

**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA**
PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – PPC

TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA

Campus São Borja

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

SUPERIOR DE

TECNOLOGIA EM

GASTRONOMIA

Atos autorizativos

Resolução CONSUP nº 049/2015 aprova a criação do Curso

Resolução CONSUP nº 080/2015 aprova o Projeto Pedagógico do Curso e autoriza seu funcionamento

Resolução CONSUP nº 036/2017 aprova o ajuste curricular no Projeto Pedagógico do Curso

Portaria nº 520, de 26 de julho de 2018, reconhecimento do curso

Resolução Consup n.º 57/2022, aprova o Ajuste Curricular no Projeto Pedagógico do Curso

Campus São Borja – RS
2022



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA
E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Nídia Heringer

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

**Patrícia Alessandra Meneguzzi Metz Do-
nicht**

Pró-Reitora de Ensino

Ângela Maria Andrade Marinho

Pró-Reitora de Extensão

Arthur Pereira Frantz

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação
e Inovação

Carlos Rodrigo Lehn

Pró-Reitor de Desenvolvimento
Institucional

Mirian Rosani Crivelaro Kovhault

Pró-Reitora de Administração

Artênio Bernardo Rabuske

Diretor Geral do *Campus*

Maíra Frigo Flores

Diretora de Ensino do *Campus*

Alexsandro Queiroz

Coord. Geral de Ensino do *Campus*

Marianna Pozzatti Martins de Siqueira

Coordenadora do Curso

Equipe de elaboração

Núcleo Docente Estruturante do Curso

Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica do *Campus*
Núcleo Pedagógico Integrado do *Campus*
Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisora Textual

Bianca Bueno Ambrosini

SUMÁRIO

1.	DETALHAMENTO DO CURSO	6
2.	CONTEXTO EDUCACIONAL	7
2.1.	Histórico da Instituição	7
2.2.	Justificativa de oferta do curso.....	8
2.3.	Objetivos do Curso.....	10
2.3.1.	Objetivo Geral.....	10
2.3.2.	Objetivos Específicos	10
2.4.	Requisitos e formas de acesso.....	11
3.	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	11
3.1.	Políticas de Ensino	11
3.2.	Políticas de Pesquisa e de inovação	12
3.3.	Políticas de Extensão	13
3.4.	Políticas de Atendimento ao Discente.....	14
3.4.1.	Assistência Estudantil	14
3.4.2.	Atividades de Nivelamento.....	15
3.4.3.	Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social	16
3.4.4	Ações Inclusivas e Ações Afirmativas	16
3.4.4.1	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI).....	18
3.4.4.2	Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)	18
3.4.4.3	Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE).....	18
3.5.	Programa Permanência e êxito (PPE)	19
3.6.	Acompanhamento de Egressos	20
3.7.	Mobilidade Acadêmica	20
4.	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	20
4.1.1.	Áreas de atuação do Egresso.....	21
4.2.	Metodologia	21
4.3.	Organização curricular.....	22
4.4.	Matriz Curricular.....	25
4.4.1.	Pré-Requisitos.....	27
4.5.	Representação gráfica do processo formativo	29
4.6.	Prática Profissional	30

4.6.1.	Prática Profissional Integrada.....	30
4.6.2.	Estágio Curricular Supervisionado.....	32
4.7.	Curricularização da Extensão.....	32
4.8.	Trabalho de Conclusão de Curso.....	33
4.9.	Atividades Complementares de Curso.....	34
4.10.	Disciplinas Eletivas.....	35
4.11.	Avaliação.....	36
4.11.1.	Avaliação da Aprendizagem.....	36
4.11.2.	Autoavaliação Institucional.....	37
4.11.3.	Avaliação do Curso.....	38
4.12.	Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores.....	38
4.13.	Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores.....	39
4.14.	Expedição de Diploma e Certificados.....	39
4.15.	Ementário.....	40
4.15.1.	Componentes curriculares obrigatórios.....	40
4.15.2.	Componentes curriculares eletivos.....	51
5.	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO.....	54
5.1.	Corpo Docente atuante no curso.....	54
5.2.	Atribuições da Coordenação de Curso.....	55
5.3.	Atribuições de Colegiado de Curso.....	55
5.4.	Núcleo Docente Estruturante.....	56
5.5.	Corpo Técnico Administrativo em Educação.....	57
5.6.	Políticas de capacitação Docente e Técnico Administrativo em Educação.....	57
6.	INSTALAÇÕES FÍSICAS.....	58
6.1.	Biblioteca.....	58
6.2.	Áreas de ensino específicas.....	58
6.3.	Laboratórios.....	60
6.4.	Áreas de esporte e convivência.....	60
6.5.	Áreas de atendimento ao discente.....	61
7.	REFERÊNCIAS.....	62
8.	ANEXOS.....	64
8.1.	Resoluções.....	65
1.1.	Regulamentos.....	75

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Grau: Tecnologia

Forma de oferta: Presencial

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Ato de Criação do curso: Resolução CONSUP nº 049/2015

Quantidade de Vagas: 30 vagas anuais

Turno de oferta: Tarde (vespertino)

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga horária total do curso: 1792 horas

Carga horária de Atividade Complementar de Curso (ACC): 100 horas

Carga horária de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório: não prevê

Trabalho de Conclusão de Curso: sim

Tempo de duração do Curso: 5 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 8 semestres

Periodicidade de oferta: Anual

Local de Funcionamento: Instituto Federal Farroupilha Campus São Borja - Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Betim | CEP: 97670-000 – São Borja/RS

Coordenador(a) do Curso: Marianna Pozzatti Martins de Siqueira

Contato da Coordenação do curso: coordgastronomia.sb@iffarroupilha.edu.br

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. Histórico da Instituição

O Instituto Federal Farroupilha (IFFar) foi criado pela Lei 11.892/2008, mediante a integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul com sua Unidade Descentralizada de Júlio de Castilhos e da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, além de uma Unidade Descentralizada de Ensino que pertencia ao Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves, situada no município de Santo Augusto. Assim, o IFFar teve na sua origem quatro *campi*: *Campus* São Vicente do Sul, *Campus* Júlio de Castilhos, *Campus* Alegrete e *Campus* Santo Augusto.

Nos anos seguintes à sua criação, o IFFar passou por uma grande expansão com a criação de seis novos *campi*, um *campus* avançado, a incorporação de uma unidade de ensino federal à instituição, além da criação de Centros de Referência e atuação em Polos de Educação a Distância. No ano de 2010, foram criadas três novas unidades: *Campus* Panambi, *Campus* Santa Rosa e *Campus* São Borja; no ano de 2012, o Núcleo Avançado de Jaguari, ligado ao *Campus* São Vicente do Sul, foi transformado em *Campus*; em 2013, foi criado o *Campus* Santo Ângelo e implantado o *Campus* Avançado de Uruguaiana. Em 2014 foi incorporado ao IFFar o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, que passou a se chamar *Campus* Frederico Westphalen, e também foram criados oito Centros de Referência, dos quais encontram-se ainda em funcionamento dois deles, um situado em Santiago, que está vinculado ao *Campus* Jaguari, e outro em São Gabriel, vinculado ao *Campus* Alegrete. Assim, o IFFar é constituído por dez *campi* e um *Campus* Avançado, em que são ofertados cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC). Além desses *campi* e Centros de Referência, o IFFar atua em outras cidades do Estado, a partir de Polos de Educação que ofertam cursos técnicos na modalidade de Educação a Distância (EaD).

A sede do IFFar, a Reitoria, está localizada na cidade de Santa Maria, a fim de garantir condições adequadas para a gestão institucional, facilitando a comunicação e integração entre as unidades de ensino. Enquanto autarquia, o IFFar possui autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, atuando na oferta de educação superior, básica e profissional, a partir de organização pluricurricular e multi-campi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino. Os Institutos Federais, de acordo com sua Lei de criação, são equiparados às universidades, como instituições acreditadoras e certificadoras de competências profissionais, além de detentores de autonomia universitária.

O *Campus* São Borja foi criado a partir do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – Fase II, e vem preencher um vazio regional de ensino técnico, que contribuirá no desenvolvimento da região e no estancamento do êxodo dos jovens da região que partem em busca de oportunidades de profissionalização em outras regiões do estado e do país. Em um cenário de uma economia baseada em grandes estâncias, com a pecuária extensiva, uma agricultura que tem o arroz como produto de maior expressão, e com a mecanização da área agrícola cada vez maior, tendo como consequência a ocupação cada vez menor de trabalhadores no campo e com maior qualificação, o setor de serviços é que vem gerando uma grande demanda de pessoas, que devem atender às exigências de qualificação desse mercado.

Com o propósito de fortalecer o grande potencial de desenvolvimento do município e da região, o *Campus* São Borja oferece cursos relacionados aos Eixos Tecnológicos 'Informação e Comunicação', 'Hospitalidade e Lazer' e 'Gestão e Negócios', visando proporcionar à comunidade uma qualificação de qualidade nas áreas de tecnologia e serviços. Ainda, buscando atender às demandas na área educacional da cidade e região e também aos objetivos e finalidades do Instituto Farroupilha, o *Campus* São Borja têm ofertado cursos de licenciatura, com vistas a suprir a carência de docentes nas áreas da Física e da Matemática.

Tendo inicialmente ofertado cursos técnicos e de formação inicial e continuada, atualmente o *Campus* oferta cursos de ensino técnico integrado ao ensino médio, inclusive na modalidade EJA, e subsequentes; superiores de tecnologia, bacharelado e licenciaturas; pós-graduação EaD e, atualmente, tem em torno de 970 matrículas.

2.2. Justificativa de oferta do curso

O município de São Borja possuía, em 2011, segundo dados da Fundação de Economia e Estatística (FEE), o segundo maior Produto Interno Bruto (PIB) entre os 13 municípios que compõem a região da Fronteira Oeste. A economia do município está baseada, principalmente, no setor primário, sendo que a agricultura se destaca na produção de grãos como arroz, soja, trigo entre outros, e a pecuária extensiva, com a criação de bovinos de corte, ovinos, entre outros, perfaz um Valor Adicionado Bruto (VAB) correspondente a 18,81%. No setor secundário, também é expressiva a contribuição da indústria de beneficiamento de grãos de arroz, principalmente, com 19,42% no VAB. Já o setor terciário apresenta a maior contribuição no VAB, principalmente a partir da prestação de serviços, com 61,77%.

O percentual elevado desse setor pode ser explicado em função de possuir o Centro Único de Fronteira, o qual se refere à área delimitada conforme o Contrato Internacional de Concessão, sediado do lado argentino, contíguo à Ponte Internacional São Borja-Santo Tomé, para fins de controle de ingresso e saída de pessoas, de mercadorias e meios de transporte, e para fins de prestação de serviços correlatos ao processo de importação e exportação (público ou privados), sendo esta área considerada como alfândega (BRASIL, 2000).

Nesse contexto local, o IF Farroupilha se instala, buscando constituir um novo modelo de instituição de educação profissional e tecnológica, cujo objetivo é responder de forma eficiente e eficaz às demandas crescentes por formação profissional, pública e de qualidade, por meio da difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos, promovendo o desenvolvimento local a partir da oferta de cursos voltados para os arranjos produtivos locais, além de culturais e educacionais da região.

Em sua recente trajetória, a Instituição visa se constituir em referência na oferta de educação profissional e tecnológica, comprometida com as realidades locais. Nesse sentido, o Campus São Borja vem preencher um vazio regional de ensino técnico e superior, que contribuirá no desenvolvimento local e no estancamento do êxodo dos jovens da região que partem em busca de oportunidades de profissionalização em outras regiões do estado e do país.

De acordo com o cenário econômico descrito anteriormente, o setor de serviços é que vem gerando uma grande demanda de pessoas, que devem atender às exigências de qualificação desse mercado. Assim, o presente Projeto Pedagógico de Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se origina a partir do contexto socioeconômico, político e cultural, local e regional, em que estamos inseridos.

A abertura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia visa atender à demanda especificada no Planejamento de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal Farroupilha do período de 2009-2013 e ratificada no PDI construído em 2014, que visa o desenvolvimento da Instituição de 2014 a 2018.

Esse curso encontra-se vinculado ao Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, do qual já são ofertados no Campus o Curso Técnico em Cozinha (subsequente e PROEJA), o Técnico em Eventos (integrado) e o Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo. Trata-se, pois, de um curso que encontra alicerçado no Campus o eixo do qual faz parte, e também um curso que tem como parte do esteio necessário ao seu desenvolvimento o Curso Técnico em Cozinha, que apresenta ampla experiência de atividades no campus e dezenas de formandos.

Sob esse viés, a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia vai ao encontro de um dos objetivos mais expressivos dos Institutos Federais, que é o de promover a verticalização do ensino, haja vista a existência do Curso de Cozinha no Campus. Tal oferta significa esta verticalização em sua forma mais acessível e ampla, pois torna possível aos egressos de Cozinha uma possibilidade de enriquecimento e aprofundamento dos conhecimentos aprendidos anteriormente, bem como uma oportunidade profissional, tão necessária a uma região carente de formação técnica e superior, como é o caso de São Borja e de seus municípios vizinhos.

Sobre a verticalização do ensino, cabe destacar que esta consta, inclusive, nos documentos legais, como a Lei de Diretrizes e Bases (LDB) e a Lei nº 11.892/08, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria os Institutos Federais. Nesta última lei, em seu artigo 6º, inciso III, consta que os Institutos Federais têm por finalidades e características, entre outras, “promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão”.

A ideia de verticalização está presente, também, nas políticas de ensino do Instituto Federal Farroupilha, quando é afirmado que tais políticas “estão pautadas pela transversalidade e verticalização de acordo com os eixos tecnológicos de atuação nesta instituição” (PDI 2014, p. 54). Ainda, conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Superiores do Instituto Farroupilha, são objetivos da Educação Superior desta Instituição, conforme o artigo 4, inciso VII, “priorizar a oferta de Cursos Superiores de Graduação nas áreas em que a instituição já oferta cursos técnicos de nível médio, em suas diferentes modalidades e formas de oferta, com vistas à verticalização do ensino”. Nesse sentido, o Curso de Gastronomia se encontra em consonância com os objetivos dos Institutos e, por conseguinte, com os de nossa Instituição.

A abertura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia significa, por um lado, a oferta gratuita de um curso com área de atuação em franca expansão e, por outro, a formação de profissionais competentes e especializados que poderão atuar no desenvolvimento gastronômico e, conseqüentemente, turístico, do município e das regiões das Missões e Fronteira Oeste, além de poderem atuar nas demais regiões do país ou do mundo.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia integra o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST - 2016), publicado pelo Ministério da Educação (MEC), pela Portaria MEC nº 413, de 11 de maio de 2016. O CNCST, versão 2016, relaciona os cursos superiores de tecnologia, apresentando informações essenciais sobre o perfil profissional do tecnólogo e sobre a organização da oferta do curso, e subsidia os procedimentos de atos regulatórios referentes aos cursos superiores de tecnologia. Além disso, orienta estudantes, educadores, sistemas e redes de ensino, instituições ofertantes, entidades representativas de classe, empregadores e o público em geral acerca dos cursos.

Assim sendo, o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia aqui apresentado considerou, na sua elaboração, as informações essenciais do CNCST (2016) e as Diretrizes Curriculares da Organização Didático-Pedagógica dos Cursos Superiores de Graduação do IFFar - Resolução do Conselho Superior nº 49/2021.

O curso Superior de Tecnologia em Gastronomia passou pelo processo de reconhecimento pelo Ministério da Educação no ano de 2018, sob a portaria nº 520 de 26 de julho de 2018, recebendo nota máxima (conceito 5) no quesito Conceito de Curso (CC).

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem como objetivo: formar profissionais com competência, pensamento crítico e criatividade, com visão empreendedora e de inovação, atuando com ética e profissionalismo na área da gastronomia, alcançando competências para planejar, desenvolver, organizar, assessorar e gerir unidades produtoras de alimentos e/ou bebidas, elaborar preparações utilizando utensílios e equipamentos específicos da cozinha profissional observando os cuidados nutricionais à saúde, valorizando a cultura e o desenvolvimento local e regional de onde estiver inserido, assim como desenvolver seu trabalho atrelado aos cuidados com a preservação do meio ambiente.

2.3.2. Objetivos Específicos

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Fornecer conhecimentos técnico-científicos teóricos e práticos necessários para a formação em gastronomia;
- Formar profissionais capazes de compreender que a gastronomia é uma área do conhecimento que envolve saberes científicos e artísticos;
- Fornecer noções de empreendedorismo para capacitação e atuação no ambiente de trabalho, considerando os aspectos financeiros, administrativos, gestores, de consultoria e organizacionais;
- Possibilitar o conhecimento das técnicas alimentares e de seu manuseio, de forma que a atuação seja diferenciada, tendo preocupação com o conhecimento das necessidades locais, regionais e mundiais;

- Desenvolver habilidades em conhecimentos práticos referentes às técnicas culinárias, ingredientes, utensílios e equipamentos de forma criativa e proativa na sua atuação;
- Desenvolver habilidades em comunicação e no desenvolvimento do trabalho em equipe;
- Possibilitar o conhecimento teórico e prático dos assuntos atrelados à área da gastronomia, do mercado de trabalho, suas tendências e novas tecnologias;
- Formar profissionais éticos, que visem minimizar os efeitos negativos gerados em suas atuações sobre o meio ambiente.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, é necessário que o candidato tenha concluído o Ensino Médio e submeta-se à seleção prevista pela Instituição. Os cursos de graduação do IFFar seguem regulamentação institucional própria quanto aos requisitos e formas de acesso, aprovada pelo Conselho Superior (Consup) por meio de Resolução.

Anualmente, é lançado um Edital para ingresso nos Cursos de Graduação, sob responsabilidade da Comissão de Processo Seletivo, o qual contempla de maneira específica cada curso, seus critérios seletivos, a distribuição de vagas de acordo com a Política de Ações Afirmativas, vagas de ampla concorrência e percentuais de reserva de vagas para pessoas com deficiência, conforme legislação em vigência. Essas informações são atualizadas de acordo com a Resolução do Consup que aprova o Processo Seletivo e, assim como o Edital do Processo Seletivo do ano vigente, pode ser encontrada no Portal Institucional do IFFar.

3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

As políticas institucionais de Ensino, Extensão, Pesquisa e Inovação desenvolvidas no âmbito do Curso estão em consonância com as políticas constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFar, as quais convergem e contemplam as necessidades do curso. Ao se falar sobre indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, cabe ressaltar que cada uma dessas atividades, mesmo que possa ser realizada em tempos e espaços distintos, tem um eixo norteador fundamental: atingir a função social da instituição que é a de democratizar o saber e contribuir para a construção de uma sociedade ética e solidária.

3.1. Políticas de Ensino

O Ensino proporcionado pelo IFFar é ofertado por meio de cursos e programas de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e de pós-graduação, desenvolvidos articuladamente à pesquisa e à extensão, sendo o currículo fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais, expressas no Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e norteadas pelos princípios da estética, da sensibilidade, da política, da igualdade, da ética, da identidade, da

interdisciplinaridade, da contextualização, da flexibilidade e da educação como processo de formação na vida e para a vida, a partir de uma concepção de sociedade, trabalho, cultura, ciência, tecnologia e ser humano.

A instituição oferece, além das atividades de ensino realizadas no âmbito do currículo, o financiamento a Projetos de Ensino por meio do Programa Institucional de Projetos de Ensino (PROJEN). Esse programa promove atividades de ensino extracurriculares, visando ao aprofundamento de temas relacionados à área formativa do curso, por meio de ações de ensino, projetos de ensino e projetos de monitoria, nos quais os estudantes participantes podem atuar como bolsistas, monitores ou público-alvo, de forma a aprofundar seus conhecimentos.

Ações de Ensino - constituem-se em ações pontuais de formação como palestras, encontros, oficinas, cursos, minicursos, jornadas, entre outros, com vistas a contemplar temáticas pertinentes à formação acadêmica.

Projetos de Ensino – constituem-se por conjuntos de atividades desenvolvidas externamente à sala de aula, não computadas entre as atividades previstas para cumprimento do Projeto Pedagógico de Curso. Os projetos visam à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem nos cursos técnicos e de graduação e destinam-se exclusivamente à comunidade interna, com o envolvimento obrigatório de discentes, como público-alvo.

Projetos de Monitoria – a monitoria constitui-se como atividade auxiliar de ensino com vista à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem nos componentes curriculares dos Projetos Pedagógicos de Cursos do IFFar. Tem como objetivos auxiliar na execução de programas e atividades voltadas à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem, apoiar o corpo docente no desenvolvimento de práticas pedagógicas e na produção de material didático, bem como prestar apoio aos estudantes que apresentam dificuldade de aprendizagem em componentes curriculares.

3.2. Políticas de Pesquisa e de inovação

A pesquisa pressupõe a interligação entre trabalho, ciência, tecnologia e cultura para a busca de soluções. A pesquisa deve vir ancorada em dois princípios: o científico, que se consolida na construção da ciência e o educativo, que diz respeito à atitude de questionamento diante da realidade. A organização das atividades de pesquisa no IFFar pode ser melhor definida a partir de três conceitos estruturantes, conforme segue:

- Projetos de pesquisa – As atividades de pesquisa são formalizadas e registradas na forma de projetos de pesquisa, com padrões institucionais seguindo as normas nacionais vigentes. Todo o projeto deve estar vinculado a um grupo de pesquisa.
- Grupos de pesquisa – As pessoas envolvidas diretamente nas atividades de pesquisa (pesquisadores) são organizadas na forma de grupos de pesquisa. Os grupos, por sua vez, são estruturados em linhas de pesquisa, que agregam pesquisadores experientes e iniciantes, bem como estudantes de iniciação científica e tecnológica. Todos os grupos de pesquisa são chancelados junto ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).
- Financiamento – Um dos maiores desafios, o financiamento de projetos de pesquisa se dá de diferentes formas:

a) recursos institucionais para custeio das atividades de pesquisa, bem como manutenção e ampliação da infraestrutura de pesquisa;

b) bolsas institucionais de iniciação científica ou tecnológica para estudantes de ensino técnico e superior (graduação e pós-graduação);

c) bolsas de iniciação científica ou tecnológica para estudantes, financiadas por instituições ou agências de fomento à pesquisa (ex.: FAPERGS, CNPq, CAPES, entre outras);

d) recursos para custeio e apoio a projetos e bolsas de iniciação científica e tecnológica para estudantes, financiadas por entidades ou instituições parceiras, via fundação de apoio.

De maneira a contribuir diretamente no desenvolvimento econômico e social e na superação de desafios locais, o IFFar, junto de sua política de pesquisa, busca desenvolver ações voltadas ao empreendedorismo e a inovação articulados com os setores produtivos, sociais, culturais, educacionais, locais, etc.

