensão: ação pedagógica de caráter teórico e/ou prática, com carga horária mínima e com critérios de avaliação definidos, de oferta não regular, podendo ser ofertados nas modalidades presencial, semipresencial e a distância. Dentro desses ainda são consideradas a participação em cursos de idiomas;
- g) Projetos culturais e artísticos: compreende ações referentes à elaboração de diversas modalidades de atividades culturais e artísticas;
- h) Visitas técnicas e gerenciais: interação das áreas educacionais da instituição com o mundo do trabalho, com o objetivo de verificar *in loco* o ambiente de trabalho, o processo produtivo e de gestão das organizações, bem como a prospecção de oportunidades;
- i) Empreendedorismo: compreende a inserção da disciplina de empreendedorismo no currículo e eventos de formação empreendedora (*workshop*, seminários, desafios), a criação de habitats de inovação (pré-incubadoras, incubadoras, apoio à implantação de parques tecnológicos), assim como a institucionalização das empresas juniores;

- j) Conselhos e Fóruns: participação dos Institutos Federais em espaços organizados para interação com a sociedade;
- k) Egressos: constitui-se em ações que visam apoiar o egresso, identificar cenários no mundo produtivo e retroalimentar o processo de ensino, pesquisa e extensão;
- l) Relações internacionais: tem por finalidade o intercâmbio e a cooperação internacionais como um instrumento para a melhoria do ensino, da pesquisa e da extensão.

### *1.9.2 Atividades de Monitoria*

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

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

Nesse sentido, o programa de monitoria será implementado no CST em Gastronomia com o objetivo de aproximar o discente das atividades de formação docente e de facilitar o desenvolvimento dos conteúdos do componente curricular para a turma que cursará.

Os docentes do CST em Gastronomia que julgarem necessário poderão pleitear junto à coordenação de Monitoria um monitor para seus componentes curriculares, esse levantamento é feito através dos critérios apontados pela organização acadêmica e a seleção ordenada através de edital de seleção interno, nos quais são selecionados monitores bolsistas e monitores voluntários dependendo do total de bolsas disponibilizadas pela Instituição.

### **3.8.2. Atividades Complementares**

Seguindo as indicações feitas pelo IFPE na Resolução nº 080/2012, dentro da matriz curricular do CST em Gastronomia têm-se as Atividades Complementares (AC), que são classificadas como componente obrigatório. Além da Resolução nº 80/2012, ainda serão seguidas as indicações apresentadas pela Comissão de Atividades Complementares do *campus* Cabo de Santo Agostinho, que será instituída e indicará as normas das Atividades Complementares (AC) de todos os cursos superiores do *campus* Cabo.

Ao total o componente AC do CST em Gastronomia apresenta carga horária de 80 horas, podendo essas serem divididas entre os períodos do curso, da forma que for mais conveniente para atender os interesses do discente, desde que sejam cumpridas as normas da resolução.

As atividades complementares (AC) envolvem as seguintes categorias: extensão, projetos de pesquisa, monitoria, iniciação à docência, estágio não obrigatório, atividades culturais, atividades de iniciação científica e tecnológica, trabalho voluntário (em instituições filantrópicas e/ ou sociedade civil organizada do terceiro setor) e participação em eventos de caráter técnicos-científicos-culturais (com publicação/ apresentação de artigo ou não), sendo as atividades obrigatoriamente realizadas na área de formação do curso.

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

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

Para que o componente curricular relativo as ‘Atividades Complementares’ seja considerado cursado (concluído) o aluno deve apresentar documentos que comprovem a realização dessas atividades, sendo ou não distribuídas ao longo de diferentes períodos, devendo essas serem concluídas até o final do 4º período do Curso. De posse desses documentos faz-se mister seguir as indicações presentes na Resolução nº 080/2012, as quais preveem o preenchimento de formulário próprio com as atividades realizadas e entrega de documentação probatória (com cópias e originais) à Coordenação do Curso.

À Coordenação do CST em Gastronomia cabe validar a documentação dos alunos e incorporá-las à carga horária necessária à integração do Curso dentro da Atividade Complementar, julgando a regularidade dos documentos, caso seja detectada alguma irregularidade ou insuficiência de documentos pode-se solicitar informações adicionais através de relatórios referentes a cada atividade desenvolvida ou mesmo pedir que sejam apresentados novos documentos. Também é da alçada da Coordenação do CST em Gastronomia remeter à Coordenação de Registro Escolar as informações referentes ao tipo de atividade e respectiva carga horária a ser computada nas Atividades Complementares.

Assim, de acordo com a Resolução nº 080/2012 do IFPE, ao realizar alguma dessas práticas (atividades de pesquisa/ produção científica, extensão ou monitoria) o discente poderá, de posse da documentação probatória necessária, dar entrada junto a Coordenação do CST em Gastronomia para integralizar a disciplina de “Atividade Complementar”.

Tendo em vista as práticas que podem compor as 80 horas de atividades complementares, de acordo com as indicações da Resolução nº 080/ 2012 tem-se uma síntese das principais formas de integralização das Atividades Complementares no quadro a seguir.

Quadro 2- Formas e Critérios de Integração das Atividades complementares

Categorias	ATIVIDADES	Carga horária válida por atividade	Carga horária máxima válida por atividade
I	Projeto de Pesquisa (PIBIC, BIA e PIBITI)	30h por projeto concluído	Ilimitado
I	Publicação de Texto acadêmico em evento do eixo de turismo, hospitalidade e lazer	15h por cada artigo aceito	Ilimitado
I	Apresentação de Texto acadêmico em evento do eixo de turismo, hospitalidade e lazer	10h por apresentação	Limitado a 4 apresentações
I	Publicação de Texto acadêmico em periódico (com estrato de classificação a partir de B3) classificado na CAPES na grande área de administração, ciências contábeis e turismo	30h por cada artigo aceito	Ilimitado
II	Projeto de Extensão (PIBEX) na área de turismo, hospitalidade e lazer	30h por projeto concluído	Ilimitado
II	Projetos e/ou Serviços Tecnológicos voltados a área de turismo, hospitalidade e lazer	Máximo de 20h por projeto	Ilimitado

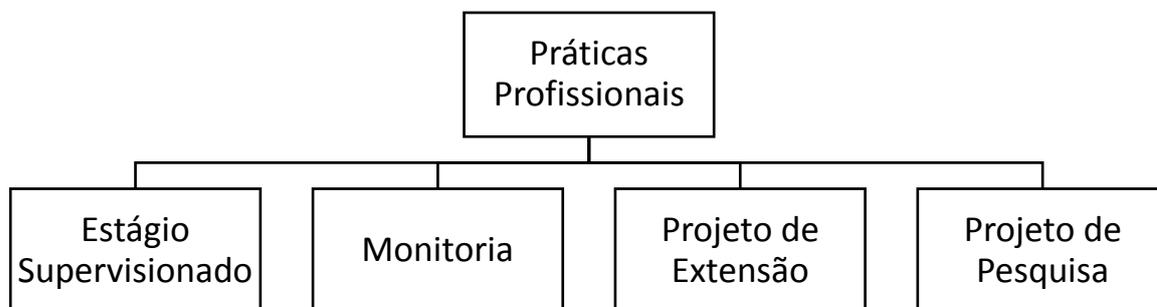
II	Participação em Eventos na área de turismo, hospitalidade e lazer	Máximo de 20h por certificado	Limitado a 3 certificados
II	Organização de Eventos	Máximo de 10h por evento	Limitado a 3 atuações
II	Participação em Minicurso ou <i>Workshop</i> na área de turismo, hospitalidade e lazer	Ilimitado	Ilimitado
II	Curso de extensão em Idiomas	30% da carga horária cursada	30% da carga horária cursada
II	Cooperação Internacional e/ou Intercâmbio	Ilimitado	Ilimitado
II	Projetos Sociais, Culturais e Artísticos	Máximo de 20h por projeto	Ilimitado
II	Atuação profissional em Estágio e/ou Emprego extracurricular, desde que seja na área de turismo, hospitalidade e lazer	40% da carga horária total trabalhada	40% da carga horária total trabalhada
III	Monitoria em Componente Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	20h p/ monitoria concluída	Limitada a 2 monitorias
I e II	Participação em Atividades não previstas, mas que se relacionem ao CST em Gastronomia	Ilimitada	Ilimitada

Observação: I – Atividades de Pesquisa; II – Atividades de Extensão; III – Monitoria

Fonte: Elaboração Própria (2019).

### 3.8.3. Práticas Profissionais

A prática profissional é um processo didático-pedagógico que visa à contextualização do aprendizado realizado no curso e que constitui e organiza. Conforme prevista na Organização Acadêmica do IFPE, a prática profissional contempla uma ou mais das atividades a seguir:



3.8.3.1 O estágio curricular supervisionado consiste numa forma de aproximação do aluno com a prática profissional fora do ambiente escolar, tendo o estudante a possibilidade de exercer as competências adquiridas no decorrer do curso, dessa maneira, representa um conjunto de práxis vivenciada pelo discente em um meio de turismo, hospitalidade e lazer ou serviço afim.

As atividades de estágio supervisionado deverão seguir as indicações apresentadas pela Comissão de Estágio do *campus* Cabo de Santo Agostinho, em processo de instituição, e também o Regulamento Geral de Estágios do IFPE. De acordo com o Regulamento, os estágios curriculares consistem num instrumento de integração teórico/prático, de aperfeiçoamento técnico-cultural, científico e de relacionamento humano, que visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do (a) estudante para a vida cidadã e laboral. Seu objetivo principal é vivenciar as competências adquiridas ao longo do curso, assim como, desenvolver novas competências, dessa maneira, para que o estágio se enquadre como Estágio Curricular Supervisionado deve ser obrigatoriamente realizado a partir do 4º período do curso, e ter no mínimo 180 horas de vivência prática em alguma organização/ empreendimento voltado para turismo, hospitalidade e lazer e que tenha convênio com o IFPE. Além disso, deve seguir um conjunto de normas e legislações que compreendem a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, Orientação Normativa nº 02, de 24 de junho de 2016 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG) e o Documento Orientador de Estágio Curricular dos Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e do Ensino Superior do IFPE, aprovado pela Resolução nº 55/ 2015 do Conselho Superior (CONSUP).

As práticas de Estágio Curricular Supervisionado devem compreender o efetivo exercício do estudante em organizações de alimentação que sejam conveniadas ao IFPE, e as referidas práticas devem ser acompanhadas por um professor do curso (a ser designado pelo NDE). O professor, além de auxiliar o aluno na elaboração do ‘plano de trabalho de estágio curricular supervisionado’, ou seja, em um planejamento das atividades que o discente irá realizar na empresa durante o estágio, também acompanhará as atividades desempenhadas pelo aluno, permitindo assim perceber as dificuldades encontradas durante a prática da atividade profissional, propondo soluções ou correções nas ações que são realizadas.

Além do acompanhamento próximo do professor no desenvolvimento das atividades de estágio pelo estudante, também será designado um professor-orientador para auxiliar o discente na elaboração/redação do relatório das atividades desenvolvidas.

3.8.3.1.1 O estudante que exercer atividade profissional correlata ao seu curso, na condição de empregado, empresário ou autônomo, poderá solicitar dispensa total ou parcial das atividades de Estágio Curricular Obrigatório a partir do 4º período do curso. Para tanto, deve observar a legislação vigente e apresentar os documentos requeridos pelo Documento Orientador de Estágio Curricular dos Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e do Ensino Superior do IFPE, encaminhando-os à Coordenação de Estágio para análise. Caso sejam validadas as experiências profissionais, o discente deverá, com auxílio de professor-orientador, elaborar relatório descrevendo as atividades desenvolvidas no trabalho.

3.8.3.1.2 Os estudantes poderão ainda realizar estágio não obrigatório desde o 1º (primeiro) período do curso e solicitar aproveitamento da carga horária na forma de atividade complementar.

3.8.3.2 A monitoria consiste na assistência de atividade de ensino por um/a estudante a um professor responsável por componente curricular específico. A seleção de monitores e as atividades desempenhadas são descritas em edital próprio do campus lançado semestralmente.

3.8.3.3 Os estudantes poderão estar vinculados a programas de extensão na condição de bolsistas ou voluntários em que desempenharão atividade orientada por professor extensionista. Para aproveitamento da atividade, os estudantes deverão apresentar relatório parcial e final de atividades segundo edital da PROPESQ, que fundamenta as atividades desta natureza.

3.8.3.4 Os estudantes poderão desenvolver atividade de pesquisa e estar vinculados a grupos de pesquisa na condição de bolsistas ou voluntários em que desempenharão atividade orientada por professor pesquisador. Para aproveitamento da atividade, os estudantes deverão apresentar relatório parcial e final de atividades segundo edital da PROPESQ, que fundamenta as atividades desta natureza.

### 3.8.4. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC

As atividades referentes ao Trabalho de Conclusão do Curso deverão seguir as indicações apresentadas pela Comissão de TCC do *campus* Cabo de Santo Agostinho, que atualmente encontra-se em processo de instituição, com seus membros já devidamente indicados, e também o Regulamento de Trabalhos de Conclusão dos Cursos Superiores do IFPE. De acordo com o Regulamento (Resolução nº 81/2015 do CONSUP/IFPE) o TCC constitui-se numa atividade acadêmica de pesquisa que representa uma sistematização do conhecimento sobre um objeto de estudo relacionado ao perfil de formação do curso, desenvolvido por meio de orientação, acompanhamento e avaliação de um docente.

Ainda, seguindo as indicações da Resolução nº 81/2015 do CONSUP, o TCC pode ser apresentado no formato de monografia, artigo científico, relatório analítico de pesquisa, projetos, dentre outros, de acordo com a natureza e finalidade do curso.

O TCC deve ser elaborado pelo discente como uma atividade em grupo, sendo esse composto por no máximo 4 (quatro) estudantes, sobre orientação de um professor, que tenha no mínimo a titulação de especialista e que seja pertencente ao quadro do CST em Gastronomia (CONSUP/IFPE, 2015). Ainda, de acordo com Resolução nº 81/2015 do CONSUP/IFPE, o TCC apresenta as seguintes orientações metodológicas e operacionalização:

a) O acompanhamento do desenvolvimento e apresentação do TCC deve ser realizado pelo professor-orientador, esse deve obrigatoriamente ter ministrado, em qualquer período, algum componente curricular dentro do CST em Gastronomia;

b) Cada professor do CST em Gastronomia poderá orientar no máximo 3 (três) relatórios analíticos, estando a cargo da Coordenação do Curso organizar a listagem dos estudantes por professor-orientador e preparar o Termo de Compromisso a ser firmado entre orientador e orientandos, constando nele, dentre outras responsabilidades, dia e horário dos encontros a serem realizados entre orientador e orientandos;

c) O professor-orientador deverá preencher devidamente as fichas de acompanhamento do desenvolvimento do TCC, e apresentá-las à Coordenação do Curso para concordância;

d) Após a conclusão do processo de orientação, o professor-orientador deverá pessoalmente agendar a defesa, com uma antecedência mínima de 15 (quinze) dias, obedecendo ao calendário de apresentações divulgado pela Coordenação do Curso no início de cada semestre; é de responsabilidade também do Orientador, o convite aos componentes da banca, e a entrega das versões impressas que os

mesmos deverão corrigir. Esta etapa de entrega das versões finais poderá ser desempenhada pelos discentes envolvidos, desde que seja supervisionada pelo professor-orientador;

e) A Coordenação do CST em Gastronomia ficará responsável pela divulgação da apresentação com uma antecedência mínima de 7 (sete) dias corridos, pela reserva do local, e por lavrar e fazer a leitura final da ata de TCC, além do arquivamento de todos os documentos comprobatórios do processo de orientação e apresentação;

f) O aluno só poderá apresentar o TCC após ser aprovado em todos os componentes curriculares do CST em Gastronomia.

A avaliação será através de uma Banca Examinadora composta por 3 (três) professores, com titulação mínima de especialista, sendo obrigatoriamente um deles o professor-orientador do relatório analítico de hotelaria. Após a apresentação do Relatório pelo(s) discente(s) e da realização dos questionamentos pela Banca Examinadora, serão atribuídas notas entre 0 (zero) e 10 (dez) por cada avaliador, caso a média aritmética das notas seja igual ou superior a 7 (sete) os alunos serão considerados aprovados. Em caso de reprovação, o estudante reprovado terá o prazo de um semestre letivo para apresentar o seu trabalho.

### 3.9. EMENTÁRIO

A seguir estão descritas as ementas dos componentes curriculares obrigatórios e optativos do CST em Gastronomia, descritas na ordem apresentada na Matriz Curricular:

<b>COMPONENTE CURRICULAR: HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (22) AP: ( 18 )</b>
<b>EMENTA:</b> Estudo das bases da cozinha e principais utensílios, assim como os cortes (principais tipos e suas utilizações em vegetais), os agentes aromáticos, espessantes e embelezadores, abordando sua definição, função e classificação. Introdução a Cutelaria, orientando sobre as principais técnicas de conservação e principais utensílios utilizado na cozinha; Estudo dos fundos clássicos da cozinha, caracterizando seus tipos e formas de confecção, perpassando pelas sopas, aplicando todo o conhecimento construído até o momento para sua definição, classificação e confecção; Introdução a Marinadas, Condimentos, Ervas e Especiarias; Estudo dos Princípios e Métodos de cocção, abordando sua definição, princípios de cocção, definição de calor, efeito do calor nos alimentos, transmissão de calor e Métodos de cocção.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef Profissional</b>. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.</li> <li>● GISSLEN, W. <b>Culinária profissional</b>. 6. ed. Tradução de: Lorecy Scavarazzini, Maria Augusta R. Tedesco, Marlene Deboni. Barueri, SP: Manole, 2012.</li> <li>● KOVESI, B. et al. <b>400 g Técnicas de cozinha</b>. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● RIPPINGTON, N. <b>Curso introdutório de Chef profissional</b>. São Paulo: Manole, 2014.</li> <li>● FARROW, J. <b>Escola de Chefs</b>. São Paulo: Manole, 2009.</li> </ul>	

- SHAUN HILL et al. **Facas e Cortes**. São Paulo: Publifolha, 2015. 2 ed. 226p.
- THIS, HERVE; GAGNAIRE, PIERRE. **Cozinha, uma questão de amor, arte e técnica**. São Paulo: Senac, 2010.
- WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. **Todas as Técnicas Culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 pág

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> <b>HABILIDADES E TÉCNICAS PARA CARNES DE AÇOUGUE</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (20) AP: ( 20 )</b>
<b>EMENTA:</b> Estudos sobre as carnes bovina, suína, ovina e aves, abordando aspectos históricos sobre o consumo, a definição, classificação, composição, estrutura e conservação. Construção de habilidades práticas pertinentes aos cortes gastronômicos, preparos e técnicas de cocção	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef Profissional</b>. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.</li> <li>● GISSLEN, W. <b>Culinária profissional</b>. 6. ed. Tradução de: Lorecy Scavarazzini, Maria Augusta R. Tedesco, Marlene Deboni. Barueri, SP: Manole, 2012.</li> <li>● KOVESI, B. et al. <b>400 g Técnicas de cozinha</b>. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● BOSISIO JÚNIOR, A. (Coord.). <b>Culinária Suína No Brasil: Qualidade do campo à mesa</b>. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2010. 2ª Ed. 152p.</li> <li>● RIPPINGTON, N. <b>Curso introdutório de Chef profissional</b>. São Paulo: Manole, 2014.</li> <li>● FARROW, J. <b>Escola de Chefs</b>. São Paulo: Manole, 2009.</li> <li>● TEICHMANN, Ione Mendes. <b>Tecnologia culinária</b>. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362 p. (Hotelaria) ISBN 978-85-7061-520-6.</li> <li>● WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. <b>Todas as Técnicas Culinárias</b>. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 pág</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (40) AP: ( )</b>
<b>EMENTA:</b> Evolução da Alimentação e das práticas alimentares através dos Tempos no Brasil e no mundo, abordando as alterações no modo de encarar e utilizar o alimento desde a pré-história até os dias atuais; a transformação dos hábitos alimentares e da cultura ao redor do alimento devido a miscigenação e expansão territoriais e culturais e a evolução do serviço do alimento juntamente com seu impacto na nossa cultura. A utilização dos alimentos como demarcadores culturais.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. <b>O que é gastronomia</b>. São Paulo: Brasiliense, 2007.</li> <li>● CASCUDO, L. C. <b>História da alimentação no Brasil</b>. São Paulo: Global, 2004.</li> <li>● MONTANARI, M.; FLANDRIN, J.L. <b>Historia da Alimentação</b>. São Paulo, Estação Liberdade, 2003</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● FRANCO, A. <b>De caçador a gourmet: uma história da gastronomia</b>. 5 ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2011.</li> <li>● FREIXA, D.; CHAVES, G. <b>Gastronomia no Brasil e no mundo</b>. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.</li> <li>● LODY, R. <b>O Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação</b>. São Paulo: SENAC, 2008.</li> <li>● ALMEIDA, R. C. M. <b>Gastronomia: história e cultura</b>. São Paulo: Hotec, 2006.</li> <li>● MONTANARI, M. <b>A Comida como cultura</b>. São Paulo, SENAC, 2008</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA APLICADA A GASTRONOMIA</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (40) AP: ( )</b>
<b>EMENTA:</b>	

Unidades de medidas, sistema métrico decimal, sistema métrico não-decimal e fatores de conversão. Razões e Proporções. Regra de Três (simples e composta). Porcentagem. Conceitos Gerais da Matemática Financeira. Capitalização Simples. Capitalização Composta. Desconto (simples e composto). Séries Uniformes (postecipadas e antecipadas). Sistemas de Amortização de Empréstimos e Financiamentos.
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ASSAF NETO, A. <b>Matemática financeira e suas aplicações</b>. 12a. ed. São Paulo: Atlas, 2012.</li> <li>● Horiguti, A. M. e DONADEL, J. <b>Matemática comercial e financeira e fundamentos de estatística</b>. 1a. ed. São Paulo: Editora Érica, 2014.</li> <li>● ROCHA-FILHO, Romeu C. <b>Grandezas e unidades de medida: o sistema internacional de unidades</b>. São Paulo: Editora Ática.</li> </ul>
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● BRUNI, A. L. e FAMÁ, R. <b>A matemática das finanças: com aplicações na HP-12C e Excel</b> (v.1 – Série Desvendando as Finanças). 3a. ed. São Paulo: Atlas, 2008.</li> <li>● CRESPO, A. A. <b>Matemática financeira fácil</b>. 14a. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.</li> <li>● PUCCINI, A. L. e PUCCINI, A. <b>Matemática financeira: objetiva e aplicada</b>. Edição compacta. 2a. ed. São Paulo: Elsevier, 2011.</li> <li>● SAMANEZ, C. P. <b>Matemática financeira: aplicações à análise de investimentos</b>. 4a. ed. São Paulo: Pearson, 2007.</li> <li>● SOBRINHO, J. D. V. <b>Manual de aplicações financeiras HP-12C</b>. 3a. ed. São Paulo: Atlas, 2008.</li> </ul>

<b>COMPONENTE CURRICULAR: INFORMÁTICA</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (40) AP: ( )</b>
<b>EMENTA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Noções básicas de Informática: <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Conceitos fundamentais: hardware, software, sistemas operacionais e internet.</li> </ul> </li> <li>● Noções de sistemas operacionais: <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Instalação e uso de softwares;</li> <li>◦ Operações com arquivos e pastas.</li> </ul> </li> <li>● Noções de aplicativos de produtividade: <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Software editor de textos;</li> <li>◦ Software de planilha eletrônica;</li> <li>◦ Software de apresentação de slides;</li> <li>◦ Software de desenho vetorial / diagramação.</li> </ul> </li> <li>● Noções de redes de computadores e Internet: <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Ferramentas de e-mail;</li> <li>◦ Ferramentas de compartilhamento de arquivos;</li> <li>◦ Ferramentas de agenda;</li> <li>◦ Softwares na nuvem;</li> <li>◦ Redes Sociais / Marketing Digital</li> </ul> </li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● REIS, Wellington José dos. <b>LibreOffice Writer 4.2: manipulando textos com liberdade e precisão</b>. Viena, 2014.</li> <li>● REIS, Wellington José dos. <b>LibreOffice Impress 4.2 – Dominando Apresentações</b>. Viena, 2014.</li> <li>● SIMÃO, Daniel Hayashida. <b>LibreOffice Calc 4.2 – Dominando as Planilhas</b>. Viena, 2014.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ISSA, Najet M. K. Iskandar; MARTELLI, Richard. <b>Office 2016: para aprendizagem comercial</b>. Senac, 2016.</li> <li>● ISSA, Najet M. K. Iskandar; MARTELLI, Richard. <b>Internet: navegando e se comunicando na Web</b> Senac, 2016.</li> <li>● FILHO, Ozeas Vieira Santana. <b>Windows 10</b>. São Paulo: Senac, 2017.</li> <li>● DUARTE, Mauro Aguiar. <b>LibreOffice Calc Avançado</b>. Viena, 2014.</li> <li>● FERREIRA, Maria Cecília. <b>Informática Aplicada – Série Eixos</b>. Érica, 2014.</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR: SEGURANÇA DO TRABALHO APLICADA A GASTRONOMIA</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (30) AP: ( 10 )</b>
<b>EMENTA:</b>	

Histórico da segurança do trabalho; Histórico da Prevenção de Acidentes; Conceito de Acidente e de doenças relacionadas ao trabalho; Acidentes com afastamento e sem afastamento nas atividades laborais de gastronomia; Riscos ocupacionais; Legislação de Segurança do Trabalho; Programas de Saúde, Segurança e Meio Ambiente; Noções básicas de ergonomia, Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA; EPI- Equipamento de Proteção Individual e EPC- Equipamento de Proteção Coletiva; Mapa de Riscos; Proteção Contra Incêndios; Noções de Preservação da Saúde:PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais nas atividades laborais de gastronomia; PCMSO- Programa de controle médico de saúde ocupacional; LTCAT- Laudo técnico das condições ambientais do trabalho.
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● BARSANO, Paulo Roberto. <b>Higiene e segurança do trabalho</b>. 1. ed. – São Paulo: Érica, 2014.</li> <li>● BRASIL. <b>Manuais de Legislação: segurança e medicina do trabalho</b>. 75. ed. - São Paulo: Atlas, 2015.</li> <li>● CAMPOS, A. A. M.-CIPA, <b>Uma Nova Abordagem</b>.22. ed. Editora SENAC – São Paulo, 2014.</li> </ul>
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● AMORIM JUNIOR, Cléber Nilson. <b>Segurança e saúde no trabalho: princípios norteadores</b>. – São Paulo: LTR, 2013.</li> <li>● BARSANO, Paulo Roberto. <b>Segurança do trabalho: guia prático e didático</b>. 1. ed. – São Paulo: Érica, 2012.</li> <li>● PAOLESCHI, Bruno. <b>CIPA: guia prático de segurança do trabalho</b>. 1.ed. – São Paulo: Érica, 2009.</li> <li>● SALIBA, Tuffi Messias. <b>Manual Prático de Higiene Ocupacional e PPRA: avaliação e controle dos riscos ocupacionais</b>. 5. ed. – São Paulo: LTr, 2014.</li> <li>● ANTUNES, Ricardo. <b>A dialética do trabalho</b>. 1. ed - São Paulo: Expressão Popular, 2004.</li> <li>● FUNDACENTRO; Mtb. <b>Polícia e Acidente do Trabalho</b>, São Paulo: 1998. 37p.</li> </ul>

<b>COMPONENTE CURRICULAR: METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (40) AP: ( )</b>
<b>EMENTA:</b> A organização do tempo; o currículo lattes; como pesquisar; o fichamento; o resumo; a apresentação oral; o relatório técnico e o experimento; os métodos de pesquisa; o projeto de pesquisa; o artigo científico; a comunicação científica.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● AQUINO, I. D. S. <b>Como Escrever Artigos Científicos</b>. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.</li> <li>● MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. <b>Metodologia do Trabalho Científico</b>. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.</li> <li>● MARQUES, A. S.; WALLIMAN, N. <b>Métodos de Pesquisa</b> - Coleção Homem, Cultura e Sociedade. São Paulo: Saraiva, 2015.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● GIL, Antonio Carlos. <b>Como Elaborar Projetos de Pesquisa</b>. São Paulo, Editora Atlas, 2002.</li> <li>● MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane Gouvêa; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. <b>Planejar Gêneros Acadêmicos</b>. São Paulo: Parábola, 2005.</li> <li>● MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. <b>Técnicas de Pesquisa</b>. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.</li> <li>● SEBRAE. <b>Plano de Vida e Carreira</b> - Manual do Estudante. Brasília, 2013.</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR: HIGIENE, LEGISLAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (40) AP: ( )</b>
<b>EMENTA:</b> Qualidade sanitária dos alimentos, com ênfase nos perigos biológicos. Microrganismos importantes em alimentos e fatores envolvidos no seu crescimento. Indicadores da avaliação microbiológica de alimentos. Principais vias de contaminação biológica e química dos diversos grupos de alimentos e medidas de prevenção. O sistema de Análise de Perigos e Pontos críticos de Controle. Epidemiologia das doenças transmitidas por água e alimentos e a intervenção do nutricionista em nível individual e coletivo. O sistema de vigilância sanitária. Perigos em Alimentos. Doenças transmitidas por alimentos (DTA). Legislação pertinente e vigilância sanitária. Boas práticas de Fabricação (manipulação) – BPF. Higiene dos alimentos, utensílios, ambiente de trabalho e equipamentos. Documentos e registros. Procedimentos operacionais padronizados (POP's), Instrução de trabalho (IT).	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● FRANCO, B. D. G. M.; LANGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos</b>. São Paulo: Atheneu, 2004.</li> <li>● ORDÓÑEZ, J. A. et al. <b>Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos</b>. Porto Alegre: Artmed, 2005.</li> <li>● RIEDEL, G. <b>Controle sanitário dos alimentos</b>. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. <b>Cardápio: Guia prático para elaboração</b>. São Paulo: Rocca, 2008.</li> <li>● DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R.. <b>Química de Alimentos de Fennema</b>. Porto Alegre: Artmed, 2010.</li> <li>● FELLOWS P. J. <b>Tecnologia de Processamento de Alimentos. Princípios e Práticas</b>. Ed. Artmed. 2ª Edição. 2006.</li> <li>● ORNELLAS, L.H. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</b>. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.</li> <li>● ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGIO, L. A. <b>Alquimia dos Alimentos</b>. Brasília, DF: Senac, 2009.</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR: GARDE MANGER</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (20) AP: ( 20 )</b>
<b>EMENTA:</b> Desenvolvimento de habilidades em técnicas básicas da cozinha fria profissional, da capacidade de reconhecer utensílios e insumos e executar o mise en place e preparos de saladas, patês, terrines, mousses, canapés, azeitonas e entradas. Produzir molhos frios e emulsionados. Vivenciar a organização da estrutura do setor responsável pelas preparações frias, conhecido como garde manger em cozinhas profissionais contemporâneas. Elaboração de receituário de preparações do garde manger.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Garde Manger: a arte e o ofício da cozinha fria</b>. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2014. 708 p. ISBN: 9788539606092</li> <li>● FARROW, J. <b>Molhos</b>. Editora Manole, 2004. 128 P. ISBN: 9788520422229</li> <li>● ELLIOT, R. <b>101 Dicas Essenciais de Legumes e Verduras</b>. SÃO PAULO: EDIOURO, 1998. 72 p. ISBN : 850000466</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● CARVALHO R. <b>Cozinha Fria: da ornamentação à execução do cardápio</b>. ED. Érica. 2014.</li> <li>● CORDON BLEU COOKERY SCHOOL. <b>Receitas caseiras: molhos</b>. [S. l.]: H. F. Ullmann, c2006. 64 p. (Le Cordon Bleu. Receitas caseiras)</li> <li>● ARUMUGAM, N. <b>1000 Molhos: para pratos salgados e doces</b>. Quarto publishing. 2014. 288 p. ISBN: 987-0857623584.</li> <li>● KINDERSLEY, D. <b>O Grande Livro dos Ingredientes</b>. Publifolha, 2011. 544 p. ISBN: 978-8579143113</li> <li>● WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. <b>Todas as Técnicas Culinárias</b>. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 p. ISBN: 978-8527902953</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR: MASSAS, MOLHOS E RISOTOS</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
--	---------------------

<b>PRÉ-REQUISITO:</b>		
<b>CARGA HORÁRIA:</b> TOTAL (40H)	<b>AT:</b> (20)	<b>AP:</b> ( 20 )
<b>EMENTA:</b> Selecionar ingredientes, modos de preparo, técnicas e boas práticas com relação a insumos utilizados em preparos de massas, molhos e risotos utilizados em unidades alimentares; desenvolver habilidade no manuseio e confecção de massas frescas, secas e recheadas; desenvolver técnicas de preparo de risotos e dos molhos clássicos de base clara e escura. Desenvolver recheios e guarnições para as preparações.		
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● BOCCATO, A. <b>Risotos: 50 receitas.</b> Editora Senac. 2013, 114p. ISBN: 8539604124.</li> <li>● PARAGON. <b>O Grande Livro das massas.</b> Editora Paragon, 2012.</li> <li>● FARROW, J. <b>Molhos.</b> Editora Manole, 2004. 128 P. ISBN: 9788520422229</li> </ul>		
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● MAGNOLINI, M. <b>Enciclopédia da gastronomia italiana.</b> Editora Senac. 2015, 466 p. ISBN 8539608243.</li> <li>● INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef Profissional.</b> São Paulo, Senac. 2010.</li> <li>● CORDON BLEU COOKERY SCHOOL. <b>Receitas caseiras: molhos.</b> [S. l.]: H. F. Ullmann, c2006. 64 p. (Le Cordon Bleu. Receitas caseiras)</li> <li>● ARUMUGAM, N. <b>1000 Molhos:</b> para pratos salgados e doces. Quarto publishing. 2014. 288 p. ISBN: 987-0857623584.</li> <li>● BOCCATO, ANDRÉ. <b>Massas Gourmet.</b> São Paulo: Editora Senac, 2015.</li> </ul>		

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> ÉTICA PROFISSIONAL E COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL	<b>CRÉDITOS:</b> 02
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA:</b> TOTAL (40H)	<b>AT:</b> (40) <b>AP:</b> ( 0 )
<b>EMENTA:</b> Moral. Desenvolvimento moral. Ética. Concepções éticas. A ética no mundo do trabalho. Ética empresarial. Código de ética profissional. A comunicação nas organizações. Liderança e poder nas organizações. Relações interpessoais e conflitos nas organizações. Cultura e mudança organizacional.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ROBBINS, Stephen Paul; JUDGE, Timothy A.; SOBRAL, Filipe. <b>Comportamento Organizacional: Teoria e prática no contexto brasileiro.</b> 14 ed. São Paulo: Pearson, 2010.</li> <li>● SOTO, E. <b>Comportamento Organizacional: o impacto das emoções.</b> São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.</li> <li>● THIRY-CHERQUES, Hermano Roberto. <b>Ética para Executivos.</b> Rio de Janeiro: Fundação Getulio Vargas, 2008.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● BERGAMINI, C.W. <b>Psicologia Aplicada à Administração de Empresas.</b> São Paulo: Atlas, 2015.</li> <li>● MINICUCCI, Agostinho. <b>Relações Humanas: Psicologia das relações interpessoais.</b> São Paulo: Atlas, 2014 NALINI, José Renato. <b>Ética geral e profissional.</b> São Paulo: RT, 2006.</li> <li>● RODRIGUEZ, Martins. <b>Ética e responsabilidade social nas empresas.</b> São Paulo: Elsevier.2005.</li> <li>● SROUR, R. H. <b>Poder, Cultura e Ética nas Organizações .</b> Rio de Janeiro, Campus: 1988</li> <li>● SROUR, Robert Henry. <b>Ética empresarial: a gestão da reputação: posturas responsáveis.</b> São Paulo: Campus, 2003.</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> PLANEJAMENTO FÍSICO-FUNCIONAL EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	<b>CRÉDITOS:</b> 02
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA:</b> TOTAL (40H)	<b>AT:</b> (40) <b>AP:</b> ( 0 )
<b>EMENTA:</b> Estudo preliminar aos projetos de serviços de alimentação. Planejamento físico de serviços de alimentação - normas e padrões de construção e instalação. Planejamento e organização do trabalho em serviços de alimentação	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>● MEZOMO, I. F. B. <b>Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração</b>. 4ed. São Paulo: Manole, 2002.</li> <li>● ABREU, E.S.de, SPINELLI, M.G.N., ZANARDI, A.M.P. <b>Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer</b>. São Paulo: Editora Metha, 2011.</li> <li>● BRAGA, R. M.M. <b>Gestão da Gastronomia</b>. São Paulo: SENAC, 2008.</li> </ul>
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● KIMURA, A.Y. <b>Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais</b>. São Paulo: Ed. Varela, 2003.</li> <li>● ZANELLA, L. C. <b>Instalação e administração de restaurantes</b>. São Paulo: Editora Metha, 2007.</li> <li>● BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. <b>Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004</b>. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.</li> <li>● RIEDEL, G. <b>Controle sanitário dos alimentos</b>. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.</li> <li>● SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. <b>Cardápio: Guia prático para elaboração</b>. São Paulo: Rocca, 2008.</li> </ul>

<b>COMPONENTE CURRICULAR: HABILIDADES E TÉCNICAS PARA PESCADOS E CHARCUTARIA</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: -</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (20) AP: ( 20 )</b>
<b>EMENTA:</b> Introdução a charcutaria, com estudos sobre o histórico, consumo, classificação e técnicas para elaboração de produtos de charcutaria. Estudo dos peixes, crustáceos, moluscos e anfíbios abordando seu histórico, consumo, características da carne, aplicações gastronômicas e técnicas de cocção.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef Profissional</b>. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.</li> <li>● GISSLEN, W. <b>Culinária profissional</b>. 6. ed. Tradução de: Lorecy Scavarazzini, Maria Augusta R. Tedesco, Marlene Deboni. Barueri, SP: Manole, 2012.</li> <li>● KOVESI, B. et al. <b>400 g Técnicas de cozinha</b>. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● TEICHMANN, Ione Mendes. <b>Tecnologia culinária</b>. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362 p. (Hotelaria) ISBN 978-85-7061-520-6.</li> <li>● RIPPINGTON, N. <b>Curso introdutório de Chef profissional</b>. São Paulo: Manole, 2014.</li> <li>● FARROW, J. <b>Escola de Chefs</b>. São Paulo: Manole, 2009.</li> <li>● WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. <b>Todas as Técnicas Culinárias</b>. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 pág</li> <li>● RAIGORODSKY, Breno. <b>Embutidos: da sobrevivência à gastronomia</b>. São Paulo, SP: SENAC, 2011. 152p. ISBN 9788539601066</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA SUL-AMERICANA</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: -</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (20) AP: ( 20 )</b>
<b>EMENTA:</b> Estudo do Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas culinárias, principais regiões gastronômicas e principais preparações da Argentina, Chile, Peru, Colômbia, Venezuela, Bolívia, Uruguai, Paraguai, Guianas, Suriname e Equador.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef Profissional</b>. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.</li> <li>● BELLUZZO, Rosa. <b>Os sabores da América</b>. São Paulo: SENAC, 2004.</li> <li>● LAROUSSE. <b>Larousse da Cozinha do Mundo</b>: Américas. São Paulo: Editora Larousse, 2007</li> </ul>	

