



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA – MODALIDADE SUBSEQUENTE

Autorizado pela Resolução nº 35/2010 do Conselho Superior de 8 de outubro de 2010.
Reformulado pela Resolução *ad referendum* nº 16 de 20 de abril de 2011.

São Borja, RS, Brasil

2011

**Presidente da República
Dilma Rousseff**

**Ministro da Educação
Fernando Haddad**

**Secretário da Educação Profissional e Tecnológica
Eliezer Pacheco**

**Reitor do Instituto Federal Farroupilha
Carlos Alberto Pinto da Rosa**

**Pró-reitora de Ensino
Tanira Marinho Fabres**

**Diretor Geral do Campus
Carlos Eugênio Rodrigues Balsemão**

**Equipe Técnica
Diretor de Ensino do Campus São Borja
Denírio Itamar Lopes Marques**

**Coordenador do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer
Charles Grazziotin Silva**

SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA	4
2. OBJETIVOS.....	6
2.1 OBJETIVO GERAL.....	6
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	7
3. DETALHAMENTO.....	8
4. REQUISITOS DE ACESSO.....	8
5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO.....	8
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	9
6.1. ESTRUTURA CURRICULAR.....	10
6.2. PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA.....	12
6.3. ESTÁGIO CURRICULAR.....	12
6.4 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....	13
6.5 PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES.....	14
6.6. DISCIPLINAS ELETIVAS.....	14
6.7. ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	15
6.8 EMENTÁRIO.....	15
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	33
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS.....	33
9. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA...34	
9.1 INSTALAÇÕES GERAIS.....	34
9.2 SALAS DE AULA.....	34
9.3 LABORATÓRIOS.....	34
9.3.1 LABORATÓRIOS DOS CURSOS DE COZINHA.....	35
9.4 BIBLIOTECA.....	35
10. PESSOAL.....	35
10.1 DOCENTE.....	35
10.2 ADMINISTRATIVO.....	38
11. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS.....	40

1. JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha tem como missão promover a educação profissional, científica e tecnológica, por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável. Pautado nesta missão e no princípio de desenvolvimento regional e sustentável, o Campus São Borja vem oferecer cursos que atendam as demandas da comunidade através da educação profissional técnica de nível médio.

O Campus São Borja foi criado através do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – Fase II, e vem preencher um vazio regional de ensino técnico, especificamente na área de tecnologia e serviços, 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.

Conforme o parecer CNE/CEB nº 277/2006, essa modalidade de educação está pautada em torno de doze eixos, com núcleo politécnico comum, o que torna o processo educativo mais sintonizado, quais sejam: Ambiente, Saúde e Segurança; Apoio Escolar; Controle e Processos Industriais; Gestão e Negócios; Hospitalidade e Lazer; Informação e Comunicação; Militar; Infraestrutura; Produção Alimentícia; Produção Cultural e Design; Produção Industrial e Recursos Naturais.

A partir desses eixos, pelo parecer CNE/CEB11/2008, foi instituído o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio como importante mecanismo de organização e orientação da oferta nacional dos cursos técnicos de nível médio e parte da política de desenvolvimento e valorização da educação profissional e tecnológica de nível médio.

Considerando as demandas da cidade de São Borja e da região, foram elencados os seguintes cursos do eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer: Técnico em Cozinha e Tecnólogo em Gastronomia. Tal processo deu-se juntamente com a Associação de Municípios da Região das Missões, por meio de audiências públicas na cidade de Cerro Largo e em encontro com os prefeitos dos municípios pertencentes à associação, no município de XV de Novembro e em audiências públicas no município de São Borja.

A região das Missões faz parte das regiões turísticas elencadas pela Secretaria do Turismo do Rio Grande do Sul (SETURRS). Sua importância na formação territorial e administrativa do RS contribuiu para a formação de acervo histórico e cultural de valor

turístico, tornando a região um dos principais polos turísticos do Estado. A região abrange quarenta e seis municípios e está localizada na microrregião da campanha ocidental do IF Farroupilha, do qual fazem parte os municípios de Alegrete, Barra do Quaraí, Garruchos, Itaqui, Maçambará, Manoel Viana, Quaraí, São Borja, São Francisco de Assis e Uruguaiana.

Segundo a Fundação de Economia e Estatística do Rio Grande do Sul, o município de São Borja foi criado 11 de março de 1833, derivando do município de Rio Pardo. O nome originou-se da redução de São Francisco de Borja, sendo esta a primeira dos sete povos das missões. O município é conhecido, também, como “Cidade dos Presidentes”, pois é terra natal de Getúlio Vargas e de João Goulart. Está localizada no Oeste do Rio Grande do Sul, com uma população de 64.820 habitantes, de acordo com os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), distribuídos em uma área de 3.371 Km² e densidade populacional de 17,4 hab/Km². A população urbana é de 57.228 habitantes (88,74%), enquanto a rural é de 7.592 habitantes (11,26%). A sede do município está distante 595 quilômetros de Porto Alegre, capital do Rio Grande do Sul, e é servida pelas BRs 472, 287 e 285.

Neste cenário, surge a necessidade de profissionais qualificados para promover a alimentação, seja este como atrativo complementar ao turismo, seja como produto turístico. Surge, também, a necessidade de profissionais para a operação de setores relacionados à área técnica e tecnológica de produção de alimentos. Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, sendo que o segmento que mais cresce é o de viagens de negócios e eventos. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor anualmente em todo o mundo, 18,6% é oriundo da alimentação, conforme levantamento divulgado no final de 2001.

Sendo assim, o setor de alimentação representa uma parcela importante no desenvolvimento da região. É sabido que a alimentação está intimamente ligada à manutenção da boa saúde. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), saúde é “o estado completo de bem-estar físico, social e mental dos indivíduos” e é um direito inalienável de todo cidadão. Deste modo, manter e zelar a saúde de seus clientes é uma tarefa primordial do profissional que atua na área de alimentação.

Ao mesmo tempo, a prevenção de doenças vinculadas aos alimentos é um desafio atual. De acordo com a Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde, entre

os anos de 1999 a 2008 foram registrados 6.062 surtos de doenças vinculadas a alimentos no Brasil, envolvendo mais de 115.000 pessoas durante o período.

A região brasileira que mais tem notificado surtos é a região Sul, responsável por 49,86% do total de registros no país em 2001, onde o Rio Grande do Sul é o estado com maior número de casos. Uma vez que os locais onde se produzem alimentos são diversos, a exemplo de residências, creches, escolas, restaurantes, bares, entre outros, a população é exposta diariamente a possíveis fontes de contaminação. Nestes locais, é de suma importância a presença de profissionais capazes de implantar e monitorar normas higiênicas e manipulação das matérias-primas alimentares a fim de reduzir os níveis estatísticos de surtos alimentares. Além disso, o correto planejamento de cardápios e da estruturação da área de produção de alimentos também se faz necessário para atender a demanda de consumidores e desenvolver a economia da região.

Com estas expectativas, o Curso Técnico em Cozinha do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja assume o compromisso de qualificar os alunos para atuarem no mercado de trabalho na área de alimentação, bem como capacitá-los a atender as necessidades já identificadas na região, ofertando instrumentos teóricos e práticos que possibilitem de forma sistematizada a organização e o controle de todo o serviço de alimentação.