O IFFar conta com os seguintes Programas de apoio ao empreendedorismo e inovação:

- Programa de incentivo à implantação de empresas juniores – Objetiva o apoio e financiamento de ações de implantação de empresas juniores nos *campi* do IFFar;
- Programa de apoio à implantação de unidades de incubação nos *campi* – Busca oferecer recursos para a implantação de unidades incubadoras nos *campi*, vinculados à seleção de empreendimentos para a incubação interna no IFFar;
- Programa de apoio a projetos de pesquisa aplicada e inovação – Fornece suporte a projetos de pesquisa científica e tecnológica aplicada ou de extensão tecnológica que contribuam significativamente para o desenvolvimento científico e tecnológico cooperados entre o IFFar e instituições parceiras demandantes, incentivando a aproximação do IFFar com o setor produtivo, gerando parcerias para o desenvolvimento de inovações em produtos ou processos além de inserir o estudante no âmbito da pesquisa aplicada e aproximá-lo ao setor gerador de demandas.

3.3. Políticas de Extensão

A extensão no IFFar é compreendida como um processo educativo, cultural, social, científico e tecnológico visando ao desenvolvimento socioeconômico, ambiental e cultural, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa. Sendo assim, promove a interação transformadora entre a instituição, os segmentos sociais e o mundo do trabalho local e regional, com ênfase na produção, no desenvolvimento e na difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos. Para isso, o IFFar assume uma política de extensão baseada nos princípios da inovação e do empreendedorismo, articulando o saber fazer à realidade socioeconômica, cultural e ambiental da região, comprometida com o desenvolvimento acadêmico dos estudantes e com a transformação social.

Os programas institucionais de Extensão visam viabilizar a consecução das Políticas de Extensão e encontram-se organizados da seguinte forma:

- Programa de Arte e Cultura – Visa a reconhecer e a valorizar a diversidade cultural, étnica e regional brasileira no âmbito das regiões de atuação do IFFar, bem como valorizar e difundir as criações artísticas e os

bens culturais, promover o direito à memória, ao patrimônio histórico e artístico, material e imaterial, propiciando o acesso à arte e à cultura às comunidades. As linhas de extensão de artes cênicas, artes integradas, artes plásticas, artes visuais, mídias, música e patrimônio cultural, histórico e natural.

- Programa Institucional de Apoio ao Desenvolvimento e Integração da Faixa de Fronteira Farroupilha – PIA-DIFF – Almeja o desenvolvimento de ações de Extensão na faixa de fronteira que fomentem a constante geração de oportunidades para o exercício da cidadania e melhoria da qualidade de vida de suas populações, permitindo a troca de conhecimentos e de mobilidade acadêmica/intercâmbios.
- Programa Institucional de Inclusão Social – PIISF – Tem como finalidade desenvolver ações de Extensão que venham a atender comunidades em situação de vulnerabilidade social no meio urbano e rural, utilizando-se das dimensões operativas da Extensão, como forma de ofertar cursos/projetos de geração de trabalho e renda, promoção de igualdade racial, de gênero e de pessoas com deficiência, inclusão digital e segurança alimentar/nutricional.
- Programa de Acompanhamento de Egressos – PAE – Conjunto de ações que visam a acompanhar o itinerário profissional do egresso, na perspectiva de identificar cenários junto ao mundo produtivo e retroalimentar o processo de ensino, pesquisa e extensão. Os programas acima descritos buscam estimular a participação de servidores docentes e técnico-administrativos em educação em ações de extensão, bem como dos discentes, proporcionando o aprimoramento da sua formação profissional. Ao mesmo tempo constituem-se em estratégias de interação com os diferentes segmentos da comunidade local e regional, visando à difusão de conhecimentos e o desenvolvimento tecnológico.

Além dos Programas, a extensão também está presente nos cursos de graduação por meio da estratégia de curricularização da extensão, em atendimento à Resolução CNE/CES n.º 07/2018, que define o mínimo de 10% da carga horária total do curso para o desenvolvimento de atividades de extensão. No IFFar, a curricularização da extensão segue regulamentação própria, alinhada à Resolução CNE/CES n.º 07/2018, a qual é atendida no âmbito deste PPC.

Os estudantes do Curso de Gastronomia são estimulados a participar dos projetos e atividades na área de ensino, pesquisa e extensão, os quais poderão ser aproveitados no âmbito do currículo como atividades complementares, conforme normativa prevista neste PPC.

3.4. Políticas de Atendimento ao Discente

No IFFar, são desenvolvidas políticas de atendimento ao estudante em diversas áreas com vistas a assegurar o direito à educação, destacando-se as de assistência estudantil, atendimento pedagógico, psicológico e social, atividades de nivelamento, oportunidades para mobilidade acadêmica, ações inclusivas e o Programa Permanência e Êxito (PPE).

3.4.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IFFar constitui-se em um conjunto ações que têm como objetivo garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus alunos nos espaços institucionais. A Instituição, atendendo o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio da Resolução nº12/2012 a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, a qual estabelece os princípios e eixos que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus *Campi*.

A Política de Assistência Estudantil abrange todas as unidades do IFFar e tem entre os seus objetivos: promover o acesso e permanência na perspectiva da inclusão social e da democratização do ensino; assegurar aos estudantes igualdade de oportunidades no exercício de suas atividades curriculares; promover e ampliar a formação integral dos estudantes, estimulando a criatividade, a reflexão crítica, as atividades e os intercâmbios de caráter cultural, artístico, científico e tecnológico; bem como estimular a participação dos educandos, por meio de suas representações, no processo de gestão democrática.

Para cumprir com seus objetivos, o setor de Assistência Estudantil possui alguns programas como: Programa de Segurança Alimentar e Nutricional; Programa de Promoção do Esporte, Cultura e Lazer; Programa de Atenção à Saúde; entre outros. Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade social (auxílio permanência, auxílio transporte, auxílio eventual, auxílio atleta e apoio financeiro a participação em eventos), em alguns *Campi*, moradia estudantil.

A Política de Assistência Estudantil, bem como seus programas, projetos e ações são concebidas como um direito do estudante, garantido e financiado pela Instituição por meio de recursos federais, assim como pela destinação de, no mínimo, 5% do orçamento anual de cada *Campus* para este fim. Para o desenvolvimento destas ações, cada *Campus* do IFFar possui em sua estrutura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), que, juntamente com uma equipe especializada de profissionais e de forma articulada com os demais setores da Instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, sucesso e participação dos alunos no espaço escolar.

A CAE do *Campus* São Borja é formada por uma equipe multiprofissional de servidores composta de assistentes de alunos (4), assistente social (1), nutricionista (1), técnica de enfermagem (1), enfermeira (1), médico (1) e odontóloga (1) e psicóloga (1). E oferece em sua infraestrutura ambulatório; consultório médico, odontológico e de psicologia; moradia estudantil, refeitório, espaço de convivência e de entretenimento aos estudantes.

3.4.2. Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento as ações de recuperação de aprendizagens e o desenvolvimento de atividades formativas que visem a revisar conhecimentos essenciais para o que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Apresentadas como atividades extracurriculares, visam sanar algumas dificuldades de acompanhamento pedagógico no processo escolar anterior a entrada no

curso, considerando as diferentes oportunidades/trajetórias formativas. Tais atividades serão asseguradas aos estudantes, por meio de:

- I - disciplinas de formação básica, na área do curso, previstas no próprio currículo do curso, visando retomar os conhecimentos básicos a fim de dar condições para que os estudantes consigam prosseguir no currículo;
- II - projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do NPI, voltados para conteúdos ou temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos superiores de graduação;
- III - programas de educação tutorial, incluindo monitoria, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa; e
- IV - demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar ou sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes.

3.4.3. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

O IFFar *São Borja* possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento pedagógico e social dos estudantes, tais como: pedagoga, assistente social, técnico em assuntos educacionais e assistente de alunos. A partir do organograma institucional estes profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Afirmativas (CAA) e Coordenação de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (CAPNE) e Setor de Assessoria Pedagógica (SAP), os quais desenvolvem ações que tem como foco o atendimento ao discente.

O atendimento compreende atividades de orientação e apoio ao processo de ensino e aprendizagem, tendo como foco não apenas o estudante, mas todos os sujeitos envolvidos, resultando, quando necessário, na reorientação deste processo. As atividades de apoio psicológico, pedagógico e social atenderão a demandas de caráter pedagógico, psicológico, social, entre outros, através do atendimento individual e/ou em grupos, com vistas à promoção, qualificação e ressignificação dos processos de ensino e aprendizagem.

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), que visa oferecer suporte ao processo de ensino e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação, envolvendo também orientações metodológicas aos docentes para a adaptação do processo de ensino às necessidades destes sujeitos.

O *campus* também estimula os servidores a realizarem projetos com foco na permanência e no êxito. Ações dessa natureza tem conseguido desempenhar atividades em diferentes áreas: saúde, esporte, orientação educacional e são um importante instrumento para o acompanhamento dos estudantes dos diferentes cursos.

3.4.4 Ações Inclusivas e Ações Afirmativas

Entende-se como inclusão o conjunto de estratégias voltadas à garantia de permanente debate e promoção de ações, programas e projetos para garantia do respeito, do acesso, da participação e da permanência com qualidade e êxito de todos e todas no âmbito do IFFar.

O IFFar priorizará ações inclusivas voltadas às especificidades dos seguintes grupos e relações, com vistas à garantia de igualdade de condições e de oportunidades educacionais, de acordo com a Política de Diversidade e Inclusão:

I - Pessoa com Necessidades Educacionais Específicas (NEE):

- a) pessoa com deficiência;
- b) pessoa com transtorno do espectro do autismo;
- c) pessoa com altas habilidades/superdotação; e,
- d) pessoa com transtornos de aprendizagem.

II – relações que envolvem gênero e diversidade sexual; e,

III – relações étnico-raciais.

Para a efetivação da educação inclusiva, o IFFar tem como referência a Política Institucional de Diversidade e Inclusão, aprovada por meio da Resolução Consup nº 79/2018, a qual compreende ações voltadas para:

I - preparação para o acesso;

II - condições para o ingresso; e,

III - permanência e conclusão com sucesso.

Além disso, a instituição prevê a certificação por terminalidade específica, a oferta de Atendimento Educacional Especializado, flexibilizações curriculares e o uso do nome social, os quais são normatizados por meio de documentos próprios no IFFar.

A Política de Ações Afirmativas do IFFar constitui-se em um instrumento de promoção dos valores democráticos, de respeito à diferença e à diversidade socioeconômica e étnico-racial e das condições das pessoas com deficiência (PcD), mediante a ampliação do acesso aos cursos e o acompanhamento do percurso formativo na Instituição, com a adoção de medidas que estimulem a permanência nos cursos, por meio da Resolução Consup nº 22/2022.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Diversidade e Inclusão do IFFar, o *Campus* São Borja conta com a Coordenação de Ações Afirmativas (CAA), que abarca os seguintes Núcleos: Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) e Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS), e com a Coordenação de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (CAPNE), que conta com o apoio do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE). Há também, na Reitoria, o Núcleo de Elaboração e Adaptação de Materiais Didático/pedagógicos – NEAMA do IFFar, que tem como objetivo principal o desenvolvimento de materiais didático-pedagógicos acessíveis.

A CAA tem como objetivos estabelecer conceitos, princípios, diretrizes e ações institucionais de promoção da inclusão de estudantes e servidores, com foco nas relações étnico-raciais e de gênero e diversidade sexual, bem como demarcar uma postura institucional de prevenção e combate à discriminação, ao racismo e à violência de gênero.

A CAPNE tem como objetivos estabelecer conceitos, princípios, diretrizes e ações institucionais de promoção da inclusão de pessoas com NEE, demarcando uma postura institucional de prevenção e combate à discriminação e ao capacitismo.

3.4.4.1 Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)

O NEABI tem os objetivos de estabelecer conceitos, princípios, diretrizes e ações institucionais de promoção da inclusão de estudantes e servidores, pautadas na construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de afrodescendentes e indígenas; e de demarcar uma postura institucional de prevenção e combate à discriminação e ao racismo.

Nessa perspectiva, o NEABI, como núcleo propositivo e consultivo, tem as competências de:

- subsidiar a CAA, apresentando demandas, sugestões e propostas que venham a contribuir com as questões relativas à inclusão, com foco nas relações étnico-raciais e nas políticas afirmativas;
- propor momentos de capacitação para os servidores e comunidade em geral, sobre a temática da inclusão, com foco nas relações étnico-raciais e nas políticas afirmativas;
- apoiar as atividades propostas pelos servidores para inclusão, com foco nas relações étnico-raciais;
- participar da elaboração de projetos que visem à inclusão, com foco nas relações étnico-raciais; e,
- trabalhar de forma colaborativa com os demais núcleos inclusivos dos *campi*.

No *Campus São Borja*, o NEABI é composto docentes das áreas de Sociologia, História, Biologia, Química, Turismo e Administração, bem como de servidores técnicos da Biblioteca e da Gastronomia, além da enfermeira.

3.4.4.2 Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)

As questões de gênero e diversidade sexual estão presentes nos currículos, espaços, normas, ritos, rotinas e práticas pedagógicas das instituições de ensino. Não raro, as pessoas identificadas como dissonantes em relação às normas de gênero e à matriz sexual são postas sob a mira preferencial de um sistema de controle e vigilância que, de modo sutil e profundo, produz efeitos sobre todos os sujeitos e os processos de ensino e aprendizagem. Histórica e culturalmente transformada em norma, produzida e reiterada, a heterossexualidade obrigatória e as normas de gênero tornam-se o baluarte da heteronormatividade e da dualidade homem e mulher. As instituições de ensino acabam por se empenhar na reafirmação e no êxito dos processos de incorporação das normas de gênero e da heterossexualização compulsória.

Com intuito de proporcionar mudanças de paradigmas sobre a diferença, mais especificamente sobre gênero e heteronormatividade, o Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS), considerando os documentos institucionais, tem como objetivo proporcionar espaços de debates, vivências e reflexões acerca das questões de gênero e diversidade sexual, na comunidade interna e externa, viabilizando a construção de novos conceitos de gênero e diversidade sexual, rompendo barreiras educacionais e atitudinais na instituição, de forma a promover a inclusão de todos na educação.

No *Campus São Borja* o NUGEDIS é composto por docentes das áreas de Arte, Direito, Administração, Geografia, Turismo, Matemática, Gastronomia, Informática, Biologia e Ciências Humanas, além de uma técnica em assuntos educacionais ligada ao Setor de Assessoria Pedagógica, de uma técnica administrativa ligada ao Gabinete, de uma técnica em laboratório da área da Gastronomia, além da enfermeira e da psicóloga.

3.4.4.3 Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE)

O NAPNE tem como objetivo o apoio educacional aos discentes com necessidades específicas, os quais frequentam os diversos cursos de nível médio, técnico e superior, presencial e à distância do IFFar. Essa atividade requer o acompanhamento, visando garantir o acesso e sua permanência através de adequações e/ou adaptações curriculares, construção de tecnologias assistivas e demais materiais pedagógicos. Acompanhar a vida escolar desses estudantes e estimular as relações entre instituição escolar e família, auxiliar no processo de ensino e aprendizagem, como mediador entre docentes, estudantes, gestores, são atividades dos participantes do NAPNE e como fundamentais para garantir a inclusão em nosso Instituto.

São atribuições do NAPNE:

- apreciar os assuntos concernentes: à quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais;
- atendimento de pessoas com necessidades educacionais específicas no *campus*;
- revisão de documentos visando à inserção de questões relativas à inclusão no ensino regular, em âmbito interno e externo;
- promover eventos que envolvam a sensibilização e capacitação de servidores em educação para as práticas inclusivas em âmbito institucional;
- articular os diversos setores da instituição nas atividades relativas à inclusão dessa clientela, definindo prioridades de ações, aquisição de equipamentos, software e material didático-pedagógico a ser utilizado nas práticas educativas; e,
- prestar assessoramento aos dirigentes do *Campus* do IFFar em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – PNEs.

No *Campus* São Borja, o NAPNE é composto pela educadora especial, pela enfermeira, pela dentista, por técnicas em assuntos educacionais ligadas ao Setor de Assessoria Pedagógica, por técnicas administrativas ligadas ao Setor de Registros Acadêmicos, à Coordenação de Assistência Estudantil e à Biblioteca, e por docentes de áreas como libras, pedagogia, matemática e educação física.

3.5. Programa Permanência e êxito (PPE)

Em 2014, o IFFar implantou o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes da instituição, homologado pela Resolução CONSUP nº 178, de 28 de novembro de 2014. O objetivo do Programa é consolidar a excelência da oferta da EBPTT de qualidade e promover ações para a permanência e o êxito dos estudantes no IF Farroupilha. Além disso, busca socializar as causas da evasão e retenção no âmbito da Rede Federal; propor e assessorar o desenvolvimento de ações específicas que minimizem a influência dos fatores responsáveis pelo processo de evasão e de retenção, categorizados como: individuais do estudante, internos e externos à instituição; instigar o sentimento de pertencimento ao IFFar e consolidar a identidade institucional; e atuar de forma preventiva nas causas de evasão e retenção.

Visando a implementação do Programa, o IFFar institui em seus *campi* ações como: sensibilização e formação de servidores; pesquisa diagnóstica contínua das causas de evasão e retenção dos alunos; programas de

acolhimento e acompanhamento aos alunos; ampliação dos espaços de interação entre a comunidade externa, a instituição e a família; prevenção e orientação pelo serviço de saúde dos campi; programa institucional de formação continuada dos servidores; ações de divulgação da Instituição e dos cursos; entre outras.

Através de projetos como o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes, o IFFar trabalha em prol do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2010). Assim, as ações do Programa com vistas à permanência e êxito dos estudantes, são pensadas e elaboradas conjuntamente buscando uma contínua redução nos índices de evasão escolar e desenvolvidas a partir das responsabilidades de cada setor/eixo/curso.

3.6. Acompanhamento de Egressos

O IFFar concebe o acompanhamento de egressos como uma ação que visa o planejamento, definição e retroalimentação das políticas de ensino, pesquisa e extensão da instituição, a partir da avaliação da qualidade da formação ofertada e da interação com a comunidade. Além disso, o acompanhamento de egressos visa o desenvolvimento de políticas de formação continuada, com base nas demandas do mundo do trabalho, reconhecendo como responsabilidade da instituição o atendimento aos seus egressos.

A instituição mantém programa institucional de acompanhamento de egresso, a partir de ações contínuas e articuladas, entre as Pró-Reitorias de Ensino, Extensão e Pesquisa, Pós-graduação e Inovação e Coordenação de curso superior.

O acompanhamento dos egressos, no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, será realizado por meio do estímulo à criação de associação de egressos, de parcerias e convênios com empresas e instituições e organizações que demandam estagiários e profissionais com origem no IF Farroupilha. Também serão previstas a criação de mecanismos para acompanhamento da inserção dos profissionais no mundo do trabalho e a manutenção de cadastro atualizado para disponibilização de informações recíprocas.

3.7. Mobilidade Acadêmica

O IFFar busca participar de programas de mobilidade acadêmica entre instituições de ensino do país e instituições de ensino estrangeiras, através de convênios interinstitucionais ou através da adesão a programas governamentais, visando incentivar e dar condições para que os estudantes enriqueçam seu processo formativo a partir do intercâmbio com outras instituições e culturas.

As normas para a Mobilidade Acadêmica estão definidas e regulamentadas em documentos institucionais próprios.

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4.1 Perfil do Egresso

O Egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é um profissional habilitado para atuar na

área da gastronomia, hospitalidade e lazer.

De acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, serviço de alimentação e bebidas, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes ao turismo, à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas neste eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, leitura, interpretação, escrita, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns desse eixo.

Ao final do curso, o Egresso deverá ter construído as seguintes competências profissionais:

- I – Conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação;
- II – Criar preparações culinárias, valorizando a ciência dos ingredientes;
- III – Diferenciar e coordenar técnicas culinárias, sempre valorizando a gastronomia, cultura e desenvolvimento na região na qual está inserido;
- IV – Planejar, controlar e avaliar custos, bem como coordenar e gerenciar pessoas de sua equipe;
- V – Validar a segurança alimentar;
- VI - Planejar, elaborar e organizar projetos de fluxo de montagem de cozinha e identificar utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios;
- VII - Articular e coordenar empreendimentos e negócios gastronômicos;
- VIII - Identificar novas perspectivas do mercado alimentício;
- IX – Realizar vistoria, avaliar e emitir parecer técnico em sua área de formação.

4.1.1. Áreas de atuação do Egresso

As possibilidades de áreas de atuação do Egresso compreendem empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, *catering*, hospitais, bares, *buffets*, Instituições de Ensino (mediante formação exigida), entre outras. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade, é essencial nesta profissão em que o alimento é uma arte.

4.2. Metodologia

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Farroupilha tem como objetivo consolidar um perfil de egresso ligado aos preceitos institucionais, assim como atender aos pré-requisitos necessários para a formação de profissionais que se adaptem ao novo perfil de formação tecnológica do Brasil.

Os princípios metodológicos desenvolvidos no decorrer do referido curso visam assegurar uma formação interdisciplinar entre os princípios curriculares norteadores de ética, flexibilidade e contextualização focados na

construção do conhecimento científico, tecnológico e profissional, integrando as áreas do ensino, pesquisa e extensão.

As metodologias de ensino utilizadas serão pautadas em aulas expositivo-dialogadas, atividades no ambiente pedagógico de laboratórios específicos – onde os alunos terão a oportunidade de colocar em prática a teoria da sala de aula, estudos e exercícios dirigidos individuais e em grupos, visitas técnicas a estabelecimentos do setor de alimentos e bebidas, palestras e debates, projetos de prática profissional integrada, atividades complementares de curso, estágios curriculares não obrigatórios, trabalho de conclusão de curso, dentre outros.

Os componentes curriculares serão implementados tendo como concepção metodológica o alinhamento da teoria com a prática, representada pelas atividades e aulas práticas desenvolvidas nos laboratórios de gastronomia, seguindo as regras de comportamento e utilização desses laboratórios.

Em razão da necessidade do alinhamento permanente da teoria com a prática, e levando em consideração que o acadêmico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia requer conhecimentos prévios antes de cursar disciplinas que estejam diretamente relacionadas à utilização dos laboratórios, faz-se necessário que determinadas disciplinas sejam oferecidas anteriormente à realização de outras, constituindo-se como pré-requisitos.

As atividades de extensão previstas se basearão nos princípios norteadores que abarquem as temáticas desenvolvidas no curso, considerando-se o perfil profissional e de formação do egresso e da comunidade local ou regional em que se está inserido.

As atividades de pesquisa serão realizadas com os docentes e serão fomentadas através de projetos de pesquisa, tendo como objetos de estudo a gastronomia e áreas afins, proporcionando ao discente uma oportunidade de conhecer um novo campo de trabalho que auxiliará no seu crescimento intelectual e profissional.