<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● MORALES, M. <b>Ceviche – Culinária peruana tradicional e contemporânea</b>. Ed. Publifolha. 2014.</li> <li>● GISSLEN, W. <b>Culinária profissional</b>. 6. ed. Tradução de: Lorecy Scavarazzini, Maria Augusta R. Tedesco, Marlene Deboni. Barueri, SP: Manole, 2012.</li> <li>● FRANKEMOLLE, G.; WINNEWISSER. <b>América</b>. São Paulo: Dinalivro Edições, 2009.</li> <li>● DALBY, A. <b>Sabores perigosos: a história das especiarias</b>. São Paulo: SENAC, 2009.</li> <li>● FREIXA, D.; CHAVES, G. <b>Gastronomia no Brasil e no mundo</b>. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.</li> </ul>
--

<b>COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA CLÁSSICA</b>	<b>CRÉDITOS: 04</b>
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (80H)</b>	<b>AT: (40) AP: ( 40 )</b>
<b>EMENTA:</b> Aspectos Culturais e Históricos da Gastronomia denominada Clássica (França e Itália) e da cozinha mediterrânea (Espanha, Grécia, Marrocos). Por proximidade gastronômica será estudada a cozinha Portuguesa também. Influências obtidas através do comércio e das expansões territoriais, o alimento como patrimônio local e as divisões destas cozinhas	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● WRIGHT, J.; TREUILLE, E.; BOTTMANN, E.; CAPUTO, V.. <b>Le cordon bleu : todas as técnicas culinárias</b>. São Paulo: Marco Zero, 1996.</li> <li>● SEBESS, M. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b>. São Paulo: Senac SP, 2007</li> <li>● WAYNE, G. <b>Culinária Profissional</b>, Barueri- SP, Manole, 2012</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ASSIS, K. <b>Viajando na Cozinha: Dicas, Truques e Receitas</b>. São Paulo: Editora Senac, 2006.</li> <li>● HAZAN M. <b>Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica</b>. São Paulo, WMF Editora, 2013</li> <li>● FARROW, Joanna., <b>Escola de Chefs</b>, Barueri – SP, Manole, 2009</li> <li>● MONTANASSI, M, <b>Comida Como Cultura</b>, São Paulo – SP, Senac SP, 2010</li> <li>● FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M., <b>História da Alimentação</b>, São Paulo, São Paulo Estação Liberdade, 1998</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR: PANIFICAÇÃO</b>	<b>CRÉDITOS: 04</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: -</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (80H)</b>	<b>AT: (40) AP: ( 40 )</b>
<b>EMENTA:</b> 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. Preparação de panificação brasileira, das Américas, europeia, francesa, italiana, mediterrânea e asiática	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● VIANNA, F. S. V. <b>Manual prático da panificação senac</b>. Editora Senac. 2018. 350p. ISBN: 9878539609246.</li> <li>● GISSLEN, W. <b>Panificação e Confeitaria Profissionais</b>. Editora Manole. 800 p. ISBN: 9788520428504.</li> <li>● SEBESS, P. <b>Técnicas de Padaria Profissional</b>. São Paulo: SENAC, 2010</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● BRAGA, Paulo. <b>Pão da paz: 195 receitas de pão de países membros da ONU</b>, São Paulo: Boccato: SENAC São Paulo, 2006. 237 p. ISBN 85-7555-113-2</li> <li>● CASAGRANDE, C. SENAC. Departamento Nacional. <b>O pão na mesa brasileira</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. 151 p. (A Formação da culinária brasileira) ISBN 85-7458-1518</li> <li>● CANELLA-RAWLS, S. <b>Pão: arte e ciência</b> . 3. ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2009. 338 p. ISBN 978-85-7359-889-6</li> <li>● BERTINET, R. <b>Pães: Deliciosos, Simples e Contemporâneos</b>, São Paulo, Ed. Marco Zero, 2013.</li> <li>● KALANTY, M. <b>Como Assar Pães - As Cinco Famílias de Pães</b>. Editora: Senac São Paulo. 531p. ISBN: 9788539601820.</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA BRASILEIRA</b>	<b>CRÉDITOS: 04</b>
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (80H)</b>	<b>AT: (40) AP: (40)</b>
<b>EMENTA:</b> 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.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● FERNANDES, Caloca. <b>Viagem Gastronômica através do Brasil</b>. 7 ed. São Paulo: Senac Ed. 2005, 205p.</li> <li>● CASCUDO, C. <b>História da Alimentação no Brasil</b>. São Paulo. Global Editora, 2011</li> <li>● FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. <b>Gastronomia no Brasil e no mundo</b>. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● LODY, Raul (Org.). <b>À mesa com Gilberto Freyre</b>. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004.</li> <li>● LODY, Raul. <b>Brasil Bom de Boca: Temas da Antropologia d alimentação</b>. São Paulo: Senac São Paulo, 2008</li> <li>● CAVALCANTI, M.L.M., <b>Esses Pratos Maravilhosos e seus nomes esquisitos</b>, Recife, Recife: Casa Publicadora Brasileira, 2013</li> <li>● MONTANASSI, M.. <b>Comida Como Cultura</b>, São Paulo , SENAC – SP, 2010</li> <li>● CHAVES, G.; FREIXA, D.; et al <b>Larousse da Cozinha Brasileira</b>, Rio de Janeiro, Lafonte, 2007</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA CENTRO E NORTE-AMERICANA</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: -</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (20) AP: ( 20 )</b>
<b>EMENTA:</b> Estudo do Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas culinárias, principais regiões gastronômicas e principais preparações do México, Estados Unidos da América, Canadá, Panamá, Costa Rica, Porto Rico, Honduras, Nicarágua, Belize, Guatemala, El salvador, Cuba, Jamaica e Ilhas Caribenhas.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef Profissional</b>. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.</li> <li>● BELLUZZO, Rosa. <b>Os sabores da América</b>. São Paulo: SENAC, 2004.</li> <li>● LAROUSSE. <b>Larousse da Cozinha do Mundo: Américas</b>. São Paulo: Editora Larousse, 2007.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● MONTANARI, M. (Org.). <b>O mundo na cozinha: História, identidade, trocas</b>. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.</li> <li>● HICKS, R. <b>Cozinha mexicana</b>. [S.l.]: Editora LISMA, 2005.</li> <li>● BELLUZZO, Rosa. <b>Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México</b>. 2. ed. São Paulo: SENAC Nacional, 2004.</li> <li>● MODESTO, Maria de Lourdes. <b>Cozinha Caribenha</b>. Portugal: Verbo, 2009. 96p. ISBN: 9789722226936</li> <li>● FRANKEMOLLE, G.; WINNEWISSER. <b>América</b>. São Paulo: Dinalivro Edições, 2009.</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA ORIENTAL E DO ORIENTE MÉDIO</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: -</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (20) AP: ( 20 )</b>
<b>EMENTA:</b> Estudo do Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas culinárias, principais regiões gastronômicas e principais preparações da China, Japão, Coréias, Mongólia, Taiwan, Hong Kong, Macau, Turquia, Síria, Líbano e Palestina, perpassando pela Cozinha Judaica Cozinha árabe.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef Profissional</b>. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• RODRIGUES, M; WEBER, T (Coord). <b>O livro essencial da cozinha asiática</b>. São Paulo: Paisagem, 2008.</li> <li>• YOUSSEF, L. M. <b>Larousse da Cozinha do Mundo: Oriente Médio, África e Índico</b>. São Paulo: Larousse, 2005.</li> </ul>
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• KANASHIRO, A. <b>Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania</b>. São Paulo: Larousse, 2005.</li> <li>• WILSON, A. <b>Cozinha Japonesa e Coreana</b>. São Paulo: Editora Konemann, 2007.</li> <li>• TANT, T. <b>A cozinha asiática</b>. Portugal: Ed. Estampa, 2007.</li> <li>• CWIERTKA, J. K. <b>Moderna cozinha japonesa – comida, poder e identidade nacional</b>, São Paulo. Ed Senac, 2008</li> <li>• PLAM, Mai. <b>Sabores do Oriente. Receitas da China, Cingapura, Coréia, Índia, Japão, Tailândia e Vietnã</b>. São Paulo: Publifolha, 2011.</li> <li>• ATHAYDE, Beril Eraydin. <b>Os temperos da cozinha turca</b>. São Paulo: Addresses, 2012.</li> <li>• MARANHÃO, Ricardo. <b>A influência Árabe na culinária brasileira</b>. São Paulo: Boccato, 2011.</li> </ul>

<b>COMPONENTE CURRICULAR: HABILIDADES BÁSICAS EM CONFEITARIA</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: -</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (20) AP: ( 20 )</b>
<b>EMENTA:</b> Preparações da confeitaria nacional e internacional a partir das principais sobremesas clássicas. Elaboração e criação de produtos de confeitaria	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• GISSLEN, W. <b>Panificação e Confeitaria Profissionais</b>. Editora Manole. 800 p. ISBN: 9788520428504.</li> <li>• SEBESS, M. G. <b>Técnicas de Confeitaria Profissional</b>. Editora Senac. 2010, 379 p. ISBN: 8574582875.</li> <li>• COSTA, D.R. <b>Manual prático de confeitaria senac</b>. São Paulo : Editora Senac, 2018. 376 p. ISBN: 987-85-396-0923-9</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• SUAS, M. <b>Pâtisserie - Abordagem Profissional</b>. Editora: Cengage Learning. 712 p. ISBN: 9788522110780</li> <li>• GISSLEN, W. <b>Panificação e Confeitaria Profissionais</b>. Editora Manole.2011. 800 p. ISBN: 9788520428504.</li> <li>• FARIAS, LUIZ. <b>Confeitaria Nacional. Conceitos, Receitas, Tendências</b>. Editora . LMA São Paulo. 2011.</li> <li>• GALVEZ, M. C. P.; ELEUTÉRIO, H. <b>Técnicas de confeitaria</b>. São Paulo: ÉRICA, 2014. 152 p. ISBN 978-85-3650-777-4</li> <li>• GALVÃO, J. <b>A química dos bolos: receitas e segredos para dias mais doces</b> São Paulo: Companhia da mesa, 2017. 288 p. ISBN 978-8592754075.</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR: PASTELARIA E LANCHES</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: PANIFICAÇÃO;</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (20) AP: ( 20 )</b>
<b>EMENTA:</b> Técnicas de preparo dos principais recheios e produtos de pastelaria. Técnicas com uso de massa folhada. Preparo de lanches, sanduíches e salgados típicos do Brasil e da pastelaria internacional. Técnicas de fritura, empanamento e modelagem de salgados. Produção de hambúrguer e sanduíches contemporâneos. Estratégias de elaboração de cardápio de itens da pastelaria. Montagem de estrutura de buffet com itens de pastelaria Características dos óleos e gorduras e suas formas de utilização.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MANDEL, V. F. S. V. E. <b>Sanduíches especiais: Receitas clássicas e contemporâneas</b>. Editora: Senac. 2015. 168 p. ISBN: 9788539608973</li> <li>• HUSBANDS, A. <b>O Hambúrguer perfeito</b>. Quarto Publishing. 208 p. ISBN: 0857625268.</li> <li>• LADURÉE. <b>Salgados</b>. São Paulo : Editora Senac, 2011. 392 p. ISBN: 853960261X</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• SMALLWOOD, V. <b>Crie seu próprio sanduíche. Mais de 60.000 combinações</b>. Editora Quarto Publishing. 2016. 166p. ISBN 0857624032.</li> <li>• GISSLEN, W. <b>Panificação e Confeitaria Profissionais</b>. Editora Manole.2011. 800 p. ISBN:</li> </ul>	

<p>9788520428504.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● FARIAS, L. <b>Confeitaria Nacional. Massa Folhada, do Canapé à Sobremesa.</b> Editora LMA. 2012. 128 p. ISBN 8564610027.</li> <li>● GALVEZ, M. C. P.; ELEUTÉRIO, H. <b>Técnicas de confeitaria.</b> São Paulo: ÉRICA, 2014. 152 p. ISBN 978-85-3650-777-4</li> <li>● DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. <b>Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas.</b> São Paulo: Marco Zero, 2010. 224 p. ISBN 978-85-279-0334-9.</li> <li>● PASQUALI, Lorival. <b>Como montar uma pastelaria.</b> Florianópolis: SEBRAE, 2009.</li> </ul>
---

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b>	<b>PROCESSAMENTO</b>	<b>E</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS</b>			
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>			
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>		<b>AT: (40)</b>	<b>AP: ( )</b>
<b>EMENTA:</b> Importância e objetivos da tecnologia de alimentos. Alimentos, nutrição, qualidade nutricional, classificação e composição dos alimentos. Microbiologia e fontes de contaminação dos alimentos. Princípios e métodos de conservação dos alimentos. Embalagens. Boas práticas de Fabricação – BPF e Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC. Processamento de alimentos.			
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● FELLOWS P. J. <b>Tecnologia de Processamento de Alimentos.</b> Princípios e Práticas. Ed. Artmed. 2ª Edição. 2006.</li> <li>● EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos.</b> Ed. Atheneu: São Paulo, 1987.</li> <li>● ORDÓÑEZ, J. A. et al. <b>Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos.</b> Porto Alegre: Artmed, 2005.</li> </ul>			
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● FRANCO, B. D. G. M.; LANGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos.</b> São Paulo: Atheneu, 2004.</li> <li>● DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R.. <b>Química de Alimentos de Fennema.</b> Porto Alegre: Artmed, 2010.</li> <li>● FELLOWS P. J. <b>Tecnologia de Processamento de Alimentos. Princípios e Práticas.</b> Ed. Artmed. 2ª Edição. 2006.</li> <li>● ORNELLAS, L.H. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.</b> 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.</li> <li>● ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGIO, L. A. <b>Alquimia dos Alimentos.</b> Brasília, DF: Senac, 2009.</li> </ul>			

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b>	<b>PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>		
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>		<b>AT: (40) AP: ( )</b>
<b>EMENTA:</b> 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		
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● FONSECA, M. T. <b>Técnicas pra elaboração de cardápio.</b> Caxias do Sul: EDUCS, 2001.</li> <li>● SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. <b>Cardápio: Guia prático para elaboração.</b> São Paulo: Rocca, 2008.</li> <li>● TEICHMANN, I. M. <b>Cardápios: Técnicas e Criatividades.</b> Caxias do Sul: EDUCS, 40 2007.</li> </ul>		
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● DAVIES, C. A. <b>Alimentos e Bebidas.</b> Caxias do Sul: EDUCS, 2007.</li> <li>● BARRETO, R. L. P. <b>Passaporte para o sabor.</b> São Paulo: SENAC, 2000</li> <li>● DUBOIS, A.; KULPA, L.; SOUZA, L. E. <b>Gestão de custos e formação de Preços: Conceitos, modelos e instrumento: Abordagem do capital de giro e da margem de competitividade.</b> São Paulo: Atlas, 2008.</li> <li>● ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. <b>Alquimia dos alimentos.</b>v. 2. São Paulo: SENAC, 2007</li> <li>● PHILIPPI, S.T. <b>Nutrição e técnica dietética.</b> 2 ed. São Paulo: Manole 2006</li> </ul>		

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b>	<b>GESTÃO AMBIENTAL APLICADA A GASTRONOMIA</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
-------------------------------	--	---------------------

<b>PRÉ-REQUISITO:</b>		
<b>CARGA HORÁRIA:</b> TOTAL (40H)	<b>AT:</b> (20)	<b>AP:</b> ( 20 )
<b>EMENTA:</b> Relação entre sociedade e natureza. Conceitos de meio ambiente e sustentabilidade. Princípios da sustentabilidade e sua importância no cenário competitivo entre as organizações. Bases da gastronomia sustentável. Cadeia alimentar sustentável. Estratégias de boas práticas da gestão ambiental em estabelecimentos do ramo alimentício. Compras e logísticas sustentáveis. Gastronomia como ferramenta de transformação social e ambiental. Instrumentos de Gestão Ambiental e Sistema de Gestão Ambiental (SGA). Certificações ambientais.		
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• DIAS, Reinaldo. <b>Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade</b>. 3ª Edição, São Paulo: Atlas, 2017.</li> <li>• BARBIERI, José Carlos. <b>Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos</b>. São Paulo: 4ª Edição, Editora Saraiva, 2016.</li> <li>• CASALI, Lisa. <b>Cozinhando Sem Desperdício - Receitas Sustentáveis Para o Gourmet Consciente</b>. Editora Alaúde, 2013. 248p. ISBN 9788578811952</li> </ul>		
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; LOPES, José Aurélio Claro. <b>Restaurantes Sustentáveis - Um Futuro Em Comum</b>. São Paulo, SP: Atheneu. ISBN: 9788538806165</li> <li>• LIRA, W. S.; CÂNDIDO, G. A., orgs. <b>Gestão sustentável dos recursos naturais: uma abordagem participativa [online]</b>. Campina Grande: EDUEPB, 2013, 325p. ISBN 9788578792824. Disponível em SciELO Books &lt;<a href="http://books.scielo.org">http://books.scielo.org</a>&gt;.</li> <li>• PHILIPPI JUNIOR, A.; PELICIONI, M. C. F. <b>Educação Ambiental e Sustentabilidade</b>. São Paulo: Manole, 2004.</li> <li>• PELICIONI, M. C. F. <b>Educação ambiental em diferentes espaços</b>. São Paulo: Signus, 2007.</li> <li>• BARBIERI, José Carlos; CAJAZEIRA, Jorge Emanuel Reis. <b>Responsabilidade Social Empresarial e Empresa Sustentável - da Teoria À Prática</b>. 3ª Edição, Editora Saraiva, 2016.</li> </ul>		

<b>COMPONENTE CURRICULAR: EMPREENDEDORISMO</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA:</b> TOTAL (40H)	<b>AT:</b> (40) <b>AP:</b> ( )
<b>EMENTA:</b> o conhecimento sobre o conceito empreendedorismo, investigando, internalizando a ação empreendedora, concentrando nos seguintes processos: autoconhecimento, perfil do empreendedor, criatividade, desenvolvimento da visão e identificação de oportunidades, validação de uma ideia, construção de um plano de negócios.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• BERNARDI, Luiz Antônio. <b>Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas</b>. São Paulo: Atlas, 2012.</li> <li>• FERREIRA, Manuel Portugal. <b>Ser empreendedor: pensar, criar e moldar a nova empresa</b>. São Paulo: Saraiva, 2010.</li> <li>• MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. <b>Administração para Empreendedores</b>. 2 Ed Pearson, 2011.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• COSTA, Nelson Pereira da. <b>Marketing para empreendedores</b>. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2003.</li> <li>• LEITE, Emanuel. <b>O fenômeno do empreendedorismo</b>. São Paulo: Saraiva, 2012.</li> <li>• MENDES, Jeronimo. <b>Manual do empreendedor: como construir um empreendimento de sucesso</b>. São Paulo:Atlas, 2015.</li> <li>• SEBRAE. <b>Atitudes Empreendedoras e tipos de Empreendedorismo - Manual do Estudante</b>. 2013.</li> <li>• OLIVO, Silvio. <b>Como planejar sua Empresa: Riscos do negócio, roteiro para o plano de negócio</b>. SEBRAE, 2003</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA EUROPÉIA E AFRICANA</b>	<b>CRÉDITOS: 04</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: -</b>	

<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (80H)</b>	<b>AT: (40)</b>	<b>AP: ( 40 )</b>
<b>EMENTA:</b> As Culturais e Históricas das Gastronômias de origem Anglo Saxônicas (Reino Unido); Germânicas (Alemanha, Finlândia, Noruega e Suécia); Africanas (Moçambique, Egito, Angola, Benin etc). Influências obtidas através do comércio e das expansões culturais, o alimento como patrimônio local e as divisões destas cozinhas serão retratados além de técnicas e particularidades existentes em suas respectivas culturas. Será abordado também aspectos da culinária Judaica e Muçumana devido a sua grande permeabilidade dentro da cultura específica destas comunidades.		
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● DALBY, A. <b>Sabores Perigosos: A História das Especiarias</b> São Paulo: Senac SP, 2009</li> <li>● SEBESS, M. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b>. São Paulo: Senac SP, 2007</li> <li>● WAYNE, G. <b>Culinária Profissional</b>, Barueri- SP, Manole, 2012</li> </ul>		
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ASSIS, K. <b>Viajando na Cozinha: Dicas, Truques e Receitas</b>. São Paulo: Editora Senac, 2006.</li> <li>● ARAÚJO, M. C. W. Et al, <b>Alquimia dos Alimentos</b>, Senac, 2009</li> <li>● FARROW, Joanna., <b>Escola de Chefs</b>, Barueri – SP, Manole, 2009</li> <li>● MONTANASSI, M, <b>Comida Como Cultura</b>, São Paulo – SP, Senac SP, 2010</li> <li>● FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M., <b>História da Alimentação</b>, São Paulo, São Paulo Estação Liberdade, 1998</li> </ul>		

<b>COMPONENTE CURRICULAR: CONFEITARIA CLÁSSICA</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: HABILIDADES BÁSICAS EM CONFEITARIA</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (20) AP: ( 20 )</b>
<b>EMENTA:</b> Preparações da confeitaria nacional e internacional a partir das principais sobremesas clássicas. Elaboração e criação de produtos de confeitaria. Doçaria brasileira, clássica e internacional; Criatividade na confeitaria. Elaboração e criação de produtos de confeitaria.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● GISSLEN, W. <b>Panificação e Confeitaria Profissionais</b>. Editora Manole. 800 p. ISBN: 9788520428504.</li> <li>● CURLEY W. <b>Pâtisserie: arte e técnica para profissionais</b>. Editora Manole. 2015. 343p. ISBN 9788520441510</li> <li>● SEBESS, M. G. <b>Técnicas de Confeitaria Profissional</b>. Editora Senac. 2010, 379 p. ISBN: 8574582875.</li> <li>●</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● SUAS, M. <b>Pâtisserie - Abordagem Profissional</b>. Editora: Cengage Learning. 712 p. ISBN: 9788522110780</li> <li>● SEBESS, M. G. <b>Técnicas de Confeitaria Profissional</b>. Editora Senac. 2010, 379 p. ISBN: 8574582875.</li> <li>● FARIAS, LUIZ. <b>Confeitaria Nacional. Conceitos, Receitas, Tendências</b>. Editora . LMA São Paulo. 2011.</li> <li>● GALVEZ, M. C. P.; ELEUTÉRIO, H. <b>Técnicas de confeitaria</b>. São Paulo: ÉRICA, 2014. 152 p. ISBN 978-85-3650-777-4</li> <li>● DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. <b>Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas</b>. São Paulo: Marco Zero, 2010. 224 p. ISBN 978-85-279-0334-9.</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR: CHOCOLATARIA</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: HABILIDADES BÁSICAS EM CONFEITARIA;</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (20) AP: ( 20 )</b>
<b>EMENTA:</b> Breve histórico do chocolate. Processo de produção do chocolate e sua composição físico-química. Técnicas de derretimento e de têmpera (cristalização). Técnicas de confecção de bombons, figuras ocas, ovos de páscoa e ganaches, confecção das principais receitas com chocolate. Técnicas básicas de decoração com chocolate e esculturas. Técnicas de elaboração de cardápio com preparações de chocolate. Desenvolvimento de novos produtos à base de chocolate.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● BAU, F. <b>Enciclopédia do chocolate</b>. Senac, 2012. 416 p. ISBN: 978-85-3960-210-0</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>● IZUMI, Simone. <b>Loucuras de Chocolate</b>, São Paulo: Panda Books, 2013.</li> <li>● CURLEY, W.. <b>Chocolate Gourmet: Arte e técnica para profissionais</b> Editora Manole. 2013, 224 p. ISBN: 9788520436639</li> </ul>
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. <b>Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas</b>. São Paulo: Marco Zero, 2010. 224 p. ISBN 978-85-279-0334-9.</li> <li>● FARROW, Joana. <b>Chocolate</b>. Manole, 2005.</li> <li>● FARIAS, LUIZ. <b>Confeitaria Nacional. Conceitos, Receitas, Tendências</b>. Editora . LMA São Paulo. 2011.</li> <li>● SUAS, M. <b>Pâtisserie - Abordagem Profissional</b>. Editora: Cengage Learning. 712 p. ISBN: 9788522110780</li> <li>● GALVEZ, M. C. P.; ELEUTÉRIO, H. <b>Técnicas de confeitaria</b>. São Paulo: ÉRICA, 2014. 152 p. ISBN 978-85-3650-777-4</li> </ul>

<b>COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA ASIÁTICA</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: -</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (20) AP: ( 20 )</b>
<b>EMENTA:</b> Estudo do Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas culinárias, principais regiões gastronômicas e principais preparações da Índia, Vietnã, Tailândia, Indonésia, Malásia, Filipinas, Singapura, Rússia, Paquistão e ex-repúblicas soviéticas, Irã, Iraque, Camboja, Laos e Nepal.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef Profissional</b>. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.</li> <li>● RODRIGUES, M; WEBER, T (Coord). <b>O livro essencial da cozinha asiática</b>. São Paulo: Paisagem, 2008.</li> <li>● KANASHIRO, A. <b>Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania</b>. São Paulo: Larousse, 2005.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● TANT, T. <b>A cozinha asiática</b>. Portugal: Ed. Estampa, 2007.</li> <li>● TRUTTER, M. <b>Culinária Russa</b>. Editora H. F.. Ullmann. 1ª Edição ISBN: 9783848002139.</li> <li>● KAHRS, K. <b>Cozinha tailandesa</b>. São Paulo: Ed. Lisma, 2005. Coleção Mundo da culinária.</li> <li>● PLAM, Mai. <b>Sabores do Oriente. Receitas da China, Cingapura, Coreia, Índia, Japão, Tailândia e Vietnã</b>. São Paulo: Publifolha, 2011.</li> <li>● PELT, J. M. <b>Especiarias e Ervas Aromáticas. História, Botânica e Culinária</b>. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR: CONFEITARIA ARTÍSTICA</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: HABILIDADES BÁSICAS EM CONFEITARIA; CONFEITARIA CLÁSSICA;</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (20) AP: ( 20 )</b>
<b>EMENTA:</b> Preparações de bolos temáticos e seus diversos elementos de decoração. Pastilhagem e trabalhos com açúcar. Uso de corantes e pigmentos. Técnicas de decoração de bolos e sobremesas. Projetos de bolos e sobremesas. Glacês e coberturas para bolos. Trabalho com bicos e saco de confeitar.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● LE CORDON BLEU PASTRY SCHOOL. <b>Larousse da confeitaria: 100 receitas de chef ilustradas passo a passo pela Escola Le Cordon Bleu</b> Editora Alaúde. 512p. ISBN 978-8578814335.</li> <li>● CURLEY W. <b>Pâtisserie: arte e técnica para profissionais</b>. Editora Manole. 2015. 343p. ISBN 9788520441510.</li> <li>● SULLIVAN, K. <b>Decoração de bolos passo a passo</b>, São Paulo: Publifolha,2014. 256 p. ISBN 978-85-7914-549-0.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>	

- SUAS, M. **Pâtisserie - Abordagem Profissional**. Editora: Cengage Learning. 712 p. ISBN: 9788522110780
- GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole.2011. 800 p. ISBN: 9788520428504.
- FARIAS, LUIZ. **Confeitaria Nacional. Conceitos, Receitas, Tendências**. Editora . LMA São Paulo. 2011.
- GALVEZ, M. C. P.; ELEUTÉRIO, H. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo: ÉRICA, 2014. 152 p. ISBN 978-85-3650-777-4
- DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2010. 224 p. ISBN 978-85-279-0334-9.

<b>COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA CONTEMPORÂNEA</b>		<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: -</b>		
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (20)</b>	<b>AP: ( 20 )</b>
<b>EMENTA:</b> Cozinha Contemporânea: Histórico e evolução como cozinha, Principais produtos e técnicas, Adequação de ingredientes, técnicas e apresentação final de preparações, nos diferentes pratos da cozinha contemporânea. Práticas gastronômicas contemporâneas. Cozinhas contemporâneas emblemáticas. Produções gastronômicas dos restaurantes/chefs consagrados da cozinha contemporânea mundial. Cozinha étnica como tendência gastronômica. Fusion Food. Gastronomia Molecular. Desconstrução alimentar – reengenharia nas produções gastronômicas; Entomofagia – insetos como suporte alimentar, Veganismo e Vegetarianismo, PANC's e experimentação gastronômica com uso de flores comestíveis, Slowfood. Novas tendências Gastronômicas e desafios das harmonizações.		
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• MYHRVOLD, N. <b>Modernist Cuisine: a fotografia da culinária contemporânea</b>. São Paulo, SP: Senac, 2015. 307p. ISBN: 9788539608546.</li> <li>• THIS, Herve; MONCHIOURT, Marie Odile. <b>Herança Culinária e as Bases da Gastronomia Molecular</b>. São Paulo: Senac, 2009. 200p. ISBN: 978-8573598858</li> <li>• HOBDA, Cara; DENBURY, Jo. <b>Segredos da Apresentação de Pratos: Food Styling passo a passo</b>. São Paulo, SP: Marco Zero, 2011. 176p. ISBN: 9788521316596</li> </ul>		
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• PETRINI, C. <b>Slow food: princípios da nova gastronomia</b>. São Paulo: Senac; 2009. ISBN: 9788573598872</li> <li>• KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. <b>Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no brasil</b>. 768p. Plantarum, 2014. ISBN: 9788586714467</li> <li>• CWIERTKA, J. K. <b>Moderna cozinha japonesa – comida, poder e identidade nacional</b>, São Paulo. Ed Senac, 2008</li> <li>• NACCACHE, A. <b>Criatividade brasileira. Gastronomia. Design e Moda</b>. São Paulo: Manole, 2013.</li> <li>• WERLE, L.; COX, J. <b>Ingredientes</b>. São Paulo: Colônia, 2008</li> <li>• MINAS, R. S. de. <b>Antropoentomofagia e entomofagia: insetos, a salvação nutricional da humanidade</b>. Editora Kiron, 2016. 116p.</li> </ul>		

<b>COMPONENTE CURRICULAR: GASTRONOMIA PARA EVENTOS</b>		<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: -</b>		
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (20)</b>	<b>AP: ( 20 )</b>
<b>EMENTA:</b> Estrutura e Cardápio para Serviços de alimentação em Eventos, planejamento, temática, peculiaridades deste serviço de alimentação específico, pré-produção, elaboração de cardápio, montagem e execução do serviço de alimentação em eventos.		
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• DAVIES, C. A. <b>Alimentos e Bebidas</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.</li> <li>• HAASE FILHO Pedro. <b>Gastronomia: cardápios especiais</b>. Porto Alegre: RBS, 2003.</li> <li>• FREUND, F. T. <b>Festas e Recepções: Gastronomia Cerimonial e Etiqueta</b>. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007</li> </ul>		

<p><b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ALLEN, Jonny &amp; Tal. <b>Organização e gestão de eventos</b>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008</li> <li>• BETTEGA, Maria Lúcia. <b>Eventos e Cerimonial: simplificações e ações</b>. 4. Ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.</li> <li>• BECK, H et al. <b>Arte e Ciência do Serviço</b>. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.</li> <li>• PACHECO, A. O. <b>Manual de Organização de Banquetes</b>. São Paulo: Senac SP, 2004.</li> <li>• STRONG, R. <b>Banquete</b>. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2004.</li> </ul>
---

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b>	<b>GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>	<b>CRÉDITOS:</b> 02
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>		
<b>CARGA HORÁRIA:</b> TOTAL (40H) <b>AT:</b> (40) <b>AP:</b> ( )		
<b>EMENTA:</b> Conhecimentos básicos de administração geral e sua aplicação em Serviços de Alimentação. Unidades de Alimentação e Nutrição: definição, tipos, estrutura organizacional e funções administrativas. Gestão de materiais. Gestão de recursos financeiros. Gestão de pessoal. Saneamento e segurança na produção de alimentos. Controle de qualidade. Leis trabalhistas.		
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• MEZOMO, I. F. B. <b>Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração</b>. 4ed. São Paulo: Manole, 2002.</li> <li>• ABREU, E.S.de, SPINELLI, M.G.N., ZANARDI, A.M.P. <b>Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer</b>. São Paulo: Editora Metha, 2011.</li> <li>• BRAGA, R. M.M. <b>Gestão da Gastronomia</b>. São Paulo: SENAC, 2008.</li> </ul>		
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• KIMURA, A.Y. <b>Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais</b>. São Paulo: Ed. Varela, 2003.</li> <li>• ZANELLA, L. C. <b>Instalação e administração de restaurantes</b>. São Paulo: Editora Metha, 2007.</li> <li>• BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. <b>Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004</b>. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.</li> <li>• RIEDEL, G. <b>Controle sanitário dos alimentos</b>. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.</li> <li>• SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. <b>Cardápio: Guia prático para elaboração</b>. São Paulo: Rocca, 2008.</li> </ul>		

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b>	<b>SERVIÇO EM BAR E RESTAURANTE</b>	<b>CRÉDITOS:</b> 02
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>		
<b>CARGA HORÁRIA:</b> TOTAL (40H) <b>AT:</b> (30) <b>AP:</b> (10)		
<b>EMENTA:</b> Promover as competências e habilidades necessárias para que os discentes consigam identificar diferentes tipos de bares e restaurantes, executando nesses as mais variadas modalidades de serviços (à inglesa, francesa, americano, buffet, etc.) e promovendo diferentes mise en place de salão. Entendendo também como são organizadas as brigadas de salão em bares, restaurantes e serviços afins, além de conhecer suas respectivas atribuições.		
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• BECK, H.; GIRAUDDO, U.; PINOLI, S.; REITANO, M. <b>Arte e ciência do serviço</b>. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.</li> <li>• FURTADO, E. <b>Copos de bar &amp; mesa: história – serviço – vinhos – coquetéis</b>. São Paulo: SENAC, 2009.</li> <li>• SENAC DN. <b>Sou Garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional</b>. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.</li> </ul>		
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• CASTELLI, G. <b>Gestão hoteleira</b>. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.</li> <li>• DAVIES, C. A. <b>Alimentos e Bebidas</b>. 4. ed. Porto Alegre: EDUCS, 2010.</li> </ul>		

- RICETTO, L. N. **A&B de A a Z: entendendo o setor de alimentos e bebidas**. Distrito Federal: SENAC - DF, 2013.
- WILSON, B. **Pense no garfo! Uma história da cozinha e de como comemos**. São Paulo: Zahar, 2014.
- YANES, A. F. **Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos**. São Paulo: Érica, 2014.

<b>COMPONENTE CURRICULAR: GASTRONOMIA FUNCIONAL</b>		<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: -</b>		
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (30)</b>	<b>AP: ( 10 )</b>
<b>EMENTA:</b> História da Alimentação e Nutrição. Planejamento de cardápios para indivíduos/ou coletividades a partir de determinantes dietéticos, considerando os diferentes grupos de alimentos. Avaliação de porções alimentares definidas no guia alimentar para a população brasileira. Dieta normal. Alimentação nos diferentes momentos biológicos: adulto, adolescente, atleta e terceira idade. Nutrição em coletividade sadia. Lista de substitutos de alimentos. Estudo de preparações especiais. Aproveitamento de sobras e resíduos. Intolerâncias, alergias e restrições alimentares. Alimentação funcional.		
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quaresma, L.S. <b>ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - Cozinha saudável, cardápio equilibrado, alimentos seguros</b>. SENAC, 2012</li> <li>• ORNELLAS, L.H. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</b>. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.</li> <li>• PHILIPPI, S.T. <b>Nutrição e técnica dietética</b>. 2 ed. São Paulo: Manole 2006</li> </ul>		
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGO, L. A.; <b>Alquimia dos Alimentos</b>. 2 ed. São Paulo: Editora Senac, 2012.</li> <li>• DOMENE, S. M. A. <b>Técnica dietética- Teoria e Aplicações</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</li> <li>• GOMENSORO, Maria Lucia. <b>Pequeno dicionário de gastronomia</b>. Editora Objetiva, 2003.</li> <li>• TEICHMANN, I. <b>Tecnologia Culinária</b>. Porto Alegre: EDUCS, 2000.370 Pág</li> <li>• KOŠEV et al. <b>400G: Técnicas de Cozinha</b>. IBEP Nacional. 2007</li> </ul>		

<b>COMPONENTE CURRICULAR: CONFEITARIA DIETÉTICA</b>		<b>CRÉDITOS: 02</b>
<b>PRÉ-REQUISITO: -</b>		
<b>CARGA HORÁRIA: TOTAL (40H)</b>	<b>AT: (20)</b>	<b>AP: (20)</b>
<b>EMENTA:</b> Condição diabética ou com ingestão controlada de açúcares. Causas e cuidados na alimentação dietética. Dieta restritiva de açúcar e carboidratos. Produção de geleias, coberturas, cremes e mousses dietéticos. Compensação de ingredientes na formulação de produtos diet. Bolos e tortas diet. Preparação de sobremesas compostas dietéticas. Técnicas de elaboração de receituário dietético para estabelecimentos comerciais.		
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• GISSLEN, W. <b>Panificação e Confeitaria Profissionais</b>. Editora Manole. 2011. 800 p. ISBN: 9788520428504.</li> <li>• ABICAIR, M. <b>Alta Gastronomia Diet e Ligh</b>. Editora Senac. 2015. 114 p. ISBN 8539608502.</li> <li>• DUKAN, P. <b>Confeitaria Dukan. As sobremesas do método dukan</b>. Editora Best Seler. 2013. ISBN: 8576842416.</li> </ul>		
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• GALVEZ, M. C. P.; ELEUTÉRIO, H. <b>Técnicas de confeitaria</b>. São Paulo: ÉRICA, 2014. 152 p. ISBN 978-85-3650-777-4.</li> <li>• SEBESS, M. G. <b>Técnicas de Confeitaria Profissional</b>. Editora Senac. 2010, 379 p. ISBN: 8574582875.</li> <li>• SUAS, M. <b>Pâtisserie - Abordagem Profissional</b>. Editora: Cengage Learning. 712 p. ISBN: 9788522110780</li> <li>• PHILIPPI, S.T. <b>Nutrição e técnica dietética</b>. 2 ed. São Paulo: Manole 2006</li> <li>• SUAS, M. <b>Pâtisserie - Abordagem Profissional</b>. Editora: Cengage Learning. 712 p. ISBN: 9788522110780</li> </ul>		

<b>COMPONENTE CURRICULAR: ESTUDOS E SERVIÇOS DE CHÁ E</b>	<b>CRÉDITOS: 02</b>
---	---------------------

<b>CAFÉ</b>	
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA:</b> TOTAL (40H)	<b>AT:</b> (20) <b>AP:</b> ( 20 )
<b>EMENTA:</b> Histórico sobre o café. Tipos de grãos e processamento. Técnicas de preparo de café. Receitas básicas com café. Técnicas de serviço do café. Estudo sobre a profissão do barista. As possibilidades de enriquecer um cardápio com café. Histórico sobre o chá. Tipos de chá e processamento. Técnicas de preparo de chá. Receitas básicas com chá. Técnicas de serviço do chá. As possibilidades de enriquecer um cardápio com chá. Erva mate.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. <b>Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia</b>. São Paulo, SP: Blucher, 2010. 385 p. (Bebidas ; 2). ISBN 8521204930.</li> <li>● BISOGNO, Victoria. <b>Manual do sommelier de chá</b>. São Paulo, SP: El Clube del Te, 2017. 232p. ISBN 9876096737.</li> <li>● MOLDAER, Anette. <b>O Livro do Café</b>. São Paulo, SP: Publifolha.224p. ISBN: 8568684207</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● OKAKURA, Kakuzo. <b>O livro do chá</b>. São Paulo, SP: Pensamento, 2009. 144p. ISBN 8574481408</li> <li>● GAYLARD, Linda. <b>O Livro do Chá: História Espécies e variedades Indicadores de qualidade Técnicas de preparo Chás pelo mundo Utensílios Receitas</b>. São Paulo, SP: Publifolha, 2018. 224p. ISBN 8568684566</li> <li>● PASCOAL, Luís Norberto. <b>Aroma de café - Guia prático para apreciadores de café</b>. Campinas, SP: Fundação Educar – Dpaschoal, 2006. ISBN 8576941156</li> <li>● BRESSANI, Edgard. <b>Guia do Barista: Da origem do café ao espresso perfeito</b>. São Paulo, SP: Café, 2018. 221p. ISBN 8560918116</li> <li>● ILLY, Andrea. <b>O Sonho do Café</b>. Rio de janeiro, RJ: Valentina, 2016. 224p. ISBN 8565859991</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> ENOFILIA E NOÇÕES DE HARMONIZAÇÃO	<b>CRÉDITOS:</b> 02
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA:</b> TOTAL (40H)	<b>AT:</b> (20) <b>AP:</b> ( 20 )
<b>EMENTA:</b> Conceito e introdução; Histórico e técnicas de produção; Regiões produtoras do velho mundo; Regiões produtoras do novo mundo; Prática de degustação – tipos de vinhos; O serviço do vinho; Técnicas de harmonização; Prática de Degustação – Harmonização.	
<b>REFERÊNCIAS BÁSICAS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Le Cordon Bleu: vinhos: segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho</b>. Traduzido por Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004.</li> <li>● AMARANTE, José Osvaldo Albano. <b>Os segredos do vinho: para iniciantes e iniciados</b>. 3 ed. São Paulo: Mescla, 2012.</li> <li>● CALÒ, Antonio; CERNILLI, Daniele; LANATI, Donato. <b>Vinho: escolha, compra, serviço, degustação: manual de Sommelier</b>. São Paulo: Globo, 2004.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● SANTOS, Ivan Santos; SANTANA José Maria. <b>Comida e Vinho: Harmonização Essencial</b>. São Paulo, SP: Senac, 2008. 200p. ISBN: 9788539602520</li> <li>● NOVASKOVSKI, D. <b>Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos</b>. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.</li> <li>● TEICHMANN, Ione M. <b>Cardápios – Técnicas e Criatividade</b>. 7 ed. Caxias do Sul: Educ, 2009.</li> <li>● GALVÃO, Saul. <b>A cozinha e seus vinhos</b>. São Paulo: senac, 1999.</li> <li>● LONA, A. A. <b>Vinhos: degustação, elaboração e serviço</b>. 4. ed. Porto Alegre: AGE, 1999</li> </ul>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	<b>CRÉDITOS:</b> 02
<b>PRÉ-REQUISITO:</b>	
<b>CARGA HORÁRIA:</b> TOTAL (40H)	<b>AT:</b> (30) <b>AP:</b> ( 10 )
<b>EMENTA:</b>	

Introdução à análise sensorial de alimentos. Órgãos de percepção sensorial. Estímulos e receptores. Condições para testes sensoriais. Ambiente, amostra, seleção e treinamento de equipe. Métodos de análise sensorial: testes discriminativos, testes afetivos e testes descritivos.