O curso segue os critérios previstos na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei 9394 de 20/12/1996) e os preceitos estratégicos de qualidade previstos pela instituição, podendo, assim, o aluno que queira continuar sua capacitação, aproveitar o conhecimento já adquirido e cursar a modalidade de ensino em nível superior ofertada futuramente pelo Instituto.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Desenvolver no Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja o Curso Técnico em Cozinha, de forma subsequente ao Ensino Médio, visando atender a clientela que busca a formação profissional na respectiva área.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Dentre os objetivos específicos, destacam-se:

- Oportunizar condições para a profissionalização dos alunos que já concluíram o Ensino Médio;
- Oportunizar a requalificação de profissionais, a fim de acompanhar as tendências tecnológicas do mundo do trabalho;
- Maximizar a utilização da infraestrutura institucional, ampliando o número de habilitações existentes;
- Proporcionar a habilitação profissional, em curto prazo, observando-se as exigências e expectativas da comunidade regional;
- Atuar como agente de incentivo à instalação e de melhoria da qualidade das empresas da área de alimentação da região;
- Colaborar na melhoria da produção e aproveitamento de alimentos, através da qualificação da mão-de-obra;
- Cumprir a função social da escola, colaborando com a melhoria e oportunidades de vida na cidade;
- Diminuir o êxodo urbano, proporcionando mais uma opção de estudo técnico;
- Oportunizar uma formação profissional, que permita mais uma alternativa de empreendedorismo e trabalho aos alunos;
- Oportunizar a educação permanente e a requalificação, atendendo aos novos paradigmas que estabelecem a necessidade e a capacidade de mobilidade no mundo do trabalho;
- Oferecer uma opção de profissionalização aos alunos que deseja ingressar no Instituto Federal Farroupilha Campus São Borja;
- Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;
- Integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna.

3. DETALHAMENTO

Denominação do Curso: Curso Técnico em Cozinha - Modalidade Subsequente

Tipo: Técnico Subsequente

Modalidade: Presencial

Habilitação: Técnico em Cozinha

Endereço de Oferta: Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja

Rua Otaviano Castilho Mendes, nº 355 - CEP 97670-000 - São Borja/RS

Turno de funcionamento: Vespertino

Número de vagas: 36

Periodicidade: Semestral

Carga horária total: 920 horas

Regime letivo: 2 semestres + estágio (podendo o aluno concluir em 2 semestres, desde que o mesmo cumpra a carga horária de aula e o estágio no mesmo período).

Coordenador do Curso: Charles Grazziotin Silva

4. REQUISITOS DE ACESSO

O Instituto Federal Farroupilha, em seus processos seletivos, adotará os dispostos do regulamento organizado pela Comissão Permanente de Vestibular.

5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O Instituto Federal Farroupilha prioriza em seus cursos a formação de profissionais que:

- Tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
- Sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;
- Tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- Atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- Saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista

divergentes;

- Sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

A partir disso, o curso Técnico em Cozinha, além de atender à formação orientada pela Resolução nº CNE/CSE 013/2006, deverá preparar o aluno para que seja capaz de:

- Comprar, armazenar, selecionar e higienizar alimentos;
- Elaborar cardápio e executar o preparo de alimentos, preservando as qualidades nutricionais dos alimentos;
- Estruturar área de produção de alimentos;
- Higienizar o espaço físico e equipamentos de produção;
- Gerenciar atividades da área de alimentação;
- Identificar desafios, mudanças e oportunidades no setor da alimentação;
- Atuar em hotéis, *resorts*, parques temáticos, cassinos, spas, clínicas e casas de repouso, navios, cruzeiros, colônias de férias, eventos, clubes, restaurantes, empresas de serviços, hospitais, consultorias, empresas alimentícias entre outros.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Com a finalidade de adequar os cursos técnicos oferecidos às novas necessidades e demandas do mundo do trabalho, decorrentes da rápida evolução tecnológica, atendendo ao que propõe a Reforma do Ensino Profissional, conduzida pelo MEC, e tendo como base legal a LDB 9394/96, o Parecer 646/97, bem como a Regulamentação do Conselho Nacional de Educação, através do Parecer nº 16/99 e da Resolução nº 04/99, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Campus São Borja, através de sua equipe técnico-pedagógica, estruturou os currículos do Curso Técnico em cozinha.

A organização curricular está estruturada para o desenvolvimento das competências profissionais preconizadas para o curso, e as cargas horárias contemplam

o que preconiza o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e a legislação, obedecendo à conversão de hora aula para hora relógio. Ainda neste sentido, a distribuição das cargas horárias entre as disciplinas está organizada de forma condizente com o perfil do egresso do Curso de Técnico de Cozinha.

O curso contemplará a oferta de disciplinas eletivas que firmem discussões e reflexões frente à realidade regional na qual estão inseridos, oportunizando espaços de diálogo e construção do conhecimento, importantes para o desenvolvimento da sociedade.

No intuito de articular ensino, extensão e pesquisa, a flexibilidade curricular possibilita o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras. Tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitar e para a inserção no mundo do trabalho, apresentam-se as seguintes estratégias:

- Projetos interdisciplinares capazes de integrar áreas de conhecimento, de apresentar resultados práticos e objetivos e que tenham sido propostos pelo coletivo envolvido no projeto;

- Implementação sistemática, permanente e/ou eventual de cursos de pequena duração, seminários, fóruns, palestras e outros que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis;

- Flexibilização de conteúdos por meio da criação de disciplinas e outros mecanismos de organização de estudos que contemplem conhecimentos relevantes, capazes de responder a demandas pontuais e de grande valor para comunidade interna e externa;

- Previsão de tempo (horas aulas) nos Projetos de Curso capaz de viabilizar a construção de trajetórias curriculares por meio do envolvimento em eventos, projetos de pesquisa e extensão, disciplinas optativas e outras possibilidades.

6.1. ESTRUTURA CURRICULAR

O Curso Técnico em Cozinha – Modalidade Subsequente será dividido em dois semestres de 400 horas, mais estágio de 120 horas, somando carga horária total de 920 horas. A matriz curricular está estruturada de acordo com as competências profissionais preconizadas para o curso e obedecerá à seguinte organização:

1º semestre	Carga horária			C.H./Relógio
	Teoria	Prática	C.H.**	
Linguagem e Comunicação	16h	4h	20h	17h
História da Alimentação	18h	2h	20h	17h
Matemática Básica	16h	4h	20h	17h
Nutrição Básica	34h	6h	40h	33h
Ética e relações interpessoais	20h		20h	17h
Higiene e Sanitização da Área de Produção	38h	2h	40h	33h
Informática básica	16h	4h	20h	17h
Ciência de Alimentos	36h	4h	40h	33h
Planejamento e Produção de Cardápios	32h	8h	40h	33h
Habilidades Básicas na Cozinha	72h	8h	80h	66h
Logística de Compras	20h		20h	17h
Eletiva I	40h		40h	33h
TOTAL		40h	400h	333h

2º semestre	Carga horária			C.H./Relógio
	Teoria	Prática	C.H.**	
Planejamento físico	18h	2h	20h	17h
Metodologia Científica para TCC	20h		20h	17h
Regras de serviço	34h	6h	40h	33h
Empreendedorismo	32h	8h	40h	33h
Gestão ambiental	16h	4h	20h	17h
Saúde e Segurança no Trabalho	16h	4h	20h	17h
Noções básicas de Garde manger	36h	4h	40h	33h
Cozinha brasileira	54h	6h	60h	50h
Cozinha internacional	54h	6h	60h	50h
Noções básicas de panificação e confeitaria	40h		40h	33h
Eletiva II			40h	33h
TOTAL		40h	400h	333h

3º semestre	Carga horária		
	Teoria	Prática	C.H.**
Estágio supervisionado			120h

**C.H.= Carga Horária/Aula

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO

Carga horária	
1º semestre	400 horas/aula*
2º semestre	400 horas/aula*
Carga horária total (horas/aula)	800 horas/aula*
Carga horária equivalente (horas/ relógio)	666 horas
Atividades complementares (horas/relógio)	134 horas
Estágio supervisionado (horas/relógio)	120 horas
Carga horária total (horas/relógio)	920 horas

*hora/aula=50 minutos.