4.3. Organização curricular

A organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia observa as determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96, as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para os cursos de Tecnologia, normatizadas Resolução CNE/CP n.º 01, de 05 de janeiro de 2021, as Diretrizes Institucionais para os cursos de Graduação do IFFar, Resolução n.º 049/2021, e demais normativas institucionais e nacionais pertinentes ao ensino superior.

A concepção do currículo do curso tem como premissa a articulação entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho, possibilitando a articulação entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

A organização curricular do curso foi elaborada de forma a concretizar e atingir os objetivos a que o curso se propõe, desenvolvendo as competências necessárias ao perfil profissional do egresso, atendendo às orientações do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST), à legislação vigente, às características do contexto regional e às concepções preconizadas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFar.

O currículo do curso de Tecnologia em Gastronomia está organizado a partir de 04 (quatro) núcleos de formação, a saber: Núcleo Comum, Núcleo Articulador, Núcleo Específico e Núcleo Complementar, os quais são perpassados pela Prática Profissional e pela curricularização da extensão.

O Núcleo Comum destina-se às disciplinas necessárias à formação em todos os cursos de Tecnologia da instituição e/ou às disciplinas de conteúdos básicos da área específica, conforme as DCNs do curso, visando atender às necessidades de nivelamento dos conhecimentos necessários para o avanço do estudante no curso e assegurar uma unidade formativa nos cursos de Tecnologia.

O Núcleo Articulador contempla as disciplinas que perpassam os cursos de Tecnologia de mesmo eixo tecnológico, visando uma identidade tecnológica entre os cursos.

O Núcleo Específico destina-se às disciplinas específicas da área de formação do curso de Tecnologia em Gastronomia.

O Núcleo Complementar compreende as atividades complementares, as disciplinas eletivas e o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), visando à flexibilização curricular e a atualização constante da formação profissional.

A prática profissional deve permear todo o currículo do curso, desenvolvendo-se por meio das práticas de laboratório, da Prática Profissional Integrada (PPI), do estágio curricular supervisionado obrigatório, quando previsto, e de outras atividades teórico-práticas desenvolvidas no âmbito das disciplinas e demais componentes curriculares.

Somado a estes elementos, o currículo também é perpassado por atividades práticas de extensão desenvolvidas no âmbito de componentes curriculares, de forma indissociada do ensino e da pesquisa, com vistas na formação do perfil profissional do estudante e na transformação social.

Os conteúdos especiais obrigatórios, previstos em Lei, estão contemplados nas disciplinas e/ou demais componentes curriculares que compõem o currículo do curso, e, ainda, são trabalhados de diversas formas em atividades propostas pelos núcleos institucionais específicos, conforme as especificidades previstas legalmente:

I – Educação ambiental – esta temática é trabalhada de forma transversal no currículo do curso, em especial na disciplina de Nutrição Básica e Sustentabilidade, e nas atividades complementares do curso, tais como *workshops*/palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras, constituindo-se em um princípio fundamental da formação do tecnólogo em Gastronomia.

II – Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena – está presente como conteúdo nas disciplinas de História da Alimentação, Gastronomia Brasileira e História e Patrimônio Cultural. Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Além das atividades curriculares, o Campus conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas voltadas para os estudantes e servidores.

III – Educação em Direitos Humanos – está presente como conteúdo em disciplinas que guardam maior afinidade com a temática, como na disciplina de Ética Profissional. Essa temática também se fará presente nas

atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Além das atividades curriculares, o Campus conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) que desenvolve atividades formativas sobre essa temática voltadas para os estudantes e servidores.

IV – Libras – está presente como disciplina eletiva no currículo.

Além dos conteúdos obrigatórios listados acima, o curso de Tecnologia em Gastronomia desenvolve, de forma transversal ao currículo, atividades relativas à temática de educação para a diversidade, visando à formação voltada para as práticas inclusivas, tanto em âmbito institucional, quanto na futura atuação dos egressos no mundo do trabalho.

Para o desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo dos cursos superiores de graduação, além das disciplinas e/ou componentes curriculares que abrangem essas temáticas previstas na Matriz Curricular, o Curso de Tecnologia em Gastronomia, poderá desenvolver em conjunto com os núcleos ligados à CAA e CAPNE do campus, como o Núcleo de Atendimento e Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas - Napne, Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual - Nuggedis e Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena - Neabi, e demais setores pedagógicos da instituição, atividades formativas envolvendo essas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras.

4.4. Matriz Curricular

1º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Leitura e Produção textual	36	6	2	Não
	Higiene e Segurança no Trabalho	36	6	2	Não
	Técnicas Básicas em Cozinha	144	20	8	Não
	História da Alimentação	36	6	2	Não
	Ciência dos Alimentos	36	0	2	Não
	Metodologia Científica	36	6	2	Não
	Informática Básica	36	6	2	Não
	Carga horária Total do semestre	360	50	20	

2º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Gastronomia Brasileira	144	20	8	Sim
	Nutrição Básica e Sustentabilidade	36	0	2	Não
	Estrutura de Restaurantes e Planejamento de Cardápios	36	4	2	Não
	Gestão de Empreendimentos Gastronômicos	72	10	4	Não
	Panificação	72	10	4	Sim
Carga horária Total do semestre	360	44	20		

3º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Garde Manger	72	10	4	Sim
	Confeitaria	72	10	4	Sim
	Gastronomia Internacional I	72	10	4	Sim
	Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	72	10	4	Sim
	Empreendedorismo e Marketing na Gastronomia	36	6	2	Não
	Eletiva I	36	0	2	Não
Carga horária Total do semestre	360	46	20		

4º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Bebidas, Enogastronomia e Zitogastronomia	72	10	4	Sim
	Organização de Eventos e Banquetes	72	20	4	Sim
	Gastronomia Internacional II	72	10	4	Sim
	Cozinha Missioneira Gaúcha	36	0	2	Sim
	Eletiva II	36	0	2	Não
	Trabalho de Conclusão de Curso I	36	0	2	Sim
	Carga horária Total do semestre	324	40	18	

5º semestre	Componentes Curriculares	C. H. Total	C. H. Extensão	C. H. Semanal	Pré-Requisito(s)
	Gastronomia Contemporânea e Criativa	72	0	4	Sim
	Turismo e Gastronomia	72	0	4	Não
	Ética Profissional	36	0	2	Não
	História e Patrimônio Cultural	36	0	2	Não
	Eletiva III	36	0	2	Não
	Trabalho de Conclusão de Curso II	36	0	2	Sim
Carga horária Total do semestre	288	0	16		

Componentes do Currículo	C.H.
Disciplinas (obrigatórias e eletivas)	1692
Atividades Complementares de Curso	100
Carga Horária Total do Curso	1792
Curricularização da Extensão	180

Legenda	
Disciplinas do Núcleo Específico	
Disciplinas do Núcleo Articulador	
Disciplinas do Núcleo Comum	
Disciplinas do Núcleo Complementar	

4.4.1. Pré-Requisitos

Disciplinas pré-requisito são aquelas que devem ser cursadas com aprovação para que o estudante possa se matricular em outras de períodos seguintes, mantendo uma sequência de componentes curriculares que se interligam. Situações que fujam à sequência do currículo, comprometendo o aproveitamento do estudante, poderão ser analisadas pelo colegiado do curso.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do *Campus* São Borja terá os seguintes pré-requisitos:

Semestre	Disciplina	Pré-requisitos
2°	Gastronomia Brasileira	Técnicas Básicas em Cozinha Higiene e Segurança no Trabalho
2°	Panificação	Técnicas Básicas em Cozinha Higiene e Segurança no Trabalho
3°	Garde Manger	Técnicas Básicas em Cozinha Higiene e Segurança no Trabalho
3°	Confeitaria	Técnicas Básicas em Cozinha Higiene e Segurança no Trabalho
3°	Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	Técnicas Básicas em Cozinha Higiene e Segurança no Trabalho
3°	Gastronomia Internacional I	Técnicas Básicas em Cozinha Higiene e Segurança no Trabalho
4°	Bebidas, Enogastronomia e Zitogastronomia	Higiene e Segurança no Trabalho
4°	Organização de Eventos e Banquetes	Técnicas Básicas em Cozinha Higiene e Segurança no Trabalho
4°	Gastronomia Internacional II	Técnicas Básicas em Cozinha Higiene e Segurança no Trabalho Gastronomia Internacional I
4°	Cozinha Missioneira Gaúcha	Técnicas Básicas em Cozinha Higiene e Segurança no Trabalho
4°	Trabalho de Conclusão de Curso I	Todas as disciplinas pertencentes ao 1°, 2° e 3° semestres (cursadas com aprovação)
5°	Gastronomia Contemporânea e Criativa	Técnicas Básicas em Cozinha Higiene e Segurança no Trabalho
5°	Trabalho de Conclusão de Curso II	TCC I Todas as disciplinas pertencentes ao 1°, 2°, 3° e 4° semestres (cursadas com aprovação)

As disciplinas elencadas como pré-requisitos no quadro acima se justificam da seguinte maneira:

Higiene e Segurança no Trabalho (1° semestre): trata-se de pré-requisito pois confere aos alunos habilidades e competências de higiene, saneamento e segurança alimentar indispensáveis para a realização de aulas práticas nos laboratórios de gastronomia;

Técnicas Básicas em Cozinha (1° semestre): trata-se de pré-requisito porque é a base de todos os procedimentos e técnicas utilizados na cozinha prática;

Gastronomia Internacional I (3° semestre): trata-se de pré-requisito porque é importante que se tenha uma sequência nos conhecimentos desenvolvidos nesta disciplina, que serão utilizados na disciplina Gastronomia Internacional II;

Todas as disciplinas (teóricas e práticas) cursadas com aprovação pertencentes ao **1°, 2° e 3° semestres** são pré-

requisitos para a disciplina de TCC I (4º semestre), pois é importante que se tenha uma sequência nos conhecimentos desenvolvidos ao longo do curso para que o aluno tenha as habilidades e competências necessárias para desenvolver o TCC I.

TCC I (4º semestre): trata-se de pré-requisito porque é importante que se tenha uma sequência nos conhecimentos desenvolvidos no trabalho desta disciplina, que serão utilizados na disciplina de TCC II (5º semestre).

Todas as disciplinas (teóricas e práticas) cursadas com aprovação pertencentes ao **1º, 2º, 3º e 4º semestres** são pré-requisitos para a disciplina de **TCC II** (5º semestre), pois é importante que se tenha uma sequência nos conhecimentos desenvolvidos ao longo do curso para que o aluno tenha as habilidades e competências necessárias para desenvolver o TCC II.

4.5. Representação gráfica do processo formativo

1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	5º Semestre
Leitura e Produção Textual 36 h	Gastronomia Brasileira 144 h *	Garde Manger 72 h *	Bebidas, Enogastronomia e Zitogastronomia 72 h *	Gastronomia Contemporânea e Criativa 72 h *
Higiene e Segurança no Trabalho 36 h	Nutrição Básica e Sustentabilidade 36 h	Empreendedorismo e Marketing na Gastronomia 36 h	Organização de Eventos e Banquetes 72 h *	Turismo e Gastronomia 72 h
Técnicas Básicas em Cozinha 144 h	Estrutura de Restaurantes e Planejamento de Cardápios 36 h	Confeitaria 72 h *	Gastronomia Internacional II 72 h *	Ética Profissional 36 h
História da Alimentação 36 h	Gestão de Empreendimentos Gastronômicos 72 h	Gastronomia Internacional I 72 h *	Cozinha Missioneira Gaúcha 36 h *	História e Patrimônio Cultural 36 h
Metodologia Científica 36 h	Panificação 72 h *	Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas 72 h *	Eletiva II 36 h	Eletiva III 36 h
Informática Básica 36 h		Eletiva I	TCC I 36 h *	TCC II 36 h *
Ciência dos Alimentos 36 h				
ACCs = 100h				

*O símbolo de asterisco indica a existência de pré-requisito. Todos os pré-requisitos estão dispostos no quadro de Pré-Requisitos do PPC.

4.6. Prática Profissional

4.6.1. Prática Profissional Integrada

A Prática Profissional Integrada (PPI) consiste em uma metodologia de ensino que visa assegurar um espaço/tempo no currículo que possibilite a articulação entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a interdisciplinaridade e flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

A PPI desenvolve-se com vistas a atingir o perfil profissional do egresso, tendo como propósito integrar os componentes curriculares formativos, ultrapassando a visão curricular como conjuntos isolados de conhecimentos e práticas desarticuladas e favorecer a integração entre teoria e prática, trabalho manual e intelectual, formação específica e formação básica ao longo do processo formativo.

O planejamento, desenvolvimento e avaliação da PPI, deverá levar em conta as particularidades da área de conhecimento do curso, para que se atendam os objetivos formativos, a partir de atividades coerentes com seu projeto pedagógico e passíveis de execução. A PPI não exclui as demais formas de integração teórico-prática que possam vir a complementar a formação dos estudantes, com vistas a ampliar seu aprendizado.

São objetivos específicos das Práticas Profissionais Integradas:

- I - aprofundar a compreensão do perfil do egresso e áreas de atuação do curso;
- II - aproximar a formação dos estudantes com o mundo do trabalho;
- III - articular horizontalmente o conhecimento dos componentes curriculares envolvidos, oportunizando o espaço de discussão e interdisciplinaridade de maneira que as demais disciplinas do curso também participem desse processo;
- IV - integrar verticalmente o currículo, proporcionando uma unidade em todo o curso, compreendendo uma sequência lógica e crescente complexidade de conhecimentos teóricos e práticos, em contato com a prática real de trabalho;
- V - incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho, de acordo com as peculiaridades territoriais, econômicas e sociais em que o curso está inserido;
- VI - constituir-se como espaço permanente de reflexão-ação-reflexão envolvendo o corpo docente do curso no seu planejamento, permitindo a autoavaliação do curso e, conseqüentemente, o seu constante aperfeiçoamento;
- VII - incentivar a pesquisa como princípio educativo;
- VIII - promover a interdisciplinaridade; e
- IX - promover a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, atendendo às prerrogativas da curricularização da extensão, conforme regulamento próprio.

A PPI deve ser realizada por meio de estratégias de ensino que contextualizem a aplicabilidade dos conhecimentos construídos no decorrer do processo formativo, problematizando a realidade e fazendo com que

os estudantes, por meio de estudos, pesquisas e práticas, desenvolvam projetos e ações baseados na criticidade e na criatividade.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia contará, na sua organização curricular, com 5% da carga horária total do curso destinada ao desenvolvimento da PPI. Dessa forma, a PPI contará com, aproximadamente, 90 horas de atividades. Cada semestre letivo terá, no mínimo, três disciplinas com carga horária de PPI, a ser definida em reunião do Colegiado do Curso a cada semestre letivo em vigor. A PPI será realizada por meio de projeto próprio, podendo ser integrada à projetos de curricularização da extensão, se a temática for julgada pertinente pelo Colegiado de Curso, desde que o projeto e o registro sejam realizados de maneira individualizada.

A PPI será planejada, preferencialmente, antes do início do semestre letivo em que será desenvolvida ou, no máximo, até trinta dias úteis a contar do primeiro dia letivo do semestre no qual será desenvolvida, e deverá prever, obrigatoriamente:

I – Plano de Trabalho da PPI, planejado pelo colegiado do curso, com a definição das disciplinas que integrarão, diretamente, este Plano de Trabalho. O desenvolvimento do Plano de Trabalho, após o planejamento pelo Colegiado, ficará a cargo dos professores que ministram as disciplinas envolvidas na PPI em questão. Os responsáveis deverão entregar o Plano de Trabalho assinado via SIPAC, contendo a carga horária da PPI para a coordenação do curso no prazo máximo de até trinta dias úteis a contar do primeiro dia letivo do semestre;

II – As disciplinas a integrarem o Plano de Trabalho de PPI serão estabelecidas com base no perfil profissional do egresso e na temática proposta no Plano de Trabalho da PPI;

III – Definição clara dos objetivos, conteúdos, conhecimentos, carga horária e habilidades a serem desenvolvidos durante o Plano de Trabalho da PPI;

IV – Estratégias de realização da PPI, tais como visitas técnicas, oficinas, projetos integradores, estudos de caso, experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, como laboratórios, oficinas, ateliês e outros, também investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, simulações, carga horária referente à curricularização da extensão e formas de inserção, entre outras formas de integração previstas no Plano de Trabalho de PPI consoantes às Diretrizes Institucionais para os Cursos Superiores de Graduação do IF Farroupilha;

V – Carga horária total do Plano de Trabalho de PPI, especificando-se a carga horária destinada ao registro no cômputo da carga horária de cada disciplina envolvida diretamente na PPI;

VII – Formas de avaliação das atividades desenvolvidas na PPI: a avaliação deverá ser integrada entre as disciplinas diretamente envolvidas; o(s) instrumento(s) de avaliação das PPIs deverá(ão) ser utilizado(s) como um dos instrumentos para avaliação de cada disciplina diretamente envolvida;

VIII – Resultados esperados na realização da PPI, prevendo, preferencialmente, o desenvolvimento de uma produção e/ou produto (escrito, virtual e/ou físico) conforme o Perfil Profissional do Egresso, bem como a realização de momento de socialização entre os estudantes e os docentes do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros, ao final de cada período letivo e ao final do curso, visando integrar horizontal e verticalmente as Práticas Profissionais Integradas no desenvolvimento do curso.

Os professores envolvidos diretamente no Plano de Trabalho de PPI serão responsáveis pelo acompanhamento, registro e comprovação da realização das atividades previstas.

O registro das atividades de PPI será realizado no diário de classe de cada disciplina indicada no Plano de Trabalho da PPI, conforme a carga horária específica destinada a cada uma das disciplinas, sendo o professor responsável pela disciplina, obrigado a realizar este registro de maneira clara no diário de classe.

Poderão ser previstas, no Plano de Trabalho de PPI, atividades no contraturno, sendo sua forma de desenvolvimento, acompanhamento, comprovação de realização das atividades e equivalência de carga horária em horas-aula prevista no Plano de Trabalho de PPI.

4.6.2. Estágio Curricular Supervisionado

O estágio curricular é ato educativo supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de estudantes que estejam cursando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos, conforme estabelece o art. 1º da Lei nº 11.788/08.

O curso de Tecnologia em Gastronomia não prevê estágio curricular supervisionado obrigatório, mas o estudante poderá, ao longo do curso, realizar estágio curricular supervisionado não-obrigatório, de acordo com as normas previstas na Resolução CONSUP n.º 10/2016, podendo ser aproveitado no currículo na forma de ACC.

4.7. Curricularização da Extensão

A Curricularização da Extensão consiste na inclusão de atividades de extensão no currículo dos Cursos de Graduação, indissociáveis do ensino e da pesquisa, com a intenção de promover impactos na formação do discente e na transformação social. Entende-se por Extensão o processo educativo, cultural, político, social, científico e tecnológico que promove a interação dialógica e transformadora entre as instituições e a sociedade, levando em consideração a territorialidade.

O objetivo da Curricularização da Extensão, conforme sua regulamentação própria, no IFFar, é intensificar, aprimorar e articular as atividades de extensão no processo formativo dos discentes, sob os seguintes princípios:

- I - Integração entre Ensino, Pesquisa e Extensão ao longo da trajetória acadêmica;
- II - Relação interativa entre docentes, técnicos administrativos, discentes e sociedade no desenvolvimento das atividades de extensão;
- III - Atendimento à comunidade externa como processo de aplicação de soluções acadêmicas ou institucionais a questões do meio social, especialmente junto a grupos em vulnerabilidade socioeconômica e/ou ambiental;
- IV - Indução do desenvolvimento sustentável, especialmente no universo dos arranjos produtivos,

sociais e culturais locais;

V - Preparação dos discentes para atuação no mundo do trabalho, conforme as dinâmicas do meio social e o seu perfil de formação.

Conforme normatiza a Resolução CNE/CES nº 07/2018, que instituiu a curricularização da extensão nos cursos de graduação, o curso de Tecnologia em Gastronomia contempla o mínimo de 10% da sua carga horária total em atividades de extensão, o que corresponde a 180 horas, estando inseridas no âmbito da matriz curricular como parte da carga horária de disciplinas. A indicação da carga horária dos componentes curriculares destinada às atividades de extensão está expressa na matriz curricular.

As atividades de extensão, no âmbito do currículo, serão desenvolvidas por meio de programas e/ou projetos, aprovados no âmbito do colegiado de curso, orientados por docentes e com possível colaboração de técnicos administrativos em educação, junto à comunidade externa. A descrição das atividades de extensão a serem desenvolvidas nos cursos deverão ser detalhadas no plano de ensino e no diário de classe dos componentes curriculares nos quais estiver inserida conforme indicado na matriz curricular, de acordo com programa e/ou projeto a que se vincula.

As atividades de extensão são planejadas e desenvolvidas com base em conteúdos disciplinares, interdisciplinares e/ou transdisciplinares, de forma que ao expressar a compreensão da experiência extensionista, como elemento formativo, coloca o discente como agente de sua formação, ou seja, ele deixa de ser mero expectador de um conhecimento validado pelo professor para se tornar protagonista do processo.

4.8. Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) tem como objetivo o desenvolvimento da prática de pesquisa, extensão e/ou inovação, proporcionando a articulação dos conhecimentos construídos ao longo do curso com problemáticas reais do mundo do trabalho.

As normas para a elaboração, orientação e avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso segue o Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso de Tecnologia em Gastronomia, em anexo.

O Trabalho de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia será dividido em duas etapas. Na primeira etapa, relativa à disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso, que tem como pré-requisito o aluno ter cursado com aprovação todas as disciplinas do primeiro, segundo e terceiro semestres, haverá a realização de um trabalho de pesquisa, fundamentado de acordo com os conhecimentos e experiências adquiridos durante todo o período letivo e será desenvolvido durante o quarto semestre. A elaboração do trabalho de pesquisa se dará através da escolha livre, por parte do aluno, de um tema do seu interesse articulado com o universo gastronômico, de forma a constituir o planejamento do TCC II.

Os alunos contarão com o auxílio de um professor-orientador para a formulação e realização do trabalho de pesquisa desenvolvido no TCC I, que como resultado final, gerará um artigo científico, que exigirá-se uma estrutura científica padrão, aprovada pelo Colegiado de Curso que consta no Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso (em anexo). Este trabalho será avaliado pelo professor-orientador e por mais dois professores.

Para fins de aprovação, o aluno deverá alcançar a nota mínima de sete (7,0) pontos. Não existe exame para esta componente curricular.