**REFERÊNCIAS BÁSICAS:**

- QUARESMA, L.S. ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - **Cozinha saudável, cardápio equilibrado, alimentos seguros**. SENAC, 2012
- DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. Curitiba: Editora Champagnat, 2a edição, 2007.239p.
- MINIM, V. P. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa: Editora UFV. 2006.225p.

**REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:**

- ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGIO, L. A.; **Alquímia 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
- KOŠEV et al. **400G: Técnicas de Cozinha**. IBEP Nacional. 2007

### 3.10. ACESSIBILIDADE

A acessibilidade diz respeito à promoção para utilização com segurança e autonomia dos diversos espaços públicos, bem como o assessoramento de profissionais que possam viabilizar esse acesso. Sendo assim, O IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho pressa pela acessibilidade, seguindo os preceitos que são estipulados pela Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015, destinada a assegurar e promover, em condições de igualdade, o exercício dos direitos e das liberdades fundamentais por pessoas com deficiência, visando sua inclusão.

Tendo em vista que a função social do IFPE é promover acesso a educação (direito fundamental) para todos, medidas são adotadas no sentido de garantir esse acesso às pessoas com deficiência, dessa forma, o *Campus* Cabo de Santo Agostinho, em sua sede provisória e também na permanente, conta com acesso facilitado para portadores de mobilidade reduzida disponibilizando rampas de acesso, banheiros adaptados, meios de transporte e salas amplas. Além disso, dispomos de materiais pedagógicos de tecnologia assistida. Tais materiais podem ser utilizados por profissionais que integram a Coordenadoria de Políticas Inclusivas (COPI), a Coordenadoria Pedagógica (CPED) e a Coordenadoria de Psicologia (CPSIC) em casos mais específicos, de modo a garantir a participação desses alunos, a fim de atender o Decreto Federal nº 5.296/2004 e outros ordenamentos legais sobre a matéria.

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

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

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

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

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

Deve-se ressaltar que dentro da missão do IFPE está o compromisso com uma educação profissional com caráter inclusivo. Para o cumprimento desse compromisso, o *campus* Cabo de Santo Agostinho possui equipamentos, realiza curso na em Libras e Braille e visa a contratação de profissionais especializados nessa modalidade de ensino. Incluindo ainda as ações promovidas pelos NEABI e NEGED.

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

### **3.11. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

Nessa seção são apresentadas as formas de avaliação que são aplicadas ao aluno no decorrer do

CST em Gastronomia, tanto aquelas que se referem a avaliação pelos professores de cada componente curricular (avaliação de aprendizagem), como as avaliações internas realizadas pelos professores, alunos, Coordenação do Curso e Departamento de Ensino, além das avaliações externas que são adotadas pelo Governo através do MEC.

### 3.11.1. Critérios de avaliação de aprendizagem

A aprendizagem enquanto processo de construção do conhecimento do indivíduo, não é apenas um processo solitário de absorção de conteúdos, mas, principalmente, um processo cognitivo que perpassa a intersubjetividade, sendo mediado pelo professor e pelo contexto social. Essa concepção de aprendizagem ancora-se nos pressupostos de Piaget (1983), segundo o qual a aprendizagem se dá pela interação entre o sujeito e o objeto de conhecimento, e de Vygotsky (2007), que considera o aprendizado como um processo eminentemente social, ressaltando a influência da cultura e das relações sociais na formação dos processos mentais superiores.

A concepção de avaliação, no contexto deste Curso, é estabelecer uma avaliação formativa, deixando de ter, como na maioria da prática escolar, função de apenas verificação, porém possibilitando ao professor uma ampla visão de como está se dando o processo de ensino e aprendizagem em cada componente curricular.

A avaliação formativa valoriza outras esferas importantes do processo de ensino aprendizagem como a relação de parceria autônoma entre professor e estudante na construção do conhecimento.

Nesse sentido, a avaliação formativa possibilita um acompanhamento contínuo e diferenciado, considerando o processo de aprendizagem do estudante em sua forma plena e, além disso, permite que o próprio professor aprimore continuamente suas estratégias de ensino, para que, a partir de então, o professor possa planejar e replanejar sempre que se fizer necessário, as suas atividades pedagógicas.

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

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

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

Para fins de registro de desenvolvimento das competências, o resultado da avaliação deverá expressar o grau de desempenho de cada componente curricular, quantificado em nota de 0 (zero) a 10 (dez), considerando aprovado o Estudante que obtiver frequência igual ou superior a 75% nos componentes curriculares e média igual ou superior a 7,0 (sete).

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

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

Onde:

NF = nota final;

MF = média final;

MAR = médias das avaliações realizadas.

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

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

### **3.11.2. Avaliação do curso**

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

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

Do ponto de vista da legislação em vigor, diferentes marcos respaldam e apontam para a obrigatoriedade de se proceder a avaliação do PPC. O Parecer CNE/CES N° 8/2007 ressalta que o aparato normativo permite diversificar e flexibilizar os PPC. Por outro lado, para contrabalançar essa flexibilidade, indica também a necessidade de definição de “processos de avaliação permanentes para identificar desvios e propor correções de rumo”.

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

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

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

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

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

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

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

#### **3.11.2.1. Avaliação interna**

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

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

Além disso, será realizada uma avaliação dos componentes curriculares do curso utilizando questionários disponibilizados na internet e a partir dos indicadores de desempenho e da percepção dos estudantes sobre as atividades de ensino e gestão, infraestrutura disponibilizada e outros indicadores. A Comissão Própria de Avaliação (CPA) do campus acompanhará o desenvolvimento das políticas institucionais no curso com vistas ao aperfeiçoamento do mesmo, garantindo espaços de discussão.

Também, poderá ser instituído um comitê com a participação de representantes da Academia e do setor produtivo com o objetivo de a cada dois anos contribuir para o aperfeiçoamento do Projeto Pedagógico do Curso.

### **3.11.2.2. Avaliação externa**

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

Neste sentido, serão utilizados os seguintes indicadores de desempenho:

- a) A avaliação do curso para fins de reconhecimento;
- b) O Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), que afere o desempenho dos estudantes em relação aos conteúdos programáticos previstos nas Diretrizes Curriculares do Curso, suas habilidades para ajustamento às exigências decorrentes da evolução do conhecimento e suas competências para compreender temas ligados às realidades brasileira e mundial e a outras áreas do conhecimento (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2004);
- c) Conceito Preliminar do Curso (CPC) - tem como base no Conceito ENADE (40%), o Conceito IDD (30%) e as variáveis de insumo (30%). Os dados variáveis de insumo, que considera o corpo docente, a infraestrutura e o programa pedagógico, é formado a partir de informações do Censo da Educação Superior e de respostas ao questionário socioeconômico do ENADE. É importante considerar que os CPCs dos cursos constituem índices que definem as visitas in loco para efetivação de processos de renovação de reconhecimento do curso;
- d) Índice Geral de Cursos da Instituição (IGC) - divulgado anualmente pelo INEP/MEC, é um indicador de qualidade de instituições de educação superior que considera, em sua composição, a qualidade dos cursos de graduação e de pós-graduação (mestrado e doutorado).

## **3.12. ACOMPANHAMENTO DOS EGRESSOS**

O acompanhamento dos egressos constitui um instrumento fundamental para que a instituição acompanhe, de forma efetiva, as experiências profissionais dos seus egressos e busque criar 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 tudo isso tende a induzir a constantes melhorias e à autoavaliação do curso. Para os egressos, os ganhos são também importantes, pois, ao se reaproximarem do IFPE, podem se valer da estrutura para potencializar suas atividades profissionais. O campus conta com uma Coordenação de Relações Empresariais, Estágios e Egressos e o Centro de Empregabilidade e Carreira (CEC), têm a responsabilidade de não apenas coordenar as ações para a oferta de estágios aos estudantes do Campus Cabo, mas também realizar o acompanhamento dos egressos e sua absorção pelo mundo do trabalho. Essas ações, aliadas à construção de um banco de dados cadastrais dos estudantes vinculados e egressos, busca possibilitar a elaboração de análises das demandas do mercado da região e verificar a absorção dos estudantes egressos nesse mercado.

Além disso, canais de comunicação como e-mails e telefonemas servirão como ponte para obtermos informações e para que possamos articular encontros presenciais com os egressos, com vistas à promoção de cursos vinculados à área de formação deles. 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.

### **3.13. DIPLOMAS**

Após a conclusão, com o cumprimento das condições mínimas de aprovação satisfeitas, de todas as exigências do curso (1.600 horas de disciplinas obrigatórias e optativas; 180 horas de Estágio Profissional Obrigatório, 40 horas de orientação do estágio supervisionado obrigatório e de comprovação de desenvolvimento de, no mínimo, 64 horas de Atividades Complementares), o aluno fará jus ao DIPLOMA DE TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

## **CAPÍTULO II – CORPO DOCENTE E TÉCNICO- ADMINISTRATIVO**

#### **4. CAPÍTULO II – CORPO DOCENTE E TÉCNICO**

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

##### **4.1. COORDENAÇÃO DO CURSO**

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

I - encaminhar aos docentes as normas e diretrizes do Colegiado de Curso a serem obedecidas com respeito à coordenação didática do Curso;

II - acompanhar a execução do currículo, avaliando, controlando e verificando as relações entre as diversas disciplinas, orientando e propondo a outros Órgãos de Coordenação de ensino as medidas cabíveis;

III - orientar os discentes quanto aos direitos e deveres acadêmicos;

IV – participar, junto à Direção de Ensino e Chefia de Departamento ou órgão equivalente, da elaboração da programação acadêmica, do calendário escolar e do horário das aulas, compatibilizando-os com a lista de oferta de disciplinas;

V - assessorar os órgãos competentes em assuntos de administração acadêmica referentes ao curso;

VI - acompanhar a matrícula dos discentes de seu curso, em colaboração com o órgão responsável pela matrícula;

VII - assessorar a Direção de Ensino ou órgão equivalente no processo de preenchimento de vagas remanescentes;

VIII - assessorar os docentes na execução das diretrizes e normas emitidas pelo Colegiado de Curso;

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

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

Tendo por base as informações apresentadas pela Organização Acadêmica o CST em Gastronomia tem como coordenador:

Quadro 3- Perfil da Coordenação do Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia

<b>Curso</b>	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
<b>Nome do professor</b>	Rodrigo Rossetti Veloso
<b>Regime de trabalho</b>	Dedicação Exclusiva (DE)
<b>CH Semanal dedicada à coordenação</b>	até 24h
<b>Tempo de exercício na IES</b>	03 anos
<b>Tempo de exercício na coordenação do curso</b>	-
<b>Qualificação</b>	Bacharel em Gastronomia e segurança alimentar
<b>Titulação</b>	Mestrado em ciência e tecnologia dos alimentos/Ciência de alimentos/UFRPE/2017/ Conceito 4
<b>Grupos de pesquisa em que atua</b>	SAAIS- Segurança alimentar, ambiental e inclusão social
<b>Linhas de pesquisa em que atua</b>	Gastronomia; Ciência dos alimentos; Tecnologia dos alimentos; antropologia da alimentação.
<b>Experiência docente</b>	Docente do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico do IFPE, <i>campus</i> Cabo de Santo Agostinho (Desde 2017 )
<b>Experiência profissional na área</b>	Estágios em empresas da área e consultorias prestadas
<b>Experiência em gestão</b>	Coordenador do curso técnico em cozinha desde 09/2017
<b>Contato</b>	81-9.9716-6366

#### 4.2. PERFIL DO CORPO DOCENTE

O quadro de docentes que atuarão no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia será composto, principalmente, de docentes que atuam no Curso Técnico em Cozinha, sendo complementado por meio de concurso público, conforme legislação vigente.

Quadro 4- Relação do Pessoal Docente Envolvido no Curso.

Nº	DOCENTE	GRADUAÇÃO	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	COMPONENTES CURRICULARES	TEMPO DE ENSINO
1	Rodrigo Rossetti Veloso	Bacharel em Gastronomia	Mestre	DE	Habilidades e técnicas de cozinha; Habilidades e técnicas para carnes de açougue; Habilidades e técnicas para pescados e charcutaria; Cozinha Sul-americana; Cozinha do caribe e américa do norte ; Cozinha Oriental; Cozinha asiática; Estudos e serviço do Chá e café e Cozinha contemporânea.	2 anos
2	Eron Ferreira Campos da Silva	Tecnologia em Gastronomia	Mestre	DE	Garde Manger; Massas, Molhos e Risotos; Panificação; Habilidades básicas em confeitaria Pastelaria e lanches; Confeitaria dietética; Confeitaria Clássica; Chocolataria e Confeitaria Artística.	2 anos
3	Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas	Bacharel em Gastronomia	Especialista	DE	História da gastronomia; Cozinha clássica; Cozinha Brasileira; Cozinha Européia e Africana; Gastronomia para eventos	

4	Rafael Augusto Batista de Medeiros	Bacharel em Nutrição	Mestre	DE	Gestão de serviços de alimentação; Gastronomia Funcional; Enofilia e noções de harmonização; Análise sensorial de alimentos; Planejamento de Cardápio; Processamento e conservação de alimentos; Planejamento físico-funcional em serviços de alimentação e Higiene, legislação e manipulação de alimentos e
5	Dayana Andrade de Freitas	Biologia / Engenharia ambiental	Doutora	DE	Gestão ambiental aplicada a Gastronomia
6	Michell Pontes de Queiroz Silva	Tecnologia em Segurança do Trabalho	Especialista	20 horas	Segurança do trabalho aplicada a gastronomia
7	Anna Karenina Chaves Delgado	Bacharel em Turismo	Doutora	DE	Serviço de Restaurante e Bar
8	Michelle Diniz Martins	Bacharel em Psicologia	Mestre	DE	Ética profissional e comportamento organizacional
9	Diego Aguiar de Carvalho	Tecnologia em Telemática	Mestre	20h	Introdução à computação
10	Daniel de Cerqueira e Lima Penalva Santos	Bacharel em Administração	Mestre	DE	Empreendedorismo
11	Luiz Eduardo	Matemática	Mestre	20	Matemática aplicada a

	Wanderley Buarque de Barros			Hora s	Gastronomia	
12	Thiago da Camara Figueredo	Licenciado em Letras	Doutor	DE	Metodologia da Pesquisa Científica	
13	A contratar (Semestre 2020.2)	Gastronomia	Especia lista	DE		

### 4.3. COLEGIADO DO CURSO (CCS)

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

Ao colegiado compete:

- I – Elaborar/reformular o projeto pedagógico do curso;
- II – Assessorar na coordenação e supervisão do funcionamento do curso;
- III – Estabelecer mecanismos de orientação acadêmica aos discentes do curso;
- IV – Promover continuamente a melhoria do curso;
- V – Fixar a sequência recomendável das disciplinas e os pré-requisitos e correquisitos se estabelecidos no PPC;
- VI – Emitir parecer sobre assuntos de interesses do curso;
- VII – Julgar, em grau de recurso, as decisões do coordenador do curso;
- VIII – Propor normas relativas ao funcionamento do curso para a deliberação da Diretoria de Ensino do *campus*

O Colegiado do Curso constitui a instância decisória interna ao Curso de Gastronomia, e sua composição, atribuições e funcionamento será definido de acordo com o Regimento do Colegiado dos

Cursos Superiores do IFPE, aprovado pela Resolução CONSUP/IFPE nº 40/2011, quando do início das aulas. Constitui-se dos seguintes membros:

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

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

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

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

#### **4.4. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)**

Observando-se a Resolução CONAES nº 1/2010 e Portaria MEC nº 147/2007, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Gastronomia é responsável pela concepção, implementação, desenvolvimento, acompanhamento, consolidação e avaliação do PPC do curso, atendendo o disposto na Resolução IFPE/CONSUP nº 17/2015.

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

acadêmica, observando a seguinte estrutura:

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

Os docentes deverão ter, preferencialmente, titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu* ou pelo menos, 60% (sessenta por cento) de seus membros com esta formação, contratados em regime de trabalho de tempo integral de 40 (quarenta) horas com Dedicção Exclusiva e com experiência docente.

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

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

- a) Adotar estratégia de renovação parcial dos membros do NDE de modo a haver a continuidade no processo de acompanhamento do curso;
- b) Atuar no processo de concepção e consolidação do PPC;
- c) Conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, para aprovação no Colegiado do Curso e no Conselho Superior do IFPE;
- d) Contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- e) Contribuir para atualização periódica do PPC, em consonância com as demandas sociais e os arranjos produtivos locais e regionais;
- f) Implantar as políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do curso;
- g) Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades de graduação, de exigências do mundo do trabalho e afinadas com as políticas relativas à área de conhecimento do curso;
- h) Realizar avaliação periódica do curso, considerando-se as orientações do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES em articulação com o trabalho

- da CPA;
- i) Propor ações decorrentes das avaliações realizadas no âmbito do curso em articulação com o trabalho da CPA;
  - j) Zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
  - k) Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Graduação.

O NDE realizará, no mínimo, 02 (duas) reuniões semestrais e, extraordinariamente, quando necessário, por convocação do Presidente ou por solicitação da maioria de seus membros. As reuniões ordinárias serão realizadas em dias e horários estabelecidos no calendário de reuniões do NDE, a ser planejado semestralmente

O NDE será composto pelos seguintes membros:

*Quadro 5- Composição do NDE de Gastronomia*

<b>Nº</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>TITULAÇÃO</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>TEMPO DE NDE</b>
1	Anna Karenina Chaves Delgado	Doutora	DE	CHOT	-
2	Rodrigo Rossetti Velo	Mestre	DE	CGAS	-
3	Eron Ferreira Campos da Silva	Mestre	DE	CHOT	-
4	Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas	Especialista	DE	CHOT	-

5	Rafael Augusto Batista de Medeiros	Mestre	DE	CHOT	-
---	---------------------------------------	--------	----	------	---

#### 4.5. ASSISTENTES TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

Os servidores que atuarão como técnicos-administrativos no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia estão apresentados no Quadro 10.

Quadro 6 - Assistentes técnicos administrativos que atuarão no curso de Gastronomia.

<b>Nº</b>	<b>PROFISSIONAL</b>	<b>FORMAÇÃO PROFISSIONAL</b>	<b>FUNÇÃO</b>	<b>TEMPO DE EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL</b>
01	Adna Márcia Oliveira de Sena	Bacharelado em Biblioteconomia	Bibliotecária / Coordenação da Biblioteca Alcides do Nascimento Lins e Multimeios	8 anos
02	David Gustavo da Silva	Licenciatura em Química	Auxiliar de Biblioteca	4 anos
03	Manoela Rodrigues de Oliveira	Licenciatura em Pedagogia	Pedagoga / Coordenadoria Pedagógica	4 anos
04	Gyslanea Dayanne da Silva	Bacharelado em Serviço Social	Assistente Social / Divisão de Apoio ao Ensino e ao Estudante	4 anos

05	Wagner Wilson Pereira de Carvalho	Licenciatura em Matemática	Auxiliar em Assuntos Educação / Coordenação de Registros Acadêmicos, Diplomação e Turnos	4 anos
06	José Nunes Cavalcanti Neto	Licenciatura em História	Técnico em Assuntos Educação / Coordenação de Relações Empresariais, Estágios e Egressos	4 anos
07	João Gabriel Barrêto Pereira	Bacharelado em Hotelaria e Administração	Técnico de Laboratório – Área Hospedagem / Secretaria Acadêmica dos Cursos Superiores e de Pós- Graduação	1 ano
08	Marcio Dias Oliveira de Queiroz	Tecnico em Cozinha	Técnico de Laboratório – Área Cozinha	3 anos

#### **4.6. POLÍTICA DE APERFEIÇOAMENTO, QUALIFICAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS DOCENTES E TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS**

O IFPE possui um Plano Institucional de Capacitação dos Servidores (PIC) que regulamenta a “política de desenvolvimento de recursos humanos, através da orientação das ações de capacitação e estímulo ao crescimento constante dos servidores por meio do desenvolvimento de competências técnicas, humanas e conceituais, conjugando objetivos individuais e organizacionais” (PIC, art. 1).

Com isso, vem contribuindo, incentivando e apoiando o corpo docente e demais servidores a participarem de programas de capacitação acadêmica, tendo em vista a promoção da melhoria da qualidade das funções de ensino, pesquisa e extensão.

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

Ainda de acordo com o PIC, o estímulo à Pós-graduação ocorre mediante concessão de horários especiais de trabalho, conforme dispõem as normas e legislação específicas, bem como de pagamento de cursos ou participação nos Programas de Mestrado e Doutorado Interinstitucionais (MINTER/DINTER).

## **5. CAPÍTULO III – INFRAESTRUTURA**

### **5.1. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

Como sugerido pelas diretrizes do MEC, além dos professores qualificados, recomenda-se uma biblioteca incluindo acervo específico e atualizado e Laboratório de Informática com programas específicos. Além disso, faz-se necessário disponibilizar para o Curso, salas de aula para 30 pessoas, com quadro branco e todos os recursos audiovisuais (Projetor multimídia/ data show, Tela de Projeção e computador) que serão de uso dos estudantes do Curso, no seu respectivo horário de funcionamento para o desenvolvimento dos componentes / atividades curriculares práticas laboratoriais, conforme a matriz curricular. Nesse sentido, a estrutura apresentada nos tópicos a seguir, busca suprir tais demandas.

Para o desenvolvimento do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, o IFPE *Campus* Cabo de Santo Agostinho contara com Laboratório de Educação Ambiental, Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos, Laboratório de Panificação e Confeitaria e Laboratório de Serviços de Sala e Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial. Esta é a

infraestrutura necessária para que os objetivos do plano de curso possam ser alcançados, compondo-se dos espaços e utensílios abaixo listados. As instalações (laboratórios e salas de aulas), equipamentos, dentre outros, que geram oportunidade de aprendizagem, assegurando a construção das competências, estão relacionados e devem ser adquiridos.

Quanto à infraestrutura, o Curso irá contar com até 03 (três) salas de aula com capacidade para 40 (quarenta) estudantes, todas climatizadas e com recursos audiovisuais disponíveis (notebook e projetor multimídia), bem como Laboratório de Informática Básica com 40 (quarenta) máquinas para as aulas de Informática Básica e outros componentes curriculares que necessitam de práticas tecnológicas e 01 (um) micro-ônibus com capacidade para 38 (trinta e oito) pessoas com a finalidade de realização de visitas técnicas inerentes ao Curso.

O Quadro 7 apresenta os ambientes administrativos e educacionais da instituição comuns e aqueles destinados ao curso, inclusive laboratórios, além dos recursos materiais disponíveis.

*Quadro 7- Distribuição dos ambientes administrativos e educacionais disponibilizados para o curso*

<b>Item</b>	<b>Dependências</b>	<b>Quantitativo</b>	<b>Área m<sup>2</sup></b>
<b>Áreas Comuns</b>			
01	Sala de Trabalho dos Professores	01	31,31
02	Sala de Convivência dos Professores	01	31,48
03	Direção Geral	01	35,03
04	Gabinete da Direção Geral	01	28,23
05	Sala da Divisão de Pesquisa, Pós-Graduação e Extensão	01	25,24
06	Sala da Diretoria de Ensino	01	25,05

07	Divisão de Assistência ao Estudante e de Apoio ao Ensino (incluído os serviços de pedagogia e de psicologia)	01	37,76
08	Coordenação de Registros Acadêmicos, Diplomação e Turnos	01	34,19
09	Secretaria Acadêmica dos Cursos Superiores	01	23,71
10	Diretoria de Administração e Planejamento	01	29,31
11	Área de lazer/ Convivência	01	324,36
12	Biblioteca contendo livros indicados para o curso	01	480,35
13	Sanitários (Bloco de Salas de Aula e de Laboratórios)	04	108,32
14	Auditório (com capacidade para 439 pessoas)	01	672,82
15	Ginásio Poliesportivo (equipada)	01	1443,40
16	Cantina	01	20,58
Áreas do Departamento/Curso			
17	Sala de aula para o curso com computador, data show e quadro	Até 03	142,17
18	Sala da Coordenação do Curso	01	42,16

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

#### 5.1.1. SALA DE PROFESSORES, SALA DE REUNIÕES E GABINETES DE TRABALHO PARA PROFESSORES

O curso oferecerá uma sala climatizada para os professores que também funcionam como Sala de Reunião. A coordenação também terá uma sala compartilhada com as demais coordenações de cursos superiores do *Campus* Cabo de Santo Agostinho.

Quadro 8- Sala dos Professores

SALA DOS PROFESSORES			Área física (m <sup>2</sup> ): 62,79 m <sup>2</sup>
Item	Equipamentos/ Mobiliários	Quant.	Especificações
01	Computador	06	CPU, monitor, teclado, mouse, <i>no-break</i> e estabilizador com acesso à internet
02	Televisão	01	Marca Samsung, 32”

03	Bebedouro de água	01	Elétrico da marca Libell
04	Cafeteira	01	Marca Nespresso, cor vermelha
05	Frigobar	01	Marca Eletrolux
06	Ar-condicionado	02	Marca Samsung
07	Ramal telefônico	02	-
08	Mesa de reunião c/ 08 cadeiras	01	-
09	Armários individuais para professores	20	-
10	Sofá	02	-
11	Quadro de avisos	01	-
12	Baia de Telemarketing	02	-

Quadro 9 - Instalação por Docente

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

Quadro 10 - Sala da Coordenação

<b>COORDENAÇÃO DO CST EM GASTRONOMIA (SALA DAS COORDENAÇÕES DOS CURSOS SUPERIORES)</b>			<b>Área física (m<sup>2</sup>): 42,16 m<sup>2</sup></b>
<b>Item</b>	<b>Equipamentos/ Mobiliários</b>	<b>Quant.</b>	<b>Especificações</b>
01	Computador	04	Com CPU, monitor, teclado, mouse, <i>no-break</i> , estabilizador e acesso à internet
02	Impressora	01	Do tipo multifuncional a laser
03	Aparelho de ar condicionado	02	-
04	Ramais telefônicos	04	-
05	Bebedouro de água	01	Elétrico da marca Libell
06	Estação de Trabalho (Mesa e Cadeira)	04	-
07	Cadeira de apoio	04	-
08	Armário baixo	04	-

### 5.1.2. SALAS DE AULA

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

Quadro 11 - Salas de Aula do Curso

<b>01 SALA DE AULA – Área Física: 47,39 m<sup>2</sup></b>	
<b>Mobiliário</b>	
Especificação	Quantidade
Cadeiras com braço auxiliar, do tipo escolar	40
Mesa de apoio, para professor	01
Cadeira de apoio, para professor	01
Lousa branca	01
Tela de Projeção	01
Rack para Computador	01
<b>Equipamentos</b>	
Especificação	Quantidade

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

Quadro 12 - Quadro de horários

<b>QUADRO DE HORÁRIOS</b>						
<b>Salas</b>	<b>Segunda</b>	<b>Terça</b>	<b>Quarta</b>	<b>Quinta</b>	<b>Sexta</b>	<b>Sábado</b>
E-13 a E- 15	07h45min às 12h	07h45 min às 12h	07h45mi n às 12h	07h45 min às 12h	07h45 min às 12h	-

### **5.1.3. LABORATORIOS GERAIS E ESPECIALIZADOS**

#### **5.1.3.1. LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA BÁSICA**

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

Quadro 13 - Equipamentos e Materiais do Laboratório de Informática Básica

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Bancadas para Estudante 1,55x0,85m	20
Cadeira Fixa com encosto baixo	40
Armário 1,80x 0,80x0,35m	2
Mesa Professor	1
Cadeira Professor	1
Quadro	1
Projektor Multimídia 2500lm	1
Tela Projeção	1
Computador	40
Monitor LCD	40
Estabilizador	40
Softwares específicos	--

**Fonte:** Elaboração Própria

### 5.1.3.2. LABORATÓRIO DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL (SALA VERDE JOSUE DE CASTRO)

O Laboratório de Educação Ambiental, denominado Sala Verde Josue de Castro, auxiliará na execução de atividades que buscam formar e aprimorar o estudante na prática profissional, com procedimentos necessários ao planejamento, organização, execução e controle de ações voltadas para a educação ambiental em consonância com a Política Nacional de Educação Ambiental (BRASIL, 1999), no que se referem aos processos pelos quais indivíduos e coletividade possam construir valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente no âmbito da educação formal e não-formal, por meio de projetos de ensino, pesquisa e extensão, respeitando os princípios da referida Política.

Os equipamentos e mobiliário adquiridos para o Laboratório de Educação Ambiental estão apresentados no Quadro 14.

Quadro 14 - Equipamentos e Mobiliário para o Laboratório de Educação Ambiental

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
Multímetro digital	1
Infravermelho T.	2
Sonda multiparamétrica	1
Termo- higo anemômetro - luxímetro	1
Lousa Interativa	1

Medidor de jardim	1
Câmara Fotográfica Digital – Nikon	1
Projektor multimídia	1
Garrafa de van dorn	1
GPS	10
Mesa em L	1
Gaveteiro	1
Mesa quadrada pequena	1
Bancada longa	1
Banqueta para abancada	4
Cadeira da verde	1
Cadeira giratória	1
Cadeira da preta de metal	20
Lousa interativa	1

Armário alto	1
Armário de vidraria	1
Armário de vidraria	1
Armário alto	1
Frigobar	1
GPS com câmara fotográfica	1
Balança de precisão 1500g x 0,01	1
Estação total topográfica	1
Tripé de alumínio	1
Régua linimétrica de alumínio	2
Molinete fluviométrico com medidor de pulso digital	1
Micromolinete fluviométrico de eixo horizontal com medidor de pulso digital	1
Amostrador de sedimentos em suspensão tipo DH-48	1

Macacão impermeável com botas integradas tipo jardineira	3
Medidor de umidade e ph de solo digital com termômetro e intensidade de luz	2
Termo higrômetro digital Data Logger com transmissor	2
Pluviômetro com registrador (Data Logger)	2
Anemômetro medidor de vento e temperatura com termômetro	1
Altímetro digital, barômetro, bússola, termômetro, tempo 8 em 1	1
Estação meteorológica compacta	1
Estação meteorológica completa – via GSM	1
Drone com rádio controle e tela integrada	1
Espectrofotômetro com faixa UV-visível	1
Ducha de segurança	2
Luva de raspa de couro	10

Fertilizante	1
--------------	---

### 5.1.3.3. LABORATÓRIO DE HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

O Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos dará suporte pedagógico para as práticas dos componentes curriculares de Habilidades e Técnicas de Cozinha, Habilidades e Técnicas para Carnes de Açougue, Massas, Molhos e Risotos, Habilidades e Técnicas para Pescados e Charcutaria, Cozinha Sul-Americana, Cozinha Clássica, Cozinha Europeia e Africana, Cozinha Brasileira, Cozinha do Centro e Norte-Americana, Cozinha Oriental e do Oriente Médio, Cozinha Asiática, Cozinha Contemporânea e Gastronomia Nutricional. Os materiais e equipamentos recomendados para o laboratório estão descritos no Quadro 15.