6.2. PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA

O Curso Técnico em Cozinha contemplará, a cada período letivo, um montante de sua carga horária total, conforme regulamentação específica, reservado para o envolvimento dos estudantes em “práticas profissionais” (que não se confundem com o estágio obrigatório).

Estas práticas profissionais, elaboradas semestralmente e registradas nos Planos de Trabalho dos professores, serão articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondentes. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas.

Nestas práticas profissionais também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão em desenvolvimento nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso.

6.3. ESTÁGIO CURRICULAR

O estágio supervisionado poderá ser realizado em dois momentos: após o término do segundo semestre, com o aluno obtendo o diploma no término do terceiro semestre, ou durante o segundo semestre, concomitantemente à disciplina Metodologia Científica para TCC.

O Curso de Técnico em Cozinha tem como premissa a prática como ferramenta metodológica para formação profissional. Nesse sentido, a partir do segundo semestre ou após o término do segundo semestre, o aluno poderá realizar o estágio curricular, o qual será devidamente supervisionado por um professor do quadro docente, responsável direto pelo estágio.

O estágio poderá ser realizado em estabelecimentos comerciais tais como restaurantes, hotéis, *buffets* ou similares. Caberá também ao orientador indicar se o trabalho está apto a ser apresentado à banca examinadora. A apresentação e defesa da monografia serão feitas perante uma banca examinadora composta pelo orientador e mais dois professores convidados pelo aluno, em comum acordo com o orientador e avaliados pelo professor responsável pela unidade curricular. Ao final do estágio, o estudante deverá apresentar uma monografia descrevendo as ações desenvolvidas e o suporte teórico necessário para o desenvolvimento deste trabalho.

Após a defesa, o aluno deverá, imediatamente, apresentar ao professor responsável pela disciplina uma cópia do parecer assinado por todos os integrantes da banca. Em seguida, terá 30 (trinta) dias para apresentar a versão final da monografia ou do produto em cinema e audiovisual, conforme as especificações previstas no regulamento, como condição necessária para a Colação de Grau.

6.4 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O trabalho de conclusão de curso do aluno matriculado no Curso Técnico de Cozinha Subsequente constituir-se-á de um projeto de pesquisa, fundamentado de acordo com os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso. A elaboração do mesmo se dará através da escolha de um tema do universo gastronômico trabalhado em aula, e deverá conter introdução, objetivos geral e específicos, justificativa, metodologia, histórico relativo ao tema e aspectos relevantes da construção do projeto vinculado à gastronomia. Estes darão suporte à segunda fase do projeto, que constará do planejamento e elaboração de uma produção gastronômica que venha a representar o tema escolhido para o projeto de pesquisa.

O projeto de planejamento e execução da referida produção deverá ser acompanhado de um memorial descritivo sobre o mesmo. O preparo deste trabalho será elaborado durante um tempo pré-estabelecido pela coordenação, com ingredientes e materiais fornecidos pelo Instituto Federal Farroupilha. Haverá uma banca examinadora

constituída por professores do curso e profissionais com atividades comprovadas na área.

O memorial descritivo e o projeto de pesquisa deverão ser entregues à banca com sete dias de antecedência à data marcada para elaboração da produção gastronômica, para que os professores examinadores tenham pleno conhecimento do tema abordado pelo aluno do dia da sua prova prática. A banca, após fazer a degustação da preparação apresentada pelo aluno, reunir-se-á e apresentará a nota do TCC, apresentando também a justificativa do seu julgamento.

6.5 PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES

A interdisciplinaridade é fundamental, pois relaciona os componentes curriculares, tornando o aprendizado interligado, onde os docentes do curso constroem coletivamente os planos de ensino, envolvendo saberes e conhecimentos das diversas áreas. Estas atividades serão desenvolvidas por meio de projetos interdisciplinares, bem como através de atividades não presenciais. Ao final de cada projeto, será realizada uma amostra à comunidade escolar para divulgação e avaliação dos mesmos. As atividades realizadas serão registradas em documento próprio.

6.6. DISCIPLINAS ELETIVAS

O Curso Técnico em Cozinha contemplará em seus projetos a oferta de disciplinas eletivas, num total de 80 horas/aula. Os alunos, num determinado período letivo em que elas são oferecidas, poderão optar, dentre um rol de disciplinas propostas pelo colegiado de curso publicadas em edital, levando em conta as condições de infraestrutura e de pessoal da instituição.

Estas disciplinas propiciarão discussões e reflexões frente à realidade regional na qual estão inseridos, oportunizando espaços de diálogo, construção do conhecimento e de tecnologias importantes para o desenvolvimento da sociedade.

Disciplina eletiva	Carga horária
Administração no setor de alimentação	40h
Cozinha regional	40h
Aproveitamento integral de alimentos	40h
Abordagem geográfica da alimentação	40h
Alimentação para pessoas com necessidades específicas	40h
Serviços em eventos e <i>buffet</i>	40h

6.7. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão e a flexibilidade curricular possibilitam o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras, tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitação e para a inserção no mundo do trabalho. Nesse sentido, o curso prevê o desenvolvimento de cursos de pequena duração, seminários, fóruns, palestras, visitas técnicas, realização de estágios não curriculares e outras atividades que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis.

Para estimular tais vivências, o Curso Técnico em Cozinha oportunizará atividades complementares, que serão obrigatórias e deverão ser realizadas fora do horário do curso normal e fora dos componentes curriculares obrigatórios, compondo a carga horária mínima do curso. A carga horária deverá ser de, no mínimo, 134 horas, atendendo regulamentação específica. As atividades complementares serão validadas com apresentação de certificados ou atestados, contendo número de horas e descrição das atividades desenvolvidas.

Serão consideradas, para fins de cômputo de carga horária, as seguintes atividades:

Atividade complementar	Carga horária máxima
Participação em eventos (congressos, seminários, semanas acadêmicas, palestras)	até 60h
Participação em projetos de pesquisa	até 80h
Participação em projetos de extensão	até 80h
Participação em feiras relacionadas ao curso	até 20h
Participação em oficinas relacionadas ao curso	até 20h
Participação em cursos e mini-cursos	até 40h
Estágio curricular não obrigatório	até 60h
Organização de eventos	até 40h
Participação em visitas técnicas	até 20h

6.8 EMENTÁRIO

1º SEMESTRE

Disciplina: Planejamento e Produção de Cardápio

Carga Horária: 40h

Ementa: Conceito e objetivos de Cardápio. Estrutura, elaboração, e composição de

Cardápio. Tipos de cardápio. Matéria - prima, fornecedor, estoque, sazonalidade. Fatores de correção, cocção, reidratação. Ficha de Preparação.

Bibliografia Básica:

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *Técnica dietética seleção e preparo de alimentos*. São Paulo: Atheneu, 1988.

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

TEICHMANN, Ione Mendes. *Cardápios: técnicas e criatividade*. 6. ed. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2007. 152 p

Bibliografia Complementar:

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. *Passaporte Para o Sabor*. 7. ed. São Paulo: Senac, 2008.

DOMINÉ, A. *Culinária - Especialidades Européias*. Alemanha: Ed. Konemann, 2001.

HAASE FILHO, Pedro. *Gastronomia: cardápios especiais*. Porto Alegre: RBS, 2003.

MONTANARI, Massimo. *Comida como Cultura*. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

Disciplina: Nutrição Básica

Carga Horária: 40h

Ementa: Introdução sobre nutrição e alimentação. Processos de digestão, absorção e transporte dos componentes dietéticos. Utilização e funções dos nutrientes no organismo. Apetite e Fome. Grupos de alimentos. Função dos nutrientes no organismo. Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no valor nutritivo dos alimentos. Leis da alimentação. Guias alimentares. Hábitos alimentares.