O TCC II, que tem como pré-requisito o aluno ter cursado com aprovação todas as disciplinas do primeiro, segundo, terceiro e quarto semestres e aprovação na disciplina de TCC I, será ofertada no quinto semestre. O TCC II terá como base o tema da pesquisa realizada no TCC I, e constará na elaboração de uma produção gastronômica, a escrita de um memorial descritivo da preparação gastronômica e as fichas técnicas correspondentes à preparação escolhida. A matéria-prima e utensílios básicos de execução da referida produção serão fornecidos pelo IF Farroupilha, desde que haja disponibilidade de ingredientes e materiais na instituição. Caso estes sejam de difícil acesso por parte da Instituição, poderão ser substituídos por produtos afins, mediante aceitação pelo aluno responsável por tal requisição. O aluno poderá adquirir por conta própria as matérias-primas, equipamentos e utensílios necessários para a execução da sua preparação, se estes não estiverem disponíveis na instituição.

O professor responsável pela disciplina de TCC II estipulará um prazo de entrega da pesquisa, do memorial descritivo que versará a respeito da produção, da ficha técnica e da lista de pedidos de insumos para a produção que será executada, evitando, assim, indisponibilidade de matéria-prima necessária. O aluno poderá realizar um pré-preparo em horário e local pré-definidos pelo professor da componente curricular, juntamente com a coordenação de curso, além de um teste de preparação da receita, a ser realizada com ao menos duas semanas de antecedência à apresentação final da produção.

A produção gastronômica será apresentada para uma banca examinadora constituída por três professores, composta pelo orientador e mais dois professores do curso, sendo obrigatório que todos os membros da banca sejam professores da área técnica relacionada ao curso. Essa banca avaliará a preparação gastronômica seguindo uma série de aspectos relacionados a seguir: uniforme completo e alinhado, higiene e organização, utilização correta das técnicas de cozinha e do número mínimo de técnicas exigidos constantes no Regulamento de TCC, sabor, textura e aroma (seguindo os requisitos mínimos constantes no Regulamento de TCC), apresentação visual da produção, domínio sobre o tema proposto, relação do trabalho de pesquisa com a produção gastronômica e capacidade de execução e apresentação da produção dentro do prazo estipulado.

A banca, após realizar a degustação da preparação apresentada, realizará a aferição de pontuação em planilha individual, reunir-se-á e apresentará o resultado final (aprovado ou reprovado) do Trabalho de Conclusão de Curso II, apresentando, também, a justificativa de seu julgamento. A nota final só será divulgada após a entrega da versão final do memorial, da ficha técnica e da foto do prato apresentado, corrigidos conforme as orientações da banca. Para fins de aprovação, o aluno deverá alcançar a nota mínima de sete (7,0) pontos.

4.9. Atividades Complementares de Curso

As atividades complementares de Curso (ACCs) visam contribuir para uma formação ampla e diversificada do estudante, a partir de vivências e experiências realizadas para além do âmbito do curso ou da instituição, valorizando a pluralidade de espaços educacionais e incentivando a busca pelo conhecimento.

No curso de Tecnologia em Gastronomia, as ACCs equivalem a 100 horas, voltadas ao ensino, pesquisa, extensão, inovação e gestão, realizadas em âmbito institucional ou em outras instituições, empresas e espaços profissionais.

As ACCs devem ser realizadas para além da carga horária das atividades realizadas no âmbito dos demais componentes curriculares previstos no curso, sendo obrigatórias para a conclusão do curso e colação de grau.

A comprovação das ACCs se dará a partir da apresentação de certificado ou atestado emitido pela instituição responsável pela realização ou oferta, realizadas durante o período em que o estudante estiver matriculado no curso, e devem ser validadas pela unidade de ensino do IFFar.

A coordenação do curso realizará o acompanhamento constante do cumprimento da carga horária de ACCs pelos estudantes, podendo definir prazos para o cumprimento parcial da carga horária ao longo do curso.

Quadro 1 – Descrição das Atividades Complementares de Curso (ACCs)

ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE CURSO	Aproveitamento de até:
Participação em cursos extracurriculares na área (presencial)	60 h
Participação em cursos extracurriculares em áreas afim (presencial)	40 h
Participação em cursos à distância em áreas afim	40 h
Participação em eventos acadêmicos como ouvinte	40 h
Participação em eventos acadêmicos com apresentação de trabalho (como autor principal do trabalho)	60 h
Participação em eventos acadêmicos com apresentação de trabalho (como co-autor ou colaborador do trabalho)	40 h
Participação em eventos institucionais	40 h
Participação como ministrante de palestras, cursos ou minicursos relacionados com os objetivos do curso, acompanhado do tema desenvolvido	40 h
Programas de incentivo da própria instituição: monitorias e outros programas do IF Farroupilha Campus São Borja (Projetos Ensino, Pesquisa e Extensão)	60 h
Participação em Colegiados de Curso ou em comissões que tenham como objeto principal a tomada de decisões em assuntos de relevância para o curso	20 h
Publicações: Artigos em revista com corpo editorial ou em eventos da área ou área afim/Resumo expandido/Resumo simples (20 h/10 h/ 5 h por trabalho, respectivamente)	60 h
Organizações de eventos acadêmicos (ou na área)	60 h
Realização de estágio não obrigatório, desde que relacionado à área de atuação do curso	60 h
Monitoria na área ou área afim	60 h

* São considerados eventos acadêmicos: seminário, simpósio, congresso, conferência, jornadas e outros eventos de natureza técnica e científica relacionadas à área de formação.

4.10. Disciplinas Eletivas

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia contempla a oferta de disciplinas eletivas, num total de 108 horas, a partir do 3º semestre. O curso deverá disponibilizar, no mínimo, 05 disciplinas eletivas para a escolha da turma, através de Edital, no semestre anterior à oferta de disciplina eletiva, cabendo ao Colegiado do Curso definir se a turma terá à disposição uma ou mais disciplinas para realização da matrícula.

Poderá ser validada como disciplina eletiva aquela realizada pelo estudante em outro curso de graduação, interno ou externo ao IFFar, desde que possua relação com a área de formação do curso de origem e atenda à carga horária mínima exigida, de acordo com os procedimentos para aproveitamento de estudos previstos em Regulamento institucional.

Em caso de reprovação em disciplina eletiva, o estudante pode realizar outra disciplina eletiva ofertada pelo curso, não necessariamente repetir aquela em que obteve reprovação.

Estas disciplinas propiciarão discussões e reflexões frente à realidade regional na qual o curso se insere, constituindo-se em um espaço de flexibilização e atualização constante do currículo, pois possibilita abranger temáticas emergentes para a formação na área.

São possibilidades de disciplinas eletivas:		
Disciplinas Eletivas	Disciplina	Carga Horária
	Inglês aplicado à gastronomia	36 h
	Espanhol aplicado à gastronomia	36 h
	Libras	36 h
	Gênero, sexualidade e gastronomia	36 h
	Legislação aplicada à gastronomia	36 h

Poderão ser acrescidas novas disciplinas eletivas ao PPC do curso a partir de solicitação realizada pelo docente e aprovada pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Colegiado do Curso, devendo ser publicizadas à comunidade acadêmica, seguindo as demais etapas do fluxo previsto em Instrução Normativa do IFFar, quanto à atualização de PPC.

4.11. Avaliação

4.11.1. Avaliação da Aprendizagem

A Avaliação da Aprendizagem nos cursos do IFFar segue o disposto no Título III, Capítulo VII, Seção II da Resolução CONSUP n.º 049/2021. De acordo com esta normativa e com base na Lei 9394/96, a avaliação deve ser contínua e cumulativa, assumindo, de forma integrada, no processo de ensino e aprendizagem, as funções diagnóstica, formativa e somativa, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. A avaliação dos aspectos qualitativos compreende, além da avaliação de conhecimentos (avaliação quantitativa), o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino e aprendizagem. Enquanto elemento formativo e sendo condição integradora no processo de ensino e aprendizagem, a avaliação deve ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, tendo seus resultados sistematizados, analisados e divulgados ao final de cada período letivo.

A recuperação da aprendizagem deverá ser realizada de forma contínua no decorrer do período letivo, visando que o (a) aluno (a) atinja as competências e habilidades previstas no currículo, conforme normatiza a Lei nº 9394/96.

O professor deve utilizar no mínimo 02 (dois) instrumentos de avaliação de natureza diversificada por componente curricular. A avaliação deve ser contínua e os instrumentos de avaliação não devem ser aplicados de forma concentrada no final do semestre. O estudante deve ser informado quanto aos resultados da avaliação de sua aprendizagem pelo menos 02 (duas) vezes por semestre, a fim de que estudante e professor possam, juntos, criar condições para retomar conteúdos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos.

Os resultados da avaliação da aprendizagem são expressos em notas que devem considerar uma casa após a vírgula. Para aprovação, o estudante deve atingir como resultado final, no mínimo:

- I - nota 7,0 (sete), antes do Exame Final;
- e II - média 5,0 (cinco), após o Exame Final.

A composição da média final, após exame, deve seguir os seguintes critérios de peso:

- I - média do componente curricular com peso 6,0 (seis);
- e II - nota do Exame Final com peso 4,0 (quatro).

Para aprovação, o estudante, além de obter aproveitamento satisfatório, deve possuir frequência de no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária presencial do componente curricular.

Considera-se reprovado, ao final do período letivo, o estudante que obtiver: frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do cômputo da carga horária presencial prevista no PPC em cada componente curricular; média do componente curricular inferior a 1,7 (um vírgula sete); III - média final inferior a 5,0 (cinco), após o Exame Final.

Os componentes curriculares de estágio curricular supervisionado obrigatório e TCC devem seguir as normas de avaliação previstas em seus respectivos regulamentos, que compõem o PPC.

Conforme Resolução CONSUP n.º 049/2021, o estudante concluinte do curso que tiver pendência em até 02 (duas) disciplinas pode desenvolvê-las por meio do Regime Especial de Avaliação (REA), desde que atenda aos seguintes critérios, cumulativamente: I - obteve 75% (setenta e cinco por cento) de frequência da carga horária da disciplina desenvolvida na forma presencial; II - realizou o exame final; e III - reprovou por nota. Entende-se por estudante concluinte do curso de Tecnologia em Gastronomia aquele que cursou com êxito 75% (setenta e cinco por cento) do currículo do curso.

O REA não se aplica aos componentes curriculares de estágio curricular supervisionado obrigatório, TCC e demais componentes curriculares essencialmente práticos, como os de Projeto Integrador.

4.11.2. Autoavaliação Institucional

A autoavaliação institucional deve orientar o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades que lhe servem de suporte. O IFFar conta com a Comissão Própria de Autoavaliação Institucional, que é responsável por conduzir a prática de autoavaliação institucional. O regulamento em vigência da Comissão Própria de Avaliação (CPA) do IFFar foi aprovado através da Resolução CONSUP

nº 087/2017, sendo a CPA composta por uma Comissão Central, apoiada pela ação dos núcleos de autoavaliação em cada Campus da instituição.

Considerando a autoavaliação institucional um instrumento norteador para a percepção da instituição como um todo é imprescindível entendê-la na perspectiva de acompanhamento e trabalho contínuo, no qual o engajamento e a soma de ações favorecem o cumprimento de objetivos e intencionalidades.

Os resultados da autoavaliação relacionados ao Curso de Tecnologia em Gastronomia serão tomados como ponto de partida para ações de melhoria em suas condições físicas e de gestão.

4.11.3. Avaliação do Curso

Para o constante aprimoramento do curso, são considerados, no curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, resultados de avaliações internas e externas. Como indicadores externos são considerados os resultados de avaliações *in loco* do curso e do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE). Para avaliação interna, o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia considera o resultado da autoavaliação institucional, a qual engloba as áreas do ensino, da pesquisa e da extensão, com o intuito de considerar o todo da instituição. Ainda, no curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, os alunos têm a oportunidade de avaliar os componentes curriculares cursados em cada semestre, bem como as ações da coordenação do curso.

Os resultados dessas avaliações externas e internas são debatidos pela coordenação, juntamente com o NDE, colegiado, corpo docente e alunos do curso, além da assessoria pedagógica do *campus*. Com esse acompanhamento constante, busca-se aperfeiçoar as atividades de ensino e melhorias das fragilidades observadas, com vistas ao incremento na qualidade do curso.

4.12. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

O aproveitamento de estudos anteriores no Curso de Tecnologia em Gastronomia compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares cursados com êxito em outro curso de graduação.

Cabe ao professor titular da disciplina e/ou ao Colegiado de Curso a análise da ementa e da carga horária do componente curricular do qual foi solicitado aproveitamento, para verificar a equivalência entre os componentes.

No processo de aproveitamento de estudos deve ser observado o princípio da "equivalência do valor formativo" (Parecer/CNE/CES n.º 247/1999) dos estudos realizados anteriormente, para assegurar o mesmo padrão de qualidade compatível com o perfil profissional do egresso, definido no PPC. Na análise da "equivalência do valor formativo", a análise da ementa e da carga horária deve considerar a prevalência do aspecto pedagógico relacionado ao perfil do egresso. No IFFar, adota-se como parâmetro o mínimo de 75% de compatibilidade entre carga horária dos componentes curriculares em aproveitamento.

O aproveitamento de estudos pode envolver, ainda, avaliação teórica e/ou prática acerca do conhecimento a ser aproveitado. Da mesma forma, o aproveitamento ou equivalência de disciplinas pode incluir a soma

de dois ou mais componentes curriculares para dispensa de uma ou o contrário, ou seja, um componente curricular pode resultar no aproveitamento ou equivalência a dois componentes ou mais.

Os procedimentos e fluxos do aproveitamento de estudos estão presentes no Regulamento de Registros e Procedimentos Acadêmicos do IFFar.

4.13. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores

De acordo com a LDB n.º 9394/96, o conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.

A Certificação de Conhecimentos e Experiências é o reconhecimento, mediante processo avaliativo, de saberes, conhecimentos, experiências, habilidades e competências adquiridas por meio de estudos ou práticas formais e não formais, que dispensa o estudante de cursar o componente curricular no qual comprovou domínio de conhecimento. O processo avaliativo deve ocorrer mediante avaliação teórica e/ou prática.

Não se aplica Certificação de Conhecimentos e Experiências para componente curricular no qual o estudante tenha sido reprovado, bem como para o componente curricular de TCC, atividades complementares e estágio curricular supervisionado obrigatório.

A solicitação de Certificação de Conhecimentos e Experiências pode ocorrer a pedido fundamentado do estudante ou por iniciativa de professores do curso.

A avaliação deve ser realizada por comissão designada pela Coordenação do Curso, composta por professores da área específica ou afim. O resultado para aprovação dos Conhecimentos e Experiências deve ser igual ou superior a 7,0 (sete), em consonância com o resultado da avaliação da aprendizagem para aprovação sem exame nos demais componentes do currículo.

Os procedimentos e prazos para a solicitação de certificação de conhecimentos e experiências anteriores seguem o disposto nas Diretrizes Administrativas e Curriculares para a organização didático pedagógica dos cursos superiores de Graduação e no Regulamento de Registros e Procedimentos Acadêmicos do IFFar.

4.14. Expedição de Diploma e Certificados

O estudante que frequentar todos os componentes curriculares previstos no curso, tendo obtido aproveitamento satisfatório e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das horas-aula presenciais em cada um deles, antes do prazo máximo para integralização, receberá o diploma de concluinte do curso, após realizar a colação de grau na data agendada pela instituição.

As normas para expedição de Diplomas, Certificados e Históricos Escolares finais estão normatizadas por meio de regulamento próprio.

4.15. Ementário

4.15.1. Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: Leitura e Produção Textual			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 6 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa			
Estratégias de leitura e compreensão dos gêneros textuais das esferas profissional e/ou acadêmica tais como resumo, resenha, artigo científico entre outros pertinentes à área de conhecimento. Recursos linguísticos e discursivos relevantes para a prática de produção textual.			
Bibliografia Básica			
BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa . 37.ed. São Paulo: Nova Fronteira, 2009.			
MARCUSCHI, Luiz Antonio. Produção textual, análise de gêneros e compreensão . São Paulo: Parábola, 2008.			
MEDEIROS, João Bosco. Como escrever textos gêneros e sequências textuais . São Paulo Atlas 2017 1 recurso online			
Bibliografia Complementar			
ANTUNES, Irlandé. Lutar com palavras: coesão e coerência . São Paulo: Parábola, 2005.			
GERALDI, João Wanderley (Org.). O texto na sala de aula . 5. ed. São Paulo: Ática, 2011.			
FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação. São Paulo: Ática, 2012.			
MESQUITA, Roberto Melo. Gramática da língua portuguesa . 10.ed. São Paulo: Saraiva, 2009.			
OLIVEIRA, José Paulo Moreira de. Como escrever textos técnicos . 2. ed. rev. e atual. São Paulo: 2011.			

Componente Curricular: Higiene e Segurança no Trabalho			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 6 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa			
Legislação trabalhista relacionada à segurança e saúde no trabalho. Acidentes do trabalho e doenças profissionais. Riscos ambientais (físicos, químicos e biológicos): reconhecimento, avaliação e prevenção. Controle higiênico sanitário dos alimentos. Higiene dos trabalhadores e do ambiente de trabalho. Normas Regulamentadoras.			
Bibliografia Básica			
FIGUEIREDO, Roberto Martins. As armadilhas de uma cozinha . Barueri: Manole, 2006.			
PEPPLOW, Luiz Amilton. Segurança do trabalho . Curitiba: Base, 2010.			
SILVA JR., Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.			
Bibliografia Complementar			
BRASIL.; Leis, etc.. Segurança e medicina do trabalho . 66. ed. São Paulo: Atlas, 2010.			
FERNANDES, Almerinda Martins de O.; PINHEIRO, Ana Karla da Silva. Tecnologia de prevenção e primeiros socorros ao trabalhador acidentado . Goiânia: AB, 2007.			
FIGUEIREDO, Roberto Martins. SSOP: padrões e procedimentos operacionais de sanitização; PRP: programa de redução de patógenos: manual de procedimentos e desenvolvimento . São Paulo: Manole, 2002.			
OLIVEIRA, Cláudio Antonio Dias de. Segurança e saúde no trabalho: guia de prevenção de riscos . São Caetano do Sul: Yendis, 2014.			
PEREIRA, Luciane; PINHEIRO, Andréa Nunes; SILVA, Gleucia Carvalho. Manipulação segura de alimentos . Rio de Janeiro: SENAC, 2009.			

Componente Curricular: Técnicas Básicas em Cozinha			
Carga Horária total: 144 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 20 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa			

Introdução à gastronomia - conceitos, profissão de gastrônomo, mercado de trabalho. Características organolépticas e sensoriais dos alimentos. Apresentação e diferenciação de utensílios e equipamentos de cozinha. Unidades matemáticas de medidas. Produções que são as bases da cozinha clássica (aromatizantes, fundos claros e escuros, agentes de ligação ou espessantes, embelezadores ou melhoradores de sabor). *Mise en place*. Preparação de molhos básicos, derivados e contemporâneos, sopas espessas e claras. Diferenciação de cortes, porcionamento e utilização de matérias-primas alimentícias. Métodos de cocção e preparo de diferentes alimentos (frutas, legumes, verduras, cereais e grãos, produtos lácteos, ovos, carnes brancas e vermelhas). Vocabulário básico de termos técnicos utilizados no dia a dia da cozinha. Noções de trabalho em equipe da brigada da cozinha. Noções e técnicas de empratamento. Conceitos relacionados às atividades extensionistas: programa de extensão, projeto de extensão e cursos/oficinas extensionistas. Protagonismo e importância da extensão na construção do conhecimento do aluno.

Bibliografia Básica

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

IAC – Instituto Americano de Culinária. **CHEF profissional**: Tradução de Renata Lucia Bot-tini. 4.ed. São Paulo: SENAC, 2011.

WRIGHT, Jeni; BOTTMANN, Eleonora. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. São Paulo: Marco Zero, 2016.

Bibliografia Complementar

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

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos da gastronomia**. São Paulo: Erica, 2014. On line

HELENE, Helen. Dicionário de termos de gastronomia: francês/português. São Paulo: Gaia, 2006.

KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. **400G - Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Ed. Nacional, 2010.

TROTTER, Charlie. **Facas e cortes**: técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas. São Paulo: Publiflora, 2009.

Componente Curricular: História da Alimentação			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 6 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa			
História e origem da alimentação no mundo ocidental e oriental e sua importância antropológica para a formação das sociedades. História da fome. Influências afro-brasileiras e indígenas na formação alimentar do Brasil. Períodos históricos e suas influências na gastronomia atual. Resgate e influências das épocas gastronômicas e principais períodos que interferiram na construção da gastronomia atual.			
Bibliografia Básica			
CASCU DO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil . 4. ed. São Paulo: Global, 2011.			
FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil . 10. ed. São Paulo: SE- NAC, 2010.			
FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Ed.). História da alimentação . 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.			
Bibliografia Complementar			
CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade : uma história da alimentação. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.			
CAVALCANTI, Pedro. A pátria das panelas: histórias e receitas da cozinha brasileira . São Paulo: SENAC, 2007.			
CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. Larousse da cozinha brasileira : raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse, 2007.			
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia . 5. ed. -. São Paulo: SENAC, 2011.			
FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no Mundo . 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.			

Componente Curricular: Metodologia Científica			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 6 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa			
Tipos de conhecimento, caracterização e produção do conhecimento científico. Tipos, abordagens e métodos de pesquisa. Ética na pesquisa (regulamentações, plágio e autoplagio). Planejamento de pesquisa. Normas técnicas de trabalhos acadêmico-científicos. Processos de registro e comunicação do conhecimento científico.			
Bibliografia Básica			
GIL, Antonio Carlos. Como Elaborar Projetos de Pesquisa . 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.			
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico : procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007			
REJOWSKI, M. Turismo e Pesquisa Científica . São Paulo: Papyrus, 2002.			

Bibliografia Complementar
BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica . 3. ed. São Paulo: Pearson, 2007.
GIL, Antonio Carlos. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social . São Paulo: Atlas, 2009. MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. Trabalhos de pesquisa: diários de leitura para a revisão bibliográfica . São Paulo: Parábola, 2007.
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2016.
KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa . 34. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

Componente Curricular: Informática Básica			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 6 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa			
Ambientação do sistema operacional da Instituição (SigaA). Ambientação e criação do e-mail Institucional. Apresentação do funcionamento (teoria e prática) de editores de texto e de apresentações necessárias ao ambiente acadêmico. Ambientação do sistema da biblioteca digital. Apresentação de modelos de trabalho exigidos no curso. Uso e aplicação de planilhas de cálculo básicas. Formulação e interpretação de gráficos e tabelas.			
Bibliografia Básica			
MANZANO, André Luiz Navarro Garcia. Estudo dirigido de informática básica . 7. São Paulo Erica 2009 1 recurso online			
LOBO, Edson J.R. BrOffice writer: nova solução em código aberto na editoração de textos . Rio de Janeiro: Ciência Moderna, c2008. 107 p.			
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011. xiii, 277p.			
Bibliografia Complementar			
MANZANO, André Luiz Navarro Garcia. Estudo dirigido de Microsoft PowerPoint 2013 . São Paulo Erica 2013 1 recurso online			
MCFEDRIES, Paul. Análise de dados com Excel para leigos . Rio de Janeiro Alta Books 2020 1 recurso online			
MICROSOFT OFFICIAL ACADEMIC COURSE. Microsoft Office Power Point 2003 básico . Porto Alegre Bookman 2008 1 recurso online			
FERREIRA, Maria Cecília. Excel® 2019 aprenda de forma rápida . São Paulo Expressa 2020 1 recurso online			
MARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. Português instrumental: contém informações sobre normas da ABNT para trabalhos acadêmicos . 30. ed. São Paulo: Atlas, 2019. 421 p.			