Quadro 15 - Equipamentos e Mobiliários para o Laboratório de Habilidades Básicas / Cozinha Fria e Quente / Restaurante Didático

MATERIAIS E EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
Fogão Industrial 4 Queimadores duplos, sem forno, com Porta Pannelas, com chapa de ferro fundido para acoplar em 2 queimadores duplos, Grelhas 30x30 em ferro fundido, estrutura em aço galvanizado, registro de Alta Pressão, pintura eletrostática a pó que resiste a alta temperatura; medidas aproximadas: Altura 83,00 Cm, Largura 73,00 Cm, Profundidade 83,00 Cm. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.	6

<p>BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL PARA ALIMENTOS</p> <p>Balança Digital de Alta Precisão Eletrônica 1 Grama a 10 kg CBR-400; Capacidade de até 10 kg; Graduação de 1 em 1 grama; Equipado com um sistema de alta precisão de calibragem; Sistema de tara; Função para pesar em gramas ou onça (OZ); Visor de cristal líquido lcd; Desliga automaticamente após o uso; Alimentação: duas pilhas AA (incluídas); Indica quando as pilhas precisam ser trocadas; Peso da balança: 360 gramas; Diâmetro do prato 14,5 cm; Dimensões aproximadas da balança 16 largura cm x 3,5 cm altura x 24 cm comprimento. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	2
<p>MICRO-ONDAS capacidade 38L, potência 920W, 11 níveis de potência, com timer, display digital, luz interna, prato giratório, teclas pré-programadas, trava de segurança, grill, consumo 1400W, tensão 220 Volts, cor branca, dimensões aprox. 30x54x40cm (AxLxP). Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1
<p>Processador de alimentos, 220v Tipo Multiprocessador Botão pulsar Sim Funções Batedor Características Gerais - Capacidade da Jarra do processador 1,2 L - Capacidade do copo do liquidificador 1,5 L - Pés antiderrapantes - Trava de segurança - Funções: processar, ralar, cortar, misturar, fatiar, espremer, picar, liquidificar Garantia 12 meses Referência: potência mínima real de 800W ou superior. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	4

<p>Liquidificador industrial 2l com copo em inox, capacidade 2 litros, motor de 1/3 HP, bivolt 110 e 220v, laminas de corte em aço inox reforçado, pés de borracha anti vibração. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	4
<p>GELADEIRA DUPLEX Geladeira / Refrigerador, Duplex, Frost Free, Capacidade líquida mínima de 437 litros 2 portas Eficiência energética tipo A Cor: Branca ou inox Voltagem : 220w Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	2
<p>Cuba GN de 1/2, confeccionada em aço inoxidável 304, com fundo perfurado. (GN 1/2 p 325x265x65mm) compatível com o forno combinado licitado. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	20
<p>Moedor de carne, informações técnicas aproximadas: Tipo de Disco: Médio, Material/Composição: Metal. Capacidade Mínima: 1,5 Kg / min. Contendo Empurrador de Alimentos, Bandeja em inox. Potência Mínima: 500Watts. Chave liga/desliga. Dimensões aproximadas do produto: (AxLxP) 32x20x25cm. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo com assistência técnica local.</p>	1

<p>Cortador de Frios automático, disco 300mm, todas as peças em contato com alimentos em fundição de alumínio especial com acabamento em anodizado brilhante. Base inteiramente construída em aço inox fosco escovado regulagem de corte de alta precisão mecanismo de transmissão através de rolamentos e correia plana 'multi v' bandeja porta frios com 40° de inclinação motorização refrigerada protetor de faca lâmina: 300mm motor: 1/3hp voltagem: bivolt dimensões de corte: 180x190mm (axl) produção: 40 fatias/min dimensões: 585x520x490mm (axlpx) peso: 29,8kg. - Procedência: Nacional. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1
<p>Máquina de macarrão para 3 tipos, toda em aço inox, a manivela, com cortador em tiras ajustáveis, raviólis e espaguete. Com fixador de bancada. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1
<p>Forno de Lastro modular, com 3 Câmaras com as seguintes características mínimas cada uma: Uso profissional elétrico. Com pedestal termômetro de controle de temperatura Com placas refratárias Manual em português altura mínima interna de 27cm Visor em vidro. Medidas aproximadas: 900 X 900 mm. Garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1

<p>Forno industrial combinado a gás - Funções disponíveis no controlador: seco combinado-vapor regulável- regeneração; modelo para 6 ou 7 GNs; controlador de fácil operação(Easy Control) e de fácil visualização, com diagnóstico de operação em fases escritas, sem usar códigos ou números, sistema de lavagem Bio Wash ; sensor de núcleo tendo como função determinar o ponto de cozimento; entrada USB para incluir novas receitas na memória do forno, modelo a gás GLP, número de refeições 350; tensão monofásica :110/220, Potência instalada: 0,3 KW, potência de aquecimento a gás: 9000 Kcal; consumo de energia 0,1 kw/h, consumo de gás: 0,8 kg/h, entrada de água (BSP):3/4 , altura corpo 890 mm, Altura do cavalete 730 mm, largura:1025 mm Profundidade 855 mm Peso líquido 140 kg. Deverão acompanhar o forno: Cavalete de sustentação totalmente fabricado em aço inoxidável, com pés de borracha super-resistentes e antiderrapantes; 15 GN 1/1 L confeccionada em aço inoxidável 304 com fundo liso e 15 GN 1/1 TFT chapa para grelhados confeccionada em alumínio fundido com dupla camada de teflon. Garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1
---	---

<p>Chapa Bifeteira A Gás Modular, quadro superior, estrutura, revestimento externo em volta dos queimadores, calha e bandeja aparadora de resíduos confeccionados em chapa de aço inoxidável 18.8, tipo 304, padrão americano. Equipada com 02 chapas bifeiras de ferro fundido especial, medindo cada 400x400 mm e 02 queimadores duplos de alto rendimento calorífico, também em ferro fundido, inteiramente desmontáveis para facilitar o trabalho de limpeza. Registros de gás confeccionados em latão cromado do tipo extra reforçado. Dotado de 01 prateleira inferior, confeccionada inteiramente em chapa de aço inoxidável 18.8, tipo 304, padrão americano. Provido de pés tubulares com sapatas reguláveis de nivelamento. Cons Gás GLP: 1,2 Kg/h Cons Gás Usinado: 3,2 m3/h Comprimento: 1.000 mm Largura: 500 mm Altura: 850 mm. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo com assistência técnica local.</p>	1
<p>Seladora embalagem, nome maquina vedar embalagem / seladora embaladora/seladora a vácuo. Bomba de vácuo com capacidade mínima de 19 m<sup>3</sup>/h; gabinete em aço inox; alimentação: 220V; funcionamento automático; tampa em acrílico ou aço inoxidável; modelo de mesa; com opção de injeção de gás / atmosfera modificada; duas barras de selagem (solda dupla); distância mínima entre as barras de selagem de 320mm; painel analógico ou digital; dimensões mínimas da área útil da câmara (mm) (LxAxC): 420 x 150 x 320; o equipamento deverá ser entregue devidamente montado; Garantia mínima de 60 (sessenta) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1

<p>Termocirculador para Sistema Sous vide profissional - termocirculador para sistema sous vide profissional com controlador com microprocessador PID que permite maior precisão e estabilidade da temperatura. 240 volts dual hertz (50 e 60 hertz 7,5 a). temperatura máxima 150 graus c. profundidade de imersão 7,62cm mínimo – 17,78cm máximo. estabilidade da temperatura 0.05° c. microprocessador PID. Controlador digital, display led. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1
<p>Freezer Horizontal. Especificações mínimas: 510 litros, dupla ação (refrigeração e exposição de produtos congelados ou bebidas e produtos resfriados). Temperatura: congelados -16° a -20°C; resfriados +1° a +7°C. Refrigeração: estática com serpentina, controle de temperatura: termostato dupla ação, tampa: vidros deslizantes de baixa emissividade, revestimento externo em chapa branca e interno em aço galvanizado. Tensão 220V. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1
<p>Faca de inox, lâmina profissional, cabo em polipropileno, extensão da lâmina 17 cm ponta reta; tipo: faca de chef.</p>	12
<p>Faca com lâmina em inox, cabo em polipropileno, extensão da lâmina 14 cm tipo: cutelo.</p>	5
<p>Faca com lâmina de inox, cabo em polipropileno, extensão da lâmina:3” tipo: faca de ofício (torneamento).</p>	11

Faca com lâmina de inox, cabo em polipropileno, extensão da lâmina: 6” tipo: faca de desossa.	7
Faca, aplicação cortar pão, tipo serra, material aço inox, material cabo polipropileno, cor cabo branca, tamanho lâmina 8 polegadas, características adicionais sem ponta.	5
Pedra, aplicação amolar facas, material cerâmica, tipo dupla face, tipo afiação: desbaste granulação 400 e acabamento granulação 1000, dimensões mínimas: comprimento 18 cm, largura 6 cm e altura 3 cm, características adicionais acompanha suporte antideslizante.	2
Amolador faca manual, nome amolador manual de faca, chaira estriada-imantada, lâmina 356mm, aço inoxidável, cabo polipropileno branca, ação antimicrobiana, totalizando 487mm de comprimento.	4
Peneira. Confeccionada em aço inoxidável diâmetro 180 mm. Comprimento 312 mm utensílio totalmente em aço inox, tem muito mais durabilidade. - tela com formato oval, com pequenos furos, proporcionando maior eficácia no manuseio. - aro com suporte na extremidade contrária à do cabo para apoiar a peneira facilitando a utilização da mesma. - cabo com formato que permite pendurar o utensílio.	8

<p>Peneira. Confeccionada em aço inoxidável diâmetro 100 mm. Utensílio totalmente em aço inox, tem muito mais durabilidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tela com formato oval, com pequenos furos, proporcionando maior eficácia no manuseio.</li> <li>- aro com suporte na extremidade contrária à do cabo para apoiar a peneira facilitando a utilização da mesma.</li> <li>- cabo com formato que permite pendurar o utensílio.</li> </ul>	7
<p>Espumadeira de aço inox peça única, sem emenda com cabo em aço inox. Diâmetro mínimo de 10 cm e comprimento mínimo 30 cm.</p>	13
<p>Espátula material espátula em silicone, injetada sobre a haste em aço inox e cabo em aço inox satinado com preenchimento interno, dimensões aproximadas 370mm x 75mm x 13mm, característica adicional cabo com furo passante para pendurar.</p>	21
<p>Espátula para sobremesa totalmente em aço inoxidável, polido, liso, aproximadamente 24cms.</p>	2
<p>Espátula para frituras. Largura x altura x comprimento (mm): 95 x 29 x 278 lâmina em aço inox 4" cabo de polywood (madeira tratada) fixado por rebites de alumínio.</p>	10
<p>PINCEL CULINÁRIO, MATERIAL CABO PLÁSTICO, MATERIAL CERDAS SILICONE, TIPO ANTIADERENTE, RESISTENTE A TEMPERATURAS DE ATÉ 200°C, DIMENSÕES MÍNIMAS: COMPRIMENTO 15 CM E LARGURA CERDAS 3 CM.</p>	4

Tigela de aço inox aisi 443, tipo bowl, redonda, funda média diâmetro mínimo 20 cm.	35
Tigela de aço inox aisi 443, tipo bowl, redonda funda, grande diâmetro mínimo 30 cm.	20
Tigela de aço inox aisi 443, tipo bowl, redonda funda, pequena, diâmetro mínimo de 15 cm.	50
Travessa cerâmica, rasa comprimento 31x31x10 cm, cor branco ou preto.	6
Travessa de serviço, material: vidro, retangular, rasa, comprimento: 32x24 cms, com no mínimo 5cm de altura.	7
Tigela de cerâmica, com exterior estriado, cor: branca; diâmetro 10 cm; tipo ramequin.	30
Tigela de cerâmica, com exterior estriado, cor: branca; diâmetro 8 cm; tipo ramequin.	30
Tigela de cerâmica, com exterior estriado, cor: branca; diâmetro 6 cm; tipo ramequin.	20
Molheira, aplicação molhos diversos, material aço inox, material concha aço inox, quantidade de peças 2, capacidade mínima 300 ml.	1

Faca - faca em aço inox de mesa - faca de mesa em aço inoxidável maciço padrão aisi 304, com acabamento fino e sem detalhes, espessura mínima de 21mm.	40
Talher, tipo garfo de mesa, material em aço inox (peça única), espessura 2,0 mm, produto resistente a deformações.	40
Colher mesa, material corpo aço inoxidável, material cabo aço inoxidável comprimento mínimo 190mm, largura mínima 43mm, altura 21mm.	40
Colher tipo sobremesa, material corpo aço inoxidável, material cabo aço inoxidável, tamanho médio, comprimento mínimo 165mm, largura mínima 38mm, altura 19mm.	40
Colher tipo café, material corpo aço inoxidável, material: aço inox 430; dimensões (cxlxa): 95 a 96x22x11 mm; espessura: 0,8 mm. Garantia: 6 meses contra defeitos de fabricação.	3
Colher para chá em aço inoxidável, lisa, polida, 1,5mm de espessura, 140mm de comprimento.	3
Faca de mesa para peixe, material aço inoxidável, dimensões aproximadas 207mm x 23 x 14mm.	9
Sousplat em inox, com revestimento em material lavável resistente diâmetro: 25cm.	10

PRATO RASO EM PORCELANA, NA COR BRANCA, 1ª LINHA, QUALIDADE HOTEL, DIÂMETRO DE 27 CM, RESISTENTE QUE VAI À LAVA LOUÇAS.	20
PRATO FUNDO, EM PORCELANA BRANCA, LISO, 1ª LINHA, QUALIDADE HOTEL, COM 24,5CM DE DIÂMETRO, BORDA 2,0CM.	20
PRATO SOBREMESA PORCELANA BRANCA, DIÂMETRO 18,8 CM, 1ª LINHA, QUALIDADE HOTEL.	25
Copo para doses, produzido em cristal de vidro por corte a frio, capacidade 60 ml tipo caballito.	1
Taça para martini, em cristal incolor, com capacidade para 180 ml.	10
Pegador universal multiuso, em aço inox, dimensões (compr. X larg. Alt.): 205x50x55 mm.	8
Copo medidor, material plástico, capacidade 500ml, características adicionais com alça e graduado.	4
Assadeira, material alumínio polido, espessura mínima de 0,03 cm, medindo 30 x 25 x 04 cm.	10
Assadeira redonda com fundo falso; forma redonda em	2

alumínio; dimensões: 20 cm de diâmetro e 7cm de altura; com fundo falso.	
Assadeira redonda média forma redonda em alumínio; dimensões: 20 de diâmetro e 7cm de altura com fundo fixo.	4
ASSADEIRA OVAL DE VIDRO BORO SILICATO, RESISTENTE A CHOQUE TÉRMICO, PARA USO EM FORNO ATÉ 300°, MICRO-ONDAS E FREEZER, CAPACIDADE 4000ML, MEDINDO 32X23X6CM, PESO 1640G.	4
Frigideira, material aço inox, tipo fundo triplo (aço inox + alumínio + aço inox), material cabo aço inox, material tampa aço inox, material pegador tampa aço inox, diâmetro mínimo 20 cm. Marca de referência: Tramontina	12
Panela de pressão grande. Panela de pressão grande - em aço inox 18/10, fundo triplo, com no mínimo 1,2mm de espessura. Tampa com encaixe tipo rosca curta, contendo válvulas de segurança e cabo longo idêntico ao cabo da parte inferior da panela. Cabo longo resistente à temperatura e alça na extremidade oposta tipo pergaminho, também resistente a temperatura. Dimensões: (comprimento x largura x altura) 445mm x 247mm x 231mm; diâmetro: 22 cm capacidade 7,5 litros.	5
Panela tipo wok, em ferro fundido ou inox na parte interna e alumínio ou inox na parte externa. Cabo em baquelite e tampa ou em vidro temperado ou em inox. Pode ser levada a fogões	7

elétricos, de indução e vitrocerâmicos. Aproximadamente 28cm de diâmetro.	
Frigideira, material aço inox, tipo fundo triplo (aço inox 18/10 + alumínio + aço inox magnético 18/cr), material cabo aço inox. Pode ser utilizada nos fogões: gás, elétrico, vitrocerâmico e indução em inox com revestimento interno em material antiaderente diâmetro 20 cm tipo: frigideira.	20
Silpat, tapete, tipo culinário, material silicone, aplicação proporcionar superfície antiaderente em panelas, tipo uso reutilizável, suporta temperatura entre - 40 a 400°C, dimensões mínimas: comprimento 60 cm e largura 40 cm, características adicionais substitui papel manteiga e/ou vegetal no uso culinário.	10
Pote de vidro temperado com espessura mínima de 40mm, com tampa hermética em alumínio, capacidade mínima 300ml e máxima de 500ml.	30
Rolo profissional – rolo para massas, cabo em polietileno e corpo em inox, dimensões aproximadas 60cm, tipo rolo giratório, tipo cabo articulado, material cabo polipropileno ou polietileno, aproximadamente 60 cm.	2
Ralador manual inox pelo menos 6 faces, sendo obrigatório ralador fino, ralador grosso, fatiador e tiras, alça em inox rebitada, matérias com no mínimo 1mm de espessura.	6

Escorredor de prato para no mínimo 16 pratos e 10 copos, em inox, em 2 andares, no andar superior os pratos e no inferior os copos.	3
Mandoline, aplicação cozinha, material corpo abs, material lâmina aço inox, quantidade lâminas 5, multifunção fatia, rala, corta palito, corta julienne, corta ondulado e efeito de tela, espessura lâmina ajustável de 3 a 7 mm, pés antideslizantes e protetor de dedos.	3
Batedor manual, material aço inoxidável, tipo flexível, tamanho 30 cm, aplicação cozinha, formato pêra.	20
Escorredor de macarrão em inox, com no mínimo 30 cm. Garantia contra quebra e ferrugem de 6 meses. Inox reforçado.	2
Pegador alimento, material aço inoxidável, aplicação gelo, tamanho 200 x 55 x 51 mm.	12
Colher de polipropileno tratada, antimicrobiana, tamanho mínimo 40cm.	30
Moedor de pimenta, material madeira tratada, material engrenagens interna aço inox ou carbono, aplicação pimenta do reino, dimensões mínimas: altura mínima 15 cm e diâmetro 4 cm.	1

<p>Abridor manual em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1mm, modelo profissional, 14cm. Apresentação em embalagem lacrada, selo contendo composição e informações do fabricante estampada na embalagem.</p>	3
<p>Descascador de legumes, material aço inox, tipo lâmina, material cabo aço inox, dimensões mínimas: tamanho 17 cm e comprimento lâmina 6 cm.</p>	3
<p>Tesoura culinária, tipo profissional, material lâmina aço inox, material pegador aço inox, tipo pegador robusto e ergonômico, tamanho mínimo 20 cm.</p>	3
<p>Concha em aço inox peça única, com capacidade mínima de 100ml e no mínimo 30 cm de comprimento.</p>	10
<p>Martelo para bater carne, material batedor policarbonato maciço, material cabo aço inox, dimensões mínimas: comprimento cabo 10 cm, diâmetro batedor 6 cm e altura batedor 8 cm.</p>	1
<p>Descamador, aplicação peixe, tipo profissional, material aço inox, material cabo aço inox, comprimento mínimo 19 cm, características adicionais gancho para pendurar.</p>	1
<p>Colher para arroz, material aço inox, material cabo aço inox, tamanho mínimo 24 cm, espessura mínima 0,8 mm.</p>	30

Caçarola rasa, material aço inox, tipo fundo triplo (aço inox + alumínio + aço inox), material cabo aço inox, material tampa aço inox, material pegador tampa aço inox, diâmetro 20 cm. Marca de referência: Tramontina	22
Paellera, tipo profissional, formato redondo, material alumínio, tipo antiaderente, material revestimento politetrafluoretileno, material alças alumínio, diâmetro mínimo 45 cm.	2
Frigideira, material aço inox, tipo fundo triplo (aço inox + alumínio + aço inox), material cabo aço inox, material tampa aço inox, material pegador tampa aço inox, diâmetro mínimo 26 cm. Marca de referência: Tramontina	12
Depósito plástico transparente com tampa de pressão, 8l. - adequado para organizar mantimentos e outros objetos - medindo: 40 x 27 x 13,3cm -capacidade mín. 8l.	8
Depósito plástico transparente com tampa de pressão, 16l. - adequado para organizar mantimentos e outros objetos - medindo: 40 x 27 x 33cm -capacidade mín. 16l	8
Frigideira, material aço inox, tipo fundo triplo (aço inox + alumínio + aço inox), material cabo aço inox, material tampa aço inox, material pegador tampa aço inox, diâmetro mínimo 24 cm. Marca de referência: Tramontina	14

Caçarola rasa, material aço inox, tipo fundo triplo (aço inox + alumínio + aço inox), quantidade alças 2, material alças aço inox, material tampa aço inox, material pegador tampa aço inox, capacidade mínima 1,2 litro. Marca de referência: tramontina	22
Caçarola funda, material aço inox, tipo fundo triplo (aço inox + alumínio + aço inox), quantidade alças 2, material alças aço inox, material tampa aço inox, material pegador tampa aço inox, diâmetro mínimo 16 cm. Marca de referência: tramontina	25
Caçarola industrial, material alumínio, quantidade alças 2, material alças alumínio, material tampa alumínio, material pegador tampa alumínio, dimensões mínimas: diâmetro 40 cm e altura 19 cm.	2
Caçarola industrial, material alumínio, quantidade alças 2, material alças alumínio, material tampa alumínio, material pegador tampa alumínio, dimensões mínimas: diâmetro 45 cm e altura 20 cm.	2
Caçarola industrial, material alumínio, quantidade alças 2, material alças alumínio, material tampa alumínio, material pegador tampa alumínio, dimensões mínimas: diâmetro 50 cm e altura 21 cm	4
Caldeirão industrial, material alumínio, quantidade alças 2, material alças alumínio, material tampa alumínio, material pegador tampa alumínio, dimensões mínimas: diâmetro 32 cm e altura 28 cm.	4

Caldeirão industrial, material alumínio, quantidade alças 2, material alças alumínio, material tampa alumínio, material pegador tampa alumínio, dimensões mínimas: diâmetro 34 cm e altura 30 cm.	4
Caldeirão industrial, material alumínio, quantidade alças 2, material alças alumínio, material tampa alumínio, material pegador tampa alumínio, dimensões mínimas: diâmetro 40 cm e altura 36 cm.	4
Caldeirão, material aço inox, tipo fundo triplo (aço inox + alumínio + aço inox), quantidade alças 2, material alças aço inox, material tampa aço inox, material pegador tampa aço inox, diâmetro mínimo 24 cm. Marca de	16
Cuscuzeira, material aço inox, material base aço inox, material tampa aço inox, material pegador tampa aço inox, quantidade alças cuscuzeira 2, quantidade alças base 2, material alças aço inox, diâmetro mínimo 16 cm, características adicionais 2 peças acopladas. Marca de	4

#### **5.1.3.4. LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**

O Laboratório de Panificação e Confeitaria dará suporte pedagógico para as práticas dos componentes curriculares de Confeitaria Dietética, Gastronomia para Eventos, Confeitaria Artística, Confeitaria Clássica, Chocolataria, Confeitaria Avançada, Pastelaria e Lanches, Panificação e Garde Manger. Os materiais e equipamentos recomendados para o laboratório estão descritos no Quadro 16.

Quadro 16 - Equipamentos e Mobiliário para o Laboratório de Panificação e Confeitaria.

<b>MATERIAIS E EQUIPAMENTOS</b>	<b>QUANTIDADE</b>
<p>Fogão Industrial 4 Queimadores duplos, sem forno, com Porta            Painéis, com chapa de ferro fundido para acoplar em 2            queimadores duplos, Grelhas 30x30 em ferro fundido, estrutura            em aço galvanizado, registro de Alta Pressão, pintura            eletrostática a pó que resiste a alta temperatura; medidas            aproximadas: Altura 83,00 Cm, Largura 73,00 Cm, Profundidade            83,00 Cm. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir            da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	2
<p>balança eletrônica digital para alimentos balança digital de alta            precisão eletrônica 1 grama a 10 kg cbr-400; capacidade de até            10 kg; graduação de 1 em 1 grama; equipado com um sistema de            alta precisão de calibragem; sistema de tara; função para pesar            em gramas ou onça (oz); visor de cristal líquido lcd; desliga            automaticamente após o uso; alimentação: duas pilhas aa            (incluídas); indica quando as pilhas precisam ser trocadas; peso            da balança: 360 gramas; diâmetro do prato 14,5 cm; dimensões            aproximadas da balança 16 largura cm x 3,5 cm altura x 24 cm            comprimento. garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a            partir da data de termo de aceite definitivo.</p>	1

<p>Batedeira planetária profissional Equipada com bowl fabricado em aço inoxidável, com capacidade mínima de 4L. Equipamento acompanhado por, no mínimo: 01 (um) batedor tipo globo ; 01 (um) batedor tipo folha ; 01 (um) batedor tipo gancho ; 01 (um) bocal alimentador; botão de abertura; e porta fio. Apresenta controle manual para multivelocidades (maior que cinco velocidades). Potência real mínima de 300W. Equipada com sapatas fixas e antiderrapantes. Acabamento na cor branca ou prata. O equipamento deve atuar com baixa rotação no início do ciclo. Alimentação por energia elétrica para tensão de 220V.</p> <p>Acompanha manual de instruções em português. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	4
<p>MICRO-ONDAS capacidade 38L, potência 920W, 11 níveis de potência, com timer, display digital, luz interna, prato giratório, teclas pré-programadas, trava de segurança, grill, consumo 1400W, tensão 220 Volts, cor branca, dimensões aprox. 30x54x40cm (AxLxP). Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	2
<p>Processador de alimentos, 220v Tipo Multiprocessador Botão pulsar Sim Funções Batedor Características Gerais - Capacidade da Jarra do processador 1,2 L - Capacidade do copo do liquidificador 1,5 L - Pés antiderrapantes - Trava de segurança - Funções: processar, ralar, cortar, misturar, fatiar, espremer, picar, liquidificar Garantia 12 meses Referência: potência mínima real de 800W ou superior. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	2

<p>Liquidificador industrial 2l com copo em inox, capacidade 2 litros, motor de 1/3 HP, bivolt 110 e 220v, laminas de corte em aço inox reforçado, pés de borracha anti vibração. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	2
<p>GELADEIRA DUPLEX Geladeira / Refrigerador, Duplex, Frost Free, Capacidade líquida mínima de 437 litros 2 portas Eficiência energética tipo A Cor: Branca ou inox Voltagem : 220w Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	2
<p>Câmara de controle de fermentação para pães quente/frio          Detalhes-Controle da fermentação de pães -Temperatura: Refrigeração de +5° a +10°C ; -Aquecimento de +30° a +35°C-          Refrigeração: Ar forçado com 2 placas frias -Aquecimento: Resistência blindada -Controle de temperatura: Controlador eletrônico ( termostato, timer, termômetro digital ) -          Revestimento interno em aço inox 430 -Revestimento externo em chapa pintada -Gabinetes com rodízios-Vaporizador que ajuda a umidificar a massa evitando o seu ressecamento Frente: 860mm Lateral: 1347mm Altura: 2035mm Tensão: 220V com bandejas inclusas - Medidas Bandejas - 680x580mm.          GELADEIRAS DUPLEX Geladeira/Refrigerador, Duplex, Frost Free, Capacidade líquida mínima de 437 litros 2 portas Eficiência energética tipo A Cor: Branca ou inox Voltagem : 220w Garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1

<p>MASSEIRA RÁPIDA mistura e sova a massa ao mesmo tempo deixando-a pronta em até 8 minutos, deve possuir sistema exclusivo de homogeneização da massa com baixo atrito e consequentemente baixa temperatura, com orifício projetado na tampa para permitir adicionar os ingredientes com o equipamento em movimento com segurança, possibilitando também a saída de gases oriundos da operação. capacidade: 4 kg até 50 kg de massa pronta, dimensões (alt. x larg. x comp.): 945x635x955mm . Garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1
<p>Divisora de Massa. Para cortar massas em unidades de pão francês. Características gerais: Efetua 30 divisões iguais em cada operação; base, navalhas de corte e eixo dentado em aço carbono, base revestida em aço inoxidável, estrutura e engrenagem da alavanca em ferro fundido, carenagem em aço SAE 1020, acabamento em pintura epóxi ou aço inox, com pedestal. Características Técnicas: Produção: 30 pães por operação; Dimensões (A x Lx C): 420 x 385 x 620 mm. Garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1
<p>Modeladora de pão de pedestal para produção de baguetes, pães, ou qualquer outro tipo de massas enroladas, de 25g até 1 kg. capacidade: 1500 até 2000 pães/h , peso: 96 kg, dimensões (alt. x larg. x comp.) 1180x630x1150mm (bandeja fechada). Garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1

<p>Batedeira planetária industrial capacidade 12 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Dimensões e tolerância Dimensões aproximadas: Altura: 76 cm; Comprimento: 52 cm; Largura: 37 cm. Estrutura ou suporte para o motor em aço, com acabamento em pintura epóxi. Cuba em aço inox. Velocidade em 6 (seis) estágios. Troca de velocidade por meio de alavanca externa segura e prática, dispositivo de segurança no acesso à cuba. Sistema de variação de velocidade progressiva por meio de polia variadora. Batedores em alumínio especiais para cada função (globo, raquete e espiral). Escorregador para ingredientes. Grade de segurança que desliga a máquina ao ser levantada. Tensão 220v. Velocidade 1º velocidade de aproximadamente 85 rpm e velocidade final de 240 rpm mínima. Garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1
<p>Cuba GN de 1/2, confeccionada em aço inoxidável 304, com fundo perfurado. (GN 1/2 p 325x265x65mm) compatível com o forno combinado licitado. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	10

<p>Forno industrial - Forno para Pão - Forno a gás baixa pressão no padrão GLP; Porta em inox, com acabamento interno esmaltado a fogo; Controle da chama varão do fogão, proteção móvel do queimador, isolante térmico em lã de rocha; Três níveis de graduação de altura para grelhas; Pannel composto do controlador digital multifunções com termômetro e timer; Chave do controle geral, chave motor e luz; Porta totalmente confeccionada em aço inoxidável escovado com sistema de regulagem de pressão na maçaneta e dobradiça; Maçaneta da parte confeccionada em aço SAE 1020/1045, cromada e com pegador em termoplástico super resistente e isolante térmico; Suporte para esteiras 580 x680 mm em aço inoxidável reforçado; Sistema turbo hélice; Incluindo esteiras para pão francês; Potência motor : ½ CV; consumo total do motor: 0,38 kw/h, cavalete em aço carbono SAE1020 reforçado; Consumo de gás 2,800 kg/h; Dimensões : L 1020 mm x A 1800 mm e C 1370 mm, Peso 140 kg, Voltagem 127 V. Garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1
<p>Forno de Lastro modular, com 3 Câmaras com as seguintes características mínimas cada uma: Uso profissional elétrico. Com pedestal termômetro de controle de temperatura Com placas refratárias Manual em português altura mínima interna de 27cm Visor em vidro. Medidas aproximadas: 900 X 900 mm. Garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1

<p>Forno industrial combinado a gás - Funções disponíveis no controlador: seco combinado-vapor regulável- regeneração; modelo para 6 ou 7 GNs; controlador de fácil operação(Easy Control) e de fácil visualização, com diagnóstico de operação em fases escritas, sem usar códigos ou números, sistema de lavagem Bio Wash ; sensor de núcleo tendo como função determinar o ponto de cozimento; entrada USB para incluir novas receitas na memória do forno, modelo a gás GLP, número de refeições 350; tensão monofásica :110/220, Potência instalada: 0,3 KW, potência de aquecimento a gás: 9000 Kcal; consumo de energia 0,1 kw/h, consumo de gás: 0,8 kg/h, entrada de água (BSP):3/4 , altura corpo 890 mm, Altura do cavalete 730 mm, largura:1025 mm Profundidade 855 mm Peso líquido 140 kg. Deverão acompanhar o forno: Cavalete de sustentação totalmente fabricado em aço inoxidável, com pés de borracha super-resistentes e antiderrapantes; 15 GN 1/1 L confeccionada em aço inoxidável 304 com fundo liso e 15 GN 1/1 TFT chapa para grelhados confeccionada em alumínio fundido com dupla camada de teflon. Garantia mínima de 36 (trinta e seis) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1
---	---

<p>ULTRAFREEZER – 86°C - equipamento vertical de ultra baixa temperatura, desenvolvido especificamente para o armazenamento científico, com capacidade para armazenamento de 368 litros e sistema de refrigeração tipo cascata por dois compressores herméticos de baixo consumo de energia. Unidade frigorífica com condensação a ar forçado, com refrigerante ecológico livre de cfc e acesso frontal ao filtro de condensação.</p> <p>Isolamento térmico em poliuretano injetado, livre de cfc.</p> <p>Gabinete externo em aço tratado e esmaltado a alta temperatura com pintura de alta resistência. Porta com gaxeta dupla ou tripla nos quatro lados, fecho de segurança com travamento por chave independente. Válvula de alívio de pressão. Câmara interna em aço inoxidável, equipado com quatro prateleiras removíveis em aço inoxidável e contra portas internas em aço inox. Equipado com rodízios com freios e painel frontal ao nível dos olhos com comando eletrônico digital microprocessado. Display em lcd apresentando simultaneamente visualização das temperaturas de momento, máxima e mínima, descrição de eventos e nível de carga da bateria. Indicação de temperatura, digital, pré-ajustada em -86°C variável em 0,1°C sendo configurável entre -50°C e -86°C. Alarme visual e sonoro dotado de bateria recarregável para registros de máxima e mínima temperatura, falta de energia, limpeza do filtro e porta aberta. Alerta indicativo de manutenção preventiva do equipamento e silenciador do alarme sonoro.</p> <p>Sistema de auto check das funções eletrônicas programadas. Chave geral de energia. Equipamento disponível em 220 volts, 50/60 hz. Manual em português. Garantia mínima de 60 (sessenta) meses, contada a partir da data de termo de aceite definitivo.</p>	1
<p>Faca de inox, lâmina profissional, cabo em polipropileno,</p>	

extensão da lâmina 17 cm ponta reta; tipo: faca de chef.	6
Faca com lâmina em inox, cabo em polipropileno, extensão da lâmina 14 cm tipo: cutelo.	1
Faca com lâmina de inox, cabo em polipropileno, extensão da lâmina:3” tipo: faca de ofício (torneamento).	5
Faca, aplicação cortar pão, tipo serra, material aço inox, material cabo polipropileno, cor cabo branca, tamanho lâmina 8 polegadas, características adicionais sem ponta.	3
Amolador faca manual, nome amolador manual de faca, chaira estriada-imantada, lâmina 356mm, aço inoxidável, cabo polipropileno branca, ação antimicrobiana, totalizando 487mm de comprimento.	1
Peneira. Confeccionada em aço inoxidável diâmetro 180 mm. Comprimento 312 mm utensílio totalmente em aço inox, tem muito mais durabilidade. - tela com formato oval, com pequenos furos, proporcionando maior eficácia no manuseio. - aro com suporte na extremidade contrária à do cabo para apoiar a peneira facilitando a utilização da mesma. - cabo com formato que permite pendurar o utensílio.	4
Peneira. Confeccionada em aço inoxidável diâmetro 100 mm. Utensílio totalmente em aço inox, tem muito mais durabilidade. - tela com formato oval, com pequenos furos, proporcionando maior eficácia no manuseio. - aro com suporte na extremidade	5

contrária à do cabo para apoiar a peneira facilitando a utilização da mesma. - cabo com formato que permite pendurar o utensílio.	
Espumadeira de aço inox peça única, sem emenda com cabo em aço inox. Diâmetro mínimo de 10 cm e comprimento mínimo 30 cm.	9
Espátula material espátula em silicone, injetada sobre a haste em aço inox e cabo em aço inox satinado com preenchimento interno, dimensões aproximadas 370mm x 75mm x 13mm, característica adicional cabo com furo passante para pendurar.	21
Espátula para sobremesa totalmente em aço inoxidável, polido, liso, aproximadamente 24cms.	6
Espátula para frituras. Largura x altura x comprimento (mm): 95 x 29 x 278 lâmina em aço inox 4" cabo de polywood (madeira tratada) fixado por rebites de alumínio.	4
pincel culinário, material cabo plástico, material cerdas silicone, tipo antiaderente, resistente a temperaturas de até 200°C, dimensões mínimas: comprimento 15 cm e largura cerdas 3 cm.	8
Tigela de aço inox aisi 443, tipo bowl, redonda, funda média diâmetro mínimo 20 cm.	30

Tigela de aço inox aisi 443, tipo bowl, redonda funda, grande diâmetro mínimo 30 cm.	15
Tigela de aço inox aisi 443, tipo bowl, redonda funda, pequena, diâmetro mínimo de 15 cm.	40
Travessa cerâmica, rasa comprimento 31x31x10 cm, cor branco ou preto.	3
Travessa de serviço, material: vidro, retangular, rasa, comprimento: 32x24 cms, com no mínimo 5cm de altura.	3
Tigela de cerâmica, com exterior estriado, cor: branca; diâmetro 10 cm; tipo ramequin.	25
Tigela de cerâmica, com exterior estriado, cor: branca; diâmetro 8 cm; tipo ramequin.	25
Tigela de cerâmica, com exterior estriado, cor: branca; diâmetro 6 cm; tipo ramequin.	20
Faca - faca em aço inox de mesa - faca de mesa em aço inoxidável maciço padrão aisi 304, com acabamento fino e sem detalhes, espessura mínima de 21mm.	20
Talher, tipo garfo de mesa, material em aço inox (peça única), espessura 2,0 mm, produto resistente a deformações.	20

Colher mesa, material corpo aço inoxidável, material cabo aço inoxidável comprimento mínimo 190mm, largura mínima 43mm, altura 21mm.	20
Colher tipo sobremesa, material corpo aço inoxidável, material cabo aço inoxidável, tamanho médio, comprimento mínimo 165mm, largura mínima 38mm, altura 19mm.	20
Colher tipo café, material corpo aço inoxidável, material: aço inox 430; dimensões (cxlxa): 95 a 96x22x11 mm; espessura: 0,8 mm. Garantia: 6 meses contra defeitos de fabricação.	3
Colher para chá em aço inoxidável, lisa, polida, 1,5mm de espessura, 140mm de comprimento.	3
Sousplat em inox, com revestimento em material lavável resistente diâmetro: 25cm.	10
prato raso em porcelana, na cor branca, 1ª linha, qualidade hotel, diâmetro de 27 cm, resistente que vai á lava louças.	20
prato fundo, em porcelana branca, liso, 1ª linha, qualidade hotel, com 24,5cm de diâmetro, borda 2,0cm.	5
prato sobremesa porcelana branca, diâmetro 18,8 cm, 1ª linha, qualidade hotel.	20

Pegador universal multiuso, em aço inox, dimensões (compr. X larg. Alt.): 205x50x55 mm.	4
Copo medidor, material plástico, capacidade 500ml, características adicionais com alça e graduado.	8
Assadeira, material alumínio polido, espessura mínima de 0,03 cm, medindo 30 x 25 x 04 cm.	10
Assadeira redonda com fundo falso; forma redonda em alumínio; dimensões: 20 cm de diâmetro e 7cm de altura; com fundo falso.	8
Assadeira redonda média forma redonda em alumínio; dimensões: 20 de diâmetro e 7cm de altura com fundo fixo.	6
ASSADEIRA OVAL DE VIDRO BORO SILICATO, RESISTENTE A CHOQUE TÉRMICO, PARA USO EM FORNO ATÉ 300°, MICRO-ONDAS E FREEZER, CAPACIDADE 4000ML, MEDINDO 32X23X6CM, PESO 1640G.	4
Forma torta suíça 26 x 6 x 27 cm, material alumínio.	10
Frigideira, material aço inox, tipo fundo triplo (aço inox + alumínio + aço inox), material cabo aço inox, material tampa aço inox, material pegador tampa aço inox, diâmetro mínimo 20 cm. Marca de referência: tramontina	4

<p>Frigideira, material aço inox, tipo fundo triplo (aço inox 18/10 + alumínio + aço inox magnético 18/cr), material cabo aço inox. Pode ser utilizada nos fogões: gás, elétrico, vitrocerâmico e indução em inox com revestimento interno em material antiaderente diâmetro 20 cm tipo: frigideira.</p>	10
<p>Silpat, tapete, tipo culinário, material silicone, aplicação proporcionar superfície antiaderente em panelas, tipo uso reutilizável, suporta temperatura entre - 40 a 400°C, dimensões mínimas: comprimento 60 cm e largura 40 cm, características adicionais substitui papel manteiga e/ou vegetal no uso culinário.</p>	10
<p>kit confeitaria - saco para confeitaria em silicone, resistente a altas temperaturas, com suporte para encaixe de bicos em tamanhos variados. tamanho m. e conjunto de bicos de confeitaria com pelo menos 16 und, em aço inox, com tamanhos e modelos não repetidos.</p>	7
<p>Pote de vidro temperado com espessura mínima de 40mm, com tampa hermética em alumínio, capacidade mínima 300ml e máxima de 500ml.</p>	20
<p>Suporte para bolo e doce, material suporte aço inoxidável, tampa em vidro transparente, característica adicional suporte com base, dimensões aproximadas 397mm x 397mm x 180mm com 39cm de diâmetro.</p>	2
<p>Rolo profissional – rolo para massas, cabo em polietileno e corpo em inox, dimensões aproximadas 60cm, tipo rolo</p>	8

giratório, tipo cabo articulado, material cabo polipropileno ou polietileno, aproximadamente 60 cm.	
Rolo para massa, material rolo polipropileno maciço, material revestimento silicone, superfície antiaderente, tipo rolo giratório, tipo cabo articulado, material cabo polipropileno, dimensões mínimas: comprimento 20 cm e diâmetro 5 cm.	6
Ralador manual inox pelo menos 6 faces, sendo obrigatório ralador fino, ralador grosso, fatiador e tiras, alça em inox rebitada, matérias com no mínimo 1mm de espessura.	6
Escorredor de prato para no mínimo 16 pratos e 10 copos, em inox, em 2 andares, no andar superior os pratos e no inferior os copos.	3
Batedor manual, material aço inoxidável, tipo flexível, tamanho 30 cm, aplicação cozinha, formato pêra.	30
Pegador alimento, material aço inoxidável, aplicação gelo, tamanho 200 x 55 x 51 mm.	8
Colher de polipropileno tratada, antimicrobiana, tamanho mínimo 40cm.	20
Moedor de pimenta, material madeira tratada, material engrenagens interna aço inox ou carbono, aplicação pimenta do reino, dimensões mínimas: altura mínima 15 cm e diâmetro 4	1

cm.	
Abridor manual em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1mm, modelo profissional, 14cm. Apresentação em embalagem lacrada, selo contendo composição e informações do fabricante estampada na embalagem.	3
Descascador de legumes, material aço inox, tipo lâmina, material cabo aço inox, dimensões mínimas: tamanho 17 cm e comprimento lâmina 6 cm.	1
Tesoura culinária, tipo profissional, material lâmina aço inox, material pegador aço inox, tipo pegador robusto e ergonômico, tamanho mínimo 20 cm.	3
Concha em aço inox peça única, com capacidade mínima de 100ml e no mínimo 30 cm de comprimento.	8
Caçarola rasa, material aço inox, tipo fundo triplo (aço inox + alumínio + aço inox), material cabo aço inox, material tampa aço inox, material pegador tampa aço inox, diâmetro 20 cm. Marca de referência: tramontina	8
Frigideira, material aço inox, tipo fundo triplo (aço inox + alumínio + aço inox), material cabo aço inox, material tampa aço inox, material pegador tampa aço inox, diâmetro mínimo 26 cm. Marca de referência: tramontina	4

Depósito plástico transparente com tampa de pressão, 8l. - adequado para organizar mantimentos e outros objetos - medindo: 40 x 27 x 13,3cm -capacidade mín. 8l.	2
Depósito plástico transparente com tampa de pressão, 16l. - adequado para organizar mantimentos e outros objetos - medindo: 40 x 27 x 33cm -capacidade mín. 16l	2
Frigideira, material aço inox, tipo fundo triplo (aço inox + alumínio + aço inox), material cabo aço inox, material tampa aço inox, material pegador tampa aço inox, diâmetro mínimo 24 cm. Marca de referência: tramontina	2
Caçarola rasa, material aço inox, tipo fundo triplo (aço inox + alumínio + aço inox), quantidade alças 2, material alças aço inox, material tampa aço inox, material pegador tampa aço inox, capacidade mínima 1,2 litro. Marca de referência: tramontina	8
Caçarola funda, material aço inox, tipo fundo triplo (aço inox + alumínio + aço inox), quantidade alças 2, material alças aço inox, material tampa aço inox, material pegador tampa aço inox, diâmetro mínimo 16 cm. Marca de referência: tramontina	5

#### **5.1.3.5. LABORATÓRIO DE SERVIÇOS DE SALA & BAR, COQUETELARIA, DEGUSTAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL**

O Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial dará suporte

pedagógico para as práticas dos componentes curriculares de Serviço de Restaurante e Bar, Enofilia e Noções de Harmonização, Análise Sensorial de Alimentos e Estudos e Serviços de Chá e Café. Os materiais e equipamentos recomendados para o laboratório estão descritos no Quadro 17.