Bibliografia Básica:

GAVA, A.J.; SILVA. C.A.B.; FRIAS, J.R.G. *Tecnologia de alimentos – princípios e aplicações*. São Paulo: Nobel, 2008.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *Técnica Dietética*. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

SILVA JR. *Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos*. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007.

Bibliografia Complementar:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. São Paulo: Metha, 2003.

BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. *Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos*. São Paulo: Varela, 1999.

FIGUEIREDO, R. M. *Programas de redução de patógenos*. Coleção Higiene dos Alimentos. v. 1. Barueri: Manole, 2002.

Disciplina: História da Alimentação**Carga Horária: 20h**

Ementa: A História da alimentação no Brasil, na região sul do país e na formação étnica social do Rio Grande do Sul. A importância antropológica do tema para a formação da sociedade gaúcha, e a representação desta na gastronomia atual. Prática na produção e pesquisa de pratos adotados e reproduzidos pela comunidade gaúcha.

Bibliografia Básica:

CASCUDO, Luis da Camara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia/ Universidade de São Paulo, 1983.

FERNANDES, Carlota. *Viagem gastronômica através do Brasil*. 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.

LEITE, Luiz Alberto. *Cozinhando com mestre leite: comida gaúcha*. 3. ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1995.

Bibliografia Complementar:

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Senac, 2001.

LESSA, B. *et al. Do Pampa à Serra: Os Sabores da Terra Gaúcha*. Rio de Janeiro: Senac, 2003.

SENAC. *Administração Regional do Rio Grande do Sul – Cozinha Gaúcha – Uma mistura muito bem feita*. 2. ed. Porto Alegre: Senac, 1989.

TEICHMANN, Ione. *Tecnologia Culinária*. Caxias do Sul: Educus, 2000.

Disciplina: Higiene e Sanitização da Área de Produção

Carga Horária: 40h

Ementa: Doenças veiculadas por alimentos. Limpeza e higiene. Qualidade da água. Manipulação segura do alimento. Programas de qualidade. Controle de pragas.

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. São Paulo: Metha, 2003. 202p.

BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. *Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos*. São Paulo: Varela, 1999. 175p.

FIGUEIREDO, R.M. *As armadilhas de uma cozinha*. Coleção Higiene dos Alimentos. v.3. Barueri: Manole, 2003. 218p

Bibliografia Complementar:

FIGUEIREDO, R.M. *Programas de redução de patógenos*. Coleção Higiene dos Alimentos. v.1. Barueri: Manole, 2002. 164p.

GAVA, A. J.; SILVA. C.A.B.; FRIAS, J.R.G. *Tecnologia de alimentos – princípios e aplicações*. São Paulo: Nobel, 2008. 512p.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos*. Barueri: Manole, 2008. 1032p.

PEREIRA, L.; PEREIRA, A.N.; SILVA, G.C. *Manipulação segura do alimento*. São Paulo: Senac, 2009. 88p.

SILVA JR. *Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos*. 6.ed. São Paulo: Varela, 2007.623 p.

Disciplina: Matemática Básica

Carga Horária: 20h

Ementa: Operações com números decimais e frações. Razão e proporção. Função de 1º grau. Sistema Métrico Decimal.

Bibliografia Básica:

BONJORNO, R. *Matemática uma nova abordagem*. São Paulo: FTD, 2000.

DANTE, Luiz Roberto. *Matemática contexto e aplicações*. São Paulo: Ática, 2000.

FILHO, Antonio Belloto. *Matemática para o 2º grau*. v.1. São Paulo: Ática, 1998.

Bibliografia Complementar:

BEZERRA, Manoel Jairo. *Matemática para o Ensino Médio*. São Paulo: Spicione, 2007.

BUSSAB, W.O e MORRETTIN P. A. *Estatística Básica*. 5.ed. São Paulo: Saraiva, 2003.

CRESPO, Antonio Arnot. *Estatística Fácil*. 18.ed. São Paulo: Saraiva, 2002.

Disciplina: Ciência de alimentos

Carga Horária: 40h

Ementa: Noções sobre ciência e tecnologia de carnes, leites, cereais, frutas, hortaliças, óleos, gorduras e de seus respectivos derivados. Principais reações ocorridas durante o processamento de alimentos. Aditivos alimentares.

Bibliografia Básica:

BOBBIO, O.F.; BOBBIO, P.A. *Química do processamento de alimentos*. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.

GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. *Tecnologia dos alimentos – Princípios e aplicações*. São Paulo: Nobel, 2008.

ORDÓÑEZ, J.A. *Tecnologia de alimentos – Alimentos de origem animal*. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, J.M.A. *Química de alimentos – teoria e prática*. 4.ed. Viçosa: UFV, 2008.

COULTATE, T.P. *Alimentos: a química de seus componentes*. Porto Alegre: Artmed, 2004.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. *Química de alimentos de Fennema*. 4.ed. Porto Alegre: Artmed. 2004.

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. *Química de alimentos*. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

TRONCO, V.M. *Manual para inspeção da qualidade do leite*. 2. ed. Santa Maria: UFSM, 2003.

Disciplina: Informática Básica

Carga Horária: 20h

Ementa: Introdução aos conceitos básicos de Informática e de aplicativos específicos.

Bibliografia Básica:

HALVORSON, Michael. *Microsoft Office for Windows 95: guia autorizado Microsoft*. São Paulo: Makron Books, 1997.

MICROSOFT Press. *Microsoft PowerPoint 97: passo a passo*. São Paulo: Makron Books, 1997.

RAMALHO, José Antônio Alves. *Office 97*. São Paulo: Makron Books, 1998.

Bibliografia Complementar:

BROOKSHEAR, J.G. *Ciência da computação, uma visão abrangente*. Porto Alegre: Bookman, 2000.

MEYER, M.; BABER, R.; PFAFFENBERGER, B. *Nosso futuro e o computador*. Porto Alegre: Bookman, 2000.

MICROSOFT Press. *Microsoft Excel 5 for Windows - passo a passo*. São Paulo: Makron Books, 1994.

TAJRA, Sanmya Feitosa. *Projetos em sala de aula – Excel 2000*. São Paulo: Érica, 2000.

Disciplina: Linguagem e Comunicação

Carga Horária: 20h

Ementa: Língua padrão e variações linguísticas. Distinção entre língua falada e língua escrita. Gêneros textuais: leitura e produção de textos pertinentes ao contexto profissional de cozinha. Recursos argumentativos. Estruturas linguísticas em seus diferentes níveis: léxico, sintático, frasal e textual.

Bibliografia Básica:

ANTUNES, Irandé. *Lutar com palavras: coesão e coerência*. São Paulo: Parábola, 2008.

KASPARY, Adalberto José. *Português para profissionais*. São Paulo: Edita 2006.

VAL, Maria da Graça C. *Redação e textualidade*. São Paulo: Martins Fontes, 2008

Bibliografia Complementar:

ANTUNES, Irlandé. *Muito além da gramática*. São Paulo: Parábola, 2007.

BALTAR, Marcos. *Competência discursiva e gêneros textuais*. Caxias do Sul, RS: Educus, 2007.

GNERRE, Maurício. *Linguagem, escrita e poder*. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

KASPARY, Adalberto José. *Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização*. São Paulo: Makron Books, 2008.

SILVA, Maurício. *O novo acordo ortográfico da Língua Portuguesa*. São Paulo: Contexto, 2009.

Disciplina: Logística de Compras**Carga Horária: 20h**

Ementa: Conhecimento de logística e compras com suas origens históricas. Administração do recebimento, armazenamento, produção, distribuição das compras. Custos diretos e indiretos que afetam as compras e a lucratividade. Montagem de cozinha com seus devidos equipamentos.