Componente Curricular: Ciência dos Alimentos			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 1º semestre
Ementa			
Transformações físicas e químicas dos alimentos. Composição química dos alimentos (água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas e sais minerais). Reações e modificações químicas dos alimentos. Tópicos de tecnologia em alimentos. Técnicas de laboratório relacionadas à ciência de alimentos. Noções matemáticas básicas aplicadas na cozinha (regra de três, porcentagens, pesos e medidas, interpretação de tabelas, gráficos e planilhas).			
Bibliografia Básica			
WOLKE, Robert L. O que Einstein disse a seu cozinheiro - 2: mais ciência na cozinha . Rio de Janeiro: Zahar, 2005. 350 p.			
TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária . Caxias do Sul: EDUCS, [2009]. 362 p.			
RIBEIRO, Eliana P.; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . 2 ed. rev. São Paulo: Blucher, 2007. 195 p. (e-book)			
Bibliografia Complementar			
POTTER, Jeff. Cozinha Geek: ciência de verdade, grandes cozinheiros e boa comida . 2.ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2017. 469p.			
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri, SP: Manole. 2015. 549 p.			
ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. Química de alimentos: teoria e prática . 5. ed. atual. e ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011.			
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.			
ATKINS, P. W.; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente . 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. xxii, 922 p.			

Componente Curricular: Gastronomia Brasileira			
Carga Horária total: 144 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 20 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa			
Gastronomia brasileira: história e cultura indígena, dos colonizadores, dos imigrantes e afro-brasileira. Influências de populações indígenas, europeus, africanos e outros migrantes na culinária brasileira. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma dessas culturas na culinária brasileira contemporânea. Técnicas e preparos típicos das regiões e biomas brasileiros. Atividades extensionistas como ferramentas de aprendizado e partilha de conhecimento para a comunidade.			
Bibliografia Básica			
CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil . 4. ed. São Paulo: Global, 2011.			
- CAVALCANTI, Pedro. A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira . São Paulo: SENAC São Paulo, 2007.			
- FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil . 10. ed. São Paulo: SENAC, 2010.			
Bibliografia Complementar			
CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra . São Paulo: Larousse, 2007.			
FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no Mundo . 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.			
PINTO E SILVA, Paula. Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial . 3.ed. São Paulo: SENAC, 2014.			
SALDANHA, Roberta Malta. Culinária brasileira, muito prazer: tradições, ingredientes e 170 receitas de grandes profissionais do país . São Paulo: Alaúde, 2018.			
TRAJANO, Ana Luiza. Cardápios do Brasil (Menus from Brazil): receitas, ingredientes, processos . São Paulo: SENAC São Paulo, 2013.			

Componente Curricular: Nutrição Básica e Sustentabilidade			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa			
Funcionalidades nutricionais dos componentes dos alimentos. Classificação dos nutrientes quanto às calorias e propriedades nutricionais. Processos de digestão, absorção e transporte dos componentes dietéticos. Aditivos alimentares. Alimentos funcionais. Substituição de ingredientes. Conceitos de frequência de ocorrência, sintomas e evolução de: sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose. Princípios da alimentação e preparo de receitas adequadas para pessoas com sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose. Gastronomia vegetariana e vegana. Conceitos e objetivos de aproveitamento integral de alimentos. Tipos de alimentos. Época de produção dos alimentos. Condições seguras de armazenamento. Educação ambiental e gastronomia sustentável: descarte de resíduos sólidos, valorização de produtos locais e consumo consciente.			
Bibliografia Básica			
FRANCO, Guilherme. Tabela de Composição Química dos Alimentos . 9 ed. SP: Ed. Atheneu, 2005.			
GUIA DE NUTRIÇÃO: nutrição clínica no adulto . 2 ed. SP: Manole, 2005.			
SACHS, Ignacy. Caminhos para o desenvolvimento sustentável . Rio de Janeiro: Garamond, 2009.			
Bibliografia Complementar			
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética . 2. ed., rev. e atual. Barueri: Manole, 2010.			
SÁNCHEZ-OCAÑA. Nutrição de A a Z: tudo o que você precisa saber para entender a alimentação . São Paulo: SENAC, 2009.			
CHEETHAM, Grace. Receitas especiais sem glúten, sem trigo ou sem laticínios: mais de 100 opções de pratos deliciosos, perfeitos para uma dieta saudável . São Paulo: Publiflora, 2009.			
DÂMASO, Ana (Coord.). Obesidade . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.			
TACHIZAWA, Takeshy. Gestão ambiental e responsabilidade social corporativa . 8.ed. São Paulo: Atlas, 2016.			

Componente Curricular: Gestão de Empreendimentos Gastronômicos			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 10 h	Período Letivo: 2º semestre
Ementa			

Gestão de pessoas, trabalho em equipe e liderança na cozinha. Ferramentas e tecnologias utilizadas no controle operacional. Gerenciamento financeiro de empreendimentos gastronômicos. Processo de compra, logística, recebimento, inventário e estoque. Processos envolvidos na abertura de um empreendimento. Análise de custos fixos e variáveis, diretos e indiretos. Tributação. Formação de preço. Depreciação. Índices de desempenho. Análise de operação (rotatividade, tíquete médio). Balanço patrimonial e análise de resultados. Ficha técnica. Fator de correção e cocção de alimentos.

Bibliografia Básica

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro**. 4.ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2016. 212p.

BRUNI, Adriano Leal. **A administração de custos, preços e lucros**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 401 p.

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração de recursos humanos gestão humana, fundamentos básicos**. 9. São Paulo Atlas 2021 1 re-curso online

Bibliografia Complementar

PAYNE-PALACIO, June. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. 12.ed. São Paulo: Manole, 2015. 568p.

CHESSER, Jerald W. **Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia**. 5. e.d. São Paulo: Manole, 2016. 332p.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010. 219 p.

CHIAVENATO, Idalberto; SAPIRO, Arão. **Planejamento Estratégico: fundamentos e aplicações**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2010. 341 p.

KNIGHT, John Barton,. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3.ed. São Paulo: Roca, 2005. xii, 492 p.

Componente Curricular: Estrutura de Restaurantes e Planejamento de Cardápios

Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 4 h	Período Letivo: 2° semestre
----------------------------------	----------------------	---------------------------	------------------------------------

Ementa

Normas técnicas de infraestrutura física da área de produção e apoio. Fluxo de produção. Layout da cozinha. Legislação. Aplicação de sistemas de controle de qualidade (APPCC, POPs). Identificação de público-alvo. Planejamento de cardápios. Tipologia de cardápios e menus. Sistematização das informações referentes aos cardápios e menus. Estrutura, elaboração e composição de cardápios e menus. Desenvolvimento de design de cardápios. Tendências em cardápios.

Bibliografia Básica

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

MONTEIRO, Renata Zambon. **Cozinhas profissionais**. 3° ed. Ed Senac: São Paulo, 2019.

PELLOSO, Ivim; PELLOSO, Amauri. **Food service one: Planejamento, projeto e gestão em negócios de alimentação**. Editora Literature Books International: São Paulo, 2019.

Bibliografia Complementar

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

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

FIGUEIRA, Alison. Alves. **Como montar um Restaurante**. Editora do Autor: Belo Horizonte, 2012.

SANT'ANA, Helena Maria. Pinheiro. **Planejamento Físico - funcional de unidade de alimentação e nutrição**. Editora Rubio: Rio de Janeiro, 2012.

KNIGHT, John Barton. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3.ed. São Paulo: Roca, 2005.

Componente Curricular: Panificação

Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 10 h	Período Letivo: 2° semestre
----------------------------------	----------------------	----------------------------	------------------------------------

Ementa

Equipamentos. Utensílios. Ingredientes e suas funções. Massas básicas da panificação. Fermentação. Reações e interações inerentes ao processo da panificação.

Bibliografia Básica

João Luiz Maximo da Silva ... [et al.]; [organização] Ingrid Schmidt-Hebbel Martens. **Panificação: da moagem do grão ao pão assado**. 1. ed. – Barueri [SP] : Manole, 2021. 184 p. : il. ; 23 cm. [ebook]

SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. 2. ed. ampl. São Paulo: SENAC São Paulo, 2014.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissional**. 5.ed. Barueri: Manole, 2011. 770p.

Bibliografia Complementar

- GALVES, Mariana de Castro Pareja. **Técnicas de panificação e massa**. São Paulo Erica 2014. [ebook]
- CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2010.
- SENAC. **O pão na mesa brasileira**. Rio de Janeiro , 2012.
- SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie abordagem profissional**. São Paulo Cengage Learning 2012.
- Cauvain, Stanley P. **Tecnologia da panificação** / Stanley P. Cauvain e Linda S. Young ; [tradução Carlos David Szlak]. --Barueri, SP : Manole, 2009.

Componente Curricular: *Garde Manger*

Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 10 h	Período Letivo: 3º semestre
----------------------------------	----------------------	----------------------------	------------------------------------

Ementa

Estudo dos principais ingredientes e aplicações na cozinha fria. Higienização e porcionamento de proteínas de origem animal, frutas, legumes, hortaliças, embutidos e laticínios. Preparação de saladas clássicas e contemporâneas; emulsões e molhos clássicos; canapés, sanduíches, terrines, pastas, patês e antepastos. Técnicas básicas de identificação e produção de queijos e derivados lácteos, embutidos e derivados; conservas, geleias e fermentados.

Bibliografia Básica

- IAC - INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger**: a arte e o ofício da cozinha fria. Tradução de Anthony Cleaver; Juliana Cleaver Malzoni. 4º ed. São Paulo: SENAC, 2014.
- RAIGORODSKY, Breno. **Embutidos**: da sobrevivência à gastronomia. Editora SENAC: São Paulo, 2011.
- IAC – Instituto Americano de Culinária. **CHEF profissional**: Tradução de Renata Lucia Bottini. 4.ed. São Paulo: SENAC, 2011.

Bibliografia Complementar

- HENRY, Diana. **Salgado, doce, defumado**: frutas e vegetais em conserva, carnes e peixes curados. Editora Publifolha: São Paulo. 2014.
- FURTADO, MÚCIO. M. **Principais Problemas dos Queijos**: causas e prevenção. Editora Setembro: São Paulo, 2017.
- THIS, Hérves; GAGNAIRE, Pierre. **Cozinha**: uma questão de amor, arte e técnica. Tradução: TEIXEIRA, Guilherme. Freitas. Editora SENAC: São Paulo, 2010.
- COLAMARCO, Cláudia. **Charcutaria**: passo a passo. Editora Benvinda: Minas Gerais, 2019.
- KATZ, Sandro. Ellix. **A Arte da Fermentação**. Editora Tapioca: São Paulo, 2014.

Componente Curricular: Confeitaria

Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 10 h	Período Letivo: 3º semestre
----------------------------------	----------------------	----------------------------	------------------------------------

Ementa

Identificação e emprego de utensílios e equipamentos da confeitaria. Ingredientes: funções e reações. Massas básicas, cremes, merengues, caldas, mousses, sobremesas clássicas, chocolate, confeitaria contemporânea. Sobremesas empratadas. Apresentação e decoração de sobremesas.

Bibliografia Básica

- GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissional**. 5.ed. Barueri: Manole, 2011. 770p.
- SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3.ed. São Paulo: SENAC Nacional, 2014.
- DUCHENE, Laurent. **Le cordon bleu**: sobremesas e suas técnicas.. 1.ed. São Paulo: Marco Zero, 2016.

Bibliografia Complementar

- COSTA, Luana. **Confeitaria básica**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
- ELEUTERIO, Helio. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo: Erica, 2014.
- MORENO-MAGNIER, Marianne. **Confeitaria**. São Paulo: Larousse, 2009.
- SOUKISAVANH, Orathay; NIKOLCIC, Vania. **Chocolate**. São Paulo: Larousse, 2009.
- FARROW, Joanna. **Chocolate receitas doces e salgadas**. Barueri: Manole, 2005.

Componente Curricular: Gastronomia Internacional I

Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 10 h	Período Letivo: 3º semestre
----------------------------------	----------------------	----------------------------	------------------------------------

Ementa

Contexto histórico, geográfico e cultural dos principais pratos e matérias-primas empregados na gastronomia dos países pertencentes à Europa, África e Oriente Médio. Identificação e aplicação de técnicas e métodos de preparo de alimentos da culinária europeia, africana e do Oriente Médio.
Bibliografia Básica
FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Ed.). História da alimentação . 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015. 885 p. ISBN 9788574480022.
SANTAMARIA, Santi. A cozinha a nu : uma visão renovadora do mundo da gastronomia. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009. ISBN 9788573598636.
WRIGHT, Jeni; BOTTMANN, Eleonora. Le cordon bleu : todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. São Paulo: Marco Zero, 2016.
Bibliografia Complementar
ANDERSEN, Maria Cristina. Cozinha Árabe . São Paulo: Melhoramentos, 2005. 56 (Som & sabor). ISBN 8506045428.
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet : uma história da gastronomia. 5. ed. -. São Paulo: SENAC, 2011. 287 p. ISBN 9788573599701.
LAROUSSE da cozinha do mundo: Europa e Escandinávia . São Paulo: Larousse, 2005.
LAROUSSE da cozinha do mundo: Oriente Médio, África e Índico . São Paulo: Larousse, 2007.
ZAVAN, Laura. Cozinha italiana. São Paulo: Larousse , 2009. 243 (Coleção passo a passo). ISBN 9788576356240.

Componente Curricular: Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 10 h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa			
Histórico da análise sensorial. Importância da análise sensorial de alimentos e bebidas. Campo de aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Preparo e apresentação de amostras. Processo de desenvolvimento de produtos alimentícios (criação, desenvolvimento, rotulagem, armazenamento).			
Bibliografia Básica			
BAXTER, Mike. Projeto de Produto : guia prático para o design de novos produtos. 3 ed. São Paulo: Editora Blucher, 2011.			
MINIM, Valéria Paula Rodrigues (Ed.). Análise sensorial : estudos com consumidores. 3. ed. rev. e ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013.			
QUEIROZ, Maria Isabel; TREPTOW, Rosa De Oliveira. Análise Sensorial para a Avaliação da Qualidade dos Alimentos . Rio Grande: Editora da FURG, 2006.			
Bibliografia Complementar			
DUTCOSKY, Sílvia Deboni. Análise Sensorial de Alimentos . 4 Edição. Editora Champagnat – Pucpress, 2013.			
GISSLEN, Wayne. Culinária profissional . 6.ed. Barueri: Manole, 2012.			
MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Administração de projetos : como transformar ideias em resultados. 4. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010.			
PALERMO, Jane Rizzo. Análise Sensorial Fundamentos e Métodos . 1 Ed. Editora Atheneu, 2015.			
SÁ, Djalma et. al. Desenvolvendo Novos Produtos: conceito, etapas e criação . Curitiba: Ed. InterSaberes, 2017.			

Componente Curricular: Empreendedorismo e Marketing na Gastronomia			
Carga Horária total: 36h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 6 h	Período Letivo: 3º semestre
Ementa			
Perfil do empreendedor. Análise de risco. Plano de negócios. Tópicos atuais em empreendedorismo. Introdução ao marketing. Mix de marketing. Estratégias de marketing. Segmentação de mercado. Marketing digital. Marketing aplicado à gastronomia.			
Bibliografia Básica			
BARON, Robert A.; SHANE, Scott Andrew. Empreendedorismo : uma visão do processo. São Paulo: Cengage Learning, 2007.			
DORNELAS, José. Dicas essenciais de empreendedorismo sugestões práticas para quem quer empreender . São Paulo Fazendo Acontecer 2020 1 recurso online			
LAS CASAS, Alexandre Luzzi. Marketing de serviços . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.			
Bibliografia Complementar			

BERNARDI, Luiz Antonio. **Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas.** São Paulo: Atlas, 2010.
 GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JR., Silvestre. **Empreendedorismo.** Curitiba: Livro Técnico, 2010.
 FARIAS, Cláudio V. S. **Estratégia de marketing.** Porto Alegre SER - SAGAH 2016 1 recurso online
 KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de marketing.** 14. ed. São Paulo: Pearson, 2012.
 WIRTZ, Jochen. **Marketing de serviços pessoas, tecnologia, estratégia.** 8. São Paulo Saraiva Uni 2020 1 recurso online

Componente Curricular: Gastronomia Internacional II			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 10 h	Período Letivo: 4º semestre
Ementa			
Contexto histórico, geográfico e cultural dos principais pratos e matérias-primas empregados na gastronomia dos países pertencentes à América, Ásia e Oceania. Identificação e aplicação de técnicas e métodos de preparo de alimentos destas culinárias.			
Bibliografia Básica			
BELLUZZO, Rosa. Os sabores da américa: Cuba, Jamaica, Martinica, México. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2004.			
METZ, Rogério de Varga. Cozinha da Ásia. Porto Alegre SAGAH 2019 1 recurso online			
MORALES, Martin. Ceviche: culinária peruana tradicional e contemporânea. 2014.			
Bibliografia Complementar			
CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 185 p.			
LINGUANOTTO NETO, Nelusko. Dicionário gastronômico: pimentas e suas receitas. São Paulo: Boccato, 2007.			
IZAMBARD, Martine. A cozinha antilhana. São Paulo: Larousse, 2008. 122 p.			
FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no Mundo. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.			
NUNES, Caio H. et al. Cozinha das Américas. Porto Alegre: Sagah. 2020. Recurso online			

Componente Curricular: Bebidas, Enogastronomia e Zitogastronomia			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 10 h	Período Letivo: 4º semestre
Ementa			
Estudo, identificação e processo de elaboração das principais bebidas: chá, café, infusões, destilados, licores, vinho e cerveja. Serviço de bebidas e bar. Técnicas de coquetelaria. Vinho: conceito de viticultura e enologia, variedades de uva, tecnologias de produção, tipos de vinho, enografia, análise sensorial de vinhos e enogastronomia. Montagem de carta de vinhos. Cerveja: tecnologia de produção, identificação e classificação dos tipos de cerveja. Análise sensorial de cervejas. Zitogastronomia.			
Bibliografia Básica			
MARQUES, J. Albano. Manual de restaurante e bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002. 194 p.			
FURTADO, Edmundo. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis. 2.ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2014. 336p.			
BORGES, Euclides Penedo. Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.			
Bibliografia Complementar			
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas alcoólicas, v. 1. 2. São Paulo Blucher 2016 1 recurso online			
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas não alcoólicas ciência e tecnologia. São Paulo Blucher 2010 1 recurso online			
JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. Atlas Mundial do Vinho. Editora: Globo Editora, 7ª edição, 2014. 400 p.			
MORADO, Ronaldo. Larousse da cerveja. São Paulo: Larousse, 2009. 357 p.			
GAYLARD, Linda; PAPPONE, Beatriz (Trad.). O livro do chá: histórias, espécies e variedades, indicadores de qualidade técnica de preparo, chá pelo mundo, utensílios e receitas. São Paulo: PubliFolha, 2016. 224p.			

Componente Curricular: Organização de Eventos e Banquetes			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 20 h	Período Letivo: 4º semestre
Ementa			
Elaboração e organização de eventos gastronômicos nos diferentes propósitos, aplicações ou serviços. Tipificação de eventos. Composições específicas de brigada de serviço, funções e cargos pertinentes às cozinhas, restaurantes, hotéis e empresas de eventos. Planejamento de tabelas de consumo para diferentes tipos de eventos. Planejamento, <i>check list</i> e capacitação de equipes para eventos. Etiqueta à mesa. Técnicas de serviço de mesa. Tipos de serviço e sequência de cardápios. Gestão da qualidade no atendimento.			

Bibliografia Básica
GIUSSEPPE, Raffaele; LUISE, Franco; MATARRESSE, Vito; PAROLARI, Luciano; PAROLARI, Luciano; QUAGLIARELLA, Andrea; VACCARINI, Giuseppe. Banquetes & catering: arte, ciência e tecnologia . SENAC: São Paulo, 2015.
PACHECO, Aristides. de Oliveira. Manual de organização de banquetes . 5.ed. São Paulo: SENAC: São Paulo, 2010.
MARCHESI, Gualtiero; VERCELLONI, Luca. A mesa posta: história estética da cozinha . SENAC: São Paulo, 2010.
Bibliografia Complementar
STRONG, Roy. Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa . Zahar: Rio de Janeiro, 2004.
ALLEN, Johnny; O'TOOLE, William; MCDONNELL, Ian; HARRIS, Robert. Organização e gestão de eventos . Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas . 5. ed. rev. e atual. São Paulo: Manole, 2010.
TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade . 7. ed. rev. e atual. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios . 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

Componente Curricular: Cozinha Missioneira Gaúcha			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 4º semestre
Ementa			
Conceito, formação e histórico da cozinha missioneira gaúcha. Aspectos sociais, econômicos e culturais da região das Missões do Rio Grande do Sul. Povos que influenciaram a cozinha missioneira. Tópicos sobre criação/cultivo e manejo de matérias-primas típicas e sua transformação em alimento. Ingredientes, preparos e técnicas empregadas nesta cozinha. Identidade alimentar do gaúcho missioneiro. As diferenças nas cozinhas urbanas e rural. Ingredientes, preparos e técnicas culinárias do município de São Borja.			
Bibliografia Básica			
CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil . 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 954 p.			
MARTINS, Tiago Costa. Ensaio sobre as Missões: e (parte da) sua produção cultural . Porto Alegre: Conceito Editorial, 2017. 120p.			
MARQUETTO, Rut Friedrich (Org.). Gastronomia tradicional: regiões missões e central do RS Brasil . Santo Ângelo: Uri, 2015. 231 p.			
Bibliografia Complementar			
LAZZAROTTO, Danilo. História do Rio Grande do Sul . 7. ed. Ijuí: Ed. UNIJUÍ, 2001. 211 p.			
BOTTINI, Renata Lucia. Arroz: história, variedades e receitas . São Paulo: SENAC, 2008. 390 p.			
DUTRA, Jussara Pereira (Coord.). Cozinha do palácio Piratini . Porto Alegre: CORAG, 2013. 155 p.			
GALVÃO, Nei. Carne ovina . 3. ed. Alegrete: Nosso Guia , 2006. 60p.			
DO AMARANTE, José O. A. Queijos do Brasil e do mundo: para iniciantes e apreciadores . Mescla Editorial; 1ª edição. 2015. 352 p.			