Quadro 17 - Equipamentos e Mobiliários para o Laboratório de Serviços de Sala & Bar, Coquetelaria, Degustação e Análise Sensorial

<b>MATERIAIS E EQUIPAMENTOS</b>	<b>QUANTIDADE</b>
MICRO-ONDAS capacidade 38L, potência 920W, 11 níveis de potência, com timer, display digital, luz interna, prato giratório, teclas pré-programadas, trava de segurança, grill, consumo 1400W, tensão 220 Volts, cor branca, dimensões aprox. 30x54x40cm (AxLxP). Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.	1
Liquidificador industrial 2l com copo em inox, capacidade 2 litros, motor de 1/3 HP, bivolt 110 e 220v, laminas de corte em aço inox reforçado, pés de borracha anti vibração. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.	2
GELADEIRA DUPLEX Geladeira / Refrigerador, Duplex, Frost Free, Capacidade líquida mínima de 437 litros 2 portas Eficiência energética tipo A Cor: Branca ou inox Voltagem : 220w Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.	1

<p>Fogão industrial de piso 4 bocas - 2 bocas simples e 2 bocas duplas c/ forno 62 lts. Fabricado em aço galvanizado, com grelhas em ferro fundido e queimadores simples e duplos. Forno revestido com lã de vidro (interno), bandeja coletora de resíduos e registros cromados. Baixa pressão, com válvula reguladora de pressão para g.l.p. (gás liquefeito de petróleo) de acordo com as normas de segurança da a.b.n.t. (associação brasileira de normas técnicas). Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	2
<p>Máquina de gelo com gabinete em aço inox com depósito incorporado; tipo de gelo em cubo; Medida total A (111cm) L (57 cm) P(54 cm) capacidade do depósito 25 kg/1125 cubos; Peso da máquina 50 kg; Tensão 127/220 V; HP nominal 1/3. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1
<p>Batedor milk shake, material corpo alumínio, capacidade 1,5 l, tipo motor monofásico, potência 1/4 HP, voltagem motor 220 v, comprimento 46 cm, largura 34 cm, altura 30 cm, características adicionais com 3 hastes. Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1

<p>Cafeteira Espresso, automática com moedor de grãos e aquecedor de xícara, deverá possuir as seguintes características: mínimo 25 bar de pressão. Poderá ser similar a cafeteira italiana com rendimento mínimo de 135 doses por kg de café em grãos, ou de melhor qualidade. Que prepare cappuccinos, chocolate, chá e leite, com o dispositivo vaporizador. Deverá possuir o aquecedor de xícara na parte superior da máquina. A máquina deverá possuir o sistema de aquecimento por bomba, reservatório de água com capacidade para 1,8 litros. Deverá ter a escolha de melhor opção de uso em grãos ou em pó. Características adicionais: superfície para aquecimento de xícaras na parte superior da máquina. Seletor para o preparo automático do expresso. Pode ser usada tanto com grãos de café ou café em pó. Moedor de grãos integrado, cônico e silencioso, com 13 níveis de moagem. Termostatos separados para vapor e café expresso. Dispenser de saída de café ajustável de acordo com o tamanho das xícaras. Reservatório de água removível com capacidade de 1,8 litros e indicador de nível de água. Função de enxague e descalcificação auto programáveis. Botão luminoso liga/desliga. Bandeja de resíduos e grupo central removíveis de fácil limpeza. Desligamento automático da máquina, com manual de instruções e garantia de 36 meses contada a partir da data de Termo de Aceite Definitivo.</p>	1
<p>Faca de inox, lâmina profissional, cabo em polipropileno, extensão da lâmina 17 cm ponta reta; tipo: faca de chef.</p>	2
<p>Faca com lâmina de inox, cabo em polipropileno, extensão da lâmina:3” tipo: faca de ofício (torneamento).</p>	4

<p>Amolador faca manual, nome amolador manual de faca, chaira estriada-imantada, lâmina 356mm, aço inoxidável, cabo polipropileno branca, ação antimicrobiana, totalizando 487mm de comprimento.</p>	1
<p>Peneira. Confeccionada em aço inoxidável diâmetro 180 mm. Comprimento 312 mm utensílio totalmente em aço inox, tem muito mais durabilidade. - tela com formato oval, com pequenos furos, proporcionando maior eficácia no manuseio. - aro com suporte na extremidade contrária à do cabo para apoiar a peneira facilitando a utilização da mesma. - cabo com formato que permite pendurar o utensílio.</p>	3
<p>Peneira. Confeccionada em aço inoxidável diâmetro 100 mm. Utensílio totalmente em aço inox, tem muito mais durabilidade. - tela com formato oval, com pequenos furos, proporcionando maior eficácia no manuseio. - aro com suporte na extremidade contrária à do cabo para apoiar a peneira facilitando a utilização da mesma. - cabo com formato que permite pendurar o utensílio.</p>	6
<p>Espátula material espátula em silicone, injetada sobre a haste em aço inox e cabo em aço inox satinado com preenchimento interno, dimensões aproximadas 370mm x 75mm x 13mm, característica adicional cabo com furo passante para pendurar.</p>	8
<p>Tigela de aço inox aisi 443, tipo bowl, redonda, funda média diâmetro mínimo 20 cm.</p>	15
<p>Tigela de aço inox aisi 443, tipo bowl, redonda funda, grande</p>	10

diâmetro mínimo 30 cm.	
Tigela de aço inox aisi 443, tipo bowl, redonda funda, pequena, diâmetro mínimo de 15 cm.	30
Tigela de cerâmica, com exterior estriado, cor: branca; diâmetro 10 cm; tipo ramequin.	15
Tigela de cerâmica, com exterior estriado, cor: branca; diâmetro 8 cm; tipo ramequin.	15
Tigela de cerâmica, com exterior estriado, cor: branca; diâmetro 6 cm; tipo ramequin.	10
Faca - faca em aço inox de mesa - faca de mesa em aço inoxidável maciço padrão aisi 304, com acabamento fino e sem detalhes, espessura mínima de 21mm.	10
Talher, tipo garfo de mesa, material em aço inox (peça única), espessura 2,0 mm, produto resistente a deformações.	10
Colher mesa, material corpo aço inoxidável, material cabo aço inoxidável comprimento mínimo 190mm, largura mínima 43mm, altura 21mm.	10
Colher tipo sobremesa, material corpo aço inoxidável, material cabo aço inoxidável, tamanho médio, comprimento mínimo	10

165mm, largura mínima 38mm, altura 19mm.	
Colher tipo café, material corpo aço inoxidável, material: aço inox 430; dimensões (cxlxa): 95 a 96x22x11 mm; espessura: 0,8 mm. Garantia: 6 meses contra defeitos de fabricação.	3
Colher para chá em aço inoxidável, lisa, polida, 1,5mm de espessura, 140mm de comprimento.	3
Prato sobremesa porcelana branca, diâmetro 18,8 cm, 1ª linha, qualidade hotel.	10
Xícara com pires para café, capacidade de 70 ml a 80 ml, em porcelana, cor branca, totalmente esmaltada, modelo liso, forma cilíndrica, xícara com 6 cm de diâmetro. Validade indeterminada.	1
Taças de espumante, tipo flaute, material cristal de vidro transparente produzido por corte a frio.	25
Copo, material vidro, tipo uso líquidos, capacidade 300 ml, utilização reutilizável, características adicionais liso, incolor, transparente e cilíndrico, tipo long drink, altura 12 cm, diâmetro boca 7 cm.	20
Copo on the rocks, em vidro incolor, com detalhes em alto relevo, capacidade para 300 ml.	20

Cálices tipo digestivo, produzidos em cristal de vidro por corte a frio, capacidade de 45 ml.	24
Copo para doses, produzido em cristal de vidro por corte a frio, capacidade 60 ml tipo caballito.	4
Balde para gelo, em aço inox, com capacidade mínima para 5,3l.	1
Taça para martini, em cristal incolor, com capacidade para 180 ml.	25
Pegador universal multiuso, em aço inox, dimensões (compr. X larg. Alt.): 205x50x55 mm.	8
Coqueteleira metálica, material aço inoxidável, capacidade 600 ml, tipo uso preparo coquetéis.	1
Colher bailarina, material aço inoxidável, tamanho aproximado 22cm, aplicação suco/coquetel.	1
Copo medidor, material plástico, capacidade 500ml, características adicionais com alça e graduado.	8
Pote de vidro temperado com espessura mínima de 40mm, com tampa hermética em alumínio, capacidade mínima 300ml e máxima de 500ml.	10

Abridor manual em aço inox reforçado, com espessura mínima de 1mm, modelo profissional, 14cm. Apresentação em embalagem lacrada, selo contendo composição e informações do fabricante estampada na embalagem.	4
Concha em aço inox peça única, com capacidade mínima de 100ml e no mínimo 30 cm de comprimento.	2

#### **5.1.4. BIBLIOTECA ALCIDES DO NASCIMENTO LINS**

##### **5.1.4.1. INFRAESTRUTURA**

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 pelas diretrizes para os cursos superiores.

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.

A Biblioteca do *Campus* Cabo de Santo Agostinho funciona de segunda à sexta-feira com atendimento ao público das 07h30min às 16h30min. Para esse atendimento ao público, o quadro de pessoal é formado por 02 bibliotecários-Documentalistas, 01 Auxiliar de Biblioteca e 01 Estagiário.

Quanto a infraestrutura, a biblioteca possui doze 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.

Quadro 18 - Infraestrutura da Biblioteca

<b>Biblioteca Alcides do Nascimento Lins – 480,35m<sup>2</sup></b>	
Área do Acervo	113,51 m <sup>2</sup>
Área de Estudos	208,31 m <sup>2</sup>
Sala de Vídeo	52,61 m <sup>2</sup>
Área Administrativa	105,92 m <sup>2</sup>
<b>Mobiliário</b>	<b>Quantidade</b>
Estantes do acervo	30
Mesas para estudo	13
Cadeiras	70
Armários	03

	Estação de trabalho	02
	Rack multimídia	01
	Mesa e cadeira para professor	01
	Cadeiras com braço auxiliar, do tipo escolar	30
	Carrinho de reposição dos livros	01
	Tela de Projeção	01
<b>Equipamentos</b>		<b>Quantidade</b>
	Computadores com acesso à internet	12
	Computadores com acesso ao acervo	02
	Computadores de uso interno	06
	Impressora	01
	Projektor Multimídia	01

	Ar-condicionado	XX
	Tablets	60
<b>Recursos Humanos</b>		<b>Quantidade</b>
	Bibliotecário/ Documentarista	02
	Auxiliar de Biblioteca	01
	Estagiário	01
<p><b>Horário de funcionamento:</b> 7h30min – 16h30min (Segunda-feira a Sexta-feira).</p>		

#### 5.1.4.2. ACERVO BIBLIOGRÁFICO

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

Deverão estar disponíveis para consulta e empréstimo, uma proporção de 1 (um) exemplar para 4 (quatro) vagas anuais para bibliografia básica, e pelo menos 2 (exemplares) da bibliografia complementar. A definição dos livros e a quantidade necessária é apresentado no Quadro 8, de acordo com as ementas das disciplinas.

Quadro 19 - Exemplares necessários ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

<b>Exemplares solicitados</b>	
<b>TÍTULO</b>	<b>QUANT.</b>
ABICAIR, M. <b>Alta Gastronomia Diet e Ligh</b> . Editora Senac. 2015. 114 p. ISBN 8539608502.	10
ABREU, E.S.de, SPINELLI, M.G.N., ZANARDI, A.M.P. <b>Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer</b> . São Paulo: Editora Metha, 2011.	10
ACURIO, Gaston. <b>Peru: Gastronomia</b> . Lima: Phaidon, 2015. 400p. ISBN 9780714870045.	2
ALLEN, Jonny& Tal. <b>Organização e gestão de eventos</b> . Rio de Janeiro: Elsevier. 2008	2
ALMEIDA, R. C. M. <b>Gastronomia: história e cultura</b> . São Paulo: Hotec, 2006.	2
AMARANTE, José Osvaldo Albano. <b>Os segredos do vinho: para iniciantes e iniciados</b> . 3 ed. São Paulo: Mescla, 2012.	10
AMORIM JUNIOR, Cléber Nilson. <b>Segurança e saúde no trabalho: princípios norteadores</b> . – São Paulo: LTR, 2013.	2
ANTUNES, Ricardo. <b>A dialética do trabalho</b> . 1. ed - São Paulo: Expressão Popular, 2004.	2
ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGIO, L. A.; <b>Alquimia dos Alimentos</b> . 2 ed. São Paulo: Editora Senac, 2012.	2
ARUMUGAM, N. <b>1000 Molhos: para pratos salgados e doces</b> . Quarto publishing. 2014.	2

288 p. ISBN: 987-0857623584.	
ASSAF NETO, A. <i>Matemática financeira e suas aplicações</i> . 12a. ed. São Paulo: Atlas, 2012.	10
ASSIS, K. <b>Viajando na Cozinha: Dicas, Truques e Receitas</b> . São Paulo: Editora Senac, 2006.	2
BARBIERI, José Carlos. <i>Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos</i> . São Paulo: 4ª Edição, Editora Saraiva, 2016.	10
BARBIERI, José Carlos; CAJAZEIRA, Jorge Emanuel Reis. <b>Responsabilidade Social Empresarial e Empresa Sustentável - da Teoria À Prática</b> . 3ª Edição, Editora Saraiva, 2016.	2
BARRETO, R. L. P. <b>Passaporte para o sabor</b> . São Paulo: SENAC, 2000	2
BARSANO, Paulo Roberto. <b>Higiene e segurança do trabalho</b> . 1. ed. – São Paulo: Érica, 2014.	10
BARSANO, Paulo Roberto. <b>Segurança do trabalho: guia prático e didático</b> . 1. ed. – São Paulo: Érica, 2012.	2
BAU, F. <b>Enciclopédia do chocolate</b> . Senac, 2012. 416 p. ISBN: 978-85-3960-210-0	10
BECK, H et al. <b>Arte e Ciência do Serviço</b> . São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.	2
BECK, H.; GIRAUDO, U.; PINOLI, S.; REITANO, M. <b>Arte e ciência do serviço</b> . São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.	10
BELLUZZO, Rosa. <b>Os sabores da América</b> . São Paulo: SENAC, 2004.	10

BERGAMINI, C.W. <b>Psicologia Aplicada à Administração de Empresas</b> . São Paulo: Atlas, 2015.	2
BERNARDI, Luiz Antônio. <b>Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas</b> . São Paulo: Atlas, 2012.	10
BERTINET, R. <b>Pães: Deliciosos, Simples e Contemporâneos</b> , São Paulo, Ed. Marco Zero, 2013	2
BETTEGA, Maria Lúcia. <b>Eventos e Cerimonial: simplificações e ações</b> . 4. Ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.	2
BISOGNO, Victoria. <b>Manual do sommelier de chá</b> . São Paulo, SP: El Clube del Te, 2017. 232p. ISBN 9876096737.	10
BOCCATO, A. <b>Risotos: 50 receitas</b> . Editora Senac. 2013, 114p. ISBN: 8539604124.	10
BOCCATO, ANDRÉ. <b>Massas Gourmet</b> . São Paulo: Editora Senac, 2015.	2
BOSISIO JÚNIOR, A. (Coord.). <b>Culinária Caprina: do alto sertão à alta gastronomia</b> . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.	2
BOSISIO JÚNIOR, A. (Coord.). <b>Culinária Suína No Brasil: Qualidade do campo à mesa</b> . Rio de Janeiro: Senac nacional, 2010. 2ª Ed. 152p.	2
BOSISIO JÚNIOR, A. (Coord.). <b>O mundo das Conchas: Delícias que chegam do mar</b> . Rio de Janeiro: Senac nacional, 2004. 2ª Ed. 152p.	2
BRAGA, Paulo. <b>Pão da paz: 195 receitas de pão de países membros da ONU</b> , São Paulo: Boccato: SENAC São Paulo, 2006. 237 p. ISBN 85-7555-113-2	2

BRAGA, R. M.M. <b>Gestão da Gastronomia</b> . São Paulo: SENAC, 2008.	10
BRASIL. <b>Manuais de Legislação: segurança e medicina do trabalho</b> . 75. ed. - São Paulo: Atlas, 2015.	10
BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. <b>O que é gastronomia</b> . São Paulo: Brasiliense, 2007.	10
BREMZEN, Anya Von. <b>Mastering the Art of Soviet Cooking: A Memoir of Food and Longing</b> . Nova Iorque: Crown Publishing Group, 2013. 338p. ISBN 978-0307886811.	2
BRESSANI, Edgard. <b>Guia do Barista: Da origem do café ao espresso perfeito</b> . São Paulo, SP: Café, 2018. 221p. ISBN 8560918116	2
BRUNI, A. L. e FAMÁ, R. <b>A matemática das finanças: com aplicações na HP-12C e Excel (v.1 – Série Desvendando as Finanças)</b> . 3a. ed. São Paulo: Atlas, 2008.	2
CALÒ, Antonio; CERNILLI, Daniele; LANATI, Donato. <b>Vinho: escolha, compra, serviço, degustação: manual de Sommelier</b> . São Paulo: Globo, 2004.	10
CAMPOS, A. A. M.-CIPA, <b>Uma Nova Abordagem</b> . 22. ed. Editora SENAC – São Paulo, 2014.	10
CANELLA-RAWLS, S. <b>Pão: arte e ciência</b> . 3. ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2009. 338 p. ISBN 978-85-7359-889-6	2
CARVALHO R. <b>Cozinha Fria: da ornamentação à execução do cardápio</b> . ED. Érica. 2014.	10
CASAGRANDE, C. SENAC. Departamento Nacional. <b>O pão na mesa brasileira</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. 151 p. (A Formação da culinária brasileira) ISBN 85-7458-1518	2

CASALI, Lisa. <b>Cozinhando Sem Desperdício - Receitas Sustentáveis Para o Gourmet Consciente</b> . Editora Alaúde, 2013. 248p. ISBN 9788578811952	10
CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.	10
CASTELLI, G. <b>Gestão hoteleira</b> . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.	2
CAVALCANTI, M.L.M., <b>Esses Pratos Maravilhosos e seus nomes esquisitos</b> , Recife, Recife: Casa Publicadora Brasileira, 2013	2
<b>Cocina Argentina Clasica y Moderna</b> . Ed. Emece Argentina, 2007.	2
CORDON BLEU COOKERY SCHOOL. <b>Receitas caseiras: molhos</b> . [S. l.]: H. F. Ullmann, c2006. 64 p. (Le Cordon Bleu. Receitas caseiras)	2
COSTA, D.R. <b>Manual prático de confeitaria senac</b> . São Paulo : Editora Senac, 2018. 376 p. ISBN: 987-85-396-0923-9	10
COSTA, Nelson Pereira da. <b>Marketing para empreendedores</b> . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2003.	2
CRESPO, A. A. <b>Matemática financeira fácil</b> . 14a. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.	2
CURLEY W. <b>Pâtisserie: arte e técnica para profissionais</b> . Editora Manole. 2015. 343p. ISBN 9788520441510	10
CWIERTKA, J. K. <b>Moderna cozinha japonesa – comida, poder e identidade nacional</b> , São Paulo. Ed Senac, 2008	2
DALBY, A. <b>Sabores Perigosos: A História das Especiarias</b> São Paulo: Senac SP, 2009	10

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R.. <b>Química de Alimentos de Fennema</b> . Porto Alegre: Artmed, 2010.	2
DAVIES, C. A. <b>Alimentos e Bebidas</b> . 4. ed. Porto Alegre: EDUCS, 2010.	2
DAVIES, C. A. <b>Alimentos e Bebidas</b> . Caxias do Sul: EDUCS, 2007.	10
DIAS, Reinaldo. <b>Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade</b> . 3ª Edição, São Paulo: Atlas, 2017.	10
DOMENE, S. M. A. <b>Técnica dietética- Teoria e Aplicações</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	2
DORIA, C. A. <b>Formação da Culinária Brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira</b> , São Paulo, Editora Três Estrelas, 2014	10
DUARTE, Mauro Aguiar. <b>LibreOffice Calc Avançado</b> . Viena, 2014.	2
DUBOIS, A.; KULPA, L.; SOUZA, L. E. <b>Gestão de custos e formação de Preços: Conceitos, modelos e instrumento: Abordagem do capital de giro e da margem de competitividade</b> . São Paulo: Atlas, 2008.	2
DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. <b>Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas</b> . São Paulo: Marco Zero, 2010. 224 p. ISBN 978-85-279-0334-9.	2
DUKAN, P. <b>Confeitaria Dukan. As sobremesas do método dukan</b> . Editora Best Seler. 2013. ISBN: 8576842416.	10
DUTCOSKY, S. D. <b>Análise Sensorial de Alimentos</b> . Curitiba: Editora Champagnat, 2ª edição, 2007.239p.	10

ELLIOT, R. <b>101 Dicas Essenciais de Legumes e Verduras</b> . SÃO PAULO: EDIOURO, 1998. 72 p. ISBN : 850000466	2
EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . Ed. Atheneu: São Paulo, 1987.	10
FARIAS, L. <b>Confeitaria Nacional. Massa Folhada, do Canapé à Sobremesa</b> . Editora LMA. 2012. 128 p. ISBN 8564610027.	2
FARIAS, LUIZ. <b>Confeitaria Nacional. Conceitos, Receitas, Tendências</b> . Editora . LMA São Paulo. 2011.	2
FARROW ,J. <b>Molhos</b> . Editora Manole, 2004. 128 P. ISBN: 9788520422229	10
FARROW, Joanna., <b>Escola de Chefs</b> , Barueri – SP, Manole, 2009	2
FELLOWS P. J. <b>Tecnologia de Processamento de Alimentos. Princípios e Práticas</b> . Ed. Artmed. 2ª Edição. 2006.	10
FERNANDES, Caloca. <b>Viagem Gastronômica através do Brasil</b> . 7 ed. São Paulo: Senac Ed. 2005, 205p.	10
FERREIRA, Manuel Portugal. <b>Ser empreendedor: pensar, criar e moldar a nova empresa</b> . São Paulo: Saraiva, 2010.	10
FERREIRA, Maria Cecília. <b>Informática Aplicada – Série Eixos</b> . Érica, 2014.	2
FILHO, Ozeas Vieira Santana. <b>Windows 10</b> . São Paulo: Senac, 2017.	2
FISHER, C. <b>The American cookbook: a history</b> . Jefferson, North Carolina: McFarland & Co Inc Pub, 2005.	2

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M., <b>História da Alimentação</b> , São Paulo, São Paulo Estação Liberdade, 1998	2
FONSECA, M. T. <b>Técnicas pra elaboração de cardápio</b> . Caxias do Sul: EDUCS, 2001.	10
FRANCO, A. <b>De caçador a gourmet: uma história da gastronomia</b> . 5 ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2011.	2
FRANCO, B. D. G. M.; LANGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2004.	10
FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. <b>Gastronomia no Brasil e no mundo</b> . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.	10
FREUND, F. T. Festas e Recepções: <b>Gastronomia Cerimonial e Etiqueta</b> . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007	10
FUNDACENTRO; Mtb. <b>Polícia e Acidente do Trabalho</b> , São Paulo: 1998. 37p.	2
FURTADO, E. <b>Copos de bar &amp; mesa: história – serviço – vinhos – coquetéis</b> . São Paulo: SENAC, 2009.	10
<b>GALVÃO, Saul. A cozinha e seus vinhos. São Paulo: senac, 1999.</b>	2
GALVEZ, M. C. P.; ELEUTÉRIO, H. <b>Técnicas de confeitaria</b> . São Paulo: ÉRICA, 2014. 152 p. ISBN 978-85-3650-777-4	2
GAMBARDELLA, ANA MARIA DIANEZI; LOPES, JOSÉ AURÉLIO CLARO. <b>RESTAURANTES SUSTENTÁVEIS - UM FUTURO EM COMUM</b> . SÃO PAULO, SP: ATHENEU. ISBN: 9788538806165	2

GARCIA, D. <b>Cocinas del Mundo: Caribe</b> . Kolon Paisagem, 2005.	2
GAYLARD, Linda. <b>O Livro do Chá: História Espécies e variedades Indicadores de qualidade Técnicas de preparo Chás pelo mundo Utensílios Receitas</b> . São Paulo, SP: Publifolha, 2018. 224p. ISBN 8568684566	2
GIL, Antonio Carlos. <b>Como elaborar projetos de pesquisa</b> . São Paulo, Editora Atlas, 2002.	2
GISSLEN, W. <b>Culinária profissional</b> . 6. ed. Tradução de: Lorecy Scavarazzini, Maria Augusta R. Tedesco, Marlene Deboni. Barueri, SP: Manole, 2012.	10
GISSLEN, W. <b>Panificação e Confeitaria Profissionais</b> . Editora Manole. 800 p. ISBN: 9788520428504.	10
GOMENSORO, Maria Lucia. <b>Pequeno dicionário de gastronomia</b> . Editora Objetiva, 2003.	2
HAASE FILHO Pedro. <b>Gastronomia: cardápios especiais</b> . Porto Alegre: RBS, 2003.	10
HICKS, R. <b>Cozinha mexicana</b> . [S.l.]: Editora LISMA, 2005.	2
HOBDAY, Cara; DENBURY, Jo. <b>Segredos da Apresentação de Pratos: Food Styling passo a passo</b> . São Paulo, SP: Marco Zero, 2011. 176p. ISBN: 9788521316596	10
HORIGUTI, A. M. e DONADEL, J. <b>Matemática comercial e financeira e fundamentos de estatística</b> . 1a. ed. São Paulo: Editora Érica, 2014.	10
HUSBANDS, A. <b>O Hambúrguer perfeito</b> . Quarto Publishing. 208 p. ISBN: 0857625268.	10

ILLY, Andrea. <b>O Sonho do Café</b> . Rio de Janeiro, RJ: Valentina, 2016. 224p. ISBN 8565859991	2
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef Profissional</b> . 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.	10
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Garde Manger: a arte e o ofício da cozinha fria</b> . 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2014. 708 p. ISBN: 9788539606092	10
ISSA, Najet M. K. Iskandar; MARTELLI, Richard. <b>Internet: navegando e se comunicando na Web</b> . Senac, 2016.	2
ISSA, Najet M. K. Iskandar; MARTELLI, Richard. <b>Office 2016: para aprendizagem comercial</b> . Senac, 2016.	2
KAHRS, K. <b>Cozinha tailandesa</b> . São Paulo: Ed. Lisma, 2005. Coleção Mundo da culinária.	2
KALANTY, M. <b>Como Assar Pães - As Cinco Famílias de Pães</b> . Editora: Senac São Paulo. 531p. ISBN: 9788539601820	10
KANASHIRO, A. <b>Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania</b> . São Paulo: Larousse, 2005	10
KIMURA, A.Y. <b>Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais</b> . São Paulo: Ed. Varela, 2003.	2
KINDERSLEY, D. <b>O Grande Livro dos Ingredientes</b> . Publifolha, 2011. 544 p. ISBN: 978-8579143113	2
KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. <b>Plantas alimentícias não convencionais</b>	2

(PANC) no brasil. 768p. Plantarum, 2014. ISBN: 9788586714467	
KOSËV et al. <b>400G: Técnicas de Cozinha</b> . IBEP Nacional. 2007	2
LADURÉE. <b>Salgados</b> . São Paulo : Editora Senac, 2011. 392 p. ISBN: 853960261X	10
LAROUSSE. <b>Larousse da Cozinha do Mundo: Américas</b> . São Paulo: Editora Larousse, 2007	10
<b>Le Cordon Bleu: vinhos: segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho</b> . Traduzido por Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004.	10
LEITE, Emanuel. <b>O fenômeno do empreendedorismo</b> . São Paulo: Saraiva, 2012.	2
LIRA, W. S.; CÂNDIDO, G. A., orgs. <b>Gestão sustentável dos recursos naturais: uma abordagem participativa [online]</b> . Campina Grande: EDUEPB, 2013, 325p. ISBN 9788578792824. Disponível em SciELO Books < <a href="http://books.scielo.org">http://books.scielo.org</a> >.	2
LODY, R. <b>O Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação</b> . São Paulo: SENAC, 2008.	2
LODY, Raul (Org.). <b>À mesa com Gilberto Freyre</b> . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004.	2
LODY, Raul. <b>Brasil Bom de Boca: Temas da Antropologia d alimentação</b> . São Paulo: Senac São Paulo, 2008	2
LONA, A. A. <b>Vinhos: degustação, elaboração e serviço</b> . 4. ed. Porto Alegre: AGE, 1999	2
MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane Gouvêa; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. <b>Planejar gêneros acadêmicos</b> . São Paulo: Parábola, 2005.	2

MAGNOLINI, M. <b>Enciclopédia da gastronomia italiana.</b> Editora Senac. 2015, 466 p. ISBN 8539608243.	2
MANDEL, V. F. S. V. E. <b>Sandwiches especiais: Receitas clássicas e contemporâneas.</b> Editora: Senac. 2015. 168 p. ISBN: 9788539608973	10
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. <b>Fundamentos de metodologia científica.</b> 5. ed. - São Paulo : Atlas 2003	10
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. <b>Administração para Empreendedores.</b> 2 Ed Pearson, 2011.	10
MENDES, Jeronimo. <b>Manual do empreendedor: como construir um empreendimento de sucesso.</b> São Paulo:Atlas, 2015.	2
MEZOMO, I. F. B. <b>Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração.</b> 4ed.São Paulo: Manole, 2002.	10
MINAS, Ramon Santos de. <b>Antropoentomofagia e entomofagia: insetos, a salvação nutricional da humanidade.</b> Editora Kiron, 2016. 116p.	2
MINICUCCI, Agostinho. <b>Relações Humanas: Psicologia das relações interpessoais.</b> São Paulo; Atlas, 2014 NALINI, José Renato. <b>Ética geral e profissional.</b> São Paulo: RT, 2006.	2
MINIM, V. P. <b>Análise sensorial: estudos com consumidores.</b> Viçosa: Editora UFF. 2006.225p.	10
MODESTO, Maria de Lourdes. <b>Cozinha Caribenha.</b> Portugal: Verbo, 2009. 96p. ISBN: 9789722226936	2
MOLDVAER, Anette. <b>O Livro do Café.</b> São Paulo, SP: Publifolha.224p. ISBN: 8568684207	10

MONTANARI, M.; FLANDRIN, J.L. <b>Historia da Alimentação</b> . São Paulo, Estação Liberdade, 2003	10
MONTANASSI, M, <b>Comida Como Cultura</b> , São Paulo – SP, Senac SP, 2010	2
MORALES, M. <b>Ceviche – Culinária peruana tradicional e contemporânea</b> . Ed. Publifolha. 2014.	2
MYHRVOLD, Nathan. <b>Modernist Cuisine: a fotografia da culinária contemporânea</b> . São Paulo, SP: Senac, 2015. 307p. ISBN: 9788539608546.	10
NOVASKOVSKI, D. <b>Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos</b> . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.	2
OKAKURA, Kakuzo. <b>O livro do chá</b> . São Paulo, SP: Pensamento, 2009. 144p. ISBN 8574481408	2
OLIVO, Silvio. <b>Como planejar sua Empresa: Riscos do negócio, roteiro para o plano de negócio</b> . SEBRAE, 2003	2
ORDÓÑEZ, J. A. et al. <b>Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005.	10
ORNELLAS, L.H. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</b> . 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.	10
PACHECO, A. O. <b>Manual de Organização de Banquetes</b> . São Paulo: Senac SP, 2004.	2
PAOLESCHI, Bruno. <b>CIPA: guia prático de segurança do trabalho</b> . 1.ed. – São Paulo: Érica, 2009.	2

PARAGON. <b>O Grande Livro das massas</b> . Editora Paragon, 2012.	10
PASCOAL, Luís Norberto. <b>Aroma de café - Guia prático para apreciadores de café</b> . Campinas, SP: Fundação Educar – Dpaschoal, 2006. ISBN 8576941156	2
PASQUALI, Lorival. <b>Como montar uma pastelaria</b> . Florianópolis: SEBRAE, 2009	2
PELICIONI, M. C. F. <b>Educação ambiental em diferentes espaços</b> . São Paulo: Signus, 2007.	2
PETRINI, Claudio. <b>Slow food: princípios da nova gastronomia</b> . São Paulo: Senac; 2009. ISBN: 9788573598872	2
PHILIPPI JUNIOR, A.; PELICIONI, M. C. F. <b>Educação Ambiental e Sustentabilidade</b> . São Paulo: Manole, 2004.	2
PHILIPPI, S.T. <b>Nutrição e técnica dietética</b> . 2 ed. São Paulo: Manole 2006	10
PUCCINI, A. L. e PUCCINI, A. <b>Matemática financeira: objetiva e aplicada</b> . Edição compacta. 2a. ed. São Paulo: Elsevier, 2011.	2
Quaresma, L.S. <b>ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - Cozinha saudável, cardápio equilibrado, alimentos seguros</b> . SENAC, 2012	10
RABINOVITCH, D. <b>Canadian living cooks step by step</b> . [S.l.]: Vintage Books, 2003. GARCIA, D. <b>Cocinas del Mundo</b> : Caribe. Kolon Paisagem, 2005.	2
RAIGORODSKY, Breno. <b>Embutidos: da sobrevivência à gastronomia</b> . São Paulo, SP: SENAC, 2011. 152p. ISBN 9788539601066	2

REIS, Wellington José dos. <b>LibreOffice Impress 4.2 – Dominando Apresentações</b> . Viena, 2014.	10
REIS, Wellington José dos. <b>LibreOffice Writer 4.2: manipulando textos com liberdade e precisão</b> . Viena, 2014.	10
RICCETTO, L. N. <b>A&amp;B de A a Z: entendendo o setor de alimentos e bebidas</b> . Distrito Federal: SENAC - DF, 2013.	2
RIEDEL, G. <b>Controle sanitário dos alimentos</b> . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.	10
ROBBINS, Stephen Paul; JUDGE, Timothy A.; SOBRAL, Filipe. <b>Comportamento Organizacional: Teoria e prática no contexto brasileiro</b> . 14 ed. São Paulo: Pearson, 2010.	10
ROCHA-FILHO, Romeu C. <b>Grandezas e unidades de medida: o sistema internacional de unidades</b> . São Paulo: Editora Ática.	10
RODRIGUES, M; WEBER, T (Coord). <b>O livro essencial da cozinha asiática</b> . São Paulo: Paisagem, 2008.	10
RODRIGUEZ, Martins. <b>Ética e responsabilidade social nas empresas</b> . São Paulo: Elsevier.2005.	2
SALIBA, Tuffi Messias. <b>Manual Prático de Higiene Ocupacional e PPRA: avaliação e controle dos riscos ocupacionais</b> . 5. ed. – São Paulo: LTr, 2014.	2
SAMANEZ, C. P. <b>Matemática financeira: aplicações à análise de investimentos</b> . 4a. ed. São Paulo: Pearson, 2007.	2
<b>SANTOS, Ivan Santos; SANTANA José Maria. Comida e Vinho: Harmonização Essencial. São Paulo, SP: Senac, 2008. 200p. ISBN: 9788539602520</b>	2

SEBESS, M. G. <b>Técnicas de Confeitaria Profissional</b> . Editora Senac. 2010, 379 p. ISBN: 8574582875.	10
SEBESS, MARIANA. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b> . São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2007.352p.	10
SEBRAE. <b>Atitudes Empreendedoras e tipos de Empreendedorismo</b> - Manual do Estudante. 2013.	2
SENAC DN. <b>Sou Garçom</b> : técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.	10
SEVERINO, Antônio Joaquim. <b>Metodologia do trabalho científico</b> . 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.	10
<a href="#">SHAUN HILL</a> et al. <b>Facas e Cortes</b> . São Paulo: Publifolha, 2015. 2 ed. 226p.	2
SILVA, Marcos A. da. <b>História: o prazer em ensino e pesquisa</b> . São Paulo, Brasiliense, 1995, pp. 83-84.	2
SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. <b>Cardápio: Guia prático para elaboração</b> . São Paulo: Rocca, 2008.	10
SIMÃO, Daniel Hayashida. <b>LibreOffice Calc 4.2 – Dominando as Planilhas</b> . Viena, 2014.	10
SMALLWOOD, V. <b>Crie seu próprio sanduíche. Mais de 60.000 combinações</b> . Editora Quarto Publishing. 2016. 166p. ISBN 0857624032.	2
SOBRINHO, J. D. V. <b>Manual de aplicações financeiras HP-12C</b> . 3a. ed. São Paulo: Atlas, 2008.	2

SOTO, E. <b>Comportamento Organizacional: o impacto das emoções</b> . São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.	10
SROUR, R. H. <b>Poder, Cultura e Ética nas Organizações</b> . Rio de Janeiro, Campus: 1988	2
SROUR, Robert Henry. <b>Ética empresarial: a gestão da reputação: posturas responsáveis</b> . São Paulo: Campus, 2003	2
STRONG, R. Banquete. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2004.	2
SUAS, M. <b>Pâtisserie - Abordagem Profissional</b> . Editora: Cengage Learning. 712 p. ISBN: 9788522110780	10
SULLIVAN, K. <b>Decoração de bolos passo a passo</b> , São Paulo: Publifolha,2014. 256 p. ISBN 978-85-7914-549-0.	10
TANT, T. <b>A cozinha asiática</b> . Portugal: Ed. Estampa, 2007.	2
TEICHMANN, I. M. <b>Cardápios: Técnicas e Criatividades</b> . Caxias do Sul:EDUCS, 40 2007.	10
TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Porto Alegre: EDUCS, 2000.370 Pág	2
TEICHMANN, Ione M. <b>Cardápios – Técnicas e Criatividade</b> . 7 ed. Caxias do Sul: EducS, 2009.	2
TEICHMANN, Ione Mendes. <b>Tecnologia culinária</b> . Caxias do Sul: EducS, 2009. 362 p. (Hotelaria) ISBN 978-85-7061-520-6.	2
<b>The Asian Kitchen</b> : em inglês. Singapore: Periplus editions, 2007.192 p.	2

THIRY-CHERQUES, Hermano Roberto. <b>Ética para Executivos</b> . Rio de Janeiro: Fundação Getulio Vargas, 2008.	10
THIS, HERVE; GAGNAIRE, PIERRE. <b>Cozinha, uma questão de amor, arte e técnica</b> . São Paulo: Senac, 2010.	2
THIS, Herve; MONCHIOURT, Marie Odile. <b>Herança Culinária e as Bases da Gastronomia Molecular</b> . São Paulo: Senac, 2009. 200p. ISBN: 978-8573598858	10
VELOSO, Waldir de Pinho. <b>Metodologia do trabalho Científico: normas e técnicas para redação de trabalho científico</b> . 2 ed. Curitiba: Jururá, 2011.	10
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. <b>Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia</b> . São Paulo, SP: Blucher, 2010. 385 p. (Bebidas ; 2). ISBN 8521204930.	10
VIANNA, F. S. V. <b>Manual prático da panificação senac</b> . Editora Senac. 2018. 350p. ISBN: 9878539609246.	10
WALDEN, L. <b>O Livro dos peixes e frutos do mar</b> . São Paulo: Manole, 1998. 122p.	2
WAYNE, G. <b>Culinária Profissional</b> , Barueri- SP, Manole, 2012	10
WILSON, A. <b>Cozinha Japonesa e Coreana</b> . São Paulo: Editora Konemann, 2007.	2
WILSON, B. <b>Pense no garfo!</b> Uma história da cozinha e de como comemos. São Paulo: Zahar, 2014.	2
WRIGHT,J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. <b>Todas as Técnicas Culinárias</b> . São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 p. ISBN: 978-8527902953	2
YANES, A. F. <b>Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos</b> . São Paulo: Érica, 2014.	2

YOUSSEF, L. M. <b>Larousse da Cozinha do Mundo: Oriente Médio, África e Índico.</b> São Paulo: Larousse, 2005.	10
ZANELLA, L. C. <b>Instalação e administração de restaurantes.</b> São Paulo: Editora Metha, 2007.	2

## 6. REFERÊNCIAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BRASIL. Lei nº 9795 de 27/04/1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Brasília, 1999. Disponível em:<  
[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9795.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm)> Acesso em: 14 ago 2013.