Bibliografia Básica:

CHIAVENATO. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. 5. ed. v. 1 e 2. São Paulo: Campus, 1999.

MAXIMIANO, A.C.A. *Introdução à Administração*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2000.

SENAC. *Administração na Alimentação Coletiva*. São Paulo: Senac, 2007.

Bibliografia Complementar:

MORAES, Anna Maris Pereira de. *Introdução à Administração*. 3. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004.

TEIXEIRA, S.F.; OLIVEIRA, I.M.B. *Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição*. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000.

Disciplina: Habilidades Básicas de Cozinha**Carga Horária: 80h**

Ementa: Pesos e Medidas. Matérias-Primas. Fundos e Molhos. Sopas. Espessantes. Corte e Porcionamento de legumes; verduras, frutas, carnes, aves, pescados e frutos do

mar. Métodos de Cocção, Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, Vocabulário Básico de Termos Técnicos.

Bibliografia Básica:

ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rrodrigues. *Gastronomia: Cortes e Recortes*. v.1. Brasília: Editora SENAC-DF, 2006.

SEBESS, Mariana. *Técnicas de Cozinha Profissional*. São Paulo: Senac, 2007.

Bibliografia Complementar:

RAMSAY, Gordon. *Paixão por Frutos do Mar*. São Paulo: Larousse, 2008.

LAROUSSE BRASIL. *Saladas – Col. 100 % Prazer*. São Paulo: Larousse, 2009.

NETO, Nelusko Linguanotto. *Dicionário Gastronômico Pimentas com suas Receitas*. São Paulo: Gaia, 2007.

STOBART, Tom. *Temperos e Condimentos de A a Z*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

Disciplina: Ética e relações interpessoais

Carga Horária: 20h

Ementa: As origens da ética ocidental. A existência ética. A filosofia moral. Relacionar informações pessoais com as relações interpessoais. Expor idéias e respeitar opiniões alheias. Trabalhar em equipe. Tomar decisões em grupo.

Bibliografia Básica:

ARANHA, Maria Lúcia de. *Filosofando: introdução a filosofia*. São Paulo: Moderna

CHAUÍ, Marilena. *Filosofia: série novo ensino médio*. São Paulo: Ática, 2008

Bibliografia Complementar:

ARANHA, Maria Lúcia de. *Ética e cidadania na sala de aula: guia prático para o professor*. São Paulo: Moderna, 1999.

COTRIM, Gilberto. *Fundamentos da filosofia*. São Paulo: Saraiva, 1993.

FÁVERO, Alcemira Maria. *Ética: quem determina nossas escolhas*. Passo Fundo: Méritos, 2008.

SAVATER, Fernando. *Ética para meu filho*. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

2º SEMESTRE

Disciplina: Metodologia Científica para TCC

Carga Horária: 20

Ementa: Apresentação das normas técnicas da ABNT, orientação da metodologia na elaboração de resumo, revisão bibliográfica, objetivos, justificativa, material e métodos, discussão dos resultados, conclusão e referências bibliográficas. Formas de citações.

Bibliografia Básica:

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. *Fundamentos de metodologia científica*. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.

MEDEIROS, João B. *Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas*. São Paulo: Atlas, 1991.

SEVERINO, Antonio Joaquim. *Metodologia do trabalho científico*. 21. ed. São Paulo: Cortez, 2000.

Bibliografia Complementar:

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. *Métodos e técnicas de pesquisa em turismo*. São Paulo: Futura, 1998.

Disciplina: Regras de Serviço

Carga Horária: 40h

Ementa: A estreita relação entre a etiqueta social e os serviços prestados por restaurantes, banquetes e grandes eventos. O correto uso de todos os utensílios gastronômicos, tanto à mesa quanto nos preparos alimentares. Os serviços de alimentos e bebidas em todas as situações sociais, combinações e composições culinárias.

Bibliografia Básica:

DAYAN, Elie Ibrain. *Restaurante: técnicas de serviço*. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Senac, 2005.

MONTANARI, Massimo. *Comida como Cultura*. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, Valfredo. *Fragmentos da história e culinária gaúcha*. Porto Alegre: Evangraf, 2004.

GOODMAN, David, SORJ, Bernardo, WILKINSON, John. *Da lavoura às biotecnologias*. Rio de Janeiro: Campus, 1990.

HERNANDES, Leon. *A arte do churrasco*. São Paulo: Ática, 1998.

TEICHMANN, Ione Mendes. *Cardápios: técnicas e criatividade*. 6.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

WALKER, John. *O Restaurante*. Porto Alegre: Bookmann, 2003.

Disciplina: Cozinha Internacional**Carga Horária: 60h**

Ementa: Matérias-primas. Métodos de pré- preparos e preparos dos alimentos. Conceitos da cozinha clássica. História dos principais pratos e matérias primas da cozinha clássica internacional.

Bibliografia Básica:

DOMINÉ, A. *Culinária, especialidades européias*. Colônia, Alemanha: Konemann, 2001.

FREIXA, Dolores. *Gastronomia do Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Senac, 2008.

PITER, J.R. *Gastronomia Francesa: historia e geografia de uma paixão*. Porto Alegre: L&PM, 1993

Bibliografia Complementar:

BELLUZZO, Rosa. *Os Sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica e México*. São Paulo: SENAC-SP, 2004.

CWIERTKA, Katarzyna J. *Moderna Cozinha Japonesa – Comida, Poder e Identidade Nacional*. São Paulo: SENAC, 2008.

KUCZYNKI, Leila M. Youssef. *Larousse da Cozinha do Mundo - Oriente Médio, África e Índico*. São Paulo: Larousse, 2005.

LANCELOTI, S. *Cozinha clássica*. São Paulo: Arte Editora, 1991.

LAROUSSE. *Larousse da cozinha Italiana*. São Paulo: Larousse, 2006.

Disciplina: Planejamento Físico

Carga Horária: 20h

Ementa: *Lay out*/fluxograma. Ambiência (iluminação, ventilação, temperatura, umidade, sonorização, cor). Condições Favoráveis (instalações). Planejamento e distribuição Áreas (áreas de provisionamento, processamento, distribuição). Planejamento de equipamentos e utensílios.

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A. M. P. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. São Paulo: Metha, 2003.

BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. *Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos*. São Paulo: Varela, 1999.

TEIXEIRA, S.; GOMES, M. F. *Administração Aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição*. São Paulo: Atheneu, 2006.

Bibliografia Complementar:

FIGUEIREDO, R.M. *As armadilhas de uma cozinha*. Coleção Higiene dos Alimentos. v. 3. Barueri: Manole, 2003.

Disciplina: Cozinha Brasileira

Carga Horária: 60h

Ementa: Identidade gastronômica do Brasil. Influência das culturas européia, indígena e negra na formação dos pratos típicos brasileiros. Principais matérias primas utilizadas nas receitas brasileiras. Bases culturais gastronômicas para o preparo de pratos típicos da região Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Nordeste, Norte.

Bibliografia Básica:

CAVALCANTI, Pedro. *A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira*. São Paulo: Senac-SP, 2007.

CHAVES, Guta; FRIXA, Dolores. *Larousse da Cozinha Brasileira*. São Paulo, Larousse: 2007.

FERNANDES, C. *Viagem gastronômica através do Brasil*. São Paulo: SENAC, 2000.

Bibliografia Complementar:

BOSISIO, A. *Culinária Amazônica: o Sabor da Natureza*. Rio de Janeiro: Senac, 2000.

_____. *Culinária Nordestina: Encontro de Mar e Sertão*. Rio de Janeiro: Senac, 2001.

CELIA; CELMA. *Do Jeitinho de Minas - Culinária Regional*. São Paulo: Senac, 2006.

LODY, R. *Dendê - Símbolo da Bahia*. São Paulo: Senac, 2009.

LESSA, B. *et al. Do Pampa a Serra – Os Sabores da Terra Gaucha*. São Paulo: Senac,

Disciplina: Gestão Ambiental**Carga Horária: 20h**

Ementa: Introdução à Gestão Ambiental. Normas de sistemas de qualidade: ISO 9000. Normas de sistemas de gestão ambiental: ISO 14.000. Procedimentos para implantação de sistemas de gestão ambiental integrado – Saúde, Meio Ambiente e Segurança (SMS). Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, ciclo de vida de produtos, certificação de produtos (selo verde), eco-design e certificação de processos. Introdução à Auditoria Ambiental. Prática pedagógica integrada.

Bibliografia Básica:

DIAS, R. *Gestão Ambiental: Responsabilidade Social e Sustentabilidade*. São Paulo: Atlas, 2006.

MACEDO, R. K. *Gestão ambiental*. Rio de Janeiro: ABES, 1994.

MOREIRA, M. S. *Pequeno Manual de Treinamento em Sistema de Gestão Ambiental*. Nova Lima: INDG Tecnologia e Serviços LTDA, 2005.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, J. R. *Normalização, Certificação e Auditoria Ambiental*. Rio de Janeiro: Thex, 2008.

BRAGA, Benedito *et al. Introdução à engenharia ambiental*. O desafio do desenvolvimento sustentável. São Paulo: Prearson Prentice Hall, 2005.

BURSZTYN, M. A. A. *Gestão ambiental: instrumentos e práticas*. Brasília: IBAMA, 1994.

CHEHEBE, J. R. B. *Análise do Ciclo de Vida de Produtos*. Rio de Janeiro: ABES, 1998.

CMMAD – Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, *Nosso Futuro Comum*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1988.

Disciplina: Empreendedorismo

Carga Horária: 40h

Ementa: Empreendedorismo e espírito empreendedor. Habilidades, atitudes e características dos empreendedores. Início e ciclo de vida de uma empresa. Oportunidades de negócios; identificação, seleção e definição do negócio. Elementos essenciais para iniciar um novo negócio: o plano de negócio.

Bibliografia Básica:

BIAGIO, Luis Arnaldo; BATOCCHIO, Antonio. *Plano de negócios*. São Paulo: Manole, 2005.

CHIAVENATO, Idalberto. *Iniciação à administração geral*. São Paulo: Manole, 2009.

HASHIMOTO, Marcos. *Lições de empreendedorismo*. São Paulo: Manole, 2008.

Bibliografia Complementar:

FREIRE, Alexandre. *A arte de gerenciar serviços*. São Paulo: Artliber, 2009

ROBBINS, Stephen P. *Fundamentos do comportamento organizacional*. São Paulo: Pearson, 2003.

ROCHA, Marcelo Theoto; DORRESTEIJN, Hans; GONTIJO, Maria José. *Empreendedorismo em negócios sustentáveis*. São Paulo: Peirópolis, 2006.

RUSHMAN, Doris; SOLHA, Karina. *Turismo: uma visão empresarial*. São Paulo: Manole, 2003.

Disciplina: Noções Básicas de Garde Manger

Carga Horária: 40h

Ementa: Identificação das Matérias – primas. Métodos de pré- preparos e preparos dos alimentos. Conceitos do Garde Manger. Receitas clássicas.

Bibliografia Básica:

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. *Passaporte Para o Sabor*. 7. ed. São Paulo: Senac, 2008.

KÖWESKI, Betty *et al.* 400 g – Técnicas de Cozinha. São Paulo: Nacional, 2007.

Bibliografia Complementar:

LAROUSSE BRASIL. Saladas – Col. 100 % Prazer. São Paulo: Larousse, 2009.

CINTRA, Luiz. *Larousse da Cozinha Prática*. São Paulo: Larrouse, 2006.

STOBART, Tom. *Ervas, Temperos e Condimentos de A a Z*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

Disciplina: Noções básicas de panificação e confeitaria**Carga Horária: 40h**

Ementa: Função de ingredientes e aditivos utilizados na panificação e confeitaria. Etapas do processamento. Massas. Pães. Biscoitos. Acabamentos.

Bibliografia Básica:

SEBESS, M. *Técnicas de confeitaria profissional*. São Paulo: SENAC, 2007. 364p.

_____. *Técnicas de cozinha profissional*. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2008. 345p.

SHEABSY, A. *O grande livro de receitas: pães*. São Paulo: Publifolha, 2009. 240p.

Bibliografia Complementar:

CANNELA-RAWLS, S. *Pão-Arte e ciência*. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2009. 320p.

CELIDONIO, J.H. *O pão na mesa brasileira*. São Paulo: SENAC, 2004. 152p.

Disciplina: Saúde e Segurança no Trabalho**Carga Horária: 20h**

Ementa: Acidentes do trabalho e doenças profissionais. Normas regulamentadoras relativas à segurança e medicina do trabalho. Equipamentos de proteção individual. PCMSO, PPRA e CIPA. Proteção contra incêndios.

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. São Paulo: Metha, 2003.

CAMPOS, A. A. M. *Segurança do trabalho com máquinas e equipamentos*. São Paulo: Centro de Educação em Saúde SENAC, 1998.

COLEÇÃO MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. *Segurança e medicina do trabalho*. Atlas. 39. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

Bibliografia Complementar:

HERZER, L. S. *Manual de CIPA*. Porto Alegre: Evangref, 2002.

Disciplinas Eletivas**Disciplina: Aproveitamento Integral de Alimentos**

Carga Horária: 40h

Ementa: Conceito e objetivos do Aproveitamento Integral dos alimentos. Tipos de alimentos. Época de produção dos alimentos. Fornecedor. Condições seguras de armazenamento.

Bibliografia Básica:

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *Técnica dietética seleção e preparo de alimentos*. São Paulo: Atheneu, 1988.

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

Bibliografia Complementar:

ALIMENTE-SE bem com R\$ 1,00, do SESI-SP: Disponível em: <www.sesisp.org.br/home/destaques/alimente/alimente.html>.

PROGRAMA Mesa Brasil, do Sesc. Disponível em <<http://www.mesabrasil.sesc.com.br/Cartilhas/Cartilha%20Receitas-02.pdf>>Programa

TABELA de frutas e legumes de época. Disponível em <www.ceagesp.com.br>

Disciplina: Abordagem Geográfica da Alimentação

Carga Horária: 40h

Ementa: O papel do espaço geográfico na formação da gastronomia. Relação entre o espaço geográfico, a produção de alimentos e a territorialidade dos hábitos alimentares/gastronômicos. Compreensão das relações de poder e identidade estabelecida a partir da gastronomia. O processo de globalização, a geopolítica da alimentação e a apropriação/transformação da gastronomia pelo sistema econômico. Sistema de abastecimento alimentar nas escalas nacional, regional e local.

Bibliografia Básica:

ARMESTO, Felipe Fernández. *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*.

Barcelona: Tiesquets Editores, 2004.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade. Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. Guarulhos.: Estação Liberdade, 2004.

Bibliografia Complementar:

GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana*. In: Revista de Nutrição. Campinas, out./dez., 2003.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Lívia. Culinária de papel. In: *Estudos Históricos*, n. 33., jan/jun. 2004.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Senac, 2005.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. In: *Estudos Históricos*, n. 33. jan./jun. 2004.

SLOAN, Donald. *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. Barueri: Manole, 2005.

Disciplina: Administração no setor de alimentação

Carga Horária: 40h

Ementa: Identificação da Unidade de alimentação e nutrição da empresa; Caracterização da Gestão de Pessoas; Gestão de Produtividade e Qualidade.

Bibliografia Básica:

SENAC. *Administração na Alimentação Coletiva*. São Paulo: Senac, 2007.

CHIAVENATO. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. 5.ed. v.1 e 2. São Paulo: Campus, 1999.

MAXIMIANO, A.C.A. *Introdução à Administração*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2000.

Bibliografia Complementar:

TEIXEIRA, S.F; OLIVEIRA, I.M.B. *Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição*. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000.

Disciplina: Cozinha Regional**Carga Horária: 40h**

Ementa: A História da alimentação no Brasil, na região sul do país e na formação étnica social do Rio Grande do Sul. A importância antropológica do tema para a formação da sociedade gaúcha, e a representação desta na gastronomia atual. Prática na produção e pesquisa de pratos adotados e reproduzidos pela comunidade gaúcha.

Bibliografia Básica:

CASCUDO, Luis da Camara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia/ Universidade de São Paulo, 1983.

FERNANDES, Carlota. *Viagem gastronômica através do Brasil*. 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.

LEITE, Luiz Alberto. *Cozinhando com mestre leite: comida gaúcha*. 3. ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1995.

Bibliografia Complementar:

DAVIES, Carlos Alberto. *Alimentos e Bebidas*. Caxias do Sul: Educus, 1999.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: SENAC, 2001.

HAASE FILHO, Pedro. *Gastronomia: cardápios especiais*. Porto Alegre: RBS, 2003.

SCHULUTER, Regina. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

TEICHMANN, Ione. *Tecnologia Culinária*. Caxias do Sul: Educus, 2000.

Disciplina: Alimentação para pessoas com necessidades específicas**Carga Horária: 40**

Ementa: Conceito, frequência de ocorrência, sintomas e evolução de: sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose. Princípios da alimentação adequada para pessoas com sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose. Preparo de receitas apropriadas para pessoas com sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, Lilian. *Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNESP*. Escola Paulista de Medicina e Nutrição Clínica no Adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

STOBART, Tom. *Temperos e Condimentos de A a Z*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

TRUCOM, Conceição. *Soja: Nutrição e Saúde*. São Paulo: Alaude, 2005.

Bibliografia Complementar:

GRACE, Cheetham. *Receitas Especiais sem glúten, sem trigo ou sem laticínios*. São Paulo: Publifolha, 2009.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *Técnica dietética seleção e preparo de alimentos*. São Paulo: Atheneu, 1988.

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

Disciplina: Serviços em Eventos e Buffet**Carga Horária: 40**

Ementa: A estreita relação entre a etiqueta social e os serviços de *buffet froid*, em banquetes e grandes eventos. Planejamento e execução de grandes e pequenos eventos. Os serviços de alimentos e bebidas em todas as situações sociais, combinações e composições culinárias.

Bibliografia Básica:

DAYAN, Elie Ibrain. *Restaurante: técnicas de serviço*. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.

FERNANDES, C. *Viagem gastronômica através do Brasil*. São Paulo: SENAC, 2000.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: SENAC. 2005.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, Valfredo. *Fragmentos da história e culinária gaúcha*. Porto Alegre: Evangraf, 2004.

MONTANARI, Massimo. *Comida como Cultura*. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

SEBESS, M. *Técnicas de Cozinha Profissional*. SENAC, 2006.

TEICHMANN, Ione Mendes. *Cardápios: técnicas e criatividade*. 6. ed. Caxias do Sul:

EDUCS, 2007.

WALKER, John. *O Restaurante*. Porto Alegre: Bookmann, 2003.

7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O Instituto Federal Farroupilha seguirá os dispostos no regulamento da avaliação do rendimento escolar.

8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS

As competências anteriormente desenvolvidas pelos alunos, que estão relacionadas com o perfil de conclusão do Curso Técnico em Cozinha, poderão ser avaliadas para aproveitamento de estudos nos termos da legislação vigente.

Assim, poderão ser aproveitados no curso os conhecimentos e experiências desenvolvidos:

- Em disciplinas cursadas em outros cursos de nível similar ao que se pretende realizar o aproveitamento, obedecendo aos critérios expressos em regulamentação específica;
- Em experiências em outros percursos formativos e/ou profissionais, em cursos de educação profissional de formação inicial e continuada de trabalhadores, no trabalho ou por outros meios informais, mediante a solicitação do aluno e posterior avaliação do aluno através de banca examinadora conforme regulamentação própria.

A avaliação para aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores, com indicação de eventuais complementações ou dispensas, será de responsabilidade da coordenação de curso, que deverá nomear uma comissão de especialistas da área para analisar o pedido de aproveitamento de conhecimentos e competências indicando, se necessário, a documentação comprobatória desses conhecimentos e habilidades desenvolvidos anteriormente e as estratégias adotadas para avaliação e dos resultados obtidos pelo aluno.

O aproveitamento, em qualquer condição, deverá ser requerido antes do início do período letivo, em tempo hábil para o deferimento pela direção da Unidade e a devida

análise e parecer da comissão nomeada para este fim, com indicação de eventuais complementações.

9. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA

9.1 INSTALAÇÕES GERAIS

O Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja, em relação a suas instalações, conta com Gabinete da Direção Geral, Direção de Ensino, Setor Pedagógico, Setor de Registros Acadêmicos, Assistência Estudantil, Setor de Saúde - composto pelas Sala de Enfermagem, Sala de Psicologia e Sala de Odontologia, Sala do NEABI e do NAPNE, Sala de Estudos e Planejamento, Sala dos Servidores, Sala de Artes, Sala de Projeções, Departamento de Extensão, Direção de Administração e Planejamento, Setor de Licitações e Compras, Setor de Execução Orçamentária e Financeira, Coordenação de Gestão de Pessoas, Setor de Contabilidade, Setor de Patrimônio, Almojarifado, Departamento de Tecnologia da Informação e Setor de Infraestrutura e Transportes.

9.2 SALAS DE AULA

Com relação a salas de aula, o Campus São Borja possui:

Ambiente	Metragem
16 Salas de aula	52 m ² cada uma

9.3 LABORATÓRIOS

O Campus São Borja conta com os seguintes laboratórios gerais:

Ambiente	Metragem
03 Laboratórios de Informática com 30 computadores cada um	52 m ² cada um
Laboratório de Física	52 m ²
Laboratório de Química	52 m ²
Laboratório de Biologia	52 m ²

9.3.1 LABORATÓRIOS DOS CURSOS DE COZINHA

Os Cursos Técnicos em Cozinha têm a previsão de contar com os seguintes laboratórios específicos:

Ambiente	Metragem
Laboratório de habilidades básicas	80,16m ²
Laboratório de panificação	50,51m ²
Laboratório de confeitaria	50,51m ²
Laboratório de cozinha didático pedagógico	116,63m ²
Laboratório de bebidas e enologia	50,51m ²

9.4 BIBLIOTECA

Ambiente	Metragem
Biblioteca	777,53m ²

10. PESSOAL

10.1 DOCENTE

Nome do servidor	Área	Formação	Regime de trabalho
Alessandro Callai Bazzan	Química	Licenciatura em Química Mestrado em Educação nas Ciências	Dedicação exclusiva
Alexander da Silva Machado	História	Licenciatura em História Mestrado em Integração latino-americana (História da América Latina)	Dedicação exclusiva
Andréa Pereira	Informática	Bacharelado em informática Mestrado em Ciência da Computação	Dedicação exclusiva
Arthur Pereira Frantz	Informática	Bacharelado em Ciência da Computação	Dedicação exclusiva

		Mestrado em Ciência da Computação	
Camila Nemitz de Oliveira	Gastronomia	Bacharelado em Turismo Formação Superior em Gastronomia Especialista em Gestão de Hotéis e Pousadas	Dedicação exclusiva
Carla Tatiana Zappe	Educação Especial	Licenciatura em Educação Especial Mestranda em Educação	Dedicação exclusiva
Carlos Antonio Taschetto	Matemática	Licenciatura em Matemática Especialização em Matemática Mestrado em Matemática Aplicada	Dedicação exclusiva
Carolina Scalco Pinheiro	Artes	Bacharelado e Licenciatura em Artes Visuais Especialização em Design de Estamparia	Dedicação exclusiva
Charles Grazziotin Silva	Hospedagem	Graduação em Hotelaria Especialização em Gastronomia (NR Br) Especialização em Gestão de Hotéis (NR Br) Mestrado em Turismo	Dedicação exclusiva
Denírio Itamar Lopes Marques	Biologia	Graduação em Biologia Especialização em Educação Ambiental Doutorando em Biologia	Dedicação exclusiva
Elder da Silveira Latosinski	Física	Graduação em Licenciatura Plena em Física Especialização em Docência na Educação Profissional Mestrando em Ensino de Física	Dedicação exclusiva
Eliane Martins Coelho	Lazer e Hospitalidade	Bacharelado em Turismo Mestrado em Turismo	Dedicação exclusiva
Emerson Ciocheta Roballo	Geografia	Licenciatura em Geografia Especialização	Dedicação exclusiva
Fabrcio Silva Barbosa	Hospedagem	Bacharelado em Turismo Bacharelado em Direito Especialização em Gerência de Marketing e Negócios	Dedicação exclusiva

		Mestrado em Turismo e Hotelaria	
Fernanda de Magalhães Trindade	Hospitalidade e Lazer	Bacharelado em Turismo e Hotelaria / Mestrado em Turismo e Hotelaria	Dedicação exclusiva
Giancarlo Bazarele Machado Bruno	Educação Física	Mestrado em Educação Física / Teoria e Prática Pedagógica	Dedicação exclusiva
Ícaro Lins Iglesias	Informática	Bacharelado em Sistemas de Informação	Professor substituto
Janete Maria de Conto	Português/ Inglês	Licenciatura em Letras-Habilitação Português/Inglês Especialização em Interdisciplinaridade e Linguagens Mestrado em Estudos Lingüísticos Doutoranda em Estudos Lingüísticos	Dedicação exclusiva
João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro	Informática	Bacharelado em Informática Mestrado em Ciência da Computação	Dedicação exclusiva
Lara Taciana Wagner	Informática	Graduação em Informática, Mestrado em Educação nas Ciências e Formação Pedagógica para docentes	Dedicação exclusiva
Liara Colpo Ribeiro	Biologia	Licenciatura Plena em Ciências Biológicas Especialização no Ensino de Ciências e Biologia	Professora substituta
Luciana Moróñas Monks	Gastronomia	Graduação em Nutrição Especialização Saúde Pública Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos Doutorando em Engenharia de Alimentos	Dedicação exclusiva
Maria Helena Pavelacki Oliveira	Português/ Inglês	Licenciatura em Letras Especialização Literatura Infantil Mestrado em Educação/ Letras	40 Horas
Priscyla Christine Hammerl	Hospedagem	Bacharelado em Turismo Especialização em Metodologia do Ensino	Dedicação exclusiva

		Superior Mestrado em Hospitalidade	
Raquel Lunardi	Hospedagem	Bacharelado em Turismo Mestrado em Extensão Rural Doutoranda em Desenvolvimento Rural	Dedicação exclusiva
Soraya Pereira Corrêa	Português /Espanhol	Licenciatura em Letras Português/ Espanhol Especialização em Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	Dedicação exclusiva
Uilson Linck	Filosofia	Graduação em Filosofia Mestrado em Educação	Dedicação exclusiva
Úrsula Adriane Lisbôa Fernandes Ribeiro	Informática	Graduação em Tecnologia em Processamento de Dados Mestrado em Ciência da Computação	Dedicação exclusiva
Wellington Vinícius dos Santos	Gastronomia	Tecnólogo em Gastronomia Especialista em Gestão de Negócios da Alimentação	Dedicação exclusiva

10.2 ADMINISTRATIVO

Nome do servidor	Cargo	Formação	Regime de trabalho
Alexandre Machado de Machado	Assistente em Administração/ Diretor de Administração e Planejamento	Graduação em Direito Especialização em Direito	40 Horas
Alex Mazzuco	Analista de Sistemas	Bacharelado em Informática	40 Horas
Aparecida Tânia Lamberte	Supervisora Pedagógica	Graduação em Pedagogia (Hab. supervisão/ Adm. Escolar) e Estudos Sociais (Hab. História) Especialização em História	40 Horas
Carmem Elisa M. F.	Bibliotecária	Bacharelado em Biblioteconomia	40 Horas

Queiroz		Pós-graduanda EBEA	
Cícero Klein Souto	Contador	Graduação em Contabilidade	40 Horas
Denise de Santis	Técnica em Alimentos	Graduação em Química Industrial	40 Horas
Dione Olea	Assistente de Alunos	Licenciatura Curta em Português/Inglês	40 Horas
Dionis Janner Leal	Assistente em Administração	Bacharelado Em Direito	40 Horas
Douglas Ricardo Boardman dos Reis	Assistente em Administração/ Chefe do Setor de Registros Acadêmicos	Ensino Médio	40 Horas
Elisandro Abreu Coeolho	Assistente de Alunos	Técnico em Informática Graduando em Comunicação Social	40 Horas
Eva Suélen Melo Valau	Técnica em Enfermagem	Curso Técnico em Enfermagem Superior em Tecnologia em Produção de Grãos e Sementes	40 Horas
Gilnei Tonetto	Assistente em Administração	Graduação em Educação Física	40 Horas
Hermes Altermann Vercelhesse	Auxiliar de Biblioteca	Graduando em Administração	40 Horas
Jordão Benetti	Assistente em Administração	Ensino Médio	40 Horas
Joanito Villela	Assistente de Alunos	Graduação em Letras Português/Inglês/Literaturas Pós-graduação em Interdisciplinaridade Especialização em Mídias na Educação pelo UAB.	40 Horas
João Carlos Bilhalba de Lima	Técnico em Tecnologia da	Graduando em Web Design e Programação	40 Horas

	Informação		
Larissa Scotta	Técnica em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Letras Mestrado em Letras - Estudos Linguísticos	40 Horas
Liliane Silveira Bonorino	Técnica em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Letras – Habilitação Português	40 Horas
Marcelo Godoy de Almeida	Assistente em Administração	Graduando em Gestão Pública	40 Horas
Martina Garcia Barbosa	Psicóloga	Bacharelado em Psicologia Especialização em Gestão de Pessoas	40 Horas
Nara Saraiva Dutra	Assistente em Administração	Graduação em Educação Física	40 Horas
Rafaela Ribeiro Jardim	Técnica em Tecnologia da Informação	Curso Técnico em Informática Graduação em Sistemas de Informação (em andamento)	40 Horas
Sabrina Paz	Odontóloga	Bacharelado em Odontologia	30 Horas
Saulo Eder da Rocha Mazzuco	Assistente em Administração	Graduação em Gestão Pública	40 Horas
Simone Saydelles da Rosa	Assistente de Alunos	Graduação em Agronomia Mestrado em Agronomia	40 Horas
Valério Armando de Miranda Vieira	Assistente em Administração	Ensino Médio	40 Horas
Valter Oscar da Silveira Olea	Engenheiro	Graduação em Engenharia Civil	40 Horas

11. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS

O diploma, certificando a conclusão, será emitido quando do término do curso, desde que o estudante esteja aprovado em todas as disciplinas curriculares e com as atividades complementares concluídas. A Pró-Reitoria de Ensino do Instituto Federal Farroupilha é que emitirá os diplomas, recebendo o concluinte a habilitação de Técnico em Cozinha.