Componente Curricular: Trabalho de Conclusão de Curso I			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão:	Período Letivo: 4º semestre
Ementa			
Metodologias e fundamentos teóricos e práticos para a elaboração de um projeto de pesquisa. Produção de projeto de pesquisa em gastronomia. Desenvolvimento de artigo científico. Aspectos ético-legais em pesquisa científica. Recomendações para apresentação de trabalhos científicos conforme a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).			
Bibliografia Básica			
BOAVENTURA, Edivaldo M. Metodologia da pesquisa: monografia, dissertação, tese . São Paulo: Atlas, 2004.			
KÖCHE, José C. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa . 23. ed. Petrópolis: Vozes, 2006.			
ISKANDAR, Jamil Ibrahim. Normas da ABNT comentadas para trabalhos científicos . 5. ed. rev. e atual. Curitiba: Juruá, 2012.			
Bibliografia Complementar			

BOOTH, Wayne C.; COLOMB, Gregory G.; WILLIAMS, Joseph M. **A arte da pesquisa**. 2. ed. São Paulo: M. Fontes, 2000.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos (Coord.). **Trabalhos de pesquisa: diários de leitura para a revisão bibliográfica**. São Paulo: Parábola, 2007.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

RUDIO, Franz Victor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 43. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

Componente Curricular: Gastronomia Contemporânea e Criativa			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 5º semestre
Ementa			
Tendências Gastronômicas: Gastronomia molecular, <i>Fusion Cuisine</i> , <i>Fast Food</i> , <i>Slow Food</i> , <i>Comfort Food</i> , <i>Finger Food</i> . Gastronomia focada nas características locais. Históricas e conceitos das principais tendências gastronômicas. Equipamentos, utensílios, métodos de preparo e de cocção contemporâneos. Os fundamentos e os conceitos de uma cozinha inventiva: as bases clássicas, as formatações e as técnicas para a harmonia de cores, sabores, texturas e aromas da cozinha criativa. Processo criativo na cozinha.			
Bibliografia Básica			
SOUZA, Nádya Isabel de. Aliment'Arte: uma nova visão sobre o alimento e sua produção . São Paulo: Varela, 2001. 46p.			
THIS, Hervé. Cozinha: uma questão de amor, arte e técnica . São Paulo: SENAC São Paulo, 2010. 331p.			
SANTAMARIA, Santi. A cozinha a nu: uma visão renovadora do mundo da gastronomia . São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.			
Bibliografia Complementar			
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009.			
TAKAHASHI, Jo. A cor do sabor: a culinária afetiva de Shin Koike . São Paulo: Melhoramentos, 2012. 265p.			
WRIGHT, Jeni; BOTTMANN, Eleonora. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo . São Paulo: Marco Zero, 2016.			
NACCACHE, A. CRIATIVIDADE brasileira Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao: gastronomia, design, moda . Barueri, SP: Manole 2013 1 recurso online			
THIS, Hervé; MONCHICOURT, Marie-Odile. Herança culinária e as bases da gastronomia molecular . São Paulo: SENAC, 2009.			

Componente Curricular: Turismo e Gastronomia			
Carga Horária total: 72 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 5º semestre
Ementa			
Turismo e gastronomia: noções, conceitos e perspectivas. Aspectos culturais da gastronomia na sociedade. Interlocução histórica entre o turismo e gastronomia. Atualidades no turismo aplicado à gastronomia. Serviços gastronômicos no turismo.			
Bibliografia Básica			
ELEUTERIO, Helio. Fundamentos de gastronomia . São Paulo Erica 2014 1 recurso online			
SANTANA, Agustín. Antropologia do turismo: analogias, encontros e relações . São Paulo: Aleph, c2009. 230 p.			
SANTAMARIA, Santi. A cozinha a nu: uma visão renovadora do mundo da gastronomia . São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.			
Bibliografia Complementar			
SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e turismo . 2. ed. rev. São Paulo: Aleph, 2003. 94 p.			
TURISMO, ensino e práticas interdisciplinares . Barueri Manole 2013 1 recurso online			
ARAÚJO, José Geraldo Fernandes de. ABC do turismo rural . Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2000. 138 p.			
MONTANARI, Massimo. Comida como cultura . 2.ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2013. 207p.			
GISSLEN, Wayne. Culinária profissional . 6. Barueri Manole 2012 1 recurso online			

Componente Curricular: Ética Profissional			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 5º semestre
Ementa			

Ética como área da filosofia. Fundamentos antropológicos e morais do comportamento humano. Tópicos de ética na história da filosofia ocidental: problemas e conceitos fundamentais da moralidade. Relações humanas na sociedade contemporânea: Tolerância e Educação para a diversidade; Educação em direitos humanos. Ética Aplicada: ética empresarial e Ética Profissional. Código de ética profissional.

Bibliografia Básica

SÁ, A. Lopes de. **Ética profissional**. 9. ed., rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2012.

COTRIM, Gilberto. **Fundamentos da filosofia: história e grandes temas**. [17. ed.]. São Paulo: Saraiva, 2013. 320 p. ISBN 9788502212473.

BOFF, Leonardo. **Ética e moral: a busca dos fundamentos**. 7. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, [2011]. 134

Bibliografia Complementar

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. **Filosofando: introdução à filosofia**. 4. ed. rev. São Paulo: Moderna, 2009. 479 p. ISBN 9788516063924.

CHAUÍ, Marilena de Sousa. **Filosofia**. 2. ed. São Paulo: Ática, 2010. 280 p. (Série novo ensino médio). ISBN 9788508115600.

Classificação: 101 C496f 2. ed. - 2010 (BSB) (BMQ) (AL) 1 C496f 2. ed. - 2010 (Pb) Ac.8311.

HABERMAS, Jürgen. **Consciência moral e agir comunicativo**. Rio de Janeiro, RJ: Tempo brasileiro, 2013. 236 p. (Biblioteca Tempo Universitário, Estudos Alemão ; 84). ISBN 8528200086.

MORIN, Edgar. **O método 6: ética**. 4. ed. Porto Alegre: sulina, 2007. 309 ISBN 9788520506042.

INGENIEROS, José. **O homem medíocre. Ética e sociedade inclusive respeito ao homem. Decência. Decoro. Impropropriedades**. Curitiba: Editora do Chain, 2011.

Componente Curricular: História e Patrimônio Cultural

Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 5º semestre
----------------------------------	----------------------	---------------------------	------------------------------------

Ementa

História e Patrimônio: definições. Cultura Material e Imaterial. Memória e identidade cultural. Museus e turismo. Preservação e tombamento. Políticas de turismo cultural. Órgãos oficiais de turismo cultural. Educação Patrimonial. Reflexões sobre os aspectos caracterizadores da formação cultural brasileira: história e memória dos povos afro-brasileiros e indígenas. As diversidades culturais delineadas através das singularidades nas línguas, nas religiões, nos símbolos, nas artes e nas literaturas. O legado dos povos Quilombolas e Guarani.

Bibliografia Básica

FURNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (Org.). **Turismo e Patrimônio Cultural**. São Paulo: Contexto, 2009.

LEMOS, Carlos A. C. **O que é patrimônio histórico**. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Brasiliense, 2010.

MARTINS, Clerton (Org.). **Turismo, Cultura e Identidade**. São Paulo: Roca, 2003.

Bibliografia Complementar

ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Org.). **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

CAMARGO, Haroldo Leitão. **Patrimônio histórico e cultural: coleção abc do turismo**. Editora Aleph, 2002.

PIRES, Mário Jorge. **Lazer e Turismo Cultural**. Barueri, SP: Manole, 2002.

SANTANA, Agustín. **Antropologia do Turismo: analogias, encontros e relações**. São Paulo: Aleph, 2009.

VASCONCELLOS, Camilo de Mello. **Turismo e Museus**. São Paulo: Aleph, 2006.

Componente Curricular: Trabalho de Conclusão de Curso II

Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 5º semestre
----------------------------------	----------------------	---------------------------	------------------------------------

Ementa

Elementos básicos para a criação e apresentação de pratos. Escolha dos ingredientes que compõem a preparação de um prato. Criatividade no mundo da gastronomia. Elaboração e desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso. Preparação do memorial descritivo e defesa da produção gastronômica.

Bibliografia Básica

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson, 2007.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 31. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

Bibliografia Complementar

BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. São Paulo: Pearson, 2007.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

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

IAC – Instituto Americano de Culinária. **CHEF profissional**: Tradução de Renata Lucia Bottini. 4.ed. São Paulo: SENAC, 2011.

SANTOS, Clóvis Roberto dos. **Trabalho de conclusão de curso (TCC)**: guia de elaboração passo a passo. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

4.15.2 Componentes curriculares eletivos

Componente Curricular: Inglês Aplicado à Gastronomia			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 3º, 4º ou 5º semestre
Ementa			
Conhecimentos básicos de língua inglesa. Compreensão e interpretação de expressões e textos em inglês do contexto da gastronomia e áreas afins. Reconhecimento, identificação e aquisição do léxico relativo à gastronomia.			
Bibliografia Básica			
DE BIAGGI, Enaura T. Kriek; STAVALE, Emeri De Biaggi. Enjoy your stay : inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004.			
IGREJA, José Roberto A.; YOUNG, Robert C. English for job interviews! : um guia completo para você se preparar para entrevistas de empregos em inglês. Barueri: Disal, 2008.			
VOLKMANN, Patricia Ritter. Inglês : conversação para profissionais de hotelaria e restaurantes. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.			
Bibliografia Complementar			
CATUREGLI, Maria Genny. Dicionário inglês-português: turismo, hotelaria & comércio exterior. 4. ed. ampl. atual. São Paulo: Aleph, 2004.			
DE BIAGGI, Enaura T. Kriek; STAVALE, Emeri De Biaggi. Enjoy your stay : inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004.			
DICIONÁRIO Oxford escolar : para estudantes brasileiros: português-inglês; inglês- português. [s.l.]: Oxford University, 2010.			
IGREJA, José Roberto A.; YOUNG, Robert C. English for job interviews! [cd rom]: um guia completo para você se preparar para entrevistas de empregos em inglês. c2008.			
MARQUES, Amadeu. Dicionário inglês-português português-inglês . 3. ed. São Paulo: Ática, 2010 .			

Componente Curricular: Espanhol Aplicado à Gastronomia			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 3º, 4º ou 5º semestre
Ementa			
Gêneros textuais com ênfase na área de gastronomia. Vocabulário específico com abrangência em ingredientes, utensílios e modos de preparo.			
Bibliografia Básica			
BLASCO, Cecília. Fale tudo em espanhol! . Barueri: Disal, 2008.			
BRUNO, Fátima Aparecida Teves Cabral; MENDOZA, María Angélica Costa Lacerda. Hacia el español : curso de lengua y cultura hispánica : nivel básico. São Paulo: Saraiva, 2009.			
MICHAELIS. Dicionário escolar espanhol . 2ª. ed. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2008.			
Bibliografia Complementar			
BIZELLO, A. (et al.). Fonética e fonologia da língua espanhola . Porto Alegre: Sagah, 2018.			
BIZELLO, A. (et al.). Fundamentos da língua espanhola . Porto Alegre: Sagah, 2018.			
GONZÁLEZ HERMOSO, Alfredo. Conjugar es fácil : en español de España y de América. Madrid: Edelsa, 2009.			
LAROUSSE. Dicionário espanhol-português ; português-espanhol. 2ª. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.			
UNIVERSIDAD ALCALÁ DE HENARES. Señas : diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. 3. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010. xxxii, 1510 p.			

Componente Curricular: Libras			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 3º, 4º ou 5º semestre
Ementa			
Representações históricas, cultura, identidade e comunidade surda. Políticas Públicas e linguísticas na Educação de Surdo. Libras: aspectos gramaticais. Práticas de compreensão e produção de diálogos em Libras.			
Bibliografia Básica			
KARNOPP, L; QUADROS, R M B. Língua de Sinais Brasileira - Estudos Linguísticos . Florianópolis, SC. ArtMed, 2004.			
SKLIAR, C. A Surdez: um olhar sobre as diferenças . 3ed. Porto Alegre: Mediação, 2005.			
STROBEL, K. Cultura Surda . Florianópolis: Editora da UFSC-2008.			
Bibliografia Complementar			
CAPOVILLA, F C. C. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilingue- Língua Brasileira de Sinais . São Paulo: Edusp, 2003.			
GESSER, A. Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda . São Paulo: Martins Fontes, 2009.			
SKLIAR, C. (org). Atualidades da educação bilíngue para surdos: processos e projetos pedagógicos . 3 ed. Porto Alegre: Mediação, 2009.			
Atualidades da educação bilíngue para surdos: interfaces entre pedagogia e linguística. 3 ed. Porto Alegre: Mediação, 2009.			
VYGOTSKY, L.S. Pensamento e Linguagem . São Paulo: Martins Fontes, 1989.			

Componente Curricular: Legislação Aplicada à Gastronomia			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 3º, 4º ou 5º semestre
Ementa			
Introdução ao estudo do direito: conceitos e legislação inerentes ao campo da gastronomia. Noções de direito civil. Noções de direito dos contratos. Noções de direito empresarial. Noções de legislação trabalhista e previdenciária. Noções de direito do consumidor. Legislação geral específica à gastronomia.			
Bibliografia Básica			
BRASIL.; PINTO, Antonio Luiz de Toledo; WINDT, Márcia Cristina Vaz dos Santos; CÉSPERES, Livia (Colab.). Leis, etc. 62. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. xl, 1196 p.			
CHAGAS, Edilson Eneidino das. Direito empresarial . 8. São Paulo Saraiva Jur 2021 1 recurso online (Esquemático®). (Legislação Brasileira). ISBN 9788502104655.			
OLIVEIRA, José Carlos de. Código de defesa do consumidor: doutrina, jurisprudência e legislação complementar. 3. ed. São Paulo: Lemos e Cruz, 2002. 816 p. ISBN 8588839016.			
Bibliografia Complementar			
BRASIL.; Leis, etc.; PINTO, Antonio Luiz de Toledo; WINDT, Márcia Cristina Vaz dos Santos; CÉSPERES, Livia (Colab.). CLT Saraiva & Constituição Federal . 38. ed. atual. e aum. São Paulo: Saraiva, 2011. xxxiii, 765, [166] p. (Legislação brasileira). ISBN 9788502104662.			
NADER, Paulo. Curso de direito civil , v. 1 parte geral. 11. Rio de Janeiro Forense 2018 1 recurso online.			
NUNES, Rizzato. Curso de direito do consumidor . 13. São Paulo Saraiva 2018 1 recurso online			
RIZZARDO, Arnaldo. Contratos . 19. Rio de Janeiro Forense 2020 1 recurso online			
SANTOS, Marisa Ferreira dos. Direito previdenciário . 11. São Paulo Saraiva Jur 2021 1 recurso online (Esquemático®).			

Componente Curricular: Gênero, Sexualidade e Gastronomia			
Carga Horária total: 36 h	C.H. EaD: 0 h	C.H. Extensão: 0 h	Período Letivo: 3º, 4º ou 5º semestre
Ementa			
Gênero e sexualidade. Relações de gênero no contexto turístico e gastronômico. Relações de poder: os papéis de gênero, a hospitalidade e a gastronomia. Divisão sexual do trabalho na gastronomia. Exploração Sexual e Turismo Sexual. Turismo LGBTQIA+. Pink Money: capitalismo rosa. Direitos humanos e respeito à diversidade.			
Bibliografia Básica			

LOURO, Guacira Lopes; FELIPE, Jane; GOELLNER, Silvana Vilodre (Org.). **Corpo, gênero e sexualidade: um debate contemporâneo na educação**. 9. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013. 191 p. ISBN 9788532629142.

LASHLEY, Conrad ; MORRISON, Alison (Org.). **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2004.

Martinez, Regina Célia (Organizador); Garcia, José Ailton (Organizador). **Direito e turismo**. São Paulo: Saraiva, 2014. recurso online

Bibliografia Complementar

CARVALHO, Ana Paula Comin de. **Desigualdades de gênero, raça e etnia**. 1. ed. Curitiba: InterSaberes, 2012. 175p. (Temas Sociais e Contemporâneos).

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. 2. ed. rev. São Paulo: Aleph, 2005.

GRINOVER, Lucio. **A hospitalidade a cidade e o turismo**. São Paulo: Aleph, 2007.

PEREIRA, Gustavo Oliveira de Lima. **Direitos humanos e hospitalidade a proteção internacional para apátridas e refugiados**. São Paulo Atlas 2014 1 recurso online

POWERS, Tom; BARROWS, Clayton W. **Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria e restaurante**. São Paulo: Atlas, 2004.

5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

Os itens a seguir descrevem, respectivamente, o corpo docente e técnico administrativo em educação necessários para funcionamento do curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso. Nos itens abaixo, também estão dispostas as atribuições da Coordenação de Curso, do Colegiado de Curso, do Núcleo Docente Estruturante e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo Docente atuante no curso

Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
1	Alexander da Silva Machado	Docente História	Mestrado em Integração Latino-Americana/UFSM
2	Aline Adams	Docente Direito	Doutora em Direito/URI
3	Aline Prestes Roque	Docente Gastronomia	Mestrado em Desenvolvimento/UNIJUÍ
4	Angélica Ilha Gonçalves	Docente Letras/ Espanhol	Doutorado em Letras/UFSM
5	Artênio Bernardo Rabuske	Docente Administração	Mestrado em Extensão Rural/UFSM
6	Camila Saraiva Nemitz de Oliveira	Docente Gastronomia e Turismo	Mestrado em Desenvolvimento/UNIJUÍ
7	Carla Tatiana Zappe	Docente Educação Especial/ Libras	Mestrado em Educação/UFSM
8	Charles Grazziotin Silva	Docente Turismo	Mestrado em Turismo/UCS
9	Claiton Marques Correa	Docente Informática	Mestrado em Ciência da Computação/PUCRS
10	Emersom Roballo	Docente Geografia	Mestrado em Educação nas Ciências/UNIJUÍ
11	Franciele Wolfart	Docente Química	Doutorado em Química/UFPR
12	Jairo de Oliveira	Docente Letras/ Inglês	Mestrado em Ensino de Línguas/UNIPAMPA
13	Juliana Félix Gomes Araújo	Docente Gastronomia	Especialização em Alimentos e Gastronomia/IFPI
14	Leandro Goya Fontella	Docente História	Doutorado em História Social/UFRJ
15	Luciana Maroñas Monks	Docente Nutrição	Doutorado em Engenharia de Alimentos/URI
16	Luiza Motta Klockner	Docente Gastronomia	Especialização em História da Alimentação e Patrimônio Cultural/UNISC

17	Marianna Pozzatti Martins de Siqueira	Docente Gastronomia e Tecnologia em Alimentos	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFRGS
18	Priscyla Christine Hammerl	Docente Turismo	Doutorado em Desenvolvimento Regional/UNISC
19	Thiago Cestari	Docente Física	Mestrado em Ensino da Física/UFRGS

5.2. Atribuições da Coordenação de Curso

O Coordenação do Curso de Tecnologia em Gastronomia tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições a assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização das atividades curriculares, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do IFFar.

A Coordenação de Curso tem caráter deliberativo, dentro dos limites das suas atribuições, e caráter consultivo, em relação às demais instâncias. Sua finalidade imediata é colaborar para a inovação e aperfeiçoamento do processo educativo e zelar pela correta execução da política educacional do IFFar, por meio do diálogo com a Direção de Ensino, Coordenação Geral de Ensino, NPI, corpo docente e discente, TAEs ligados ao ensino e Direção de Graduação da PROEN. Seu trabalho deve ser orientado pelo Plano de Gestão, elaborado anualmente.

Além das atribuições descritas anteriormente, a coordenação de curso superior segue regulamento próprio aprovado pelas instâncias superiores do IFFar que deverão nortear o trabalho dessa coordenação.

5.3. Atribuições de Colegiado de Curso

O Colegiado de Curso é um órgão consultivo e deliberativo, permanente, para os assuntos de política de ensino, pesquisa e extensão, em conformidade com as diretrizes da instituição. É responsável pela execução didático-pedagógica, atuando no planejamento, acompanhamento e avaliação das atividades do curso.

Compete ao Colegiado de Curso:

I - analisar e encaminhar demandas de caráter pedagógico e administrativo, apresentada por docentes ou estudantes, referentes ao desenvolvimento do curso, de acordo com as normativas vigentes;

II - realizar atividades que permitam a integração da ação pedagógica do corpo docente e técnico no âmbito do curso;

III - acompanhar e discutir as metodologias de ensino e avaliação desenvolvidas no âmbito do curso, com vistas à realização de encaminhamentos necessários à sua constante melhoria;

IV - propor e avaliar projetos de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidos no âmbito do curso de acordo com o seu PPC;

V - analisar as causas determinantes do baixo rendimento escolar e evasão dos estudantes do curso, quando houver, e propor ações para equacionar os problemas identificados;

VI - fazer cumprir a Organização Didático-Pedagógica do Curso, propondo reformulações e/ou atualizações quando necessárias;

VII - aprovar e apoiar o desenvolvimento das disciplinas eletivas e optativas do curso; e

VIII - atender às demais atribuições previstas nos regulamentos institucionais.

O Colegiado do Curso de Tecnologia em Gastronomia é constituído pelo Coordenador(a) do Curso; 50% do corpo docente do curso, no mínimo; um representante discente, eleito por seus pares; e um representante dos TAEs, com atuação relacionada ao curso, eleito por seus pares.

As normas para o colegiado de curso se encontram aprovadas no âmbito da Resolução CONSUP nº 049/2021.

5.4. Núcleo Docente Estruturante

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é um órgão consultivo e propositivo, responsável pela concepção, implantação e atualização dos PPCs superiores de graduação do IFFar.

São atribuições do NDE:

I - contribuir para a consolidação do perfil do egresso do curso;

II - zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;

III - indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas relativas à área de conhecimento do curso;

IV - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação;

V - acompanhar e avaliar o desenvolvimento do PPC, zelando pela sua integral execução;

VI - propor alternativas teórico-metodológicas que promovam a inovação na sala de aula e a melhoria do processo de ensino e aprendizagem;

VII - utilizar os resultados da autoavaliação institucional, especificamente no que diz respeito ao curso, propondo meios de sanar as deficiências detectadas; e

VIII - acompanhar os resultados alcançados pelo curso nos diversos instrumentos de avaliação externa do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - Sinaes, estabelecendo metas para melhorias.

O NDE deve ser constituído por, no mínimo, cinco professores pertencentes ao corpo docente do curso, escolhido por seus pares, dentre estes o(a) coordenador(a) do curso, que deve ser membro nato, para um mandato de 3 anos. Nos cursos de Tecnologia, quando não houver entre os docentes um profissional da pedagogia para compor o NDE, pode ser prevista a participação de um profissional do Setor de Assessoria Pedagógico como membro consultivo, quando o NDE julgar necessário.

A cada reconstituição do NDE, deve ser assegurada a permanência de, no mínimo, 50% dos integrantes da composição anterior, de modo a assegurar a continuidade no processo de acompanhamento do curso.

As normas para o Núcleo Docente Estruturante se encontram aprovadas no âmbito da Resolução CONSUP nº 049/2021.

5.5. Corpo Técnico Administrativo em Educação

Os Técnicos Administrativos em Educação no IFFar têm o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição. O IFFar *Campus* São Borja conta com:

Nº	Setores	Técnicos Administrativos em Educação
1	Biblioteca	Bibliotecária (1) Assistente de Biblioteca (3)
2	Coordenação de Assistência Estudantil (CAE)	Assistentes de Alunos (4) Assistente Social (1) Nutricionista (1) Técnica de Enfermagem (1) Enfermeira (1) Médico (1) Odontóloga (1) Psicóloga (1)
3	Coordenação de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (CAPNE)	Educadora Especial (1) Estagiários (4)
4	Coordenação de Registros Acadêmicos (CRA)	Técnicos Administrativos em Educação (3)
5	Coordenação de Tecnologia da Informação (CTI)	Analista de Tecnologia da Informação (1) e Técnicos em Tecnologia da Informação (2)
6	Setor de Estágio	Técnica em Assuntos Educacionais (1)
7	Setor de Assessoria Pedagógica	Técnica em Assuntos Educacionais (2) Pedagoga (1)
8	Laboratório de Gastronomia	Técnicos de Laboratório (4)

5.6 Políticas de capacitação Docente e Técnico Administrativo em Educação

A qualificação dos servidores é princípio basilar de toda instituição que prima pela oferta educacional qualificada. O IFFar, para além das questões legais, está compromissado com a promoção da formação permanente, da capacitação e da qualificação, alinhadas à sua Missão, Visão e Valores. Entende-se a qualificação como o processo de aprendizagem baseado em ações de educação formal, por meio do qual o servidor constrói conhecimentos e habilidades, tendo em vista o planejamento institucional e o desenvolvimento na carreira.

Com a finalidade de atender às demandas institucionais de qualificação dos servidores, as seguintes ações são realizadas no IFFar:

- Programa Institucional de Incentivo à Qualificação Profissional (PIIQP) – disponibiliza auxílio em três modalidades: bolsa de estudo, auxílio-mensalidade e auxílio-deslocamento;

- Programa Institucional de Incentivo à Qualificação Profissional em Programas Especiais (PIIQPPE) – tem o objetivo de promover a qualificação, em nível de pós-graduação *stricto sensu*, em áreas prioritárias ao desenvolvimento da instituição, realizada em serviço, em instituições de ensino conveniadas para MINTER e DINTER.
- Afastamento Integral para pós-graduação *stricto sensu* – são destinadas vagas para afastamento integral correspondentes a 10% (dez por cento) do quadro de servidores do IFFar, por categoria.

6. INSTALAÇÕES FÍSICAS

O Campus São Borja oferece aos estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional, conforme descrito nos itens a seguir:

6.1. Biblioteca

O Campus São Borja do IFFar opera com o sistema especializado de gerenciamento da biblioteca, *Pergamum*, possibilitando fácil acesso acervo que está organizado 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.

A biblioteca oferece serviço de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo virtual e físico, orientação bibliográfica e visitas orientadas. As normas de funcionamento da biblioteca estão dispostas em regulamento próprio.

O IFFar também conta com um acervo digital de livros, por meio da plataforma de *e-books Minha Biblioteca*, uma base de livros em Língua Portuguesa formada por um consórcio onde estão as principais editoras de livros técnicos e científicos. O acervo atende a bibliografias de vários cursos do IFFar e é destinado a toda comunidade acadêmica, podendo ser acessado de qualquer computador, notebook, *tablet* ou *smartphone* conectado à Internet, dentro ou fora da Instituição. É necessário que o usuário tenha sido previamente cadastrado no *Pergamum*, o sistema de gerenciamento de acervo das bibliotecas do IFFar. Além de leitura *online*, também é possível baixar os livros para leitura *offline*.

A maior contribuição da Minha Biblioteca para a comunidade acadêmica está na disponibilização do acervo digital. Com essa tecnologia, é possível reunir e acessar uma grande quantidade de informação técnica e científica em um único ambiente virtual.

6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço físico	
Descrição	Quantidade
Espaço físico - Prédio da Gastronomia	
Sala de aula	1

Sala de servidores	1
Área de recebimento	1
Cambuza	1
Estoque de limpeza	1
Estoque seco	1
Adega	1
Área de higienização	1
Vestiário feminino	1
Vestiário masculino	1
Guarda louça	2
Banheiro feminino	1
Banheiro masculino	1
Espaço físico – Geral – Prédio do Ensino	
Sala de aula	18
Banheiro feminino	4
Banheiro masculino	4
Sala de convivência	1
Sala do Diretório Acadêmico e Grêmio Estudantil	1
Sala Direção de Pesquisa, Extensão e Produção	1
Sala Coordenação de Extensão	1
Sala Coord. Eixo Informação e Comunicação e Curso Sist. Informação	1
Sala da Coord. Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, Curso Gestão de Turismo, Curso de Tecnologia em Gastronomia e Coord. PROEJA	1
Sala Coord. de Licenciatura em Física e Licenciatura em Matemática	1
Coordenação NEAD	1
Auditório	1
Lancheria	1
Espaço físico geral – Prédio Administrativo	
Sala da Direção Geral	1
Sala da chefia de gabinete	1
Sala de reuniões e videoconferência	1
Banheiro feminino	1
Banheiro masculino	1
Sala Coord. Orçamento e Finanças	1
Sala Auditor e Contador	1
Sala Coord. de Licitação e Compras	1
Sala Coord. Infraestrutura	1
Sala Direção de Administração	1
Sala Coord. Engenharia	1
Sala Coord. Gestão de Pessoas	1
Sala Direção de Planejamento e Desenvolvimento Institucional	1
Sala Direção de Ensino	1
Sala Coordenação Geral de Ensino	1

Setor de Registros Acadêmicos	1
Sala Setor de Apoio Pedagógico	1
Gabinete de Professores dos Cursos de Licenciatura	1
Gabinete de Professores do Eixo Informação e Comunicação	1
Gabinete de Professores do Turismo, Hospitalidade e Lazer	1
Biblioteca	1
Salas de Estudo da Biblioteca	1
Sala de vídeo da biblioteca	1
Salão da Biblioteca	1
Cozinha	2

6.3. Laboratórios

Laboratórios	
Descrição	Quantidade
Laboratórios Específicos da Área da Gastronomia	
Laboratório de Habilidades Básicas	1
Laboratório de Habilidades Práticas	1
Laboratório de Confeitaria	1
Laboratório de Panificação	1
Laboratório de Enologia	1
Laboratório de Análise Sensorial	1
Restaurante Didático	1
Laboratórios Gerais	
Laboratório de Informática	1
Laboratório de Hardware	1
Laboratório de Física	1
Laboratório de Química	1
Laboratório de Biologia	1
Laboratório de Matemática	1
Laboratório de Línguas	1
Laboratório de Agência de Viagens	1
Laboratório de Eventos	1
Laboratório de Hospedagem	1

6.4. Áreas de esporte e convivência

Esporte e convivência	Quantidade
Quadra poliesportiva coberta	1
Salão de convivência e entretenimento	1
Refeitório	1
Campo de futebol de grama descoberto	1

6.5. Áreas de atendimento ao discente

Área de atendimento ao discente	Quantidade
Sala de atendimento psicológico	1
Sala de atendimento odontológico	1
Sala de enfermagem	1

7. REFERÊNCIAS

- BRASIL, Ministério da Educação. **Lei de Diretrizes da Educação Nacional – Lei nº 9.394**, 20 Dez de 1996. Brasília: 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm.
- BRASIL, Ministério da Educação. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008** – Lei da rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.
- BRASIL, Ministério da Educação. Secretária da Educação Profissional e Tecnológica. **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia: Concepções e diretrizes**. Brasil, 2008.
- BRASIL. 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**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm >.
- BRASIL. Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm >
- BRASIL. **Lei nº 10.639, de 9 de dezembro de 2003**. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm .
- BRASIL. Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. **Inclui no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”**. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm > .
- BRASIL. **Decreto nº 7234, de 19 de julho de 2010**. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7234.htm >
- BRASIL. **Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009**. Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos – PNDH -3 e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm >
- BRASIL. **Resolução nº 01, de 17 de junho de 2010**, Normatiza o Núcleo Docente Estruturante.
- BRASIL. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha. **Projeto de Desenvolvimento Institucional 2014-2018**. Disponível em <http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168&sub=5377>.
- INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA. Conselho Superior. Resolução Consup n.º 178, de 28 de novembro de 2014. **Aprova o projeto do Programa Permanência e Êxito dos estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha**. Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/20928/678063b3d55f50113928e95f6ce93fe6>
- BRASIL. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha, Conselho Superior. Resolução Consup n.º 010, de 30 de março de 2016. **Regulamenta a realização de Estágio Curricular Supervisionado para os Cursos Técnicos de Nível Médio, Superiores de Graduação e de Pós-Graduação**. Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/3791/a95c61eb00b637200a33ea75b562329e>

BRASIL. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha, Conselho Superior. Resolução Consup n.º 087, de 13 de dezembro de 2017. **Aprova as alterações do Regulamento da Comissão Própria de Avaliação (CPA) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.** Disponível em:

<https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/8548/ea5524d1e349010ab2e43f6cfa043ba6>

BRASIL. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha, Conselho Superior. Resolução Consup n.º 79/2018, de 13 de dezembro de 2018. **Aprova a Política de Diversidade e Inclusão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.** Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/17374/52350ac24128d7696fe6f4c4d6e3a100>

BRASIL. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha, Conselho Superior. Resolução Consup n.º 049, de 18 de outubro de 2021. **Define as Diretrizes Administrativas e Curriculares para a Organização Didático-Pedagógica dos Cursos Superiores de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha e dá outras providências.** Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/28189/1a0701ae43f3a8c60e38729aa10d9713>

BRASIL. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha, Conselho Superior. **Resolução nº 12, de 28 de maio de 2014.** Aprova o Regulamento da Mobilidade Acadêmica do IF Farroupilha. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168> >

BRASIL. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha, Conselho Superior. **Resolução nº 12, de 30 de março de 2012.** Aprova Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal Farroupilha. Disponível em <http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>.

BRASIL. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha, Conselho Superior. **Resolução Consup n.º 015, de 19 de agosto de 2022.** Regulamenta a curricularização da Extensão nos cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em

<https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/33963/dbacd6c77e11e4ca7890d6a28ce8df48>.

BRASIL. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha, Conselho Superior. **Resolução Consup n.º. 47, de 26 de setembro de 2022.** Homologa a Resolução *Ad Referendum* Nº 15, de 19 de agosto de 2022, que regulamenta a Curricularização da Extensão nos cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - IFFar. Disponível em:

<https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/34024/eb13c7bfe83b48d6dbd13f0b8e77aa118>.

8. ANEXOS

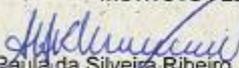
8.1. Resoluções

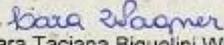
Ato de Criação do Curso:

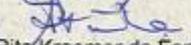


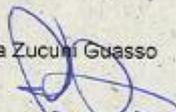


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA


Ana Paula da Silveira Ribeiro


Lara Taciana Biguelini Wagner

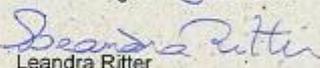

Ana Rita Kraemer da Fontoura


Laura Zucuni Guasso


Andréia Lopes Dalenogare Bueno


Laurício Biguetini da Silveira


Arícia Costa de Oliveira


Leandra Ritter

César Eduardo Stevens Kroetz

Liege Camargo da Costa

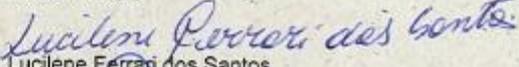
Cláudia Delevati Bastos

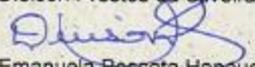
Lucas Renato Tescke

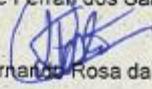
Crescêncio Olegário Ramagem Medeiros

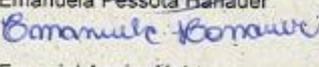
Luciani Missio

Dieison Prestes da Silveira

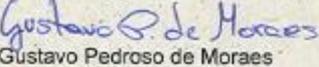

Lucilene Ferrari dos Santos


Emanuela Pessota Hanauer


Luiz Fernando Rosa da Costa

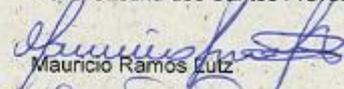

Esequiel Aguiar Neto

Marcelo Eder Lamb

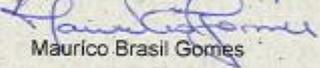

Gustavo Pedroso de Moraes

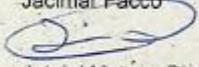
Maria Cristina dos Santos Prevedello

Hayatt Husam Mansour


Mauricio Ramos Lutz

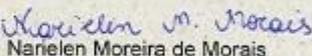
Jacimar Facco


Maurício Brasil Gomes

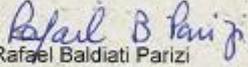

Jatniel Mateus Bispo Zottis

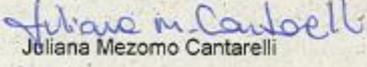
Mauro Tschiedel

Jeferson Daltoé


Nanielen Moreira de Moraes


Jonathan Sales da Silva


Rafael Baldiati Parizi


Juliana Mezomo Cantarelli

Richelli Daiane Pinheiro

Ato de aprovação do PPC do Curso:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP N° 090 /2015, DE 15 DE JULHO DE 2015.

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Câmpus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do IF Farroupilha, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer 001/2015/CEE, e do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 004/2015, da 3ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 15 de julho de 2015,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Câmpus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, o qual passa a ter as seguintes características:

Denominação do Curso: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Grau: Tecnologia

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Ato de Criação do curso: Aprovada a criação e autorizado o funcionamento pela Resolução nº 049, do Conselho Superior, de 12 de maio de 2015.

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: Tarde

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por componente curricular

Carga horária total do curso: 1888 horas

Carga horária de TCC: 72 horas

Carga horária de ACC: 160 horas

Tempo de duração do Curso: 5 semestres (2,5 anos)

Tempo máximo para Integralização Curricular: 8 semestres (4 anos)

Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: Instituto Federal Farroupilha Câmpus São Borja - Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Betim | CEP: 97670-000 – São Borja/RS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Matriz Curricular

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal	Pré-Requisito
1º semestre	Leitura e Produção Textual	36	2	
	História e Patrimônio Cultural	36	2	
	Higiene e Segurança no Trabalho	36	2	
	Técnicas Básicas em Cozinha	144	8	
	História da Alimentação	36	2	
	Nutrição Básica	36	2	
	Química e Física dos Alimentos	36	2	
		360	20	

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal	Pré-Requisito
2º semestre	Metodologia Científica	36	2	
	Turismo e Hospitalidade	72	4	
	Gastronomia Brasileira	144	8	Higiene e Segurança no Trabalho; Técnicas Básicas em Cozinha
	Planejamento Físico e Organizacional de Restaurantes e Similares	36	2	
	Panificação e Confeitaria I	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho; Técnicas Básicas em Cozinha
			360	20

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal	Pré-Requisito
3º semestre	Ética Profissional	36	2	
	Administração Geral Aplicada e Gastronomia	72	4	
	Gastronomia Internacional I	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho; Técnicas Básicas em Cozinha
	Panificação e Confeitaria II	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho; Técnicas Básicas em Cozinha; Panificação e Confeitaria I

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP 97110-767 – Santa Maria/RS
Fone: (55) 3218 9800/e-mail: gabreitoria@ifarroupilha.edu.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Planejamento de Cardápios	36	2	
Bebidas, Ecológica e EnoGastronomia	72	4	
	360	20	

	Componentes Curriculares	C.H.		Pré-Requisito
		C.H.	Semana	
4º semestre	Empreendedorismo e Marketing	36	2	
	Etiqueta e Técnicas de Serviço I	36	2	
	Garde Manger	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho, Técnicas Básicas em Cozinha
	Gastronomia Regional	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho, Técnicas Básicas em Cozinha
	Gastronomia Internacional I	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho, Técnicas Básicas em Cozinha, Gastronomia Internacional
	Eletiva I	36	2	
	Trabalho de Conclusão de Curso I	36	2	
		360	20	

	Componentes Curriculares	C.H.		Pré-Requisito
		C.H.	Semana	
5º semestre	Organização de Eventos e Banquetes	72	4	
	Gastronomia Alternativa e Sustentabilidade	36	2	Higiene e Segurança no Trabalho, Técnicas Básicas em Cozinha
	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	36	2	
	Cozinha de Graciao	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho, Técnicas Básicas em Cozinha
	Eletiva II	36	2	
	Trabalho de Conclusão de Curso II	36	2	Trabalho de Conclusão de Curso I
		288	16	

Trabalho de Conclusão de Curso	72
Atividades Complementares de Curso	160

Componentes do Currículo	C.H.
Disciplinas	1656



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Trabalho de Conclusão de Curso	72
Atividades Complementares de Curso	160
Carga Horária Total do Curso	1888

Legenda	
Disciplinas do Núcleo Específico	■
Disciplinas do Núcleo Articulador	■
Disciplinas do Núcleo Comum	■
Disciplinas do Núcleo Complementar	■

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Câmpus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, aprovado por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

Art. 3º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria, 15 de julho de 2015.


CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE

Ato de aprovação de ajuste curricular:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 036/2017, DE 14 DE JULHO DE 2017

Aprova o ajuste no Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – Campus São Borja do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando as disposições do Artigo 9º do Estatuto do Instituto Federal Farroupilha e os autos do Processo nº 23227.000680/2017-69; o Regulamento do Conselho Superior; com a aprovação com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer nº 014/2017/CEE; e do CONSUP, nos termos da Ata Nº 005/2017, da 2ª Reunião Extraordinária do CONSUP, realizada em 14 de julho de 2017,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR o ajuste no Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – Campus São Borja do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, referente ao Perfil Profissional do Egresso, nos seguintes termos:

Organização didático-pedagógica Perfil do Egresso:

De acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes ao turismo, à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas nesse eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais.

A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns desse eixo.

O egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Além disso, está apto a criar preparações culinárias, valorizando a ciência dos ingredientes; diferencia e coordena técnicas culinárias; planeja, controla e avalia custos, bem como coordena e gerencia pessoas de sua equipe; valida a segurança alimentar; planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha e identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Ainda, o egresso articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos; identifica novas perspectivas do mercado alimentício, faz vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, buffets, entre outras, são possibilidades de locais de atuação desses profissionais. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade, são essenciais nesta profissão em que o alimento é uma arte.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria, 14 de julho de 2017.

Assinatura manuscrita em tinta azul, sobre uma linha horizontal.

CARLA COMERLATO JARDIM
PRESIDENTE

PORTARIA N° 520, DE 26 de julho de 2018.

O SECRETÁRIO DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso da atribuição que lhe confere o Decreto n° 9.005, de 14 de março de 2017, e tendo em vista o Decreto n° 9.235, de 15 de dezembro de 2017, e as Portarias Normativas n° 20 e n° 23, de 21 de dezembro de 2017, do Ministério da Educação, e considerando o disposto nos processos e-MEC listados na planilha anexa, resolve:

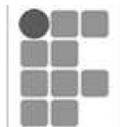
Art. 1º Ficam reconhecidos os cursos superiores de graduação constantes da tabela do Anexo desta Portaria, ministrados pelas Instituições de Educação Superior citadas, nos termos do disposto no art. 10, do Decreto n° 9.235/2017.

Parágrafo único. O reconhecimento a que se refere esta Portaria é válido exclusivamente para o curso ministrado no endereço citado na tabela constante do Anexo desta Portaria.

Art. 2º O reconhecimento a que se refere esta Portaria é válido até o ciclo avaliativo seguinte.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

38	201709381	GASTRONOMIA (Tecnológico)	30 (trinta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA (CNPJ: 10662072000158)	RUA OTAVIANO MENDES, 355, INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA - CAMPUS SÃO BORJA, BETTIN, SÃO BORJA/RS
----	-----------	------------------------------	-------------	--	---	--



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR Nº 57 / 2022 - CONSUP (11.01.01.44.16.02)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Santa Maria-RS, 19 de dezembro de 2022.

Aprova o Ajuste Curricular no Projeto de Pedagógico do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar), *Campus São Borja*.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, tendo em vista o disposto no Decreto Presidencial de 29 de janeiro de 2021, publicado no Diário Oficial da União de 1º de fevereiro de 2021, em conformidade com o art. 9º o do Estatuto do IFFar, no uso da atribuição que lhe confere o art. 14, X, da Resolução Consup Nº 4, de 26 de abril de 2019 (Regulamento do Conselho Superior) e, de acordo com os autos do Processo Eletrônico Nº 23227.002612/2022-00, com aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer CEE Nº 031/2022, na 4ª Reunião Extraordinária do Conselho Superior - Consup, realizada em 12 de dezembro de 2022, resolve:

Art. 1º APROVAR, nos termos e na forma constantes no anexo, o Ajuste Curricular no Projeto de Pedagógico do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar), *Campus São Borja*.

Art 2º A publicação do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFFar, *Campus São Borja*, no site institucional, será providenciada pela Pró-Reitoria de Ensino (Proen).

Art. 3º Esta resolução entra em vigor em 26 de dezembro de 2022.

(Assinado digitalmente em 19/12/2022 15:17)
PATRICIA ALESSANDRA MENEGUZZI METZ DONICHT
REITOR

Processo Associado: 23227.002612/2022-00

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **57**, ano: **2022**, tipo: **RESOLUÇÃO CONSUP/IFFAR**, data de emissão: **19/12/2022** e o código de verificação: **146b741172**

1.1. Regulamentos

Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

CAPÍTULO I

DA NATUREZA E DAS FINALIDADES

Art. 1º – O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) tem como objetivo o desenvolvimento da prática de pesquisa, extensão e/ou inovação, proporcionando a articulação dos conhecimentos construídos ao longo do curso com problemáticas reais do mundo do trabalho.

Art. 2º - Este regulamento visa normatizar a organização, realização, orientação e avaliação dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC), previsto para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Art. 3º - A realização do TCC no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem como objetivos:

- I) Normatizar as atividades relacionadas ao Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, do currículo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, indispensável para conclusão e recebimento do título de Tecnólogo em Gastronomia;
- II) Proporcionar aos alunos a possibilidade de demonstrar o grau de habilitação adquirido, o aprofundamento temático, o estímulo à produção científica e à consulta de bibliografia específica e o aprimoramento da capacidade de aprendizado de técnicas culinárias demonstradas durante todo o período letivo;
- III) Estimular a criatividade através da relação de um trabalho de pesquisa e uma produção gastronômica;
- IV) Estimular a pesquisa na área gastronômica.