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

\_\_\_\_\_. Resolução CNE/CEB nº 01/2005. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004. Brasília/DF: 2005.

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

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

\_\_\_\_\_. Parecer CNE/CEB nº 39/2004. Trata da aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004.

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

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

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

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

2018.

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

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

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

## APÊNDICE - Ementas dos Componentes Curriculares



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

**PRÓ-REITORIA DE ENSINO**

*DIRETORIA DE ENSINO – Campus Cabo de Santo Agostinho*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.01	Habilidades e técnicas de cozinha	1	1	2	40	1º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Estudo das bases da cozinha e principais utensílios, assim como os cortes (principais tipos e suas utilizações em vegetais), os agentes aromáticos, espessantes e embelezadores, abordando sua definição, função e classificação. Introdução a Cutelaria, orientando sobre as principais técnicas de conservação e principais utensílios utilizado na cozinha; Estudo dos fundos clássicos da cozinha, caracterizando seus tipos e formas de confecção, perpassando

pelas sopas, aplicando todo o conhecimento construído até o momento para sua definição, classificação e confecção; Introdução a Marinadas, Condimentos, Ervas e Especiarias; Estudo dos Princípios e Métodos de cocção, abordando sua definição, princípios de cocção, definição de calor, efeito do calor nos alimentos, transmissão de calor e Métodos de cocção.

### COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Adquirir conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas de cozinha;
2. Desenvolver habilidades em cortes de vegetais e bases da cozinha;
3. Conhecer e aplicar métodos e técnicas de cozinha;
4. Conhecer e harmonizar ervas, especiarias e temperos;
5. Criar e/ou executar preparações.
6. Desenvolver habilidades e técnicas culinárias aplicadas a produtos alimentícios

### 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

Conteúdo	C. H. (h/r)
<b>Bases da Cozinha e principais utensílios</b>	
• Cortes (principais tipos e suas utilizações em vegetais)	02
• Agentes Aromáticos: definição e função	02
• Agentes Espessantes: definição, classificação	01
• Embelezadores: definição, classificação	01
• Cutelaria: Técnicas de conservação e principais utensílios utilizado na cozinha	02
<b>Sopas e Marinada</b>	06
• Sopas: definição, classificação e principais tipos	02
• Marinadas	01
• Condimentos	01
• Ervas e Especiarias	02
<b>Princípios e Métodos de cocção</b>	02
• 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	

<b>Prática</b> - Uso da cutelaria e principais cortes	10
<b>Prática</b> – Sopas, Marinadas e espessantes	04
<b>Prática</b> - Métodos de cocção	04

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.
- GISSLEN, W. **Culinária profissional**. 6. ed. Tradução de: Lorecy Scavarazzini, Maria Augusta R. Tedesco, Marlene Deboni. Barueri, SP: Manole, 2012.
- KOVESI, B. et al. **400 g Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- RIPPINGTON, N. **Curso introdutório de Chef profissional**. São Paulo: Manole, 2014.
- FARROW, J. **Escola de Chefs**. São Paulo: Manole, 2009.
- SHAUN HILL et al. **Facas e Cortes**. São Paulo: Publifolha, 2015. 2 ed. 226p.
- THIS, HERVE; GAGNAIRE, PIERRE. **Cozinha, uma questão de amor, arte e técnica**. São Paulo: Senac, 2010.
- WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. **Todas as Técnicas Culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 pág

#### **DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

--

\_\_\_\_\_  
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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.02	Habilidades e técnicas para Carnes de Açougue	1	1	2	40	1º

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

**EMENTA**

Estudos sobre as carnes bovina, suína, ovina e aves, abordando aspectos históricos sobre o consumo, a definição, classificação, composição, estrutura e conservação. Construção de habilidades práticas pertinentes aos cortes gastronômicos, preparos e técnicas de cocção.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

7. Adquirir conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas para carnes de açougue;
8. Identificar e manipular corretamente cortes dos produtos cárneos, bem como conhecer métodos de conservação e armazenamento;
9. Conhecer e aplicar métodos e técnicas de cozinha;
10. Conhecer e harmonizar ervas, especiarias e temperos;

11. Criar ou executar preparações.

12. 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**

<b>Conteúdo</b>	<b>C. H. (h/r)</b>
<b>Introdução à Carnes</b>	02
Histórico e consumo de carnes	
Definição de Carnes	
Classificação de Carnes	
Composição e estrutura	
Conservação	
<b>Carne Bovina</b>	06
Histórico e consumo da Carne Bovina	
Características da Carne Bovina	
Cortes Gastronômicos da Carne Bovina	
<b>Carne Suína</b>	04
Histórico e consumo de Carne Suína	
Características da Carne Suína	
Cortes Gastronômicos da Carne Suína	
Leitão - histórico, cortes e preparo	
<b>Carne Ovina e Caprina</b>	04
Histórico e consumo de Carne Ovina e Caprina	
Características da Carne Ovina e Caprina	
Cortes Gastronômicos da Carne Ovina e Caprina	
<b>Aves</b>	04
Histórico e consumo de Aves	
Classificação de Aves	
Características da Carne	
Cortes Gastronômicos de Aves	
<b>Prática – Carne Bovina</b>	06
<b>Prática – Carne suína</b>	05
<b>Prática – Carne ovina e Caprina</b>	04
<b>Prática – Aves</b>	05

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.
- GISSLEN, W. **Culinária profissional**. 6. ed. Tradução de: Lorecy Scavarazzini, Maria Augusta R. Tedesco, Marlene Deboni. Barueri, SP: Manole, 2012.
- KOVESI, B. et al. **400 g Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- BOSISIO JÚNIOR, A. (Coord.). **Culinária Suína No Brasil: Qualidade do campo à mesa**. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2010. 2ª Ed. 152p.
- RIPPINGTON, N. **Curso introdutório de Chef profissional**. São Paulo: Manole, 2014.
- FARROW, J. **Escola de Chefs**. São Paulo: Manole, 2009.
- TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362 p. (Hotelaria) ISBN 978-85-7061-520-6.
- WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. **Todas as Técnicas Culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 pág

**DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

--

---

**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

STATUS DO COMPONENTE

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				
CTG.03	História da Gastronomia	-	-		40	40	1º

<b>Pré-requisitos</b>	---	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	-----	----------------------	------

**EMENTA**

Evolução da Alimentação e das práticas alimentares através dos Tempos no Brasil e no mundo, abordando as alterações no modo de encarar e utilizar o alimento desde a pré-história até os dias atuais; a transformação dos hábitos alimentares e da cultura ao redor do alimento devido a miscigenação e expansão territoriais e culturais e a evolução do serviço do alimento juntamente com seu impacto na nossa cultura. A utilização dos alimentos como demarcadores culturais.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Entender a origem do ato de se alimentar e sua influência histórica;
- Conhecer as raízes do consumo de determinados produtos bem como do modo

de servi-los;

- Conhecer a cultura gastronômica de cada era expoente na gastronomia;
- Compreender a formação de hábitos alimentares como um fenômeno cultural representativo de cada sociedade..

## 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

<b>ALIMENTO</b>	02
Origem do Alimento	
Função do alimento	
Linha do Tempo do homem como consumidor de alimento	
<b>PRÉ-HISTÓRIA</b>	04
Catadores	
Descoberta do Fogo	
Sociedade e alimento	
Trigo milho e arroz (A trilogia dos grãos)	
<b>Grandes Civilizações</b>	06
Expansão dos Alimentos	
Alimentos e mitologia	
Alimentos e sociedade	
Miscigenações a apropriações	
<b>Cozinha Medieval</b>	06
Grandes Navegações e os novos continentes	
Receituários e Expansão da Gastronomia	
<b>Cozinha Moderna</b>	10
Escolas da Gastronomia	
Normatização e padronização da gastronomia	
<b>Cozinha Contemporânea</b>	

Industrialização e a introdução do fast food. Alteração dos paradigmas alimentares Novos mercados da gastronomia	08
<b>Gastronomia e Brasil</b> Parâmetros da nossa história da gastronomia Influências e assimilações africanas e Indígenas Mercado da gastronomia atual	06

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- **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.**
- **MONTANARI, M.; FLANDRIN, J.L. História da Alimentação. São Paulo, Estação Liberdade, 2003**

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- **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.**
- **LODY, R. O Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC, 2008.**
- **ALMEIDA, R. C. M. Gastronomia: história e cultura. São Paulo: Hotec, 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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.04	MATEMÁTICA APLICADA A GASTRONOMIA	2		2	40	1º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Unidades de medidas, sistema métrico decimal, sistema métrico não-decimal e fatores de conversão. Razões e Proporções. Regra de Três (simples e composta). Porcentagem. Conceitos Gerais da Matemática Financeira. Capitalização Simples. Capitalização Composta. Desconto (simples e composto). Séries Uniformes (postecipadas e antecipadas). Sistemas de Amortização de Empréstimos e Financiamentos.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

O aluno do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia ao final da disciplina de Matemática Aplicada deverá apresentar entendimento aos princípios básicos do cálculo financeiro, com ênfases as descobertas e generalizações matemáticas inerentes aos conteúdos trabalhados, que privilegia abordagem prática e que favoreça o uso de recursos tecnológicos, mas sem fugir ao necessário rigor dos conhecimentos teóricos e lógicos da matemática. Apresentando conceitos, ilustrados com deduções de expressões para suas

aplicações e reforçado com exemplos e exercícios ligados à vida diária e à atividade profissional. Especificamente, o aluno deverá:

13. Reconhecer as unidades de medidas dos diferentes sistemas de medidas apresentados.
14. Realizar conversões de medidas dentro do sistema métrico decimal, o sistema métrico não-decimal e entre estes.
15. Reconhecer e saber utilizar o conceito de razão e proporção em diversos contextos como: proporcionalidade, grandezas proporcionais, porcentagem, etc.
16. Calcular proporções direta/inversas em situações problema envolvendo regra de três simples e composta.
17. Saber diferentes maneiras de se calcular a porcentagem, aplicar porcentagem em situações de acréscimos e descontos e obter o valor percentual.
18. Compreender os cálculos de juros simples e compostos, taxas, prestações e montantes.
19. Diferenciar os diversos tipos de desconto e saber aplicá-los.
20. Compreender o processo financeiro por meio da matemática, incluindo os planos financeiros de longo prazo (estratégicos) e os planos financeiros de curto prazo (operacionais).
21. Compreender a aplicação da matemática financeira no mercado empresarial e seu real funcionamento na economia local.

#### **METODOLOGIA**

- Aula interativa, aulas expositiva - explicativas (apresentação em transparências ou com data-show), uso de jogos, modelagem matemática, utilização de exercícios (situações-problemas, fixação e estudos de caso), aulas com utilização de recursos tecnológicos (no laboratório de informática e com HP-12C), palestras e seminários.

#### **AVALIAÇÃO**

Considera-se a avaliação como um processo contínuo, dinâmico e cumulativo em que aspectos qualitativos são privilegiados sobre os quantitativos, abrangendo o estudante, tanto em sua história de vida como na sua experiência profissional. Desta forma, este processo é visto como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas como momentos isolados. Assim, propõem-se como estratégias de avaliação as seguintes atividades:

- Prova escrita individual ou em grupo;
- Atividades de pesquisa em equipes e individuais (escritos e com apresentação);
- Cursos e atividades online em plataformas de aprendizagem EaD, paralelos e de reforço a disciplina;
- Seminários;
- Desempenho e participação em sala de aula (quadro de acompanhamento individual).

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

<b>Conteúdo</b>	<b>C. H. (h/r)</b>

1. Unidade de medidas.	04h/a
1.1. Sistema métrico decimal e sistema métrico não decimal.	
1.2. Fatores de conversão.	
1.3. Sistema métrico e sua utilização em cálculo de áreas e volumes.	
2. Razões e Proporções	06h/a
2.1. Razão	
2.2. Proporção	
2.3. Grandezas proporcionais (direta e inversa)	
2.4. Divisão proporcional	
2.5. Regra de sociedade	
3. Regra de Três	04h/a
3.1. Regra de três simples	
3.2. Regra de três composta	
3.3. Câmbio	04h/a
4. Porcentagem	
4.1. Conceito	
4.2. Formas de escrita	
4.3. Cálculo do por cento	
4.4. Taxa percentual	
4.5. Operações de venda com aplicação da porcentagem	
5. Conceitos Gerais da Matemática Financeira	02h/a
5.1. Juro	
5.2. Diagrama de fluxo de caixa	
5.3. Regras básicas da Matemática Financeira	
6. Capitalização Simples	05h/a
6.1. Critérios de capitalização simples	
6.2. Fórmulas de juros simples	
6.3. Montante e capital	
6.4. Desconto simples racional (por dentro) e bancário (comercial ou por fora)	
7. Capitalização Composta	05h/a
7.1. Critérios de capitalização composta	
7.2. Fórmulas da capitalização composta	
7.3. Desconto composto racional (por dentro) e bancário (comercial ou por fora)	

<p>8. Séries Uniformes</p> <p>8.1. Séries uniformes postecipadas (cálculo do valor presente, valor futuro e prestações)</p> <p>8.2. Séries uniformes antecipadas (cálculo do valor presente, valor futuro e prestações)</p>	04h/a
<p>9. Sistemas de Amortização de Empréstimos e Financiamentos</p> <p>9.1. Definições básicas</p> <p>9.2. Sistema de amortização constante (SAC)</p> <p>9.3. Sistema de amortização francês (SAF)</p> <p>9.4. Sistema de amortização americano (SAA)</p> <p>9.5. Comparações entre SAC, SAF e SAA.</p>	06h/a

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ASSAF NETO, A. **Matemática financeira e suas aplicações**. 12a. ed. São Paulo: Atlas, 2012.
- Horiguti, A. M. e DONADEL, J. **Matemática comercial e financeira e fundamentos de estatística**. 1a. ed. São Paulo: Editora Érica, 2014.
- ROCHA-FILHO, Romeu C. **Grandezas e unidades de medida: o sistema internacional de unidades**. São Paulo: Editora Ática.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BRUNI, A. L. e FAMÁ, R. **A matemática das finanças: com aplicações na HP-12C e Excel (v.1 – Série Desvendando as Finanças)**. 3a. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- CRESPO, A. A. **Matemática financeira fácil**. 14a. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.
- PUCCINI, A. L. e PUCCINI, A. **Matemática financeira: objetiva e aplicada**. Edição compacta. 2a. ed. São Paulo: Elsevier, 2011.
- SAMANEZ, C. P. **Matemática financeira: aplicações à análise de investimentos**. 4a. ed. São Paulo: Pearson, 2007.
- SOBRINHO, J. D. V. **Manual de aplicações financeiras HP-12C**. 3a. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

#### DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

--

\_\_\_\_\_  
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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.05	INFORMÁTICA	1	1	2	40	1º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

- Noções básicas de Informática:
  - Conceitos fundamentais: hardware, software, sistemas operacionais e internet.
- Noções de sistemas operacionais:
  - Instalação e uso de softwares;
  - Operações com arquivos e pastas.
- Noções de aplicativos de produtividade:
  - Software editor de textos;
  - Software de planilha eletrônica;
  - Software de apresentação de slides;
  - Software de desenho vetorial / diagramação.
- Noções de redes de computadores e Internet:
  - Ferramentas de e-mail;
  - Ferramentas de compartilhamento de arquivos;
  - Ferramentas de agenda;

- Softwares na nuvem;
- Redes Sociais / Marketing Digital

### COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

1. Conhecer conceitos básicos de uso do computador
2. Compreender e operar um sistema operacional;
3. Compreender e operar pacotes de aplicativos de produtividade, para fins acadêmicos e profissionais;
4. Compreender e operar serviços da Internet para fins acadêmicos e profissionais.

### METODOLOGIA

Os procedimentos de ensino devem ser baseados em atividades práticas desenvolvidas no ambiente do laboratório de informática, orientadas por conteúdo teórico e, preferencialmente, interdisciplinares, enfatizando o conceito de tecnologia da informação como ferramenta auxiliar ao desenvolvimento pessoal, profissional e acadêmico.

### AVALIAÇÃO

O processo de avaliação deve ser realizado de maneira modular, com base no desenvolvimento das competências apresentadas, visando analisar a compreensão da teoria envolvida e a evolução das habilidades práticas no uso das diversas ferramentas.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conteúdo	C. H. (h/r)
<b>Noções básicas de Informática</b>	
Conceitos fundamentais: hardware, software, sistemas operacionais e internet.	2
<b>Noções de sistemas operacionais</b>	
Instalação e uso de softwares	1
Operações com arquivos e pastas	1
<b>Noções de redes de computadores e Internet</b>	
Ferramentas de e-mail	2
Ferramentas de compartilhamento de arquivos	2
Ferramentas de agenda	2
Softwares na nuvem	2
Redes Sociais	2
Marketing Digital	2
<b>Noções de aplicativos de produtividade</b>	
Editor de texto	8

Planilha eletrônica	8
Software de apresentação	4
Software de desenho vetorial / diagramação	4

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- REIS, Wellington José dos. **LibreOffice Writer 4.2: manipulando textos com liberdade e precisão**. Viena, 2014.
- REIS, Wellington José dos. **LibreOffice Impress 4.2 – Dominando Apresentações**. Viena, 2014.
- SIMÃO, Daniel Hayashida. **LibreOffice Calc 4.2 – Dominando as Planilhas**. Viena, 2014.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ISSA, Najet M. K. Iskandar; MARTELLI, Richard. **Office 2016: para aprendizagem comercial**. Senac, 2016.
- ISSA, Najet M. K. Iskandar; MARTELLI, Richard. **Internet: navegando e se comunicando na Web** Senac, 2016.
- FILHO, Ozeas Vieira Santana. **Windows 10**. São Paulo: Senac, 2017.
- DUARTE, Mauro Aguiar. **LibreOffice Calc Avançado**. Viena, 2014.
- FERREIRA, Maria Cecília. **Informática Aplicada – Série Eixos**. Érica, 2014.

### DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

--

\_\_\_\_\_  
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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.06	SEGURANÇA DO TRABALHO APLICADA A GASTRONOMIA	1	1	2	40	1º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Histórico da segurança do trabalho; Histórico da Prevenção de Acidentes; Conceito de Acidente e de doenças relacionadas ao trabalho; Acidentes com afastamento e sem afastamento nas atividades laborais de gastronomia; Riscos ocupacionais; Legislação de Segurança do Trabalho; Programas de Saúde, Segurança e Meio Ambiente; noções básicas de ergonomia, Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA; EPI- Equipamento de Proteção Individual e EPC- Equipamento de Proteção Coletiva; Mapa de Riscos; Proteção Contra Incêndios; Noções de Preservação da Saúde:PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais nas atividades laborais de gastronomia; PCMSO- Programa de controle médico de saúde ocupacional; LTCAT- Laudo técnico das condições ambientais do trabalho.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Conhecer as normas técnicas que regulam a segurança no trabalho;

2. Aplicar os conceitos de prevenção de acidentes, preservação do meio ambiente e da Saúde;
3. Obter noções sobre a Segurança do Trabalho em Geral, no Brasil e no Mundo, reconhecendo sua importância;
4. Prover o Suporte Teórico e Prático sobre Equipamentos de proteção Individual e Coletivo;
5. Entender a estrutura de programas de segurança e saúde do trabalho (PPRA, PCMSO, LTCAT)
6. Conhecer e diferenciar os tipos de acidente do trabalho.
7. Discutir aspectos relacionados a segurança do trabalho na atividade laboral de gastronomia;
8. Compreender e reconhecer os riscos nos locais de trabalho.
9. Identificar, caracterizar e prevenir os riscos nos locais de trabalho.
10. Aplicar os principais tipos de controle de riscos ocupacionais nas atividades laborais de gastronomia.

#### **METODOLOGIA**

- Aulas, teórico-práticas em ambiente multicomponente curricular, para a investigação, reflexão e elaboração do conhecimento e exercício do poder crítico; Realizar visita técnica visando solidificar o aprendizado acadêmico do aluno com o campo técnico de aplicação das normas e procedimentos de segurança do trabalho.

#### **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);
- Resolução de situação problema e relatórios técnicos

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

<b>Conteúdo</b>	<b>C. H. (h/r)</b>
<b>FUNDAMENTOS:</b>	
1. O sentido de trabalho;	<b>2</b>
2. Conceito de segurança e saúde para a OIT e OMS;	<b>2</b>
3. Histórico da segurança e saúde do trabalho e o papel do sindicato e sua Representatividade para os trabalhadores;	<b>2</b>
4. Legislação de Segurança e Saúde do Trabalho no Brasil e no Mundo;	<b>2</b>
5. Conceito de Acidente e doença do Trabalho; Acidentes com afastamento e sem afastamento nas atividades laborais de gastronomia	<b>2</b>
<b>APLICAÇÕES DE SEGURANÇA E MEDICINA NO TRABALHO</b>	
6. Riscos ocupacionais (riscos químicos, físicos, biológicos, riscos ergonômicos e de acidentes);	<b>4</b>
7. Mapa de riscos nos ambientes de trabalho de gastronomia	<b>2</b>

8. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA;	2
9. Equipamento de Proteção Individual e Coletiva (EPI e EPC) nas atividades laborais de gastronomia	2
10. Acidentes comuns nas áreas nas atividades laborais de gastronomia	2
11. Noções básicas de Proteção Contra Incêndios na cozinha;	3
<b>PROGRAMAS DE SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHO</b>	
12. Sistema de Gestão Integrado (Qualidade, Meio ambiente e Segurança do Trabalho);	2
13. Programas de Segurança, Saúde e Meio ambiente;	2
14. PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais nas atividades laborais de gastronomia	3
15. PCMSO- Programa de controle médico de saúde ocupacional nas atividades laborais de gastronomia	2
16. LTCAT- Laudo técnico das condições ambientais do trabalho nas atividades laborais de gastronomia	3
17. Laudo técnico de periculosidade	3

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BARSANO, Paulo Roberto. **Higiene e segurança do trabalho**. 1. ed. – São Paulo: Érica, 2014.
- BRASIL. **Manuais de Legislação: segurança e medicina do trabalho**. 75. ed. - São Paulo: Atlas, 2015.
- CAMPOS, A. A. M.-CIPA, **Uma Nova Abordagem**.22. ed. Editora SENAC – São Paulo, 2014.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- AMORIM JUNIOR, Cléber Nilson. **Segurança e saúde no trabalho: princípios norteadores**. – São Paulo: LTR, 2013.
- BARSANO, Paulo Roberto. **Segurança do trabalho: guia prático e didático**. 1. ed. – São Paulo: Érica, 2012.
- PAOLESCHI, Bruno. **CIPA: guia prático de segurança do trabalho**. 1.ed. – São Paulo: Érica, 2009.
- SALIBA, Tuffi Messias. **Manual Prático de Higiene Ocupacional e PPRA: avaliação e controle dos riscos ocupacionais**. 5. ed. – São Paulo: LTr, 2014.
- ANTUNES, Ricardo. **A dialética do trabalho**. 1. ed - São Paulo: Expressão Popular, 2004.
- FUNDACENTRO; Mtb. **Polícia e Acidente do Trabalho**, São Paulo: 1998. 37p.

#### DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

\_\_\_\_\_  
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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
CTG.07	<b>Metodologia da Pesquisa Científica</b>				<b>40</b>	<b>40</b>	<b>1º</b>

<b>Pré-requisitos</b>	Não	<b>Co-Requisitos</b>	Não
-----------------------	-----	----------------------	-----

**EMENTA**

A organização do tempo; o currículo lattes; como pesquisar; o fichamento; o resumo; a apresentação oral; o relatório técnico e o experimento; os métodos de pesquisa; o projeto de pesquisa; o artigo científico; a comunicação científica.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

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

- Conhecer e usar os fundamentos, os métodos e as técnicas de elaboração da pesquisa científica.
- Compreender e empregar as diretrizes do trabalho científico para formatação, indicação de

citações, uso de fontes de informação e organização de referências.

- Ampliar o domínio de conhecimento sobre gêneros textuais acadêmicos.
- Elaborar e apresentar resultado de pesquisa em formato de artigo científico.

## METODOLOGIA

Aulas expositivas, estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários, trabalho em grupo.

Utilização de quadro branco, pincel, cópias, livros, *notebook* e projetor multimídia.

## AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada através de forma contínua através da produção de gêneros textuais acadêmicos escritos e orais.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
<b>UNIDADE I</b>	20
• A organização do tempo e o currículo lattes.	2
• Como pesquisar: buscando fontes confiáveis.	2
• O fichamento e o resumo.	2
• A apresentação oral.	4
• O relatório técnico e o experimento.	4
• Os métodos de pesquisa.	4
<b>UNIDADE II</b>	20
• O projeto de pesquisa.	4
• O artigo científico.	12
• A comunicação científica.	4

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

MARQUES, A. S.; WALLIMAN, N. **Métodos de Pesquisa** - Coleção Homem, Cultura e

Sociedade. São Paulo: Saraiva, 2015.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

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

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

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

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

---

**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL	C. H. TOTAL	Período
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
CTG.08	Higiene, legislação e manipulação de alimentos				40	40	1º

<b>Pré-requisitos</b>	Não	<b>Co-Requisitos</b>	Não
-----------------------	-----	----------------------	-----

**EMENTA**

Estudo da qualidade sanitária dos alimentos, com ênfase nos perigos biológicos. Caracterização dos microrganismos importantes em alimentos e fatores envolvidos no seu crescimento. Reflexão sobre os indicadores da avaliação microbiológica de alimentos. O estudo sobre o sistema de Análise de Perigos e Pontos críticos de Controle. Avaliação da epidemiologia das doenças transmitidas por água e alimentos e a intervenção do nutricionista em nível individual e coletivo. Estudo sobre o sistema de vigilância sanitária. Perigos em Alimentos, Doenças transmitidas por alimentos (DTA) e a legislação pertinente e vigilância sanitária.

**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, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

## AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada através da aplicação de provas teóricas e de forma contínua.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
<b>UNIDADE I</b>	20
● Estudo genérico dos microrganismos importantes em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos relacionados ao crescimento microbiano nos alimentos.	4
● Indicadores da qualidade higiênico-sanitária de alimentos: coliformes totais, coliformes fecais, bactérias aeróbias mesófilas, bolores e leveduras, enterococos, outros.	4
● Padrões microbiológicos em alimentos.	4
● Legislação e métodos oficiais.	4
● Água de consumo: fontes, tratamento, padrões de potabilidade.	4
<b>UNIDADE II</b>	20
● Análise bacteriológica. Contaminação, deterioração e preservação de leite e derivados; carnes e derivados; aves e ovos; pescados; alimentos enlatados; vegetais.	4
● Contaminantes químicos em alimentos. Enfermidades de origem alimentar. Investigação epidemiológica de surtos de toxinfecção alimentar.	4
● Educação em higiene dos alimentos	4
● Sistema de vigilância sanitária de alimentos	4
● O sistema HACCP como ferramenta de gestão para a produção segura de alimentos.	4

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

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

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

RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

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

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

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

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

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

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓ  
RIO

ELETIV  
O

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG09	<b>Garde Manger</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>1º</b>

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Desenvolvimento de habilidades em técnicas básicas da cozinha fria profissional, da capacidade de reconhecer utensílios e insumos e executar o mise en place e preparos de saladas, patês, terrines, mousses, canapés, acepipes e entradas. Produzir molhos frios e emulsionados. Vivencia a organização da estrutura do setor responsável pelas preparações frias, conhecido como garde manger em cozinhas profissionais contemporâneas. Elaboração de receituário de preparações do garde manger.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

11. Conhecer os principais vegetais consumidos da cozinha fria
12. Conhecer os principais queijos e embutidos utilizados em uma mesa de frios
13. Identificar as principais características das saladas clássicas
14. Executar preparos de saladas, patês, terrines, canapés, mousses, acepipes e entradas
15. Elaborar cardápio com preparações de garde manger

**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

Conteúdo	C. H. (h/r)
<p><b>Unidade I – Classificação e Identificação dos Ingredientes da cozinha fria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer e utilizar os tipos de alimentos típicos da cozinha fria como: verduras, legumes, frutas e hortaliças.</li> <li>• Conhecer os principais tipos de queijos e embutidos e suas variadas formas de utilização.</li> </ul>	06
<p><b>Unidade II – Técnicas de Preparo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar as técnicas de higienização dos vegetais e proceder com técnicas clássicas de produção de conservas, patês, terrines, galantines, sopas frias e hot d'ouvres, sanduíches e acepipes utilizando o conhecimento sobre as matérias primas e princípios físico-químicos de conservação e transformação dos alimentos.</li> <li>• Produzir as principais saladas clássicas</li> <li>• Preparar os principais molhos frios emulsionados</li> </ul>	16
<p><b>Unidade III – Garde Manger na contemporaneidade -</b> Conhecer e aplicar técnicas contemporâneas do garde manger, para a elaboração de ares e espumas, emulsões, géis e mousses e demais tendências da cozinha fria nacional e internacional.</p>	08

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger**: a arte e o ofício da cozinha fria . 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2014. 708 p. ISBN: 9788539606092
- ELLIOT, R. **101 Dicas Essenciais de Legumes e Verduras**. SÃO PAULO: EDIOURO, 1998. 72 p. ISBN : 850000466
- FARROW ,J. **Molhos**. Editora Manole, 2004. 128 P. ISBN: 9788520422229

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CARVALHO R. **Cozinha Fria**: da ornamentação à execução do cardápio. ED. Érica. 2014.

- CORDON BLEU COOKERY SCHOOL. **Receitas caseiras: molhos.** [S. l.]: H. F. Ullmann, c2006. 64 p. (Le Cordon Bleu. Receitas caseiras)
- ARUMUGAM, N. **1000 Molhos:** para pratos salgados e doces. Quarto publishing. 2014. 288 p. ISBN: 987-0857623584.
- KINDERSLEY, D. **O Grande Livro dos Ingredientes.** Publifolha, 2011. 544 p. ISBN: 978-8579143113
- WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. **Todas as Técnicas Culinárias.** São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 p. ISBN: 978-8527902953

**DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

--

---

**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓ  
RIO

ELETIV  
O

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.10	<b>Massas, Molhos e Risotos</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>1º</b>

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Selecionar ingredientes, modos de preparo, técnicas e boas práticas com relação a insumos utilizados em preparos de massas, molhos e risotos utilizados em unidades alimentares; desenvolver habilidade no manuseio e confecção de massas frescas, secas e recheadas; desenvolver técnicas de preparo de risotos e dos molhos clássicos de base clara e escura. Desenvolver recheios e guarnições para as preparações.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

16. Conhecer os principais ingredientes para a produção de massas, molhos e risotos;
17. Identificar os principais equipamentos e utensílios para a produção de massas;
18. Produzir massas frescas, secas e recheadas;
19. Compreender o processo de produção base para risotos;

- 20. Conhecer a nomenclatura e terminologia das massas típicas italianas;
- 21. Diferenciar os principais molhos básicos da cozinha;
- 22. Compreender a função dos elementos espessantes, aromatizantes e saborizantes em molhos.

### 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

Conteúdo	C. H. (h/r)
<b>I Unidade- Fundamentos das Massas, Molhos e Risotos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principais utensílios e ingredientes para a produção de massas e molhos</li> <li>• Tipos de farinha para a produção de massas;</li> <li>• Tipos de arroz para a produção de risoto;</li> <li>• Terminologia e classificação das massas italianas;</li> <li>• Bases da produção de molhos clássicos.</li> </ul>	<b>06</b>
<b>II Unidade – Massas e Molhos</b>	
Técnicas Básicas para:	
Massas	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Massas Frescas</li> <li>• Massas Grano-duro</li> <li>• Massa Secas</li> <li>• Massas Recheadas</li> <li>• Nhoque e Polenta</li> <li>• Massas coloridas e aromatizadas</li> </ul>	
Molhos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demiglace</li> <li>• Béchamel</li> <li>• Velouté</li> <li>• Vermelho</li> <li>• Pesto</li> <li>• Derivados e Contemporâneos</li> </ul>	<b>20</b>
<b>III Unidade – Risotos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risoto de vegetais</li> <li>• Risoto ao Funghi</li> <li>• Risoto de carne</li> </ul>	<b>04</b>

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- BOCCATO, A. **Risotos: 50 receitas.** Editora Senac. 2013, 114p. ISBN: 8539604124.
- PARAGON. **O Grande Livro das massas.** Editora Paragon, 2012.
- FARROW ,J. **Molhos.** Editora Manole, 2004. 128 P. ISBN: 9788520422229

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- MAGNOLINI, M. **Enciclopédia da gastronomia italiana.** Editora Senac. 2015, 466 p. ISBN 8539608243.
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional.** São Paulo, Senac. 2010.
- CORDON BLEU COOKERY SCHOOL. **Receitas caseiras: molhos.** [S. l.]: H. F. Ullmann, c2006. 64 p. (Le Cordon Bleu. Receitas caseiras)
- ARUMUGAM, N. **1000 Molhos: para pratos salgados e doces.** Quarto publishing. 2014. 288 p. ISBN: 987-0857623584.
- BOCCATO, ANDRÉ. **Massas Gourmet.** São Paulo: Editora Senac, 2015.

**DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

---

**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.11	Ética Profissional e Comportamento Organizacional	2		2	40	2º.

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Moral. Desenvolvimento moral. Ética. Concepções éticas. A ética no mundo do trabalho. Ética empresarial. Código de ética profissional. A comunicação nas organizações. Liderança e poder nas organizações. Relações interpessoais e conflitos nas organizações. Cultura e mudança organizacional

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Compreender as diversas concepções éticas.  
Conhecer a formação do desenvolvimento ético e moral.  
Desenvolver a capacidade de aplicar os conceitos aprendidos numa prática profissional ética.  
Compreender a importância dos processos de liderança, motivação, comunicação e gestão de conflitos para a efetividade organizacional.

**METODOLOGIA**

1. Aulas expositivas
2. Dinâmicas de grupo
3. Estudo de casos
4. Debate de textos
5. Apresentação e discussão de filmes
6. Exercícios e trabalhos em grupo e individuais
7. Grupos de reflexão

### AVALIAÇÃO

A avaliação se dará como um processo contínuo, com alguns momentos de culminância que serão realizados por intermédio de avaliações escritas individuais, seminários em grupo e trabalhos escritos.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

<b>Conteúdo</b>	<b>C. H. (h/r)</b>
Unidade I	
Apresentação da disciplina. Integração grupal.	<b>02</b>
é moral. Senso moral.	<b>04</b>
envolvimento moral na infância.	<b>04</b>
relação a Ética.	<b>02</b>
organizações.	<b>04</b>
Códigos de ética profissional.	<b>04</b>
Unidade II	
Processo da comunicação humana.	
comunicação humana nas organizações.	<b>04</b>
estrutura organizacional.	<b>04</b>
liderança e negociação nas organizações.	<b>04</b>
inovação e mudança organizacional.	<b>04</b>
	<b>04</b>
	<b>04</b>

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- ROBBINS, Stephen Paul; JUDGE, Timothy A.; SOBRAL, Filipe. **Comportamento Organizacional: Teoria e prática no contexto brasileiro**. 14 ed. São Paulo: Pearson, 2010.
- SOTO, E. **Comportamento Organizacional: o impacto das emoções**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.
- THIRY-CHERQUES, Hermano Roberto. **Ética para Executivos**. Rio de Janeiro: Fundação Getulio Vargas, 2008.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- BERGAMINI, C.W. **Psicologia Aplicada à Administração de Empresas**. São Paulo: Atlas, 2015.
- MINICUCCI, Agostinho. **Relações Humanas: Psicologia das relações interpessoais**. São Paulo; Atlas, 2014 NALINI, José Renato. **Ética geral e profissional**. São Paulo: RT, 2006.
- RODRIGUEZ, Martins. **Ética e responsabilidade social nas empresas**. São Paulo: Elsevier.2005.
- SROUR, R. H. **Poder, Cultura e Ética nas Organizações** . Rio de Janeiro, Campus: 1988
- SROUR, Robert Henry. **Ética empresarial: a gestão da reputação: posturas responsáveis**. São Paulo: Campus, 2003.

**DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

--

---

**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
CTG.1 2	Planejamento físico-funcional em serviços de alimentação				40	40	2º

<b>Pré-requisitos</b>	Não	<b>Co-Requisitos</b>	Não
-----------------------	-----	----------------------	-----

**EMENTA**

Estudo preliminar aos projetos de serviços de alimentação, do planejamento físico de serviços de alimentação - normas e padrões de construção e instalação. Estabelecimento do planejamento e organização do trabalho em serviços de alimentação.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

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

- Caracterizar as principais áreas de trabalho (estrutura física, localização, características de construção, dimensões, etc.) que constituem um serviço de alimentação;

- Relacionar e situar os equipamentos e utensílios nas áreas de trabalho;
- Estudar a ergonomia e suas principais características;

## METODOLOGIA

Aulas expositivas, estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

## AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada através da aplicação de provas teóricas e de forma contínua.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

**CH**

<b>UNIDADE I</b>		20
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planejamento físico, funcional, ambiental e ergonômico.</li> <li>• Dimensionamento de equipamentos, mobiliários e utensílios.</li> </ul>	10	10
<b>UNIDADE II</b>		20
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema de distribuição de refeições</li> <li>• Legislação pertinente.</li> </ul>	10	10

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração. 4ed. São Paulo: Manole, 2002.
- 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.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- KIMURA, A.Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Ed. Varela, 2003.
- ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Editora Metha, 2007.
- TEIXEIRA, S., MILET, Z., CARVALHO., BISCONTINI, T.M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010.
- RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.
- SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: Guia prático para elaboração. São Paulo: Rocca, 2008.

5

---

**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.13	Habilidades e técnicas para Pescados e Charcutaria	1	1	2	40	2º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Estudos sobre as carnes bovina, suína, ovina e aves, abordando aspectos históricos sobre o consumo, a definição, classificação, composição, estrutura e conservação. Construção de habilidades práticas pertinentes aos cortes gastronômicos, preparos e técnicas de cocção

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Adquirir conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas para peixes e frutos do mar;
2. Adquirir conhecimentos teóricos e práticos sobre a charcutaria;
3. Identificar e manipular corretamente os cortes, bem como conhecer métodos de conservação e armazenamento de peixes e frutos do mar;

4. Conhecer e aplicar métodos e técnicas de charcutaria;
5. Conhecer e harmonizar ervas, especiarias e temperos para peixes e frutos do mar;
6. Criar e/ou executar preparações.
7. Elaborar produtos de charcutaria;
8. 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

Conteúdo	C. H. (h/r)
<b>Charcutaria</b>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e consumo</li> <li>• Classificação</li> <li>• Técnicas para elaboração de produtos de charcutaria</li> </ul>	
<b>Peixes</b>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>Histórico e consumo</li> <li>Classificação</li> <li>Características da Carne</li> <li>Aplicações Gastronômicas</li> </ul>	
<b>Crustáceos</b>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>Histórico e consumo</li> <li>Classificação</li> <li>Características da Carne</li> <li>Aplicações Gastronômicas</li> </ul>	
<b>Moluscos</b>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>Histórico e consumo</li> <li>Classificação</li> <li>Características da Carne</li> <li>Aplicações Gastronômicas</li> </ul>	
<b>Anfíbios</b>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>Histórico e consumo</li> <li>Classificação</li> <li>Características da Carne</li> <li>Aplicações Gastronômicas</li> </ul>	

<b>Prática – Charcutaria</b>	06
<b>Prática – Peixes</b>	06
<b>Prática – Crustáceos</b>	04
<b>Prática – Moluscos</b>	02
<b>Prática – Anfíbios</b>	02

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.
- GISSLEN, W. **Culinária profissional**. 6. ed. Tradução de: Lorecy Scavarazzini, Maria Augusta R. Tedesco, Marlene Deboni. Barueri, SP: Manole, 2012.
- KOVESI, B. et al. **400 g Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362 p. (Hotelaria) ISBN 978-85-7061-520-6.
- RIPPINGTON, N. **Curso introdutório de Chef profissional**. São Paulo: Manole, 2014.
- FARROW, J. **Escola de Chefs**. São Paulo: Manole, 2009.
- WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu. **Todas as Técnicas Culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2007. 6ª edição. 351 pág
- RAIGORODSKY, Breno. **Embutidos: da sobrevivência à gastronomia**. São Paulo, SP: SENAC, 2011. 152p. ISBN 9788539601066

#### **DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

--

\_\_\_\_\_  
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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.14	Cozinha sul-americana	1	1	2	40	2º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Estudo do Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas culinárias, principais regiões gastronômicas e principais preparações da Argentina, Chile, Peru, Colômbia, Venezuela, Bolívia, Uruguai, Paraguai, Guianas, Suriname e Equador.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Saber diferenciar as principais cozinhas sul-americanas;
2. Conhecer as principais técnicas culinárias adotadas nos diversos países estudados;
3. Conhecer a cultura gastronômica dos países abordados;
4. Conhecer as principais preparações clássicas de cada país estudado;
5. Transmitir informações decorrentes das principais correntes gastronômicas do mundo e,
6. Enfatizar aspectos históricos, culturais e gastronômicos das principais cozinhas

- estudadas;
7. Promover o conhecimento básico das preparações mais importantes de cada país e suas técnicas culinárias específicas.

### 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

Conteúdo	C. H. (h/r)
<b>Argentina</b>	04
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Chile</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Peru</b>	04
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Uruguai e Paraguai</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Colômbia</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Equador</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> </ul>	

• Principais preparações	
<b>Venezuela e Bolívia</b>	02
• Histórico e evolução como cozinha	
• Principais produtos e técnicas	
• Principais regiões e sua gastronomia Principais preparações	
<b>Guianas e Suriname</b>	02
• Histórico e evolução como cozinha	
• Principais produtos e técnicas	
• Principais regiões e sua gastronomia	
• Principais preparações	
<b>Prática – Argentina</b>	04
<b>Prática – Chile</b>	02
<b>Prática – Peru</b>	04
<b>Prática – Uruguai e Paraguai</b>	02
<b>Prática – Colômbia</b>	02
<b>Prática – Equador</b>	02
<b>Prática – Venezuela e Bolívia</b>	02
<b>Prática – Guianas e Suriname</b>	02

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- MORALES, M. **Ceviche – Culinária peruana tradicional e contemporânea**. Ed. Publifolha. 2014.
- GISSLEN, W. **Culinária profissional**. 6. ed. Tradução de: Lorecy Scavarazzini, Maria Augusta R. Tedesco, Marlene Deboni. Barueri, SP: Manole, 2012.
- FRANKEMOLLE, G.; WINNEWISSER. **América**. São Paulo: Dinalivro Edições, 2009.
- DALBY, A. **Sabores perigosos: a história das especiarias**. São Paulo: SENAC, 2009.
- FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

#### DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

--

\_\_\_\_\_  
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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

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				
CTG.15	Cozinha Clássica	-	-		80	80	2º

<b>Pré-requisitos</b>	---	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	-----	----------------------	------

**EMENTA**

Aspectos Culturais e Históricos da Gastronomia denominada Clássica (França e Itália) e da cozinha mediterrânea (Espanha, Grécia, Marrocos). Por proximidade gastronômica será estudada a cozinha Portuguesa também. Influências obtidas através do comércio e das expansões territoriais, o alimento como patrimônio local e as divisões destas cozinhas

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Saber diferenciar as principais cozinhas das regiões apresetnadas;

- 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

<b>COZINHA FRANCESA</b>	20
HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA	
PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS	
PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA	
Principais preparações	
<b>COZINHA ITALIANA</b>	16
HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA	
PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS	
PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA	
Principais preparações	28
<b>Cozinha Mediterrânea</b>	
DEFINIÇÃO DE COZINHA MEDITERRÂNEA	
HISTÓRICO E DELIMITAÇÃO POR PRODUTO E REGIÃO	
COZINHA ESPANHOLA	
COZINHA GREGA	16
COZINHA MARROCOS	
PRINCIPAIS PREPARAÇÕES DESTAS REGIÕES	
<b>Cozinha Portuguesa</b>	
HISTÓRICO E EVOLUÇÃO COMO COZINHA	
PRINCIPAIS PRODUTOS E TÉCNICAS	
PRINCIPAIS REGIÕES E SUA GASTRONOMIA	
Principais preparações	

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- DALBY, A. **Sabores Perigosos: A História das Especiarias** São Paulo: Senac SP, 2009
- SEBESS, M. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: Senac SP, 2007
- WAYNE, G. **Culinária Profissional**, Barueri- SP, Manole, 2012

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- ASSIS, K. **Viajando na Cozinha: Dicas, Truques e Receitas**. São Paulo: Editora Senac, 2006.
- ARAÚJO, M. C. W. Et al, **Alquimia dos Alimentos**, Senac, 2009
- FARROW, Joanna., **Escola de Chefs**, Barueri – SP, Manole, 2009
- MONTANASSI, M, **Comida Como Cultura**, São Paulo – SP, Senac SP, 2010
- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M., **História da Alimentação**, São Paulo, São Paulo Estação Liberdade, 1998

---

**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓ  
RIO

ELETIV  
O

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.16	<b>Panificação</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>80</b>	<b>2º</b>

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**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. Preparação de panificação brasileira, das Américas, europeia, francesa, italiana, mediterrânea e asiática

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

8. Conhecer o perfil histórico da confeitaria
9. Reconhecer os principais utensílios e ingredientes da confeitaria
10. Identificar as principais características dos cremes cozidos, frios, à base de manteiga e merengues.
11. Identificar as principais características das massas quebradas, espumosas, aeradas, phylo e

fermentadas doces.  
12. Preparar as massas e cremes básicos da confeitaria clássica

#### 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

<p><b>I Unidade- Fundamentos da Panificação</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• História da panificação.</li> <li>• Os tipos e partes dos grãos de trigo.</li> <li>• Ingredientes básicos da panificação</li> <li>• Ingredientes enriquecedores na panificação</li> <li>• Legislação e atribuições do pão como produto.</li> <li>• Processos básicos de produção.</li> <li>• Métodos de mistura das massas fermentadas.</li> <li>• Ingredientes enriquecedores.</li> <li>• Líquidos em panificação.</li> <li>• O fermento na panificação.</li> <li>• Melhoradores de massa: naturais e químicos.</li> </ul>	<p><b>20</b></p>
<p><b>II Unidade – Padaria Brasileira</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pães salgados</li> <li>• Pães doces</li> <li>• Pães fritos</li> <li>• Broas</li> <li>• Pães recheados</li> </ul>	<p><b>30</b></p>
<p><b>III Unidade – Padaria Internacional (pães e panificáveis típicos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Américas</li> <li>• Europa</li> <li>• França</li> <li>• Itália</li> <li>• Mediterrânea</li> <li>• Asiática</li> </ul>	<p><b>30</b></p>

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- VIANNA, F. S. V. **Manual prático da panificação senac**. Editora Senac. 2018. 350p. ISBN: 9878539609246.
- GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole. 800 p. ISBN:

9788520428504.

- KALANTY, M. **Como Assar Pães - As Cinco Famílias de Pães**. Editora: Senac São Paulo. 531p. ISBN: 9788539601820

#### **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 85-7458-1518
- CANELLA-RAWLS, S. **Pão: arte e ciência** . 3. ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2009. 338 p. ISBN 978-85-7359-889-6
- BERTINET, R. **Pães: Deliciosos, Simples e Contemporâneos**, São Paulo, Ed. Marco Zero, 2013

#### **DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

\_\_\_\_\_  
**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

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				
CTG.17	Cozinha Brasileira	-	-		80	80	3

<b>Pré-requisitos</b>	---	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	-----	----------------------	------

**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:

1. Conhecer o histórico da cozinha brasileira, suas raízes e cozinhas mães;
2. Conhecer e entender as influências de outras culturas posteriores e sua participação na formação da cultura alimentar nacional;
3. Conhecer as particularidades de técnicas e ingredientes das cozinhas regionais do Brasil;
4. Pesquisar e aprofundar os conhecimentos sobre as cozinhas das regiões brasileiras;
5. Desenvolver de forma mais próxima ao original as receitas mais representativas das cozinhas de cada uma dessas regiões
6. Degustar de forma crítica as preparações realizadas analisando os fatores teóricos absorvidos anteriormente
- 7.

## 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><b>UNIDADE I – HISTÓRICO E EVOLUÇÃO DA COZINHA BRASILEIRA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Linha do Tempo da gastronomia brasileira</li> <li>● Troca de influências entre Portugueses e indígenas, a primeira missigenação</li> <li>● A chegada dos escravos e a criação da cultura alimentar brasileira</li> <li>● O ciclo do açúcar e do ouro e suas influências na gastronomia</li> <li>● Influência gastronômica dos migrantes ao longo da história</li> <li>● Situação Atual da Gastronomia Brasileira no Brasil e no mundo</li> </ul>	4
<p><b>UNIDADE II – DIVISÕES REGIONAIS DA COZINHA BRASILEIRA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● A DIVISÃO POLÍTICO SOCIAL DO BRASIL</li> <li>● Diferenças climáticas e sociais entre as regiões do Brasil</li> <li>● Influências históricas presentes na diferença de preparações entre as regiões do Brasil</li> <li>● Especificidades das cozinhas Regionais</li> </ul>	4
<p><b>UNIDADE III – PRÁTICAS DE COZINHA DA REGIÃO CENTRO-OESTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Influência do Pantanal na Cozinha do Centro-Oeste</li> <li>● Preparações típicas da Região do Goiás Mato Grosso e Mato Grosso do Sul</li> </ul>	12
<p><b>Unidade IV – Práticas de Cozinha da Região Sudeste</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Micro Regiões gastronômicas dentro da Região Sudeste</li> <li>8. A cozinha de Fazenda – Cozinha Típica Mineira</li> <li>9. A cozinha Praiana – Cozinha típica do Espírito Santo</li> <li>10. A Cozinha Típica Paulista e Carioca.</li> <li>11. A cozinha cosmopolita - Perfil atual das Cozinhas Paulistas e Cariocas</li> </ol>	16
<p><b>UNIDADE V – PRÁTICAS DE COZINHA DA REGIÃO SUL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● A utilização da Carne como elemento de destaque na cozinha do Sul</li> <li>● A cozinha dos Pampas – Cozinha Típica Gaúcha</li> <li>● Técnicas e preparações das Cozinhas de Santa Catarina e Paraná <ul style="list-style-type: none"> <li>● Histórico e técnicas de preparo do Churrasco Gaúcho</li> </ul> </li> </ul>	8
<p><b>UNIDADE VI – HISTÓRICO E EVOLUÇÃO GASTRONÔMICA NO NORTE DO PAÍS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● COLONIZAÇÃO DO NORTE DO BRASIL</li> <li>● Demarcação da Região Norte</li> </ul>	12

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Coletismo Indígena, Missões e Fundação das Principais Cidades do Norte do Brasil</li> <li>● Aspectos Culturais da Alimentação Indígena repassados aos colonos</li> <li>● Utilização da Macaxeira</li> </ul>	
<b>UNIDADE VII – NORDESTE, CULTURA E ALIMENTAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● MÉTODOS DE COLONIZAÇÃO APLICADOS NO NORDESTE</li> <li>● A Influência dos Engenhos de Açúcar</li> <li>● Marcas da presença dos Escravos na Alimentação Nordestina</li> <li>● Tabuleiros e Iguarias, a Região dos doces</li> <li>● Nordeste Turístico e Influências da nova gastronomia na alimentação Tradicional</li> <li>● Comidas Sazonais (Festejos populares)</li> </ul>	24

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

<ul style="list-style-type: none"> <li>● FERNANDES, Caloca. <b>Viagem Gastronômica através do Brasil</b>. 7 ed. São Paulo: Senac Ed. 2005, 205p.</li> <li>● DORIA, C. A. <b>Formação da Culinária Brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira</b>, São Paulo, Editora Três Estrelas, 2014</li> <li>● FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. <b>Gastronomia no Brasil e no mundo</b>. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.</li> </ul>
--

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<ul style="list-style-type: none"> <li>● LODY, Raul (Org.). <b>À mesa com Gilberto Freyre</b>. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004.</li> <li>● LODY, Raul. <b>Brasil Bom de Boca: Temas da Antropologia d alimentação</b>. São Paulo: Senac São Paulo, 2008</li> <li>● FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. <b>História da Alimentação</b>. São Paulo: Estação Liberdade, 1998</li> <li>● CAVALCANTI, M.L.M., <b>Esses Pratos Maravilhosos e seus nomes esquisitos</b>, Recife, Recife: Casa Publicadora Brasileira, 2013</li> <li>● MONTANASSI, M.. <b>Comida Como Cultura</b>, São Paulo , SENAC – SP, 2010</li> </ul>
--

\_\_\_\_\_  
**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.18	Cozinha centro e norte-americana	1	1	2	40	3º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

México, Estados Unidos da América, Canadá, Panamá, Costa Rica, Porto Rico, Honduras, Nicarágua, Belize, Guatemala, El salvador, Cuba, Jamaica e Ilhas Caribenhas: Histórico e evolução como cozinha, Principais produtos e técnicas, Principais regiões e sua gastronomia, Principais preparações.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

13. Saber diferenciar as principais cozinhas caribenhas e norte-americana;
14. Conhecer as principais técnicas culinárias adotadas nos diversos países estudados;
15. Conhecer a cultura gastronômica dos países abordados;
16. Conhecer as principais preparações clássicas de cada país estudado;
17. Transmitir informações decorrentes das principais correntes gastronômicas do mundo e,

18. Enfatizar aspectos históricos, culturais e gastronômicos das principais cozinhas estudadas;
19. Promover o conhecimento básico das preparações mais importantes de cada país e suas técnicas culinárias específicas.

#### 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

Conteúdo	C. H. (h/r)
<b>México</b>	04
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Estados Unidos da América</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Canadá</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Panamá, Costa Rica e Porto Rico</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Honduras e Nicarágua</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Belize, Guatemala e El salvador</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Cuba</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> </ul>	
<b>Jamaica</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Ilhas Caribenhas</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Prática – México</b>	04
<b>Prática – Estados Unidos da América</b>	02
<b>Prática – Canadá</b>	02
<b>Prática – Panamá, Costa Rica e Porto Rico</b>	02
<b>Prática – Honduras e Nicarágua</b>	02
<b>Prática – Belize, Guatemala e El salvador</b>	02
<b>Prática – Cuba</b>	02
<b>Prática – Jamaica</b>	02
<b>Prática – Ilhas Caribenhas</b>	02

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- MONTANARI, M. (Org.). **O mundo na cozinha: História, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.
- HICKS, R. **Cozinha mexicana**. [S.l.]: Editora LISMA, 2005.
- BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México**. 2. ed. São Paulo: SENAC Nacional, 2004.
- MODESTO, Maria de Lourdes. **Cozinha Caribenha**. Portugal: Verbo, 2009. 96p. ISBN: 9789722226936
- FRANKEMOLLE, G.; WINNEWISSER. **América**. São Paulo: Dinalivro Edições, 2009.

**DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

\_\_\_\_\_  
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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.19	Cozinha Oriental e do Oriente médio	1	1	2	40	3º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Estudo do Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas culinárias, principais regiões gastronômicas e principais preparações da China, Japão, Coréias, Mongólia, Taiwan, Hong Kong, Macau, Turquia, Síria, Líbano e Palestina, perpassando pela Cozinha Judaica Cozinha árabe.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Saber diferenciar as principais cozinhas Orientais e do Oriente médio;
2. Conhecer as principais técnicas culinárias adotadas nos diversos países estudados;
3. Conhecer a cultura gastronômica dos países abordados;
4. Conhecer as principais preparações clássicas de cada país estudado;
5. Transmitir informações decorrentes das principais correntes gastronômicas do mundo e,

6. Enfatizar aspectos históricos, culturais e gastronômicos das principais cozinhas estudadas;
7. Promover o conhecimento básico das preparações mais importantes de cada país e suas técnicas culinárias específicas.

#### 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

Conteúdo	C. H. (h/r)
<b>China</b>	03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Japão</b>	03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Coreias</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Mongólia, Taiwan, Hong Kong e Macau</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Turquia</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Cozinha árabe</b>	03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Síria, Líbano e Palestina</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Cozinha judaica</b>	03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Prática – China</b>	04
<b>Prática – Japão</b>	04
<b>Prática – Coreias</b>	02
<b>Prática – Mongólia, Taiwan, Hong Kong e Macau</b>	02
<b>Prática – Turquia</b>	02
<b>Prática – Cozinha árabe</b>	02
<b>Prática – Síria, Líbano e Palestina</b>	02
<b>Prática – Cozinha Judaica</b>	02

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.
- RODRIGUES, M; WEBER, T (Coord). **O livro essencial da cozinha asiática**. São Paulo: Paisagem, 2008.
- YOUSSEF, L. M. **Larousse da Cozinha do Mundo: Oriente Médio, África e Índico**. São Paulo: Larousse, 2005.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- KANASHIRO, A. **Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania**. São Paulo: Larousse, 2005.
- WILSON, A. **Cozinha Japonesa e Coreana**. São Paulo: Editora Konemann, 2007.
- TANT, T. **A cozinha asiática**. Portugal: Ed. Estampa, 2007.
- CWIERTKA, J. K. **Moderna cozinha japonesa – comida, poder e identidade nacional**, São Paulo. Ed Senac, 2008
- PLAM, Mai. **Sabores do Oriente. Receitas da China, Cingapura, Coreia, Índia, Japão, Tailândia e Vietnã**. São Paulo: Publifolha, 2011.
- ATHAYDE, Beril Eraydin. **Os temperos da cozinha turca**. São Paulo: Addresses, 2012.
- MARANHÃO, Ricardo. **A influência Árabe na culinária brasileira**. São Paulo: Boccato, 2011.

#### DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

\_\_\_\_\_  
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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓ  
RIO

ELETIV  
O

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.20	Habilidades básicas em confeitaria	1	1	2	40	3º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Preparações da confeitaria nacional e internacional a partir das principais sobremesas clássicas. Elaboração e criação de produtos de confeitaria.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

8. Conhecer o perfil histórico da confeitaria
9. Reconhecer os principais utensílios e ingredientes da confeitaria
10. Identificar as principais características dos cremes cozidos, frios, à base de manteiga e merengues.

- |  |
|--|
| <p>11. Identificar as principais características das massas quebradas, espumosas, aeradas, phylo e fermentadas doces.</p> <p>12. Preparar as massas e cremes básicos da confeitaria clássica</p> |
|--|

### METODOLOGIA

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas, teórico-práticas em ambiente multicomponente curricular, para a investigação, reflexão e elaboração do conhecimento e exercício do poder crítico;</li> </ul> |
|--|

### AVALIAÇÃO

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliações escritas (questões subjetivas e /ou objetivas) e práticas;</li> <li>• Observações de comportamento e atitudes;</li> <li>• Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas)</li> </ul> |
|---|

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conteúdo	C. H. (h/r)
<p><b>I Unidade- Fundamentos da Confeitaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• História da confeitaria e origem das principais sobremesas;</li> <li>• Principais utensílios e ingredientes na confeitaria;</li> <li>• Tipos de açúcar, suas características e aplicações;</li> <li>• Técnicas de processamento dos ovos</li> <li>• Estrutura física e temperaturas de trabalho</li> <li>• Armazenamento de ingredientes</li> </ul>	<b>06</b>
<p><b>II Unidade – Massas e Cremes Básicos</b> Técnicas Básicas para: Massas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Massas Quebradas</li> <li>• Massas Espumosas e aeradas</li> <li>• Massa Phylo</li> <li>• Massas Fermentadas doces</li> </ul> <p>Cremes, Recheios e Merengues</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merengues: Suíço, Francês e Italiano</li> <li>• Cremes Cozidos: Confeiteiro (Pâtisserie), Mousseline, Inglês, Zabaione, Chiboust, Diplomate.</li> <li>• Cremes Frios: Chantilly, Bavaois, Amêndoas, Frangipane</li> <li>• Cremes de Manteiga: Pâte a bombe, creme de manteiga</li> <li>• Cremes Nacionais: Beijinho, Brigadeiro, Cupuaçu e Ninho</li> </ul>	<b>20</b>
<p><b>III Unidade – Açúcar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pontos de calda de açúcar</li> <li>• Compostas, geleias e coulis</li> <li>• Caldas, molhos e caramelos</li> </ul>	<b>04</b>

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole. 800 p. ISBN: 9788520428504.
- SEBESS, M. G. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. Editora Senac. 2010, 379 p. ISBN: 8574582875.
- COSTA, D.R. **Manual prático de confeitaria senac**. São Paulo : Editora Senac, 2018. 376 p. ISBN: 987-85-396-0923-9

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- SUAS, M. **Pâtisserie - Abordagem Profissional**. Editora: Cengage Learning. 712 p. ISBN: 9788522110780
- GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole.2011. 800 p. ISBN: 9788520428504.
- FARIAS, LUIZ. **Confeitaria Nacional. Conceitos, Receitas, Tendências**. Editora . LMA São Paulo. 2011.
- GALVEZ, M. C. P.; ELEUTÉRIO, H. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo: ÉRICA, 2014. 152 p. ISBN 978-85-3650-777-4
- DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2010. 224 p. ISBN 978-85-279-0334-9.

**DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

--

\_\_\_\_\_  
**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓ  
RIO

ELETIV  
O

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.21	Pastelaria e Lanches	1	1	2	40	3º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Técnicas de preparo dos principais recheios e produtos de pastelaria. Técnicas com uso de massa folhada. Preparo de lanches, sanduíches e salgados típicos do Brasil e da pastelaria internacional. Técnicas de fritura, empanamento e modelagem de salgados. Produção de hambúrguer e sanduíches contemporâneos. Estratégias de elaboração de cardápio de itens da pastelaria. Montagem de estrutura de buffet com itens de pastelaria Características dos óleos e gorduras e suas formas de utilização.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

13. Conhecer os principais ingredientes utilizados na pastelaria;
14. Compreender a estrutura dos principais tipos de sanduíches
15. Reconhecer os principais utensílios;
16. Produzir massas laminadas (folhadas), massas a choux, massas quebradas;

17. Preparar as massas e recheios básicos da pastelaria;  
18. Compreender a forma de exposição dos produtos de forma a valorizar suas características.

#### 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

Conteúdo	C. H. (h/r)
<b>I Unidade- Fundamentos da Pastelaria</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principais ingredientes utilizados na pastelaria e sua função</li> <li>• Estrutura das massas laminadas</li> <li>• Estrutura dos produtos de massa cozida</li> </ul>	<b>04</b>
<b>II Unidade – Folhados e Salgados</b> Técnicas de preparo básicas para: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recheio e modelagem</li> </ul> Principais tipos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Folhados</li> <li>• Salgados fritos</li> <li>• Salgados assados</li> </ul>	<b>28</b>
<b>III Unidade – Sanduíches; Hambúrgueres e Acompanhamentos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principais tipos de sanduíches nacionais e internacionais</li> <li>• Técnicas de preparo de pães para sanduíches</li> <li>• Técnicas de preparo de hambúrguer, fish burger e chicken burger</li> <li>• Batatas fritas e suas variações</li> </ul>	<b>08</b>

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- MANDEL, V. F. S. V. E. **Sanduíches especiais: Receitas clássicas e contemporâneas.** Editora: Senac. 2015. 168 p. ISBN: 9788539608973
- HUSBANDS, A. **O Hambúrguer perfeito.** Quarto Publishing. 208 p. ISBN: 0857625268.

- LADURÉE. **Salgados**. São Paulo : Editora Senac, 2011. 392 p. ISBN: 853960261X

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- SMALLWOOD, V. **Crie seu próprio sanduíche. Mais de 60.000 combinações**. Editora Quarto Publishing. 2016. 166p. ISBN 0857624032.
- GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole.2011. 800 p. ISBN: 9788520428504.
- FARIAS, L. **Confeitaria Nacional. Massa Folhada, do Canapé à Sobremesa**. Editora LMA. 2012. 128 p. ISBN 8564610027.
- . Editora . LMA São Paulo. 2011.
- GALVEZ, M. C. P.; ELEUTÉRIO, H. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo: ÉRICA, 2014. 152 p. ISBN 978-85-3650-777-4
- DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2010. 224 p. ISBN 978-85-279-0334-9.
- PASQUALI, Lorival. **Como montar uma pastelaria**. Florianópolis: SEBRAE, 2009.

**DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

---

**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL	C. H. TOTAL	Período	
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)		
CTG.22	Processamento e conservação de Alimentos				<b>40</b>	<b>40</b>	<b>3º</b>	

<b>Pré-requisitos</b>	Não	<b>Co-Requisitos</b>	Não
-----------------------	-----	----------------------	-----

**EMENTA**

Estudo da importância e objetivos da tecnologia de alimentos. Alimentos, nutrição, qualidade nutricional, classificação e composição dos alimentos. Aprofundamento de microbiologia e fontes de contaminação dos alimentos. estudo dos princípios e métodos de conservação dos alimentos e suas embalagens. Estudo das Boas práticas de Fabricação – BPF e Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC.

**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, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

## AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada através da aplicação de provas teóricas e de forma contínua.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
<b>UNIDADE I</b>	20
● Importância e objetivos da tecnologia de alimentos: Considerações gerais. Variáveis importantes na preservação dos alimentos	4
● Teoria dos obstáculos de Leistner	4
● Alimentos e nutrição. Generalidades. Composição dos alimentos.	4
● Substâncias bioativas. Alimentos funcionais. Alimentos transgênicos Classificação dos alimentos quanto a perecibilidade.	4
● Conservação por perda de umidade.	4
<b>UNIDADE II</b>	20
● Conservação pelo frio.	4
● Conservação pelo calor.	4
● Conservação por fermentação.	4
● Conservação pelo uso de embalagens	4
● Conservação por irradiação e por tecnologias emergentes.	4

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Ed. Atheneu: São Paulo, 1987.

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

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

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

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

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

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

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

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL	C. H. TOTAL	Período
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
CTG.23	Planejamento de cardápios				40	40	3º

<b>Pré-requisitos</b>	Não	<b>Co-Requisitos</b>	Não
-----------------------	-----	----------------------	-----

**EMENTA**

Estudo do 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, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

## AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada através da aplicação de provas teóricas e de forma contínua.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

<b>UNIDADE I</b>		20
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cardápio: Conceito. Características. Consumidores/Clientela. Hábitos alimentares e regionais. Variação climática. Localização. Tipo de serviço.</li> </ul>	10	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de Menus: Menu de restaurante. Menu de coffee shop. Menu de bar. Menu Infantil. Alimentação dos funcionários. Cartas de bebidas em geral e vinho. Estruturas de cardápios: Institucional. Hospitalares.</li> </ul>	10	
<b>UNIDADE II</b>		20
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regra para elaboração de cardápios: Leis alimentares. IDR</li> </ul>	10	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleção e aquisição que alimentos que poderão compor o cardápio: Disponibilidade dos alimentos. Verba disponível. Safra dos alimentos escolhidos. Mercado fornecedor. Alternância e balanço de nutrientes. Tipo de nutrientes.</li> </ul>	10	

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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, 40 2007.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

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.; BORGGO, L. A. Alquimia dos alimentos.v. 2. São Paulo: SENAC, 2007

PHLIPPI, 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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.24	<b>GESTÃO AMBIENTAL APLICADA A GASTRONOMIA</b>	1	1	2	40	4º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Relação entre sociedade e natureza. Conceitos de meio ambiente e sustentabilidade. Princípios da sustentabilidade e sua importância no cenário competitivo entre as organizações. Bases da gastronomia sustentável. Cadeia alimentar sustentável. Estratégias de boas práticas da gestão ambiental em estabelecimentos do ramo alimentício. Compras e logísticas sustentáveis. Gastronomia como ferramenta de transformação social e ambiental. Instrumentos de Gestão Ambiental e Sistema de Gestão Ambiental (SGA). Certificações ambientais.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

19. Reconhecer a relação sociedade e natureza;
20. Compreender os benefícios da racionalidade de uso dos recursos naturais;
3. Reconhecer as vantagens da utilização das bases da gastronomia sustentável;

4. Priorizar alimentos orgânicos, sazonais e advindos da cadeia alimentar sustentável;
5. Adotar estratégias e equipamentos dentro da perspectiva ambiental na racionalidade de uso da água e eficiência energética dentro dos estabelecimentos gastronômicos;
6. Praticar o gerenciamento os resíduos gerados dentro do ramo alimentício, através de coleta seletiva e destinação correta.
7. Optar por ações dentro da logística sustentável;
8. Compreender a importância da mudança de valores sociais e ambientais através da gastronomia.
9. Implantar instrumentos de Gestão Ambiental na rotina operacional dos estabelecimentos gastronômicos.
10. Reconhecer os benefícios da certificação ambiental de restaurantes como uma ferramenta de competitividade organizacional.

#### **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, elaboração de relatórios técnicos, pesquisas bibliográficas)

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

<b>Conteúdo</b>	<b>C. H. (h/r)</b>
Relação entre sociedade e natureza: modificação do ambiente pela espécie humana, evolução tecnológica e científica, padrões de consumo e esgotabilidade de recursos naturais	<b>4</b>
Conceitos de meio ambiente e sustentabilidade: meio ambiente, gestão ambiental, impacto ambiental, desenvolvimento sustentável, consciência ambiental, educação ambiental, gastronomia sustentável	<b>4</b>
Princípios da sustentabilidade e sua importância no cenário competitivo entre as organizações: viabilidade econômica, justiça social e proteção ambiental, responsabilidade socioambiental;	<b>4</b>
Bases da gastronomia sustentável: produtos orgânicos e sazonais, ingredientes regionais, utilização de espécies fora de risco de extinção, receitas sem desperdício, cardápio responsável	<b>4</b>
Cadeia alimentar sustentável: produção, origem e safras dos alimentos e resíduos gerados, cadeia de fornecedores sustentáveis;	<b>4</b>
Estratégias de boas práticas da gestão ambiental em estabelecimentos do ramo alimentício: uso racional da água, eficiência energética, gases e ruídos, e gerenciamento de resíduos sólidos em estabelecimentos gastronômicos	<b>4</b>
Compras e logísticas sustentáveis: licitação sustentável aplicada a Gastronomia	<b>4</b>
Gastronomia como ferramenta de transformação social e ambiental:	<b>4</b>

valorização da produção da agricultura familiar, utilização de PANCs (plantas alimentícias não convencionais),	
Instrumentos de Gestão Ambiental e Sistema de Gestão Ambiental (SGA): ciclo PDCA, benefícios de um SGA, requisitos e etapas ISO 14001:2015	4
Certificações ambientais: processo de certificação, organismos envolvidos nas certificação e tipos de certificações	4

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. 3ª Edição, São Paulo: Atlas, 2017.
- BARBIERI, José Carlos. Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos. São Paulo: 4ª Edição, Editora Saraiva, 2016.
- CASALI, Lisa. **Cozinhando Sem Desperdício - Receitas Sustentáveis Para o Gourmet Consciente**. Editora Alaúde, 2013. 248p. ISBN 9788578811952

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- **GAMBARDELLA, ANA MARIA DIANEZI; LOPES, JOSÉ AURÉLIO CLARO. RESTAURANTES SUSTENTÁVEIS - UM FUTURO EM COMUM. SÃO PAULO, SP: ATHENEU. ISBN: 9788538806165**
- **LIRA, W. S.; CÂNDIDO, G. A., orgs. Gestão sustentável dos recursos naturais: uma abordagem participativa [online]. Campina Grande: EDUEPB, 2013, 325p. ISBN 9788578792824. Disponível em SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.**
- PHILIPPI JUNIOR, A.; PELICIONI, M. C. F. **Educação Ambiental e Sustentabilidade**. São Paulo: Manole, 2004.
- PELICIONI, M. C. F. **Educação ambiental em diferentes espaços**. São Paulo: Signus, 2007.
- BARBIERI, José Carlos; CAJAZEIRA, Jorge Emanuel Reis. Responsabilidade Social Empresarial e Empresa Sustentável - da Teoria À Prática. 3ª Edição, Editora Saraiva, 2016.

### DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

--

\_\_\_\_\_  
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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.25	<b>EMPREENDEDORISMO</b>			<b>2</b>	<b>40</b>	<b>4º</b>

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Ampliar o conhecimento sobre o conceito empreendedorismo, investigando, internalizando a ação empreendedora, concentrando nos seguintes processos: autoconhecimento, perfil do empreendedor, criatividade, desenvolvimento da visão e identificação de oportunidades, validação de uma ideia, construção de um plano de negócios.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

21. Criatividade: para visualizar oportunidades ou necessidades no mercado e ter subsídios para criar um negócio
22. Comunicação: saber vender sua ideia, para que a mesma seja validada
23. Colaboração: Procurar os parceiros certos para colocar sua ideia no mercado;
24. Pensamento crítico: Saber quando retroceder, desistir de determinada etapa com base em estudos, dados, informações

**METODOLOGIA**

- Partir-se-á do pressuposto de que o processo de aprendizagem está ligado à significação do conteúdo, e implica em reflexão e investigação na vinculação entre a teoria e a prática. As atividades serão fundamentadas na participação e no desenvolvimento do poder crítico e criativo, com base na metodologia sócio-interacionista. O foco em aliar teoria à prática estimulará a promoção de experiências de aprendizagem.
- Os métodos de aula a serem praticados terão como base a centralidade do aluno e podem incluir:
  - Realização de jogos em equipe – aplicação de jogos que contemplem o conteúdo abordado;
  - Execução de simulações de operações – criação prévia de exercícios, ambientes e casos de ensino para que os estudantes simulem na sala de aula o uso das ferramentas estudadas;
    - ✓ Aulas expositivas e dialogadas;
    - ✓ Debates;
    - ✓ Estudos de caso;
    - ✓ Visitas técnicas.

## AVALIAÇÃO

Considera-se a avaliação como um processo contínuo, dinâmico e cumulativo em que aspectos qualitativos são privilegiados sobre os quantitativos, abrangendo o estudante, tanto em sua história de vida como na sua experiência profissional. Desta forma, este processo é visto como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas como momentos isolados.

Propõem-se como estratégias de avaliação:

- Avaliação processual – a cada aula os estudantes serão avaliados quanto ao nível de participação nas atividades individuais ou grupais com entregas de produtos do seu aprendizado;
- Avaliação escrita;
- Elaboração de relatórios de visitas técnicas;
- Apresentação de seminários

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conteúdo	C. H. (h/r)
1. <b>A sociedade em constante mudanças</b> .....	<b>3 hs</b>
1.1. Os vetores das mudanças	
1.2. Por que as mudanças aconteceram.	
2. <b>Empreendedora</b> .....	<b>3 hs</b>
2.1. Atitude	
2.2. Criatividade	
2.3. Colaboração	

2.4 Pensamento Critico	<b>2 hs</b>
<b>3. Empreendedorismo</b> -	
<b>História</b> .....	
3.1. Origens do Empreendedorismo	
3.2 Marcos regulatórios: Decretos e Leis que norteiam o Empreendedorismo no Brasil e no Mundo.	<b>7 hs</b>
<b>4. Empreendedorismo</b>	
<b>Conceitos</b> .....	
4.1. Empreendedorismo Empresarial: Impactar e gerar lucro	
4.2. Empreendedorismo Sustentável: Impactar e garantir a sustentabilidade do Planeta	
4.3. Empreendedorismo Social: Impactar e oferecer melhores condições para as minorias	<b>5 hs</b>
4.4. Intra empreendedorismo: Impactar e subir na hierarquia da Empresa	
<b>5. Empreendedorismo (Necessidade e/ou Oportunidade)</b>	<b>5 hrs</b>
.....	
5.1. Problemas. O que são? Como identificá-los)	
5.2. Soluções: Como encontrá-las. Como validá-las	
<b>6. Ferramentas de Apoio ao empreendedorismo</b> .....	<b>5 hs</b>
6.1. Análise de SWOT,	
6.2. Brain Storming	
6.3. Business Model Generation (CANVAS)	
<b>8. Instituições empreendedoras</b> .....	
8.1. Sebrae	
8.2. Endeavour	
8.3. Global Links	
8.4. Outras	

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BERNARDI, Luiz Antônio. **Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas**. São Paulo: Atlas, 2012.
- FERREIRA, Manuel Portugal. **Ser empreendedor: pensar, criar e moldar a nova empresa**. São Paulo: Saraiva, 2010.
- MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Administração para Empreendedores**. 2 Ed Pearson, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- **COSTA, Nelson Pereira da. Marketing para empreendedores. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2003.**
- **LEITE, Emanuel. O fenômeno do empreendedorismo. São Paulo: Saraiva, 2012.**
- **MENDES, Jeronimo. Manual do empreendedor: como construir um empreendimento de sucesso. São Paulo:Atlas, 2015.**
- **SEBRAE. Atitudes Empreendedoras e tipos de Empreendedorismo - Manual do Estudante. 2013.**
- **OLIVO, Silvio. Como planejar sua Empresa: Riscos do negócio, roteiro para o plano de negócio. SEBRAE, 2003**

**DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

--

---

**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

STATUS DO COMPONENTE

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				
<b>CTG.26</b>	Cozinha Europeia e Africana	-	-		<b>80</b>	<b>80</b>	<b>4º</b>

<b>Pré-requisitos</b>	---	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	-----	----------------------	------

**EMENTA**

Aspectos Culturais e Históricos das Gastronômias de origem Anglo Saxônicas (Reino Unido); Germânicas (Alemanha, Finlândia, Noruega e Suécia); Africanas (Moçambique, Egito, Angola, Benin etc). Influências obtidas através do comércio e das expansões culturais, o alimento como patrimônio local e as divisões destas cozinhas serão retratados além de técnicas e particularidades existentes em suas respectivas culturas. Será abordado também aspectos da culinária Judaica e Muçumana devido a sua grande permeabilidade dentro da cultura específica destas comunidades.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Saber diferenciar as principais cozinhas das regiões apresentadas;

- 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**

<b>COZINHA AGLO SAXONICA</b>	20
Formação do Reino Unido	
Divisão cultural	
Estagnação gastronômica	
Principais ingredientes	
Principais receitas presentes	
<b>COZINHA GERMÂNICA</b>	20
Evolução dos povos germânicos	
Fermentação e Conservas	
Divisão dos países e culturas	
Principais receitas presentes nesta cultura	
<b>COZINHA AFRICANA</b>	24
Desenvolvimento da Culinária Africana	
Ingredientes comuns e expansão marítima	
Técnicas de preparo	
Principais receitas presentes nesta cultura	
<b>INFLUÊNCIA RELIGIOSA NA ALIMENTAÇÃO</b>	16
Dogmas religiosos presentes na alimentação	
Religiões de maior público e visibilidade nos alimentos	
Influências das religiões nos hábitos alimentares atuais	
Receitas representativas das culinárias judaico, islâmica e de matriz africana.	