CAPÍTULO II

DAS TEMÁTICAS OU LINHAS DE PESQUISA ORIENTADORAS PARA O TCC

Art. 4º - A escolha da linha da pesquisa do TCC tem como única exigência o fato de ter vínculo com o mundo da gastronomia. A escolha do tema é livre por parte do aluno, porém, deverá ser aprovada por seu professor-orientador e estar de acordo com sua linha de pesquisa.

Parágrafo único: A relação de orientadores disponíveis, assim como o rol das linhas temáticas, serão disponibilizados nas aulas dos componentes curriculares de TCC I e II, assim como na coordenação do curso.

CAPÍTULO III

DO(S) COMPONENTE(S) CURRICULAR(ES) PARA O DESENVOLVIMENTO DO TCC E DA MATRÍCULA

Art. 5º - O TCC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, compreende dois componentes curriculares, o TCC I e o TCC II. O primeiro consiste na elaboração de um trabalho de pesquisa escrito pelo aluno e orientado por um professor, no formato de um artigo científico, em qualquer ramo do conhecimento referente à gastronomia, pré-definido juntamente com seu orientador, que será entregue em formato digital, em PDF, via e-mail do professor responsável das disciplinas de TCC I e TCC II e será avaliado pelo professor-orientador e por mais

dois professores que comporão a banca avaliadora. Obterá aprovação o aluno que alcançar nota sete (7,0) ou superior. Estes componentes curriculares não preveem a realização de exame.

Art. 6º - O segundo componente curricular, o TCC II, compreende o desenvolvimento e execução de uma preparação gastronômica, relacionada ao tema abordado na pesquisa do TCC I, entrega da parte escrita que constará do Memorial Descritivo sobre a produção escolhida e a ficha técnica com foto da produção correspondente. Além disso, ocorrerá a parte prática, onde deverá haver a execução do preparo escolhido perante a apreciação de uma banca composta por 03 membros (professor-orientador e mais 2 professores, sendo obrigatório que todos sejam pertencentes à área técnica. O trabalho será considerado aprovado se, no somatório da etapa escrita e da parte prática, obtiver nota mínima igual ou superior a sete (7,0).

Art. 7º - Fica estabelecido que os componentes curriculares que nortearão o Trabalho de Conclusão de Curso serão as disciplinas de Trabalho de Conclusão de Curso I e Trabalho de Conclusão de Curso II. A não aprovação em tais disciplinas implicará novamente na matrícula destes componentes curriculares e a execução de todos os procedimentos de produção e apresentação do trabalho novamente, não havendo possibilidade de se fazer exame nestes componentes. A rematrícula deverá acontecer conforme o período de oferta dos componentes curriculares, ficando a Instituição isenta de oferecer as disciplinas antes do referido período.

Art. 8º - A responsabilidade pela elaboração, envio, por meio digital e apresentação do trabalho é integralmente do aluno, o que não exime o professor-orientador de desempenhar adequadamente, dentro das normas definidas neste regulamento, as outras atribuições decorrentes das suas atividades de orientação.

Art. 9º - Fica estabelecido que os insumos para a apresentação da preparação da produção gastronômica serão fornecidos pelo Instituto Federal Farroupilha mediante lista de compras e ficha técnica redigidas pelo aluno com tal requisição. Os ingredientes, equipamentos e os materiais de difícil acesso, poderão ser substituídos por produtos afins, mediante aceitação por parte do aluno responsável por tal requisição.

Art. 10º - O aluno terá a oportunidade de realizar o teste da preparação gastronômica nos laboratórios de cozinha do IFFAR, mediante agendamento e organização realizada pelo professor da componente curricular de TCC II. Para o teste, o aluno será o responsável pela aquisição dos insumos, ficando o IFFAR isento desta obrigação.

Art. 11º - Os alunos moradores da Moradia Estudantil poderão realizar mais de um teste nos laboratórios de cozinha, mediante acordo e agendamento com o professor da componente curricular e disponibilidade dos laboratórios, desde que eles próprios providenciem e disponham dos insumos necessários.

Art. 12º - O aluno (a) poderá adquirir por conta própria as matérias-primas e equipamentos necessários para a execução da sua preparação se estes não estiverem disponíveis na Instituição ou caso seja de sua preferência.

Art. 13º - No dia da apresentação da preparação gastronômica, o aluno fará o pré-preparo dos componentes do prato, agendado em turno inverso ao da apresentação. O dia e horário será estabelecido pelo docente do componente curricular.

Art. 14º - A execução do pré-preparo e da produção gastronômica deverá ser realizada exclusivamente pelo aluno(a), não sendo permitido ajuda/auxílio de qualquer natureza e deverá ocorrer no Laboratório de Gastronomia, não sendo permitido trazer pronto. Deverão permanecer nos laboratórios de gastronomia somente os técnicos de laboratório, os docentes e os alunos que terão apresentação marcada para o dia.

CAPÍTULO IV

DAS ATRIBUIÇÕES DO ESTUDANTE, DO PROFESSOR ORIENTADOR, DO PROFESSOR DOS COMPONENTES CURRICULARES E DOS TÉCNICOS DE LABORATÓRIO

Art. 15º - É considerado aluno em fase de realização de TCC, aquele regularmente matriculado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I, no 4º Semestre do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, tendo concluído e sido aprovado em todas as disciplinas do curso até o 3º semestre. Todo aluno regularmente matriculado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II, no 5º Semestre do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, deverá ter concluído e sido aprovado em todas as disciplinas do curso até o 4º semestre.

Compete ao referido aluno:

- I) Escolher o professor-orientador, dentre os professores disponíveis do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, que tenham disponibilidade, levando em conta seu domínio e aderência ao assunto envolvido na pesquisa. Para esse efeito, deve realizar o respectivo convite, levando em consideração os prazos, normas e critérios estabelecidos para a entrega do TCC. Podendo ser o professor-orientador do TCC I qualquer professor que tenha ministrado aulas no curso e devendo, obrigatoriamente, o professor orientador do TCC II ser da área técnica;
- II) Frequentar as aulas e reuniões ou sessões de orientação convocadas pelo professor da disciplina de TCC e pelo seu orientador;
- III) Procurar, requisitar e manter contatos periódicos com o professor-orientador, para discussão e aprimoramento de sua pesquisa, devendo justificar eventuais problemas;
- IV) Cumprir os prazos divulgados pelo professor do TCC para entrega do trabalho de pesquisa, memorial descritivo, ficha técnica e lista de compras da preparação a ser executada;
- V) Elaborar a versão final de seu trabalho, de acordo com o presente regulamento, *template* e as instruções de seu orientador e do professor de TCC;
- VI) Comparecer ao Campus do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja na data e horário marcados para sua apresentação de TCC I e II, com antecedência mínima de 10 minutos ao horário marcado para início.

Art. 16º - São atribuições do professor-orientador de TCC:

- I) Preencher, assinar e entregar ao professor dos componentes curriculares o Termo de Compromisso de Orientação de TCC, indicando a aceitação em relação à orientação do projeto e do TCC de cada aluno que será orientado, assumindo, portanto, junto com o aluno orientando a responsabilidade solidária pelo trabalho;
- II) Participar das reuniões ordinárias e extraordinárias convocadas, pelo Coordenador do Curso ou pelo Colegiado ou pelo professor dos componentes curriculares aqui citados, cuja pauta contemple os Trabalhos de Conclusão de Curso;
- III) Aprovar ou não o tema indicado pelo aluno para o TCC;
- IV) Participar como Presidente das Bancas Examinadoras de TCC dos seus alunos orientandos, e como membro das bancas que for designado, se possível;
- V) Orientar e acompanhar o trabalho do aluno orientando na estrutura e redação do TCC, assim como na construção da preparação gastronômica;
- VI) Auxiliar na elaboração do Trabalho de Pesquisa e do Trabalho de Conclusão de Curso através de orientação individualizada e fiscalizar os prazos estabelecidos e a construção textual do aluno, a fim de evitar que aconteça crime contra a propriedade intelectual (plágio).

Art. 17º - São atribuições do professor das componentes curriculares de TCC:

- I) Orientar quanto às atividades que serão realizadas no decorrer do semestre letivo quanto ao planejamento, formas de escrita, *template* e datas e horários que deverão ser seguidos para finalização deste componente curricular;
- II) Elaborar e instituir o Calendário de Atividades previstas para a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, divulgando a relação e os horários dos Professores Orientadores atendidas as respectivas disponibilidades e em consonância com o Calendário Acadêmico do Instituto Federal Farroupilha;
- III) Analisar e decidir a respeito de eventuais solicitações devidamente fundamentadas, feitas pelos Professores Orientadores, objetivando a colaboração de co-orientadores para o desenvolvimento das atividades referentes aos temas dos trabalhos sob sua responsabilidade;
- IV) Deferir sobre as possíveis trocas de professores-orientadores e demais situações que venham a surgir no decorrer do componente curricular.

Art. 18° - São atribuições dos técnicos de laboratório:

- I) Manter-se em constante diálogo com o professor das componentes curriculares de TCC, a fim de definir horários e regras para uso do laboratório, os quais são necessários para a execução da preparação gastronômica exigida no TCC II;
- II) Fornecer modelo e estipular prazos para a entrega das listas de compras, para que os alunos da componente curricular de TCC II possam realizar o preenchimento e efetuar o envio para o e-mail do Laboratório de Gastronomia;
- III) Avisar com antecedência a falta de algum insumo diretamente ao aluno (a) que tenha feito a solicitação, para que este possa realizar a substituição ou adquirir por conta própria.
- IV) Supervisionar, acompanhar e certificar que somente os alunos que estiverem executando a preparação gastronômica estejam dentro do laboratório. Garantir o cumprimento do tempo estipulado para a limpeza posterior à realização da banca, bem como a entrega do espaço conforme as normas do laboratório.

CAPÍTULO V

DO NÚMERO DE ORIENTANDOS DE TCC POR PROFESSOR ORIENTADOR E DA ORIENTAÇÃO

Art. 19° - Cada professor-orientador poderá atender no máximo 5 (cinco) alunos por semestre, estando sujeito a alteração dependendo da demanda, objetivando a distribuição igualitária de alunos para cada orientador.

Art. 20° – Fica estabelecido o máximo de 2 horas semanais por aluno para atividades de orientação de Trabalho de Conclusão de Curso.

Art. 21° – A partir do aceite do professor-orientador, ambos devem, de maneira consensual, estabelecer os dias e horários dos encontros para orientação, assim como os procedimentos que serão desenvolvidos para a elaboração dos trabalhos. O aluno deverá assinar a ficha de registro de atividades de orientação de TCC disponibilizada pelo professor da disciplina ou registrar digitalmente, a fim de garantir a comprovação de sua presença no encontro e daquilo que foi estabelecido durante a orientação.

Parágrafo Único – No caso de professor substituto, o docente só poderá ser orientador se a data de expiração do seu contrato de trabalho for posterior à data prevista para apresentação do trabalho. Esta data é de agendamento exclusivo do professor responsável pela disciplina. É fundamental que suas disciplinas e/ou linhas de atuação estejam compatíveis com o assunto que o aluno orientando deseja desenvolver em seu TCC.

CAPÍTULO VI

DA ESTRUTURA DO TCC

Art. 22° – O TCC I deve conter os seguintes elementos pré-textuais:

- I) Capa – sem o número de página, contendo o nome da instituição, do campus e do curso; de acordo com o modelo fornecido pelo professor da disciplina;
- II) Folha de rosto – sem o número de página, com as mesmas informações da capa, acrescidas do nome do orientador abaixo do nome do autor e com o texto específico, também de acordo com o modelo fornecido pelo professor da disciplina;
- III) Certificado de aprovação – contendo o nome dos membros da banca e as demais informações relativas à aprovação.

Art. 23° – A estrutura do TRABALHO DE PESQUISA (TCC I) será dividida em três etapas, sendo elas: a elaboração e entrega de um projeto de pesquisa, a elaboração e entrega de um artigo científico e a apresentação oral deste trabalho, que deverão seguir as seguintes orientações, para os elementos textuais:

- I) O texto do trabalho deverá ter 3 cm de margens superior e esquerda e 2 cm de margens inferior e direita, sendo justificado (alinhado) nas margens direita e esquerda. Fonte: Times New Roman, tamanho 12, espaço entre linhas 1,5, ou de acordo com o template cedido pelo professor da disciplina, que deverão seguir rigorosamente as normas da ABNT;
- II) O corpo do projeto de pesquisa deverá conter o tema central do estudo, a delimitação do tema, o problema, a justificativa, o objetivo geral e específicos, o referencial teórico, a metodologia pretendida e as referências utilizadas. Para entrega digital, por e-mail, deste projeto será definida uma data, pelo professor da componente curricular, que deverá ser seguida pelos alunos. O projeto será encaminhado para uma banca avaliadora, desta primeira etapa, composta pelo orientador do trabalho, e mais dois professores escolhidos e convidados, em comum acordo pelo aluno e orientador. Os professores da banca deverão fazer a leitura e avaliação do projeto e enviar uma ficha preenchida com as considerações necessárias;
- III) A entrega do Projeto de Pesquisa, na data solicitada pelo professor da componente curricular, com autorização e assinatura do orientador, está vinculada a sua participação e apresentação para a banca avaliadora do artigo final. Ou seja, a NÃO entrega e avaliação do Projeto de Pesquisa, autorizada pelo orientador, impossibilita a etapa de avaliação da apresentação pela banca avaliadora do artigo final do TCC I;
- IV) O corpo do artigo principal deverá conter o título do mesmo, autor e orientador, resumo do trabalho, entre 3 a 5 palavras-chave, introdução, com uma descrição do tema do trabalho, justificativa e objetivos, metodologia, o seu desenvolvimento com referencial teórico e discussão dos resultados, as conclusões obtidas ou as considerações finais e as recomendações sugeridas, se houver, além das referências utilizadas;
- V) Recomenda-se, sempre que possível, seguir a sequência: Resumo, Palavras-chave, Introdução, Referencial Teórico, Metodologia, Resultados com Discussão, Conclusões e Referências. As páginas deverão ser numeradas sequencialmente em algarismos arábicos a partir da primeira página do primeiro capítulo, na porção superior da página, com alinhamento à direita;
- VI) Figuras e tabelas devem ser obrigatoriamente numeradas, devidamente referenciadas e citadas no texto. As tabelas devem ser precedidas do seu título. As legendas das figuras e fotos devem ser posicionadas imediatamente abaixo das mesmas;
- VII) As referências deverão ser escritas rigorosamente segundo as normas ABNT vigentes no momento.

Art. 24° – O TCC II deve conter os seguintes elementos pré-textuais:

- I) Capa – sem o número de página, contendo o nome da instituição, do campus e do curso; de acordo com o modelo fornecido pelo professor da disciplina;

II) Folha de rosto – sem o número de página, com as mesmas informações da capa, acrescidas do nome do orientador abaixo do nome do autor e com o texto específico, também de acordo com o modelo fornecido pelo professor da disciplina;

III) Certificado de aprovação – contendo o nome dos membros da banca e as demais informações relativas à aprovação.

Art. 25° – A estrutura do MEMORIAL DESCRITIVO e FICHA TÉCNICA deverá seguir as seguintes orientações textuais:

I) O texto do trabalho deverá ter 3 cm de margens superior e esquerda e 2 cm de margens inferior e direita, sendo justificado (alinhado) nas margens direita e esquerda. Fonte: Times New Roman, tamanho 12, espaço entre linhas de 1,5;

II) O corpo principal deverá conter o histórico da construção da preparação, a descrição do tema do trabalho escolhido, ligação com o tema de TCC I e justificativa para escolha dos componentes de produção gastronômica, bem como dos utensílios utilizados para a apresentação prática, os objetivos, métodos e técnicas utilizados, o seu desenvolvimento, croqui da preparação, a ficha técnica completa da produção (de acordo com modelo disponibilizado pelo professor da componente curricular) e as conclusões obtidas ou as considerações finais, além das referências utilizadas;

III) As páginas deverão ser numeradas, sequencialmente, em algarismos arábicos a partir da primeira página dos elementos textuais, na porção superior da página, com alinhamento à direita;

IV) Figuras e tabelas devem ser obrigatoriamente numeradas, devidamente referenciadas e citadas no texto. As tabelas devem ser precedidas do seu título. As legendas das figuras e fotos devem ser posicionadas imediatamente abaixo das mesmas;

IV) As referências deverão ser escritas rigorosamente segundo as normas ABNT vigentes no momento.

CAPÍTULO VII

DAS QUESTÕES ÉTICAS

Art. 26° – Os direitos autorais sobre artigos técnicos, artigos científicos, textos de livros, sítios da Internet, entre outros, devem ser respeitados, evitando todas as formas e tipos de plágio acadêmico, sob pena de reprovação.

CAPÍTULO VIII

DO PROCESSO AVALIATIVO

Art. 27° – A entrega ou apresentação e avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso deve ser efetivada, no máximo, até a última semana do semestre letivo, em data a ser marcada pelo professor responsável pela componente curricular em comum acordo com a Coordenação do Curso.

Art. 28° – A versão final do trabalho (TCC I) será entregue ao professor responsável pela componente curricular, que entregará ao orientador e a um terceiro professor que farão a avaliação e as considerações no próprio trabalho. A apresentação da preparação gastronômica será avaliada por uma banca examinadora composta pelo professor orientador, que a preside, e por outros 02 (dois) membros, escolhidos em comum acordo pelo aluno e pelo orientador, que pertençam, obrigatoriamente, à área técnica do curso, e indicados ao professor da

componente curricular pelo orientador. A versão escrita final do trabalho de TCC II (memorial descritivo) deverá ser entregue para a banca avaliadora no prazo estipulado pelo professor da componente curricular.

Art. 29º – A versão final do trabalho deverá ser entregue na data estipulada pelo professor da componente curricular, via e-mail e em PDF.

Art. 30º – Atrasos na entrega do TCC serão aceitos apenas em até 5 dias corridos após a data marcada pelo professor da componente curricular, sendo que, para cada dia de atraso, será descontado 0,5 ponto da nota final do aluno, independentemente do horário da entrega. Após esse prazo, o TCC não será mais aceito e o aluno será considerado reprovado.

Art. 31º - A atribuição de notas dar-se-á após apresentação à banca, com sistema de notas individuais por examinador levando em consideração o texto escrito e a apresentação da preparação gastronômica, bem como coerência com os objetivos propostos para o TCC e a conformidade com os seguintes itens:

- I) Uniforme - é obrigatório a utilização de uniforme em todas as etapas da realização da preparação de TCC II - teste, pré-preparo, apresentação e finalização pós-banca. Caso o aluno (a) se encontre em descumprimento com esta regra, perderá 1,0 ponto na nota final;
- II) Higiene e Organização - é de responsabilidade do aluno a organização do seu espaço de trabalho, tanto no teste, pré-preparo quanto na apresentação da produção à banca avaliadora. Após a apresentação, o aluno terá 1 hora para finalizar (organizar e higienizar) e entregar o seu espaço de trabalho dentro das conformidades do regulamento para a utilização dos laboratórios de cozinha. O descumprimento do tempo e regras aqui estipulados, implicam na perda de 1,0 ponto na nota final;
- III) Técnicas de Cozinha - é obrigatório que o aluno apresente diferentes técnicas de corte, diferentes técnicas de cocção e diferentes técnicas de preparação. O não cumprimento do quantitativo imposto, implica na perda de pontuação. Todas as técnicas de cozinha devem estar descritas no memorial e devem ser obrigatoriamente ligadas às disciplinas do curso. Todos os itens da preparação devem ser executados durante o tempo de apresentação e devem fazer parte da composição do prato que será servido à banca. Caso haja algum item que não seja passível de execução no tempo de apresentação, o mesmo deve estar descrito e justificado no memorial, porém deve ser mostrado o passo-a-passo e a finalização na frente da banca. Os itens que forem servidos e não justificados que não tenham sido executados durante a apresentação, sofrerão penalidade de 0,5 pontos por item;
- IV) Sabor - Será analisada a complexidade da construção dos sabores apresentados na preparação e sua relação com o memorial descritivo;
- V) Textura e aparência - A preparação gastronômica deve apresentar diferentes texturas e diferentes cores, a fim de avaliar a capacidade do aluno de explorar as diferentes técnicas aprendidas ao longo do curso;
- VI) Aroma - será analisada a complexidade da construção dos aromas apresentados na preparação e sua relação com o memorial descritivo;
- VII) Apresentação Visual - a apresentação visual deve estar de acordo com o croqui proposto no memorial descritivo, caso haja mudanças, que o aluno justifique durante a sua apresentação;
- VIII) Domínio sobre o tema proposto - será avaliado no memorial descritivo e durante a apresentação da preparação gastronômica, o domínio sobre o tema e sobre as técnicas necessárias para sua execução;
- IX) Relação da pesquisa de TCC I com a produção gastronômica - será avaliada a capacidade do aluno de interpretar e correlacionar o tema de TCC I com a aplicação prática em TCC II;
- X) Capacidade de explanação das etapas apresentadas durante a execução da produção gastronômica - o aluno deverá explanar para a banca as técnicas que serão apresentadas a cada passo da preparação, a fim de elucidar o que está proposto no memorial descritivo;
- XI) Tempo de apresentação - o aluno terá um tempo de 35 a 45 minutos para execução de sua preparação gastronômica. Em caso de tempo inferior a 35 minutos e superior a 45 minutos, será descontado 0,1

pontos por minuto de tempo faltante e restante. Em caso de tempo superior a 45 minutos, será descontado 0,1 por minuto excedente, tendo em vista que a apresentação não deverá ultrapassar os 50 minutos. Caso o aluno ultrapasse o tempo de 50 minutos, o mesmo é imediatamente reprovado no trabalho de TCC II.

Art. 32° – A avaliação final deverá ser assinada por todos os membros da banca examinadora. Cabe ao orientador colher as assinaturas imediatamente após a definição da avaliação e encaminhar os documentos ao professor responsável pela componente curricular de TCC. Será considerado aprovado o aluno que alcançar nota igual ou superior a 7,0 (sete).

Art. 33° - A versão final dos trabalhos escritos com as devidas correções solicitadas pelas bancas, deverá ser entregue na data estipulada pelo professor das componentes curriculares de TCC I e TCC II. O aluno é responsável por enviar a versão final para o e-mail do professor da disciplina em formato PDF, assinado pelo professor orientador e pelo aluno.

Art. 34° - A nota final do TCC I e TCC II só será divulgada ao aluno após o envio da versão final dos trabalhos para o professor da componente curricular.

CAPÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 35° – Os casos omissos ou de interpretação duvidosa que porventura surjam da aplicação das normas constantes neste regulamento serão dirimidos em primeira instância pelo Colegiado de Curso, a pedido do aluno, o qual deverá encaminhar solicitação para a Coordenação de Curso.

Art. 36° – Este regulamento entrará em vigor na data em que for aprovado.