--	--

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- DALBY, A. **Sabores Perigosos: A História das Especiarias** São Paulo: Senac SP, 2009
- SEBESS, M. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: Senac SP, 2007
- WAYNE, G. **Culinária Profissional**, Barueri- SP, Manole, 2012

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- ASSIS, K. **Viajando na Cozinha: Dicas, Truques e Receitas**. São Paulo: Editora Senac, 2006.
- ARAÚJO, M. C. W. Et al, **Alquimia dos Alimentos**, Senac, 2009
- FARROW, Joanna., **Escola de Chefs**, Barueri – SP, Manole, 2009
- MONTANASSI, M, **Comida Como Cultura**, São Paulo – SP, Senac SP, 2010
- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M., **História da Alimentação**, São Paulo, São Paulo Estação Liberdade, 1998

---

**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓ  
RIO

ELETIV  
O

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.27	Confeitaria Clássica	1	1	2	40	4º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Preparações da confeitaria nacional e internacional a partir das principais sobremesas clássicas. Elaboração e criação de produtos de confeitaria. Doçaria brasileira, clássica e internacional; Criatividade na confeitaria. Elaboração e criação de produtos de confeitaria.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

25. Conhecer o perfil histórico da confeitaria;
26. Reconhecer os principais utensílios e ingredientes da confeitaria;
27. Identificar as principais características das preparações da Pâtisserie Europeia e Nacional;
28. Identificar e preparar as principais sobremesas da confeitaria clássica como: petits gâteaux, tartes, entremets, macarrons, verrines, bavaoises, Sobremesas à base de frutas e Mono porções;

29. Compreender as principais diferenças entre os gelados comestíveis;  
30. Preparar sobremesas geladas.

#### 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

Conteúdo	C. H. (h/r)
<b>I Unidade- Pâtisserie Européia e Nacional</b>	
Formulação e características das principais sobremesas:	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confeitaria Francesa</li> <li>• Confeitaria Italiana</li> <li>• Confeitaria Alemã</li> <li>• Confeitaria Brasileira</li> </ul>	
<b>II Unidade – Confeitaria Avançada</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Petits Gâteaux</li> <li>• Tartes</li> <li>• Entremets</li> <li>• Macarrons</li> <li>• Verrines</li> <li>• Bavaroises</li> <li>• Sobremesas à base de frutas</li> <li>• Mono porções</li> </ul>	<b>20</b>
<b>III Unidade –Preparações Geladas</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorvetes</li> <li>• Sorbets</li> <li>• Semi-fredos</li> <li>• Gelatos</li> </ul>	<b>06</b>

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole. 800 p. ISBN: 9788520428504.

- CURLEY W. **Pâtisserie: arte e técnica para profissionais**. Editora Manole. 2015. 343p. ISBN 9788520441510
- SULLIVAN, K. **Decoração de bolos passo a passo**, São Paulo: Publifolha,2014. 256 p. ISBN 978-85-7914-549-0.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- SUAS, M. **Pâtisserie - Abordagem Profissional**. Editora: Cengage Learning. 712 p. ISBN: 9788522110780
- SEBESS, M. G. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. Editora Senac. 2010, 379 p. ISBN: 8574582875.
- FARIAS, LUIZ. **Confeitaria Nacional. Conceitos, Receitas, Tendências**. Editora . LMA São Paulo. 2011.
- GALVEZ, M. C. P.; ELEUTÉRIO, H. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo: ÉRICA, 2014. 152 p. ISBN 978-85-3650-777-4
- DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2010. 224 p. ISBN 978-85-279-0334-9.

**DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

---

**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

STATUS DO COMPONENTE

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				
CTG.28	Chocolataria	1	1		40	40	4º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Breve histórico do chocolate. Processo de produção do chocolate e sua composição físico-química.  
Técnicas de derretimento e de têmpera (cristalização).  
Técnicas de confecção de bombons, figuras ocas, ovos de páscoa e ganaches, confecção das principais receitas com chocolate. Técnicas básicas de decoração com chocolate e esculturas. Técnicas de elaboração de cardápio com preparações de chocolate.  
Desenvolvimento de novos produtos à base de chocolate.

## COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Conhecer a história do chocolate, suas origens e principais locais de cultivo;
- Compreender o processo produtivo do chocolate e seus derivados;
- Conhecer os principais defeitos no chocolate e sua forma de armazenamento ideal.
- Distinguir os tipos de chocolate, reconhecer suas características e aplicações
- Compreender o processo de tempera do chocolate;
- Praticar as técnicas de temperagem do chocolate, pelos principais métodos de têmpera;
- Apresentar técnicas com bombons, trufas, ovos de páscoa e pintura em chocolate;
- Conhecer a utilização do chocolate na confeitaria em diferentes formas de apresentação;
- Compreender as possibilidades de elaboração de cardápios com o uso do chocolate;
- Elaborar sobremesas enriquecidas com chocolate;
- Desenvolver esculturas simples de chocolate.

## 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);
- Desenvolvimento de preparações com chocolate, considerando critérios de técnica, criatividade e viabilidade.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH 40 h

Unidade – I	
Breve história do chocolate	01
Técnicas de processamento do chocolate e suas principais formulações.	01

<b>Principais defeitos do chocolate, sua correta armazenagem e conservação.</b>	01
<b>Principais tipos de chocolate, sua composição e estrutura físico-química.</b>	02
<b>Técnicas de derretimento do chocolate.</b>	02
<b>Técnicas de Têmpera (Cristalização): Semeadura, Tablage ou marmorização, banho-maria e adição de manteiga de cacau.</b>	06
<b>Elaboração e aplicação de bombons maciços, banhados, recheados, moldados, figuras ocas e ovos de páscoa.</b>	06
<b>Unidade – II</b>	
<b>Elaboração e aplicação de ganaches de corte, de pingar, de modelar e de cobrir.</b>	04
<b>Decorações e esculturas básicas com chocolate</b>	05
<b>Sobremesas compostas à base de chocolate</b>	08
<b>Elaboração de sobremesas e de receituário a partir do chocolate</b>	04

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- BAU, F. **Enciclopédia do chocolate**. Senac, 2012. 416 p. ISBN: 978-85-3960-210-0
- IZUMI, Simone. **Loucuras de Chocolate**, São Paulo: Panda Books, 2013.
- CURLEY, W.. **Chocolate Gourmet: Arte e técnica para profissionais** Editora Manole. 2013, 224 p. ISBN:

9788520436639

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2010. 224 p. ISBN 978-85-279-0334-9.
- COSTA, D.R. **Manual prático de confeitaria senac**. São Paulo : Editora Senac, 2018. 376 p. ISBN: 987-85-396-0923-9
- GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole.2011. 800 p. ISBN: 9788520428504.
- FARIAS, LUIZ. **Confeitaria Nacional. Conceitos, Receitas, Tendências**. Editora . LMA São Paulo. 2011.
- GALVEZ, M. C. P.; ELEUTÉRIO, H. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo: ÉRICA, 2014. 152 p. ISBN 978-85-3650-777-4

---

**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.29	Cozinha Asiática	1	1	2	40	4º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Estudo do Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas culinárias, principais regiões gastronômicas e principais preparações da Índia, Vietnã, Tailândia, Indonésia, Malásia, Filipinas, Singapura, Rússia, Paquistão e ex-repúblicas soviéticas, Irã, Iraque, Camboja, Laos e Nepal.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Saber diferenciar as principais cozinhas Asiáticas;
2. Conhecer as principais técnicas culinárias adotadas nos diversos países estudados;
3. Conhecer a cultura gastronômica dos países abordados;
4. Conhecer as principais preparações clássicas de cada país estudado;
5. Transmitir informações decorrentes das principais correntes gastronômicas do mundo;
6. Enfatizar aspectos históricos, culturais e gastronômicos das principais cozinhas

- estudadas;
7. Promover o conhecimento básico das preparações mais importantes de cada país e suas técnicas culinárias específicas.

#### **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**

<b>Conteúdo</b>	<b>C. H. (h/r)</b>
<b>Índia</b>	03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Vietnam</b>	03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Tailândia</b>	03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Indonésia, Malásia, Filipinas e Cingapura</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Rússia</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> <li>• Principais preparações</li> </ul>	
<b>Paquistão e ex-repúblicas soviéticas</b>	03
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Principais regiões e sua gastronomia</li> </ul>	

• Principais preparações	
<b>Irã e Iraque</b>	02
• Histórico e evolução como cozinha	
• Principais produtos e técnicas	
• Principais regiões e sua gastronomia	
• Principais preparações	
<b>Camboja, Laos e Nepal</b>	02
• Histórico e evolução como cozinha	
• Principais produtos e técnicas	
• Principais regiões e sua gastronomia	
• Principais preparações	
<b>Prática – Índia</b>	04
<b>Prática – Vietnam</b>	03
<b>Prática – Tailândia</b>	03
<b>Prática – Indonésia, Malásia, Filipinas e Cingapura</b>	02
<b>Prática – Rússia</b>	02
<b>Prática – Paquistão e ex-repúblicas soviéticas</b>	02
<b>Prática – Irã e Iraque</b>	02
<b>Prática – Camboja, Laos e Nepal</b>	02

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4 ed. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.
- RODRIGUES, M; WEBER, T (Coord). **O livro essencial da cozinha asiática**. São Paulo: Paisagem, 2008.
- KANASHIRO, A. **Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania**. São Paulo: Larousse, 2005.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- TANT, T. **A cozinha asiática**. Portugal: Ed. Estampa, 2007.
- TRUTTER, M. **Culinária Russa**. Editora H. F. Ullmann. 1ª Edição ISBN: 9783848002139.
- KAHRS, K. **Cozinha tailandesa**. São Paulo: Ed. Lisma, 2005. Coleção Mundo da culinária.
- PLAM, Mai. **Sabores do Oriente. Receitas da China, Cingapura, Coreia, Índia, Japão, Tailândia e Vietnã**. São Paulo: Publifolha, 2011.
- PELT, J. M. **Especiarias e Ervas Aromáticas. História, Botânica e Culinária**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003

#### DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

\_\_\_\_\_  
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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓ  
RIO

ELETIV  
O

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.30	Confeitaria Artística	1	1	2	40	5º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Preparações de bolos temáticos e seus diversos elementos de decoração. Pastilhagem e trabalhos com açúcar. Uso de corantes e pigmentos. Técnicas de decoração de bolos e sobremesas. Projetos de bolos e sobremesas. Glacês e coberturas para bolos. Trabalho com bicos e saco de confeitaria.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

8. Conhecer o perfil histórico da confeitaria Artística;
9. Reconhecer os principais utensílios e ingredientes de decoração;
10. Diferenciar as principais pastas de açúcar utilizadas na pastilhagem e compreender sua utilização;
11. Desenvolver habilidades do uso de bicos e sacos de confeitaria;

- 12. Desenvolver habilidades em técnicas de decoração;
- 13. Preparar bolos temáticos;
- 14. Desenvolver projetos para bolos e sobremesas;

### **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**

<b>Conteúdo</b>	<b>C. H. (h/r)</b>
<b>I Unidade- Pastilhagem, Glacê Trabalhos com Açúcar para bolos</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta Americana</li> <li>• Pasta Mexicana</li> <li>• Pasta de flores</li> <li>• Pasta elástica</li> <li>• Projeto para bolos e sobremesas</li> <li>• Glaçage</li> <li>• Blindagem de bolos</li> <li>• Quinas perfeitas</li> <li>• Bolos de andares</li> </ul>	<b>20</b>
Práticas com bico	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acabamentos laterais</li> <li>• Flores de açúcar</li> <li>• Folhas</li> <li>• Grama</li> </ul>	
<b>II Unidade – Técnicas de decoração e finalização para sobremesas</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Decoração tridimensional</li> <li>• Modelagem</li> <li>• Cortadores e moldes</li> <li>• Inovações em confeitaria</li> <li>• Entremets</li> <li>•</li> </ul>	<b>08</b>
	<b>12</b>

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- LE CORDON BLEU PASTRY SCHOOL. **Larousse da confeitaria: 100 receitas de chef ilustradas passo a passo pela Escola Le Cordon Bleu** Editora Alaúde. 512p. ISBN 978-8578814335.
- CURLEY W. **Pâtisserie: arte e técnica para profissionais**. Editora Manole. 2015. 343p. ISBN 9788520441510
- SULLIVAN, K. **Decoração de bolos passo a passo**, São Paulo: Publifolha,2014. 256 p. ISBN 978-85-7914-549-0.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- SUAS, M. **Pâtisserie - Abordagem Profissional**. Editora: Cengage Learning. 712 p. ISBN: 9788522110780
- GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole.2011. 800 p. ISBN: 9788520428504.
- FARIAS, LUIZ. **Confeitaria Nacional. Conceitos, Receitas, Tendências**. Editora . LMA São Paulo. 2011.
- GALVEZ, M. C. P.; ELEUTÉRIO, H. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo: ÉRICA, 2014. 152 p. ISBN 978-85-3650-777-4
- DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2010. 224 p. ISBN 978-85-279-0334-9.

**DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

\_\_\_\_\_  
**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.31	Cozinha Contemporânea	1	1	2	40	5º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Cozinha Contemporânea: Histórico e evolução como cozinha, Principais produtos e técnicas, Adequação de ingredientes, técnicas e apresentação final de preparações, nos diferentes pratos da cozinha contemporânea. Práticas gastronômicas contemporâneas. Cozinhas contemporâneas emblemáticas. Produções gastronômicas dos restaurantes/chefs consagrados da cozinha contemporânea mundial. Cozinha étnica como tendência gastronômica. Fusion Food. Gastronomia Molecular. Desconstrução alimentar – reengenharia nas produções gastronômicas; Entomofagia – insetos como suporte alimentar, Veganismo e Vegetarianismo, PANC's e experimentação gastronômica com uso de flores comestíveis, Slowfood. Novas tendências Gastronômicas e desafios das harmonizações.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Saber reconhecer as principais cozinhas contemporâneas;
2. Conhecer as principais técnicas culinárias adotadas nas tendências gastronômicas estudadas;

3. Conhecer a cultura gastronômica contemporânea;
4. Conhecer as principais preparações clássicas de cada tendência estudada;
5. Transmitir informações decorrentes das principais correntes gastronômicas do mundo,
6. Enfatizar aspectos históricos, culturais e gastronômicos das principais correntes estudadas;

#### **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**

<b>Conteúdo</b>	<b>C. H. (h/r)</b>
<b>Cozinha Contemporânea</b>	04
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico e evolução como cozinha</li> <li>• Principais produtos e técnicas</li> <li>• Adequação de ingredientes, técnicas e apresentação final de preparações, nos diferentes pratos da cozinha contemporânea</li> <li>• Práticas gastronômicas contemporâneas</li> </ul>	
<b>Cozinhas contemporâneas emblemáticas</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produções gastronômicas dos restaurantes/chefs consagrados da cozinha contemporânea mundial</li> <li>• Cozinha étnica como tendência gastronômica</li> </ul>	
<b>Fusion Food</b>	02
<b>Gastronomia Molecular</b>	04
<b>Desconstrução alimentar – reengenharia nas produções gastronômicas</b>	02
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entomofagia – insetos como suporte alimentar</li> <li>• Veganismo e Vegetarianismo</li> <li>• PANC's e experimentação gastronômica com uso de flores comestíveis</li> <li>• Slowfood</li> </ul>	
<b>Novas tendências Gastronômicas e desafios das harmonizações</b>	03
<b>Cozinha Autoral</b>	03
<b>Prática – Fusion Food</b>	04
<b>Prática – Gastronomia Molecular</b>	06
<b>Prática – Desconstrução Alimentar</b>	02
<b>Prática – Cozinha Autoral</b>	08

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- MYHRVOLD, N. **Modernist Cuisine: a fotografia da culinária contemporânea**. São Paulo, SP: Senac, 2015. 307p. ISBN: 9788539608546.
- THIS, Herve; MONCHIOURT, Marie Odile. **Herança Culinária e as Bases da Gastronomia Molecular**. São Paulo: Senac, 2009. 200p. ISBN: 978-8573598858
- HOBDAV, Cara; DENBURY, Jo. **Segredos da Apresentação de Pratos: Food Styling passo a passo**. São Paulo, SP: Marco Zero, 2011. 176p. ISBN: 9788521316596

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- PETRINI, C. **Slow food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Senac; 2009. ISBN: 9788573598872
- KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no brasil**. 768p. Plantarum, 2014. ISBN: 9788586714467
- CWIERTKA, J. K. **Moderna cozinha japonesa – comida, poder e identidade nacional**, São Paulo. Ed Senac, 2008
- NACCACHE, A. **Criatividade brasileira. Gastronomia. Design e Moda**. São Paulo: Manole, 2013.
- WERLE, L.; COX, J. **Ingredientes**. São Paulo: Colônia, 2008
- MINAS, R. S. de. **Antropoentomofagia e entomofagia: insetos, a salvação nutricional da humanidade**. Editora Kiron, 2016. 116p.

#### DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

--

\_\_\_\_\_  
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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

STATUS DO COMPONENTE

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				
CTG.32	Gastronomia para eventos	-	-		40	40	5º

<b>Pré-requisitos</b>	---	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	-----	----------------------	------

**EMENTA**

Estrutura e Cardápio para Serviços de alimentação em Eventos, planejamento, temática, peculiaridades deste serviço de alimentação específico, pré-produção, elaboração de cardápio, montagem e execução do serviço de alimentação em eventos.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

- Entender as peculiaridades do serviço de alimentação acoplado a um evento
- Planejar o melhor serviço para determinado tipo de evento levando em conta as peculiaridades do mesmo

- Executar planos de ação maximizando a produtividade em diferentes contextos em eventos gastronômicos,
- Gerenciar e produzir serviços de alimentação destinados a eventos.

### **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) e práticas;
- Observações de comportamento e atitudes;
- Trabalhos individuais ou em grupo (leitura de textos, palestras, seminários, pesquisas bibliográficas);

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

**CH**

Eventos: Caracterização de Eventos, Peculiaridades dos Serviços de alimentação Tipos de Serviço disponíveis em eventos	4
Planejamento: Elaboração de Cardápio de acordo com evento Funcionalidade dos serviços durante o evento Tema	12
Estrutura: Segurança Alimentar em gastronomia para eventos Montagem e estruturação de espaço físico em gastronomia de Eventos	12
Produção: Técnicas para elaboração de serviços de alimentação para eventos Montagem de mesas e serviços de buffet Catering	12

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.
- HAASE FILHO Pedro. Gastronomia: cardápios especiais. Porto Alegre: RBS, 2003.
- FREUND, F. T. Festas e Recepções: Gastronomia Cerimonial e Etiqueta. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- ALLEN, Jonny& Tal. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Elsevier. 2008
- BETTEGA, Maria Lúcia. Eventos e Cerimonial: simplificações e ações. 4. Ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.
- BECK, H et al. Arte e Ciência do Serviço. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.
- PACHECO, A. O. Manual de Organização de Banquetes. São Paulo: Senac SP, 2004.
- STRONG, R. Banquete. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2004., **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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
CTG.33	Gestão de serviços de alimentação	40			40	40	1º

<b>Pré-requisitos</b>	Não	<b>Co-Requisitos</b>	Não
-----------------------	-----	----------------------	-----

**EMENTA**

Estudo dos conhecimentos básicos de administração geral e sua aplicação em Serviços de Alimentação. Entendimento das Unidades de Alimentação e Nutrição: definição, tipos, estrutura organizacional e funções administrativas. Estudo da gestão de materiais, recursos financeiros e pessoal. Estudo do saneamento e segurança na produção de alimentos, controle de qualidade e leis trabalhistas.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

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

- Conhecer e saber como funcionam as Unidades de Alimentação;

- Administrar materiais, recursos financeiro e pessoal;
- Aplicar os conhecimentos sobre saneamento e segurança na produção de alimentos;
- Controlar a qualidade nos Serviços de Alimentação

## METODOLOGIA

Aulas expositivas, estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

## AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada através da aplicação de provas teóricas e de forma contínua.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
<b>UNIDADE I</b>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serviços de Alimentação: Definições e os diversos tipos de serviços. Auto-gestão, terceirização, refeição transportada e contratos. Funções administrativas: Planejamento, organização, direção e controle</li> <li>• Estruturas organizacionais: organogramas, funcionograma e documentos existentes nos serviços de alimentação. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)</li> </ul>	10 10
<b>UNIDADE II</b>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestão de materiais e financeiros: Compras e abastecimento de gêneros alimentícios e outras matérias. Planejamento de recebimento e armazenamento. Controle de estoque. Impressos utilizados na UAN. Noções de custo. Licitação e auditoria</li> <li>• Gestão de recursos humanos e leis trabalhistas: Legislação trabalhista, escala de serviço e controle de saúde. Administração de pessoal. Treinamento e avaliação do desempenho. Cálculo da mão de obra. Uniformes, EPIs e Segurança no trabalho/ergonomia</li> </ul>	10 10

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração. 4ed. São Paulo:

Manole, 2002.

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.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

KIMURA, A.Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Ed. Varela, 2003.

ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Editora Metha, 2007.

TEIXEIRA SMFG, Oliveira, ZMC, Rego JC, Biscontini TMB. Administração aplicada a unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010.

RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

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

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome	Carga Horária Semanal (h/ a)		Nº de Créditos	C.H. Total (h/a)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.34	<b>Serviço em Bar e Restaurante</b>	30	10	2	40	2º

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

**EMENTA**

Promover as competências e habilidades necessárias para que os discentes consigam identificar diferentes tipos de bares e restaurantes, executando nesses as mais variadas modalidades de serviços (à inglesa, francesa, americano, buffet, etc.) e promovendo diferentes *mise en place* de salão. Entendendo também como são organizadas as brigadas de salão em bares, restaurantes e serviços afins, além de conhecer suas respectivas atribuições.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término desse componente curricular o aluno estará apto a:

- Identificar a origem e classificação dos diferentes tipos de restaurantes e bares;
- Entender a composição da brigada de atendimento dos restaurantes e bares, assim como, suas atribuições nos diversos equipamentos gastronômicos;

- Conhecer e executar diferentes formas de serviços em bares e restaurantes;
- Identificar e entender o funcionamento dos principais utensílios utilizados durante o serviço em bares e restaurantes;
- Realizar montagens de mesa adequadas a cada equipamento gastronômico.

## **METODOLOGIA**

Aulas teóricas, expositivas, dialogadas, trabalhos em grupos e/ou individuais. As aulas teóricas terão como enfoque a contextualização, buscando relacionar os conteúdos com situações a serem vivenciadas pelos alunos em sua vida profissional, com a utilização de estudos de caso, para facilitar a compreensão do aluno.

## **AVALIAÇÃO**

Avaliação contínua, quantitativa e qualitativa. Os alunos serão avaliados através de provas escritas individuais, trabalhos em grupos, simulações, participação, resolução de exercícios.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

**CH**

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	<b>CH</b>
<b>UNIDADE I</b>	<b>16h</b>
1. Histórico dos Restaurantes e Bares .....	6h
1.1 Surgimento dos bares e restaurantes no mundo	
1.2 Surgimento dos bares e restaurantes no Brasil	
2. Tipologia e Classificação de Bares e Restaurantes .....	8h
2.1 Classificação de Restaurantes no Brasil e no mundo	
2.2 Classificação dos Bares no Brasil e no mundo	
3. Brigada de Atendimento em Bares e Restaurantes .....	2h
3.1 Organograma e funções de atendimento em restaurante	
3.2 Organograma e funções de atendimento em bares	
<b>UNIDADE II</b>	<b>24h</b>
4. Modalidades de Serviço .....	10h
4.1 Serviço à francesa (ou serviço diplomata)	
4.2 Serviço à inglesa (direto e indireto)	
4.3 Serviço à russa	
4.4 Serviço franco-americano	

4.5 Serviço do tipo <i>self-service</i> 4.6 Serviços especiais de sala	
5. Utensílios de Serviço .....	6h
6. <i>Mise en place</i> de Salão .....	4h
7. Técnicas em Serviço de Salão .....	4h

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BECK, H.; GIRAUDO, U.; PINOLI, S.; REITANO, M. **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.
- FURTADO, E. **Copos de bar & mesa: história – serviço – vinhos – coquetéis**. São Paulo: SENAC, 2009.
- SENAC DN. **Sou Garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional**. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CASTELLI, G. **Gestão hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.
- DAVIES, C. A. **Alimentos e Bebidas**. 4. ed. Porto Alegre: EDUCS, 2010.
- RICCETTO, L. N. **A&B de A a Z: entendendo o setor de alimentos e bebidas**. Distrito Federal: SENAC - DF, 2013.
- WILSON, B. **Pense no garfo! Uma história da cozinha e de como comemos**. São Paulo: Zahar, 2014.
- YANES, A. F. **Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos**. São Paulo: Érica, 2014.

---

**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL	C. H. TOTAL	Período
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
CTG.35	Gastronomia Funcional				40	40	3º

<b>Pré-requisitos</b>	Não	<b>Co-Requisitos</b>	Não
-----------------------	-----	----------------------	-----

**EMENTA**

Estudo da Alimentação e Nutrição. Avaliação de porções alimentares definidas no guia alimentar para a população brasileira. Avaliação da alimentação nos diferentes momentos biológicos: adulto, adolescente, atleta e terceira idade. Estudo da nutrição em coletividade sadia. Estudo de preparações especiais. Estudo do aproveitamento de sobras e resíduos, intolerâncias, alergias e restrições alimentares.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

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

- Entender como funciona o processo de alimentação e nutrição.

- Diferenciar as peculiaridades da alimentação dos diferentes grupos populacionais quanto à alimentação.
- Compreender as indicações para dietas especiais.

## METODOLOGIA

Aulas expositivas, estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

## AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada através da aplicação de provas teóricas e de forma contínua.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
<b>UNIDADE I</b>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos, classificações, funções e fontes dos nutrientes. Planejamento de cardápios baseados nos princípios básicos da nutrição</li> <li>• Preparações especiais: Noções de dietas para fins especiais (dietas hospitalares). Modificação de nutrientes: hipolipídicas, hipossódicas, hipocalêmicas e hipopurínicas. Modificação de consistência: líquida, semi-líquida, pastosa e branda.</li> </ul>	10 10
<b>UNIDADE II</b>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intolerâncias, alergias e restrições alimentares. Alimentação funcional.</li> <li>• Avaliação das técnicas de preparo e seu efeito nos aspectos nutricionais e sensoriais.</li> </ul>	10 10

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Quaresma, L.S. ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - Cozinha saudável, cardápio equilibrado, alimentos seguros. SENAC, 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**

- ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGIO, 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
- KOSĚV 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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.36	<b>Confeitaria Dietética</b>	1	1	2	40	3º

<b>Pré-requisitos</b>	---	<b>Co-Requisitos</b>	---
-----------------------	-----	----------------------	-----

**EMENTA**

Condição diabética ou com ingestão controlada de açúcares. Causas e cuidados na alimentação dietética. Dieta restritiva de açúcar e carboidratos. Produção de geleias, coberturas, cremes e mousses dietéticos. Compensação de ingredientes na formulação de produtos diet. Bolos e tortas diet. Preparação de sobremesas compostas dietéticas. Técnicas de elaboração de receituário dietético para estabelecimentos comerciais.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

1. Compreender a condição diabética, suas causas e cuidados
2. Conhecer os principais adoçantes dietéticos;
3. Produzir os principais ingredientes básicos da confeitaria em versão diet
4. Elaborar receituário diet para estabelecimentos comerciais
5. Desenvolver uma preparação diet

**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

Conteúdo	C. H. (h/r)
<b>I Unidade- Fundamentos da Confeitaria dietética</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condição diabética</li> <li>• Tipos de diabetes e dieta recomendada</li> <li>• Adoçantes dietéticos na confeitaria</li> <li>• Principais ingredientes dietéticos comerciais</li> <li>• Ingredientes e suas funções na confeitaria dietética</li> </ul> Ovos, farinhas, espessantes, gorduras, agentes gelificantes, chocolate e cacau.	06
<b>II Unidade – Bases da Confeitaria Diet</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Massas Quebradas</li> <li>• Massas Espumosas ou aeradas</li> <li>• Massas fermentadas doces</li> <li>• Cremes frios</li> <li>• Cremes cozidos</li> <li>• Mousses</li> </ul>	16
<b>III Unidade – Sobremesas Diet</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Montagem de sobremesas diet</li> <li>• Sobremesas à base de chocolate</li> <li>• Planejamento de receituário dietético</li> </ul>	18

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- GISSLEN, W. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Editora Manole. 2011. 800 p. ISBN: 9788520428504.
- ABICAIR, M. **Alta Gastronomia Diet e Ligh**. Editora Senac. 2015. 114 p. ISBN 8539608502.
- DUKAN, P. **Confeitaria Dukan. As sobremesas do método dukan**. Editora Best Seler. 2013. ISBN: 8576842416.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- GALVEZ, M. C. P.; ELEUTÉRIO, H. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo: ÉRICA, 2014. 152 p. ISBN 978-85-3650-777-4.
- SEBESS, M. G. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. Editora Senac. 2010, 379 p. ISBN: 8574582875.
- SUAS, M. **Pâtisserie - Abordagem Profissional**. Editora: Cengage Learning. 712 p. ISBN: 9788522110780
- PHLIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 2 ed. São Paulo: Manole 2006
- SUAS, M. **Pâtisserie - Abordagem Profissional**. Editora: Cengage Learning. 712 p. ISBN: 9788522110780

**DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

--

---

**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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.37	<b>ESTUDOS E SERVIÇOS DE CHÁ E CAFÉ</b>	1	1	2	40	4º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Histórico sobre o café. Tipos de grãos e processamento. Técnicas de preparo de café. Receitas básicas com café. Técnicas de serviço do café. Estudo sobre a profissão do barista. As possibilidades de enriquecer um cardápio com café. Histórico sobre o chá. Tipos de chá e processamento. Técnicas de preparo de chá. Receitas básicas com chá. Técnicas de serviço do chá. As possibilidades de enriquecer um cardápio com chá. Erva mate.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

6. Conhecer e diferenciar os tipos diferentes tipos de café e chá.
7. Identificar sabores pertinentes e diferentes técnicas de preparo de café e chá.
8. Discutir aspectos sensoriais sobre café e chá.
9. Compreender e reconhecer os serviços de chá e café.
10. Caracterizar e planejar cardápios com a presença de chá e café
11. Preparar e reproduzir receitas com café e chá.

12. Compreender e reconhecer a profissão de barista e seus campos de atuação.

#### 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

Conteúdo	C. H. (h/r)
<b>CAFÉ:</b>	
Histórico sobre o café e tipos de grãos e processamento.	4
Técnicas de preparo de café.	3
Receitas básicas com café.	5
Técnicas de serviço do café.	4
Estudo sobre a profissão do barista	2
<b>CHÁ:</b>	
Histórico sobre o chá, tipos de chá e processamento.	4
Técnicas de preparo de chá.	3
Receitas básicas com chá	5
Técnicas de serviço do chá.	4
As possibilidades de enriquecer um cardápio com chá e café	2
Erva-mate	4

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo, SP: Blucher, 2010. 385 p. (Bebidas ; 2). ISBN 8521204930.

BISOGNO, Victoria. **Manual do sommelier de chá**. São Paulo, SP: El Clube del Te, 2017. 232p. ISBN 9876096737.

MOLDVAER, Anette. **O Livro do Café**. São Paulo, SP: Publifolha.224p. ISBN: 8568684207

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OKAKURA, Kakuzo. **O livro do chá**. São Paulo, SP: Pensamento, 2009. 144p. ISBN 8574481408

GAYLARD, Linda. **O Livro do Chá: História Espécies e variedades Indicadores de qualidade Técnicas de preparo Chás pelo mundo Utensílios Receitas**. São Paulo, SP: Publifolha, 2018. 224p. ISBN 8568684566

PASCOAL, Luís Norberto. **Aroma de café - Guia prático para apreciadores de café**.

Campinas, SP: Fundação Educar – Dpaschoal, 2006. ISBN 8576941156

BRESSANI, Edgard. **Guia do Barista: Da origem do café ao espresso perfeito.** São Paulo, SP: Café, 2018. 221p. ISBN 8560918116

**ILLY, Andrea. O Sonho do Café. Rio de Janeiro, RJ: Valentina, 2016. 224p. ISBN 8565859991**

**DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

--

\_\_\_\_\_  
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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**TIPO DE COMPONENTE**

Componente curricular  
 TCC

Prática Profissional  
 Estágio

**STATUS DO COMPONENTE**

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

**DADOS DO COMPONENTE**

CÓDIGO	NOME	Carga Horária Semanal (H/R)		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática			
CTG.38	ENOFILIA E NOÇÕES DE HARMONIZAÇÃO	1	1	2	40	4º

<b>Pré-requisitos</b>	----	<b>Co-Requisitos</b>	----
-----------------------	------	----------------------	------

**EMENTA**

Estudo das técnicas e produção do vinho; Compreensão das regiões produtoras do velho mundo e do novo mundo; Prática de degustação – tipos de vinhos; O serviço do vinho; Técnicas de harmonização; Prática de Degustação – Harmonização.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

Ao término deste componente curricular o estudante será capaz de:

13. Conhecer e diferenciar os tipos diferentes tipos de vinhos e vinificáveis.
14. Identificar sabores pertinentes e diferentes técnicas de harmonização de alimentos.
15. Discutir aspectos sensoriais sobre o vinho e vinificáveis.
16. Compreender e reconhecer as técnicas de harmonização de alimentos.
17. Caracterizar e planejar cardápios harmonizados
18. Preparar e reproduzir receitas com vinhos.

19. Compreender e reconhecer a importância da harmonização de alimentos e suas aplicações.

#### 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

Conteúdo	C. H. (h/r)
Conceito e introdução	2
Histórico e técnicas de produção	4
Regiões produtoras do velho mundo	2
Regiões produtoras do novo mundo	2
Prática de degustação – tipos de vinhos	8
O serviço do vinho	4
Técnicas de harmonização	10
Prática de Degustação – Harmonização	8

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

**Le Cordon Bleu: vinhos: segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho.** Traduzido por Arlete Simille Marques. São Paulo: Marco Zero, 2004.  
**AMARANTE, José Osvaldo Albano. Os segredos do vinho: para iniciantes e iniciados.** 3 ed. São Paulo: Mescla, 2012.  
**CALÒ, Antonio; CERNILLI, Daniele; LANATI, Donato. Vinho: escolha, compra, serviço, degustação: manual de Sommelier.** São Paulo: Globo, 2004.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

**SANTOS, Ivan Santos; SANTANA José Maria.** Comida e Vinho: Harmonização Essencial. São Paulo, SP: Senac, 2008. 200p. ISBN: 9788539602520  
**NOVASKOVSKI, D.** Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.  
**TEICHMANN, Ione M.** Cardápios – Técnicas e Criatividade. 7 ed. Caxias do Sul: Educ, 2009.  
**GALVÃO, Saul.** A cozinha e seus vinhos. São Paulo: senac, 1999.  
**LONA, A. A.** Vinhos: degustação, elaboração e serviço. 4. ed. Porto Alegre: AGE, 1999

#### DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

\_\_\_\_\_  
 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*

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

TIPO DE COMPONENTE

Componente curricular

Prática Profissional

TCC

Estágio

STATUS DO COMPONENTE

OBRIGATÓRIO

ELETIVO

OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
CTG.39	Análise sensorial de alimentos	40			40	40	5º

<b>Pré-requisitos</b>	Não	<b>Co-Requisitos</b>	Não
-----------------------	-----	----------------------	-----

**EMENTA**

Introdução à análise sensorial de alimentos. Estudo dos órgãos de percepção sensorial, estímulos e receptores. Compreensão do ambiente, amostra, seleção e treinamento de equipe. Estudo dos métodos de análise sensorial: testes discriminativos, testes afetivos e testes descritivos.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

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

- Compreender o funcionamento de um laboratório de análise sensorial;
- Preparar amostras para realização de testes sensoriais;
- Demonstrar e empregar as metodologias de análise sensorial;

- Saber selecionar o teste adequado ao objetivo a ser avaliado;
- Aplicar, analisar e interpretar os testes sensoriais

## METODOLOGIA

Aulas expositivas, estudos dirigidos, visitas técnicas, apresentação de filmes/ vídeos e seminários. Utilização de quadro branco, pincel, *notebook* e projetor multimídia.

## AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada através da aplicação de provas teóricas e de forma contínua.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

<b>UNIDADE I</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução ao estudo da Análise Sensorial. Definição. Aplicações. Avanços e futuro em Análise Sensorial. Órgãos de percepção. Fatores que influenciam nas percepções. Gostos básicos e compostos químicos ativadores.</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condições para os testes sensoriais. Laboratório de testes, utensílios e equipamentos. Amostra: cálculo de quantidade e seu preparo. Seleção e treinamento de equipe sensorial</li> </ul>	10
<b>UNIDADE II</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Métodos sensoriais. Métodos discriminativos: sensibilidade e diferença. Métodos descritivos: perfis e caracterização. Métodos afetivos: qualitativos (pesquisas de opinião e satisfação do consumidor) e quantitativos. Tipos de escalas</li> </ul>	20

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

QUARESMA, L.S. ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - Cozinha saudável, cardápio equilibrado, alimentos seguros. SENAC, 2012

DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba: Editora Champagnat, 2a edição, 2007.239p.

MINIM, V. P. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: Editora UFV. 2006.225p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A.; MONTEBELLO, N. P.; BORGIO, 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

KOSĚV et al. 400G: Técnicas de Cozinha. IBEP Nacional. 2007

---

**ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO**

---

**ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO**