



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

PLANO DE CURSO

EDUCAÇÃO SUPERIOR TECNOLÓGICA

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

CAMPUS RIACHO FUNDO

Brasília – DF
2017



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Wilson Conciani

Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Adilson César de Araújo

Pró-Reitor de Ensino

Claudio Nei Nascimento da Silva

Diretor de Desenvolvimento de Ensino

Mara Lúcia Castilho

Coordenadora Geral de Ensino

Cecília Cândida Frasão Vieira

Coordenadora de Acesso e Ingresso

Campus Riacho Fundo

Sérgio Barbosa Gomes

Diretor do *Campus* Riacho Fundo

Rejane Maria de Araújo Vago

Diretora de Ensino, Pesquisa e Extensão

Francismara Alves de Oliveira Lima

Diretora de Administração

Alex Harlen dos Santos

Coordenador Geral de Ensino

Ana Luiza de França Sá

Coordenadora Pedagógica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PLANO DE CURSO

Adriano Pereira Tavares

Ana Tereza Portelada Bandeira

Fabio Ferraz Fernandez

Ramon Figueira Garbin

Daniela Carvalho Bezerra Leite (presidente)

A Comissão que trabalhou na elaboração do Plano de Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do *Campus Riacho Fundo* foi designada pela Portaria N° 2354, de 31 de agosto de 2016.

A Portaria No 2629, de 29 de setembro de 2016 prorroga a vigência da portaria No 2354 em 75 dias.

A Portaria No N° 244, de 13 de fevereiro de 2017 prorroga a vigência da portaria n° 2629, de 29 de setembro de 2016 em 90 dias.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

SÍNTESE DO CURSO

Denominação: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Nível: Graduação – Tecnológica

Modalidade: Semipresencial

Titulação: Tecnólogo em Gastronomia

Carga horária total: 1800 horas

Total de horas-aula: 2160 horas-aula (1 hora-aula = 50 minutos)

Período de integralização: 2 anos (mínimo); 4 anos (máximo)

Forma de acesso: Sistema de seleção unificada - SISU; Editais de portador de diploma e transferências.

Número de vagas anuais: 50

Turno: Noturno

Regime de matrícula: Componente Curricular

Periodicidade letiva: Semestral



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE ESCOLAR DO CURSO

CNPJ:	09.266.912/0001-84
Razão Social:	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA
Nome Fantasia:	Instituto Federal de Brasília
Campus	Riacho Fundo
Esfera Administrativa:	Federal
Endereço (Rua, nº):	Fazenda Sucupira, Av. Cedro, A.E. QS 16
Cidade/UF/CEP:	Riacho Fundo I – DF - CEP 71.827-630
Telefone/Fax:	(061) 2103-2341
Site Institucional:	http://www.ifb.edu.br
Área do Curso	Gastronomia

Modalidade Superior Tecnológica

Eixo Tecnológico:	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Habilitação:	Tecnólogo em Gastronomia
Carga Horária:	1.800 horas / 2160 horas-aula de 50 minutos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Sumário

1. APRESENTAÇÃO	7
2. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO	8
3 JUSTIFICATIVA	13
4 OBJETIVOS	21
4.1 Objetivo Geral	21
4.2 Objetivos Específicos	22
5 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	22
6 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	24
7 CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL	26
8 CONCEPÇÃO E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS	27
9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	29
9.1 Núcleo de Formação que Estrutura o Curso	31
9.2 Grade Curricular	31
9.2.2 Estágio Supervisionado	36
9.2.3 Trabalho de Conclusão de Curso	37
9.2.4 Aproveitamento de Estudos	39
9.2.5 Teste de Proficiência	39
10 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM	40
11 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS	42
12 INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA	44
12.1 Ambientes de Aprendizagem	44
12.2 Especificações dos Laboratórios	45
13 PESSOAL TÉCNICO E DOCENTE	51
14 EXPLICITAÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS A SEREM EXPEDIDOS	61
15 AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO	62
16 ACOMPANHAMENTO DOS EGRESSOS	62
REFERÊNCIAS	63
APÊNDICE A: Ementas	66



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

1. APRESENTAÇÃO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia faz parte do contexto de criação, implantação e expansão das atividades de ensino, pesquisa e extensão do Instituto Federal de Brasília (IFB), apoiando-se também na consolidação e expansão do *Campus Riacho Fundo*.

O início das atividades do curso está previsto para o primeiro semestre de 2018 com a ofertada de 25 vagas no período noturno, com pretensão de dobrar essa oferta assim que os Laboratórios de Habilidades Básicas, Cozinha Quente, *Mise en Place* e Panificação sejam concluídos totalizando 50 vagas.

Para produzir este Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foram observados os dispositivos legais associados aos princípios e critérios que orientam a oferta dos Cursos Superiores em Tecnologia, como a resolução do Conselho Nacional de Educação - CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia; o Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação 2016; a Lei Nº 10.861, de 14 de abril de 2004, que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior e dá outras providências; o Decreto Nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras; o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia aprovado pela Portaria nº 4.113, de 11 de maio de 2016; e o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI 2017/2021. Além disso, foi criada uma comissão de elaboração do referido PPC, conforme Portaria IFB nº 2.354, de 31 de agosto de 2016.

O presente PPC nasceu a partir de estudos e debates dedicados à análise dos contextos históricos do Distrito Federal e entorno, baseado em Audiência Pública (12/05/2011), cujo resultado levou à organização dos cursos do campus Riacho Fundo no eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, aprovado nos Conselhos de Dirigentes (20/05/2011 e 25/05/2011) e Superior (31/05/2011), atendendo, assim, ao



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

disposto na Lei Federal nº11.892, de 29 de novembro de 2008, art. 6º, parágrafo III que define como finalidade e característica dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia a integração e verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior. Com base nisso, a oferta deste curso foi incluída no planejamento de ofertas de cursos previstos do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFB (2017/2021).

2. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB) foi criado em 2008, através da Lei nº 11.892/2008. Desde então, o Instituto vem se estruturando e consolidando as atividades de ensino no Distrito Federal. É importante destacar que os Institutos Federais têm objetivos e finalidades únicos em sua lei de criação, o que os deixam inteiramente comprometidos com a sociedade, especialmente com o desenvolvimento local onde se encontram inseridos.

A instituição encontra-se em expansão e, no momento, conta com 10 *campi*, distribuídos da seguinte forma: *Campus Brasília*, *Campus Ceilândia*, *Campus Estrutural*, *Campus Gama*, *Campus Planaltina*, *Campus Samambaia*, *Campus São Sebastião*, *Campus Taguatinga*, *Campus Taguatinga Centro* e *Campus Riacho Fundo*, atuando nos seguintes níveis de formação: educação profissional de técnicos, integrada, subsequente ou concomitante ao Ensino Médio; formação inicial e continuada de trabalhadores; profissionalização tecnológica de graduação e pós-graduação e na formação de professores.

A função social do IFB é garantir a formação integral do profissional-cidadão crítico-reflexivo, com base em um método educacional científico-tecnológico-humanístico, no qual a atuação ética e isenta dos profissionais formados por essa Instituição resulte em benefícios sociais, políticos e culturais e na construção de uma sociedade mais igualitária.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Para cumprir sua finalidade institucional, o IFB tem como missão:

Oferecer ensino, pesquisa e extensão no âmbito da Educação Profissional e Tecnológica, por meio da inovação, produção e difusão de conhecimentos, contribuindo para a formação cidadã e o desenvolvimento sustentável, comprometidos com a dignidade humana e a justiça social (IFB, 2015).

Nesse sentido, o IFB - *Campus Riacho Fundo* foi implementado em agosto de 2011, em sede provisória situada na QOF 1 Setor Habitacional, Riacho Fundo I, DF. Em janeiro de 2015, o Campus ganhou suas instalações permanentes na Avenida Cedro, AE 15, QS 16 e destinou-se a atender os anseios da comunidade do Riacho Fundo I.

A Região Administrativa XVII Riacho Fundo I, segundo o Governo do Distrito Federal, foi criada por lei em 1993, porém antes disso, em 1990, moradores da Invasão do Bairro Telebrasília e de outras localidades do Distrito Federal que já habitavam a Granja Riacho Fundo foram realocados no loteamento, tal ação foi realizada pelo programa de assentamento do governo da Granja Riacho Fundo em 13 de março de 1990 (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL, 2016).

A chegada de novos moradores à Granja Riacho Fundo, em 1990, fomentou o comércio local, formando-se assim uma movimentação de feirantes que vendiam alimentos, roupas e calçados.

Para levantar as necessidades de cursos do ensino profissional foi realizado contato com a comunidade da Região Administrativa (RA) XVII, inicialmente com representantes da sociedade civil (administração regional, associações de classe e organizações sociais) e posteriormente foram realizadas pré-audiências (05/05/2011) e audiências públicas (12/05/2011), nas quais as atividades e a missão do Instituto Federal de Brasília foram apresentadas aos presentes, assim como o levantamento das atividades necessárias à comunidade, no âmbito de ensino técnico e tecnológico. Durante as pré-audiências, houve a participação da comunidade da Região Administrativa (RA) Riacho Fundo I e do entorno (Riacho Fundo II, Recanto das Emas e Núcleo Bandeirante).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Ao longo da pré-audiência e da audiência pública foram apresentados à comunidade os Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos e Tecnológicos, orientando os participantes sobre as atividades desenvolvidas em cada componente por eixo tecnológico. A comunidade apontou ao IFB os cursos que atenderiam e seus anseios no âmbito do ensino profissionalizante. Os cursos indicados pelos populares e que ainda não constavam entre os já oferecidos pelo IFB foram: Técnico em Contabilidade, Técnico em Recursos Humanos, Técnico em Transações Imobiliárias, Técnico em Cozinha e Tecnólogo em Gastronomia.

A proposta dos cursos técnicos e tecnológico, acima mencionados, foi aprovada, considerando aspectos de viabilidade e interesse público, pelo Conselho de Dirigentes (20/05/2011 e 25/05/2011) e pelo Conselho Superior (31/05/2011).

O eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer compreende, segundo o Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia (2016), os Cursos Superiores de Tecnologia em Eventos, em Gestão de Turismo, em Gestão Desportiva e de Lazer, em Hotelaria e em Gastronomia.

Com o objetivo de consolidar o eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer no *Campus Riacho Fundo*, por meio da otimização dos recursos públicos, foram ofertados os cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Panificação, Técnico em Transações Imobiliárias, Técnico em Cozinha e Técnico em Panificação.

Para atender as especificidades técnicas do eixo, durante o ano de 2015, as instalações foram equipadas a fim de estruturar o espaço para a ampliação da oferta de cursos. Atualmente, os laboratórios específicos de Habilidades Básicas de Cozinha, Laboratório de Cozinha Quente, Laboratório de Panificação e Confeitaria, Laboratório de *Mise en Place*, Laboratório Móvel, Laboratório Demonstrativo e Laboratório de Hospedagem encontram-se em processo de implantação. O Laboratório de Bar e Restaurante foi concluído no início de 2016.

Os cursos ofertados pelo *Campus*, até o segundo semestre de 2016, são apresentados no Quadro 1.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Quadro 1: Oferta de cursos do *Campus Riacho Fundo* 2º Semestre de 2016

CURSOS
FIC ENEM Fácil
FIC Espanhol Intermediário
FIC Inglês
FIC Inglês Avançado III
FIC Inglês Pré-Intermediário
FIC Língua Brasileira de Sinais Avançado
FIC Língua Brasileira de Sinais Básico
FIC Noções de Lógica Matemática
Licenciatura em Letras Inglês
Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio
Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio
Técnico em Logística EAD
Técnico em Meio Ambiente EAD
Técnico Subsequente em Cozinha
Técnico Subsequente em Panificação

Para o primeiro semestre de 2017, foram ofertados os seguintes cursos no *Campus*: Formação Inicial e Continuada de Libras Básico, Formação Inicial e Continuada de Libras Intermediário, Formação Inicial e Continuada Noções Básicas de Lógica Matemática, Técnico Subsequente presencial em Cozinha, Técnico Subsequente presencial em Panificação, Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio, Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio. Totalizando 300 vagas ofertadas e 1.331 inscritos, distribuídos conforme Tabela 2.

Tabela 1: Total de inscritos Processo Seletivo 2017.1

Curso	Vagas Ofertadas	Quantitativo de Inscritos
Técnico Subsequente em Cozinha - matutino	20	244
Técnico Subsequente em Cozinha - noturno	20	282



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Técnico Subsequente em Panificação - vespertino	20	152
Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio	80	69
Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio	40	64
FIC - Libras Básico	40	314
FIC - Libras Intermediário	40	87
Noções Básicas de Lógica Matemática	40	119
TOTAL	300	1331

Levando em consideração as demandas da comunidade, foi possível tomar decisões responsáveis para o sucesso do investimento público em cursos que ajudam no desenvolvimento da sociedade em geral.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

3 JUSTIFICATIVA

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se justifica pela demanda levantada em Audiência Pública (12/05/2011) e pela aprovação do Conselho de Dirigentes (20/05/2011 e 25/05/2011) e Conselho Superior (31/05/2011), quando a proposta foi enviada para análise, considerando aspectos de viabilidade e interesse público. O curso vem atender a concretização do planejamento de ofertas de cursos previstos do PDI (2017/2021).

O projeto do curso está pautado em um processo de investigação que reflete a dinamicidade do mundo do trabalho, das novas realidades econômicas da sociedade e da busca contínua pela otimização dos recursos públicos.

As razões que justificam a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do *Campus Riacho Fundo* estão ancoradas na realidade socioeconômica da região onde o *Campus* está inserido, a qual vem apresentando um significativo crescimento nos últimos anos, e na importância dada pelas Regiões Administrativas aos setores de comércio e serviços, onde o *Campus Riacho Fundo* está inserido. Segundo a Classificação Nacional de Atividades Econômicas do IBGE (2018) Alojamento e Alimentação pertencem as atividades do setor de serviços.

No Brasil, segundo os dados do IBGE (2015), as atividades de Comércio e Serviços têm seus valores correntes em constante elevação. Em 2000, o setor de serviços respondia por 67,7% e em 2015, por 72% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro. A atividade de Comércio respondia, em 2000, por 8,1% e, em 2015, por 12,3%.

Conforme CNAE 2.0 (2015) o número de empresas no Brasil é de 40.219.905, destas 2.324.429 são classificadas na atividade Alojamento e Alimentação, foco do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do *Campus Riacho Fundo*.

A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2016) considera que o setor de alimentação fora do lar é responsável por cerca de um **milhão de empresas** que geram mais de **seis milhões de empregos diretos** em todo o país.

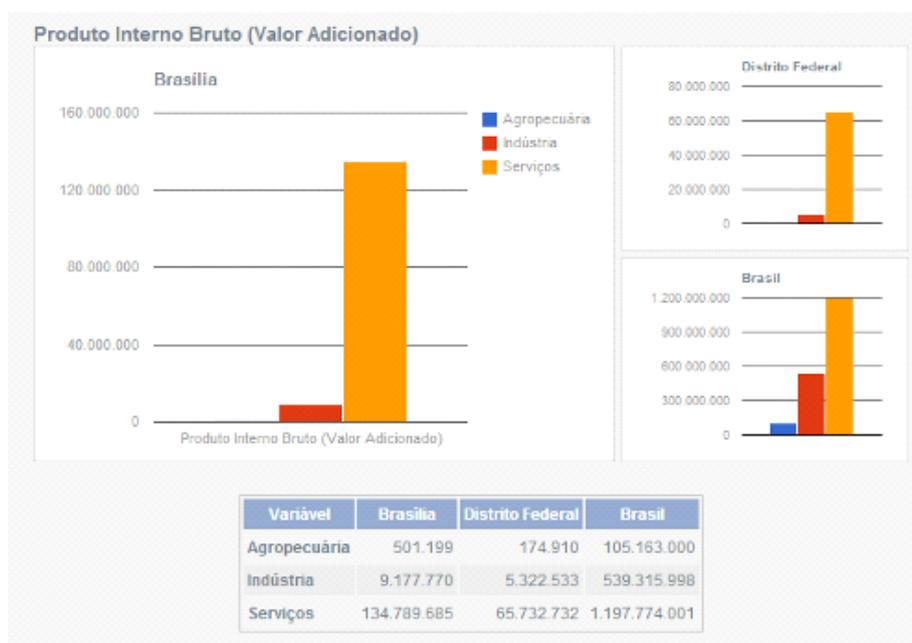


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Conforme o Censo Demográfico 2010, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2014), a população estimada para o Distrito Federal, em 2013, foi de 2.789.761 habitantes. A principal atividade econômica do Distrito Federal é o setor de serviços, conforme Figura 1.

Figura 1: Despesas, receitas orçamentárias e PIB do DF



Fonte: Extraído de Instituto Brasileiro de Geografia E Estatística (2014).

No Distrito Federal, os setores de comércio e serviços vêm se destacando como ocupação predominante da população. Segundo CODEPLAN (2013a) do total de 1.207.111 ocupados no Distrito Federal, 25,05% trabalham no comércio; 20,90%, na Administração Pública; 19,69%, em serviços gerais; 7,03%, na indústria e 0,79% na agropecuária.

Segundo IBGE o número de empresas no Brasil em 2015 é de 5 114 983, destes 317 122 estão classificados na atividade de Alojamento e Alimentação. No Centro Oeste o número de empresas em 2015 é de 402 806, destes 24 965 estão classificados na atividade de Alojamento e Alimentação. Utilizando a mesma fonte, Brasília/DF possui



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

87.131 empresas, destas 6.604 são classificadas na atividade de Alojamento (299) e Alimentação (6.604) conforme o quadro abaixo.

Tabela 6449 - Empresas e outras organizações, pessoal ocupado total e assalariado em 31.12, salários e outras remunerações, por seção, divisão, grupo e classe da classificação de atividades (CNAE 2.0)									
Variável - Número de empresas e outras organizações (Unidades)									
Ano - 2015									
Brasil e Município	Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE 2.0)								
	Total	I Alojamento e alimentação	55 Alojamento	56 Alimentação	56.1 Restaurantes e outros serviços de alimentação e bebidas	56.11-2 Restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas	56.12-1 Serviços ambulantes de alimentação	56.2 Serviços de catering, bufê e outros serviços de comida preparada	56.20-1 Serviços de catering, bufê e outros serviços de comida preparada
Brasil	5.114.983	317.122	35.430	281.692	257.164	253.594	3.570	24.528	24.528
Brasília (DF)	87.131	6.903	299	6.604	6.121	6.054	67	483	483

Fonte: IBGE - Cadastro Central de Empresas

O cenário da Região Administrativa Riacho Fundo I é similar ao do Distrito Federal. Segundo a Tabela 2, 26% trabalham no comércio e 23% em serviços em geral.

Tabela 2: População ocupada por setor de atividade remunerada – Riacho Fundo/DF – 2013

Sector de Atividade Remunerada	Nº	%
Agropecuária	110	0,63
Construção civil	706	4,04
Indústria	88	0,51
Comércio	4.547	26,01
Administração Pública Federal	883	5,05
Administração Pública Distrital	2.847	16,29
Transporte e armazenagem	662	3,79
Comunicação e informação	353	2,02
Educação	772	4,42
Saúde	375	2,15
Serviços domésticos	419	2,40
Serviços pessoais	530	3,03
Serviços de creditícios e financeiros	486	2,78
Serviços imobiliários	22	0,13
Serviços de informática	375	2,15
Serviços de arte/cultura	177	1,01
Serviços esportivos ou recreativos	44	0,25
Serviços gerais	4.083	23,36
Não sabe	-	-
Total	17.480	100,00

Fonte: Codeplan – Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios - Riacho Fundo - PDAD 2013

Fonte: Extraído de Codeplan (2013a) - Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios - Riacho Fundo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Nesse contexto, a necessidade de formação profissional, voltada à qualificação de mão de obra que atenda às demandas das transformações ocorridas no mundo do trabalho, ao empreendedorismo e ao prosseguimento dos estudos é acentuada.

A Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios do Distrito Federal 2013 demonstra, em relação ao nível de escolaridade, que 20% da população do DF possui nível médio completo. A Tabela 3 apresenta o nível de escolaridade dos habitantes da região Administrativa Riacho Fundo I, na qual o ensino médio completo aparece com o maior percentual dentre os demais (27%). A população com nível superior é de 11,9% e superior incompleto 10,6%.

Tabela 3: População segundo o nível de escolaridade - Riacho Fundo - DF – 2013

Tabela 6.2 - População segundo o nível de escolaridade - Riacho Fundo - Distrito Federal – 2013

Nível de Escolaridade	Nº	%
Analfabeto (15 anos ou mais)	618	1,66
Sabe ler e escrever (15 anos ou mais)	353	0,95
Alfabetização de adultos	66	0,18
Maternal e creche	353	0,95
Jardim I e II/Pré-Escolar	927	2,49
EJA - Fundamental incompleto	44	0,12
EJA - Fundamental completo	22	0,06
EJA - Médio incompleto	287	0,77
EJA - Médio completo	44	0,12
Fundamental incompleto	9.402	25,22
Fundamental completo	1.589	4,26
Médio incompleto	2.958	7,93
Médio completo	10.263	27,53
Superior incompleto	3.951	10,60
Superior completo	4.436	11,90
Curso de especialização	419	1,12
Mestrado	177	0,47
Doutorado	44	0,12
Crianças de 6 a 14 anos não alfabetizadas	-	-
Não sabe	-	-
Menor de 6 anos fora da escola	1.324	3,55
Total	37.278	100,00

Fonte: Codeplan – Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios - Riacho Fundo - PDAD 2013

Fonte: Extraído de Codeplan (2013b) – Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios - Riacho Fundo

Esse cenário corrobora a necessidade de oferta de formação superior para atender a demanda dos setores de comércio e serviços pulsantes na região administrativa contemplada pelo *Campus* Riacho Fundo e adjacentes. A oferta de curso superior em



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

gastronomia além de atender a parcela da população demandante de tal formação, vai ao encontro da Lei Federal nº 11.892, de 29 de novembro de 2008, art. 6º, Inciso III e IV, que cita, entre os objetivos dos Institutos Federais:

III - Promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão.

IV - Orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

Assim, a formação superior tecnológica em gastronomia promoverá o desenvolvimento regional da RA Riacho Fundo I através da formação profissional tanto no quesito da empregabilidade quanto na elevação do nível de escolaridade.

Em reunião ordinária do Conselho Gestor do *Campus* Riacho Fundo, ocorrida no dia 27 de junho de 2016, os membros representantes do setor produtivo da região reafirmaram a necessidade de formação profissional na área, corroborando com a assertividade relacionada à oferta de cursos na área da gastronomia no *Campus*.

Atualmente, o *Campus* Riacho Fundo oferta, no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, os cursos Técnico em Cozinha Subsequente ao Ensino Médio, Técnico em Panificação Subsequente ao Ensino Médio, Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio e Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio. O *Campus* dispõe de Biblioteca incluindo acervo específico e atualizado, Laboratório de informática com programas e equipamentos compatíveis com as atividades educacionais do curso, Laboratório de bebidas e Restaurante didático em pleno funcionamento.

A estrutura do Laboratório de Cozinha fria e quente, Laboratório de análise sensorial de alimentos, Laboratório de panificação e confeitaria estão concluídas no *campus*. Vale ressaltar que, atualmente, a cozinha didática e o laboratório de produção de alimentos funcionam em espaços provisórios. Algumas áreas do espaço definitivo foram concluídas em 2016, como: Laboratório de bar e restaurante, adega, cambuza, depósitos e câmaras frias. Em 2016, foi concluído o sistema de coifas e exaustão dos Laboratório de Cozinha fria e quente e Laboratório de Panificação e Confeitaria. A aquisição de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

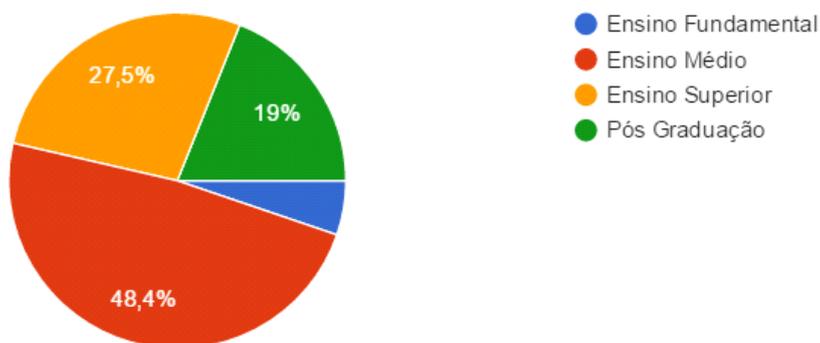
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

equipamentos para inaugurar os demais Laboratórios está em andamento, com previsão para conclusão em dezembro de 2017, atendendo, assim, a infraestrutura mínima requerida pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016) para a oferta do curso.

Segundo dados produzidos pela aplicação de questionário elaborado pelo *campus* Riacho Fundo com o objetivo de levantar o perfil dos interessados no curso, aplicado entre novembro e dezembro de 2016, para membros da comunidade externa bem como para os gestores de estabelecimentos comerciais da área alimentícia, a maioria dos alunos interessados no curso (22,2%) informou residir na Região Administrativa Riacho Fundo I. Ainda, segundo os resultados desse questionário, 48,8% possuem o ensino médio completo e 27,5% o Ensino Superior, conforme Figura 2.

Figura 2: Escolaridade

Escolaridade (153 respostas)



Fonte: Pesquisa *Campus* Riacho Fundo

Ainda de acordo com os resultados dessa pesquisa, 70,6% não são alunos matriculados nos cursos ofertados pelo Instituto Federal de Brasília e 94,8% indicaram interesse em cursar o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB - *Campus* Riacho Fundo, conforme demonstram as Figuras 3 e 4.

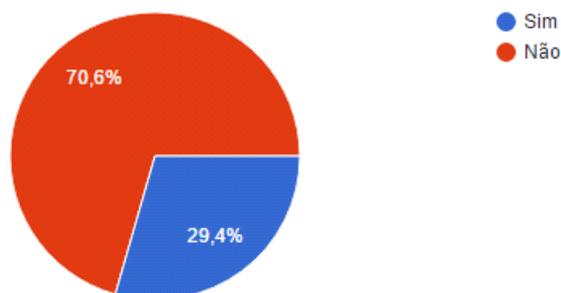


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Figura 3: Quantidade de respondentes matriculados no IFB

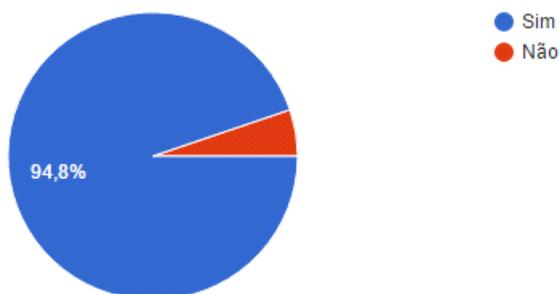
Você é aluno do IFB? (153 respostas)



Fonte: Pesquisa *Campus Riacho Fundo*

Figura 4: Interesse no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Você tem interesse em fazer o curso superior Tecnólogo em Gastronomia?
(153 respostas)



Fonte: Pesquisa *Campus Riacho Fundo*

Ao serem questionados sobre o objetivo de fazer o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, conforme figura 5, 49,3% dos respondentes informaram pretender fazer o curso para trabalhar na área, 19,7%, porque já trabalham na área e precisam de aperfeiçoamento e 12,7%, por trabalharem na área e desejam ter um diploma de nível



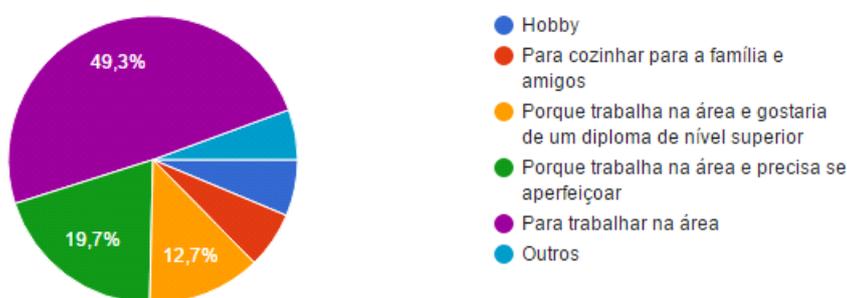
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

superior. Ao serem questionados sobre o tempo que estariam dispostos a reservar para realização do Curso Superior de Tecnologia em gastronomia (Figura 6), 51,7% informaram que o tempo ideal é de 2 anos, 19,3% 1 ano e 14,5% 3 anos.

Figura 5: Objetivos de fazer o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Com qual objetivo você faria o curso? (142 respostas)

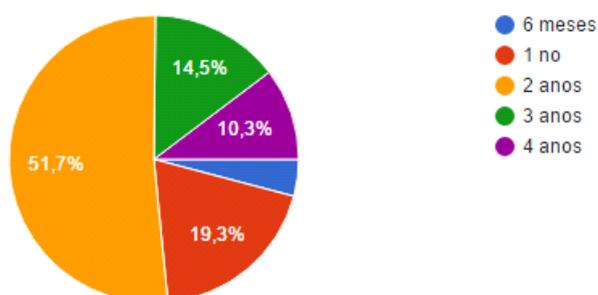


Fonte: Pesquisa *Campus Riacho Fundo*

Figura 6: Tempo indicado para realização do Curso Superior Tecnologia em Gastronomia

Qual o tempo você está disposto a reservar para alcançar o objetivo definido na questão anterior?

145 respostas



Fonte: Pesquisa *Campus Riacho Fundo*



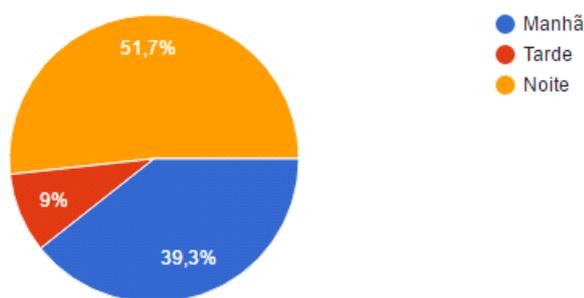
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Em relação ao turno de preferência dos respondentes, conforme figura 7, 51,7% indicaram o turno noturno, 39,3% o turno matutino e 9% o turno vespertino.

Figura 7: Turno de preferência para o Curso Superior Tecnologia em Gastronomia

Qual o turno de sua preferência? (145 respostas)



Fonte: Pesquisa *Campus Riacho Fundo*

4 OBJETIVOS

4.1 Objetivo Geral

O curso Tecnologia em Gastronomia tem por objetivo formar profissionais para atuar nas diversas áreas da gastronomia de forma ética e responsável em conformidade com o especificado pela Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) que propõe que tais profissionais devem criar e elaborar pratos e cardápios atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos; gerenciar a brigada de cozinha e planejar as rotinas de trabalho, podendo ainda, gerenciar estoques e atuar na capacitação de funcionários.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

4.2 Objetivos Específicos

- Capacitar o aluno para desenvolver atividades de gestão no setor da gastronomia;
- Formar profissionais que realizem produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação;
- Fornecer ferramentas que estimulem a criatividade para elaboração de pratos autorais;
- Estimular o pensamento crítico e a consciência ética e sustentável na tomada de decisões relacionadas à produção e comercialização de alimentos e bebidas;
- Promover o desenvolvimento de soluções tecnológicas na área de alimentos e bebidas, estendendo seus benefícios à comunidade.

5 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Considerando a Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;

Considerando a Resolução N.º 08-2012/CS-IFB, que aprovou o Projeto Pedagógico Institucional – PPI – do Instituto Federal de Brasília – IFB;

Considerando a Resolução N.º 12-2012/CS-IFB, que aprovou o Regimento Geral do Instituto Federal de Brasília – IFB;

Considerando a Resolução N.º 28-2012/CS-IFB, que regulamenta os procedimentos administrativos e a organização didático pedagógica dos cursos de graduação do Instituto Federal de Brasília – IFB;

Considerando a Resolução N.º 027-2016/CS-IFB, que aprova alterações no Regulamento dos Procedimentos Administrativos e da Organização Didático Pedagógica dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Brasília – IFB.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

O curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília/Campus Riacho Fundo será oferecido a estudantes portadores de certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente de acordo com a legislação em vigor.

O processo de seleção do curso de Tecnologia em Gastronomia se constituirá de alunos provenientes das notas do Sistema de Seleção Unificado – SISU, por transferência interna e externa e por portador de diplomas. O processo seletivo será divulgado através de edital publicado na imprensa oficial e no sítio do IFB com o detalhamento sobre as condições e sistemática do processo, além do número de vagas ofertadas.

Inicialmente, o ingresso será anual e a seleção dos candidatos será feita conforme edital. As matrículas dos candidatos selecionados atenderão às determinações legais vigentes e as normas internas do IFB.

O acesso, por transferência interna e externa e por portador de diplomas, ocorrerá por vagas remanescentes e somente serão ofertadas vagas a partir do 2º período do curso. A seleção terá edital próprio, no qual serão definidos os critérios de análise e as vagas ofertadas para cada período. A convalidação será concedida após análise curricular e de ementários aprovada pela coordenação do curso e/ou pelo colegiado do curso.

A avaliação da correspondência de estudos deverá recair sobre os programas estudados e não sobre a denominação dos componentes curriculares. Será considerada uma equivalência mínima de 75% tanto da carga horária quanto de conteúdos entre os componentes curriculares cursados e os do curso no IFB. Ainda, poderá ocorrer combinação de dois ou mais componentes para efetivar o aproveitamento. Assim como, um componente cursado poderá ser aproveitado para mais de um componente do curso no IFB.

As ações de permanência promoverão a inclusão social e a redução da evasão dos discentes por meio da Política de Assistência Estudantil do IFB.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

6 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

As políticas, os programas e as práticas pedagógicas do IFB, *Campus Riacho Fundo*, deverão propiciar condições para que os egressos apresentem um perfil caracterizado por competências básicas e profissionais que lhes permitam desenvolver com segurança suas atribuições profissionais e lidar com contextos caracterizados por mudanças, competitividade, necessidade permanente de aprender, rever posições e práticas, desenvolver e ativar valores, atitudes e crenças.

O perfil profissional de conclusão apresentado no Catálogo Nacional de Cursos Superior de Tecnologia (Brasil, 2016) é conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação; Criar preparações culinárias e valorizar a ciência dos ingredientes; Diferenciar e coordenar técnicas culinárias; Planejar, controlar e avaliar custos; Coordenar e gerenciar pessoas de sua equipe; Validar a segurança alimentar; Planejar, elaborar e organizar projetos de fluxo de montagem de cozinha; Identificar utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios; Articular e coordenar empreendimentos e negócios gastronômicos; Identificar novas perspectivas do mercado alimentício; Vistoriar, avaliar e emitir parecer técnico em sua área de formação.

A Classificação Brasileira de Ocupação (CBO) é o documento que reconhece, nomeia e codifica os títulos e descreve as características das ocupações do mercado de trabalho brasileiro. As ocupações associadas a que se refere o egresso do presente plano de curso constam na Classificação Brasileira de Ocupações inseridas no grande grupo 2, Profissionais das Ciências e das Artes.

Este grande grupo compreende as ocupações cujas atividades principais requerem para seu desempenho conhecimentos profissionais de alto nível e experiência em matéria de ciências físicas, biológicas, sociais e humanas. (BRASIL, 2010, p.144)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

O código de ocupação a que se refere o egresso do curso Tecnologia em Gastronomia recebe a nomenclatura **Chefe de Cozinha e afins**, código 2711. Segundo a CBO, esse código é subdividido em 2711-05, chefe de cozinha, chefe executivo de cozinha, encarregado de cozinha, subchefe de cozinha e supervisor de cozinha e 2711-10 - Tecnólogo em gastronomia (Gastrônomo). Tais profissionais devem criar e elaborar pratos e cardápios atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos; gerenciar a brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho, podendo ainda, gerenciar estoques e atuar na capacitação de funcionários. O código internacional desta ocupação é o 88, *Cocineros*. Os recursos de trabalho são, segundo CBO (2010, p. 424) “Bancada; Caneta; Facas e tábua; Papel toalha/Tnt; Publicações técnicas; Recursos de Informática, Relógio, Termômetro, Uniforme, Utensílios para finalização.”

No IFB, deseja-se formar um profissional com as seguintes habilidades e competências:

- Liderar equipes;
- Elaborar cardápio e fichas técnicas de preparação gastronômicas;
- Produzir refeições seguras e nutricionalmente saudáveis;
- Armazenar gêneros alimentícios segundo as normas da legislação vigente;
- Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor;
- Aplicar os princípios das relações interpessoais na área de alimentos e bebidas;
- Preparar diferentes tipos de pratos quentes e frios, considerando as técnicas de produção;
- Controlar o estoque e solicitar compras, utilizando as ferramentas para otimização do trabalho na cozinha;
- Compreender, avaliar e propor melhorias nos serviços de preparação de alimentos;
- Estabelecer os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos;
- Executar e assegurar que serão executadas as técnicas de produção de alimentos;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- Adequar a produção de alimentos na cozinha considerando as pessoas com restrições alimentares;
- Elaborar preços de custo e vendas;
- Identificar os tipos de serviços de alimentos e bebidas mais adequados às preparações de pratos do restaurante.

7 CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

O campo de atuação do egresso do Curso Tecnologia em Gastronomia é descrito no Catálogo Nacional de Cursos Superior de Tecnologia (Brasil, 2016) e compreende:

- Centros gastronômicos;
- Embaixadas e consulados;
- Empresas de hospedagem, recreação e lazer;
- Hospitais e Serviço Personalizado de Atendimento (Spa);
- Indústria alimentícia;
- Parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos;
- Restaurantes comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês e bares;
- Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

Segundo IBGE (2018) o Distrito Federal possui 6.604 empresas classificadas na atividade de Alimentação que compreendem restaurantes, bares, ambulantes, caterings e bufes.

Ainda, observa-se estabelecimentos comerciais como restaurantes, bares, padarias, pizzarias, sorveterias e comércio ambulante de alimentos pelas vias principais e secundárias e pela região comercial da Região Administrativa Riacho Fundo I.

Assim o egresso possui possibilidade de atuação na própria RA Riacho Fundo I como em todo o DF.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

8 CONCEPÇÃO E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está baseado no Plano de Desenvolvimento Institucional (2014-2018) cuja missão é oferecer ensino, pesquisa e extensão por meio da produção e difusão do conhecimento, contribuindo para a formação cidadã e o desenvolvimento sustentável.

Ainda, parte da compreensão que a liquidez dos saberes inerentes ao profissional da gastronomia exige não mais somente os saberes técnicos, mas o mundo do trabalho passa a exigir competências de pesquisa e inovação além do pensamento crítico.

Sendo um curso superior de formação especializada em área tecnológica, que confere ao diplomado competências para atuar em áreas profissionais específicas, caracterizadas por eixos tecnológicos, com o grau de tecnólogo, este Projeto Pedagógico foi concebido a partir de um conjunto de procedimentos empregados para a integração entre a educação formal e a prática, assegurando uma formação integral dos alunos.

Deste modo, a proposta do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem caráter processual, dinâmico e crítico, na medida em que busca contemplar não somente o ensino em sala de aula e em laboratórios, mas também atividades diversificadas, articulando teoria e prática mediante a integração do discente com a realidade atual, social, econômica e profissional de da área, como também um forte estímulo à pesquisa e às estratégias de formação para a autonomia intelectual.

Listam-se os princípios pedagógicos norteadores para a formação do discente do curso de Tecnologia em Gastronomia Campus Riacho Fundo:

- Prática pedagógica inclusiva, buscando o atendimento a pessoas com necessidades específicas.
- A pesquisa está indissociada do ensino e se confirmam através da aproximação do docente, do discente e da comunidade interna e externa do mercado de trabalho pelo contato com empresas e profissionais da área. Este contato se confirma através das ações da Coordenação de Pesquisa e de Editais com concessão de bolsas previstas no ementário.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- A extensão acadêmica é um processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa, viabilizando a relação transformadora entre Universidade e Sociedade. Ela tem como princípio a produção científica, artística e tecnológica dentro das prioridades do local, região ou país. Assertivamente, a extensão acadêmica reafirma as exigências da realidade, dando atenção a problemas sociais emergentes que receberão atenção produtiva por parte da Universidade. Assim, a extensão torna-se uma das dimensões da vida acadêmica, uma forma de vivenciar o processo ensino-aprendizagem para além da sala de aula, articulando o curso às diversas organizações da sociedade. Por fazer parte da vida acadêmica de alunos, técnicos e professores, a extensão se materializa por meio de programas e projetos realizados em conjunto por discentes e docentes das Instituições de Ensino.
- Inserção dos discentes no contexto da investigação científica e o estímulo às formas de acesso e difusão do conhecimento como estratégia de transformação do ser humano e do meio em que está inserido;
- Projetos Integradores, Avaliações Integradas e/ou Temas Geradores incrementam o objetivo de formação seriada deste Projeto Pedagógico uma vez que os semestres estão estruturados para fomentar tais ações.
- Vivência de experiências que extrapolem o ambiente da sala de aula e que se tornem espaços de experimentação dos conteúdos ministrados;
- Articulação entre as diferentes áreas do conhecimento presentes as unidades curriculares;
- Ampliação dos horizontes culturais e o desenvolvimento da sensibilidade em relação à função do chefe de cozinha como agente transformador da sociedade à qual está inserido;
- Educar para a sustentabilidade, pautando-se em princípios holísticos que envolvam o respeito ao ser humano e ao meio ambiente.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia obedece ao disposto na Lei N° 9.394, de 20 de dezembro de 1996; na Lei n° 11.741, de 16 de julho de 2008; no Decreto



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Nº 5.154 de 23 de julho de 2004; no Decreto Nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005; na CNE/CP 3, de 18 de dezembro de 2002; na Portaria MEC Nº 413, de 11 de maio de 2016 e na Portaria MEC Nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004.

Conforme o Parecer CONAES nº 4, de 17 de junho de 2010, e a Resolução nº 27/2016/CS-IFB, cada curso deverá constituir: um coordenador de Curso ou Área, um Colegiado de Curso ou Área e um Núcleo Docente Estruturante. O Colegiado de Curso ou Área será composto pela Coordenação de Curso ou Área, Coordenação Pedagógica, docentes atuantes no curso e representantes discentes. O Núcleo Docente Estruturante constitui-se num grupo permanente de docentes, com atribuições de formulação e acompanhamento do curso.

9 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia será oferecido no regime de matrícula por componente curricular e será estruturado em quatro semestres. O regime por componentes curriculares caracteriza-se pela matrícula em componentes curriculares independentes, observados os pré-requisitos necessários e constantes na Tabela 4, Matriz Curricular (p. 27). A duração total mínima do curso é de dois anos. Os componentes curriculares estão articulados em quatro semestres de forma a privilegiar a interdisciplinaridade e a contextualização, possibilitando avaliações conjunta ou projetos integradores dentro do mesmo semestre. Todas as disciplinas que constam na Matriz Curricular são obrigatórias.

Nesse contexto, a organização curricular do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi elaborada em semestres nos quais os conhecimentos estão agrupados a um conjunto de competências técnicas. A carga horária semestral está programada de forma a otimizar a execução do curso, respeitando a carga horária mínima de acordo com a legislação vigente.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

A Matriz Curricular constitui-se de trinta e duas componentes curriculares que colaboram entre si na construção de competências concomitantes com outros componentes curriculares conforme Tabela 4 (p. 27), com carga horária total de 1800 horas, incluindo-se a carga horária destinada ao Estágio Supervisionado (120h) e o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) (80h), ou 2160 horas-aula, considerando que a hora-aula tenha a duração de 50 (cinquenta) minutos.

O estágio supervisionado poderá ser realizado no decorrer do curso, a partir do segundo semestre, ou no final do curso, de maneira que seja possível ao estudante e ao estudante-trabalhador realizar a atividade durante o curso ou em período de férias entre os semestres conforme previsto no parágrafo 1 do Art. 9º da Resolução Nº 10 – 2012/CS-IFB.

Duas disciplinas serão ofertadas na modalidade a distância, são elas Prática de Pesquisa em gastronomia Aplicada (80 horas) e Informática Aplicada a Serviços de Alimentação (40 horas), dentro do percentual de 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso, conforme previsto na Portaria MEC nº 1134/2016, que permite às instituições de ensino superior introduzir, na organização pedagógica e curricular de seus cursos superiores, a oferta de disciplinas na modalidade a distância.

Atividades complementares como visita técnica, participação em eventos e concursos gastronômicos proporcionarão ao aluno conhecer, reconhecer e vivenciar a realidade do mercado de trabalho, complementando o processo pedagógico. A pesquisa e a extensão em áreas articuladas com a vocação do curso possibilitarão o acesso e a integração do estudante à cultura científica, o estímulo à inovação, a contribuição para a formação profissional, cidadã e crítica dos discentes e a integração e troca de saberes dos estudantes com a comunidade.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

9.1 Núcleo de Formação que Estrutura o Curso

A estrutura curricular do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está organizada em três núcleos, a saber:

- Núcleo comum (NC): unidades curriculares de caráter geral na área tecnológica em que o curso está inserido, tais como Fundamentos do Turismo e Hospitalidade, Matemática Aplicada, Metodologia de Pesquisa, Francês I e II.
- Núcleo específico (NE): unidades curriculares que servem de base, com o objetivo de assegurar o pleno conhecimento do discente acerca das especificidades inerentes à formação tecnológica em gastronomia propiciando aos futuros gastrônomos um maior trânsito entre as áreas e uma melhor compreensão de suas inter-relações.
- Núcleo complementar (NCp): formado pelas unidades curriculares que incluem os estágios supervisionados e o trabalho de conclusão de curso.

A grade curricular está distribuída de acordo com a tabela abaixo:

Tabela 4 – Distribuição de carga horária por núcleo

NÚCLEO	CARGA HORÁRIA TOTAL DE CADA NÚCLEO
Núcleo Comum (NC)	400 horas
Núcleo Específico (NE)	1.200 horas
Núcleo Complementar (NCp)	200 horas

9.2 Grade Curricular

O curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, pertencente ao eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, está com os semestres articulados e estruturados de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superior de Tecnologia (Brasil, 2016) e com a Classificação Brasileira de Ocupações (BRASIL, 2014a).

Cada semestre contempla um conjunto de competências e habilidades, visando à construção paulatina do perfil do profissional. A distribuição das bases tecnológicas e dos componentes curriculares nos semestres, ao longo do curso, segue uma sequência lógica de construção de conhecimentos dentro de cada um deles, o que visa garantir ao estudante uma formação de excelência, conforme matriz curricular apresentada na Tabela 4. Todavia, o discente pode acelerar e/ou atrasar o período de duração do curso, uma vez que o regime por componentes curriculares permite ao discente se matricular em componente curricular que lhe interessar, desde que observado os pré-requisitos necessários e o tempo mínimo e máximo de integralização.

Tabela 5: Matriz Curricular

	Código	Disciplina	Requisitos	CH	H/A	AULAS SEMANAIS
1º SEMESTRE	ADMI	ADMINISTRAÇÃO I	Não há	40	48	2
	FTHP	FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE	Não há	40	48	2
	HBCZ	HABILIDADES DE COZINHA	Não há	80	96	4
	HMSA	HIGIENE E MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Não há	40	48	2
	MATA	MATEMÁTICA APLICADA	Não há	40	48	2
	MICRO	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	Não há	40	48	2
	METP	METODOLOGIA DE PESQUISA	Não há	40	48	2
	SRBB	SERVIÇOS DE BEBIDAS	Não há	40	48	2
	QASA	QUÍMICA APLICADA A SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Não há	40	48	2
	TOTAL			400	480	20
2º SEMESTRE	PANI	PANIFICAÇÃO	Não há	80	96	4
	GBRA	GASTRONOMIA BRASILEIRA	HBCZ1 + HMSA	80	96	4



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	FRAI	FRANCÊS I	Não há	40	48	2
	INFO	INFORMÁTICA APLICADA À SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Não há	40	48	2
	HCAI	HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO I	Não há	40	48	2
	BBCQ	BEBIDAS E COQUETELARIA	HMSA + SRBB	40	48	2
	SENS	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	Não há	40	48	2
	CARD	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	Não há	40	48	2
	TOTAL			400	480	20

3º SEMESTRE	CONF	CONFEITARIA	Não há	80	96	4
	GFTD	GASTRONOMIA FUNCIONAL/TÉCNICAS DIETÉTICAS	HBCZ + HMSA	40	48	2
	HCAII	HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO II	HCAI	40	48	2
	FRAII	FRANCÊS II	FRAI	40	48	2
	PPHC	PRÁTICAS DE PESQUISA EM HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO	METP + HCAI	40	48	2
	HARM	HARMONIZAÇÃO	BBCQ	40	48	2
	ADMII	ADMINISTRAÇÃO II	ADMI	40	48	2
	PPGA	PRÁTICAS DE PESQUISA EM GASTRONOMIA APLICADA	METP	80	96	2
	TOTAL			400	480	20

4º SEMESTRE	EVEN	EVENTOS	ADMII	80	96	4
	GINT	GASTRONOMIA INTERNACIONAL	HBCZ + HMSA	80	96	4
	CZFR	COZINHA FRIA	HBCZ + HMSA	40	48	2
	GBRT	GESTÃO DE BARES E RESTAURANTES	Não há	80	96	4
	INGL	LÍNGUA INGLESA: LEITURA INSTRUMENTAL	Não há	40	48	2
	MSML	MASSAS E MOLHOS	HBCZ + HMSA	40	48	2
	FSAG	FUNDAMENTOS DA SUSTENTABILIDADE APLICADOS A GASTRONOMIA	Não há	40	48	2



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	TOTAL			400	480	20
--	-------	--	--	-----	-----	----

ESTÁGIO OBRIGATÓRIO (NCp)	120	144
TCC (NCp)	80	96
TOTAL FINAL	1800	2160

Além desses componentes curriculares, a disciplina de Libras será oferecida como disciplina optativa aos alunos matriculados no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

O Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes é componente obrigatório do curso, sendo inscrita no histórico escolar do estudante somente a sua situação regular com relação a essa obrigação, atestada pela sua efetiva participação ou, quando for o caso, dispensa oficial pelo Ministério da Educação, na forma estabelecida em regulamento, conforme estabelecido na legislação em vigor.

9.2.1 Fluxograma do Curso

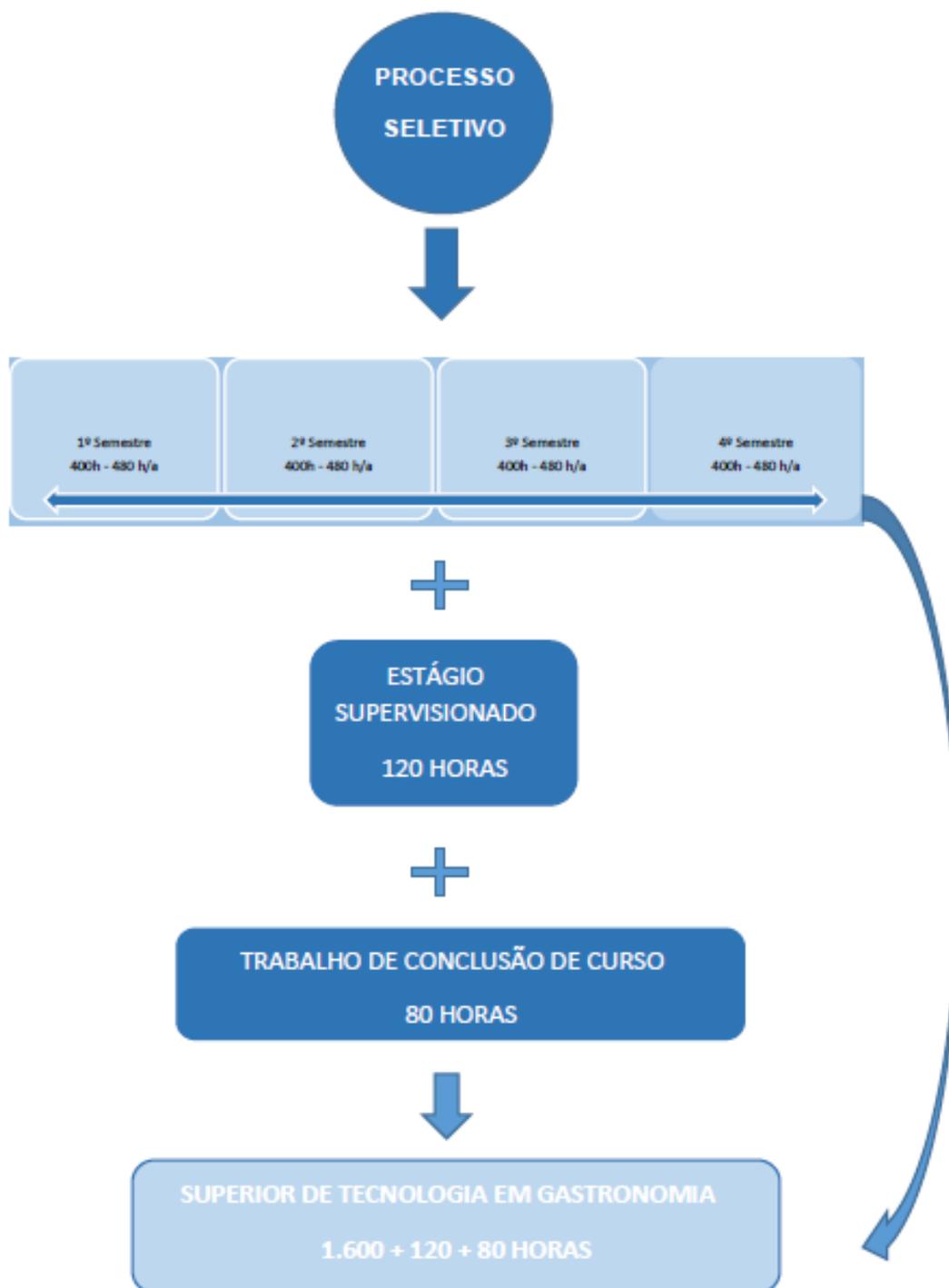
O curso possui uma carga horária total de 1800 horas, ou 2160 horas-aula de 50 minutos, e está distribuído em quatro semestres letivos. A Figura 7 ilustra o itinerário formativo do curso.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Figura 7: Fluxograma do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

9.2.2 Estágio Supervisionado

Estágio supervisionado constitui-se em uma estratégia de ensino/aprendizagem cujo objetivo é proporcionar a prática dos temas abordados nos semestres, caracterizando-se por ser um instrumento de integração entre o ensino e o mercado de trabalho. O discente pode iniciar o Estágio Supervisionado a partir do 2º semestre conforme Fluxograma do curso (p. 30).

O estágio deverá ser realizado em instituições idôneas cujas práticas estejam de acordo com os princípios pedagógicos embutidos no escopo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB, *Campus Riacho Fundo*. Restaurantes, bares, lanchonetes, pousadas, hotéis, refeitórios, *catering* e bufês, localizados preferencialmente na Região Administrativa Riacho Fundo I.

Os serviços de monitoria deverão ocorrer em horário não conflitante com os horários de aulas do discente e tem como objetivos de:

- Atender, sob a supervisão de um professor-orientador, estudantes com dificuldades de aprendizado;
- Atender, sob a supervisão de um professor-orientador, estudantes com necessidades específicas;
- Introduzir, complementar e aperfeiçoar, sob a supervisão de um professor-orientador ou técnico-orientador, as atividades inerentes à prática profissional.

Os monitores poderão atuar nas áreas de pré-preparo, armazenagem, logística e laboratórios de gastronomia do *Campus Riacho Fundo*.

A realização do estágio supervisionado se articula com as atividades da Coordenação de Estágio conforme Art. 18 do Regulamento de Estágio Supervisionado dos Cursos de Nível Médio Profissionalizante e de Graduação do Instituto Federal de Brasília (IFB, 2012).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Cabe ressaltar a importância do estágio supervisionado para complementar a formação acadêmica do aluno de maneira a prepará-lo para o mundo do trabalho. Assim, as cento e vinte horas destinadas ao estágio objetivam reforçar a formação acadêmica do estudante e, somente a partir de sua conclusão e aprovação pela Coordenação de Estágio, o aluno estará apto a integralizar o currículo do curso, se atendido aos demais requisitos: mínimo de 75% de presença e aprovação nos componentes curriculares obrigatórios com nota igual ou superior a 6,0.

9.2.3 Trabalho de Conclusão de Curso

O trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é componente curricular obrigatório do curso e deverá ser cumprido pelo aluno, conforme Portaria 27/2016 CS-IFB.

O Trabalho de Conclusão de Curso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do *Campus Riacho Fundo* será a elaboração de Artigo Científico, que deverá ser desenvolvido sob orientação de um Professor Orientador. A carga horária utilizada para as pesquisas e para a redação do TCC, bem como a carga horária destinada aos levantamentos de dados primários ou secundários e demais atividades destinadas a este fim serão de 80 horas.

O Trabalho de Conclusão de Curso está definido em 80 horas a fim de que o discente inicie a produção científica inerente ao perfil do egresso. Os componentes curriculares Metodologia da Pesquisa Científica (48 horas-aula), Práticas de Pesquisa em História e Cultura da Alimentação (48 horas-aula) e Práticas de Pesquisa em Gastronomia Aplicada (96 horas-aula) conduzirão o discente ao Trabalho de Conclusão de Curso que poderá ter características processuais empírica, prática, metodológica ou teórica (DEMO, 2000). Nesse contexto, o TCC será caracterizado pela produção de artigo científico que pretende tornar o profissional capaz de usar a pesquisa como processo permanente de renovação de suas competências:

[...] podemos, para fins de sistematização, distinguir quatro tipos de pesquisa:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- Pesquisa teórica
- Pesquisa metodológica
- Pesquisa empírica
- Pesquisa prática

Dito isto, é mister logo acrescentarmos que nenhum tipo de pesquisa é auto-suficiente. Na prática, mesclamos todas, acentuando mais este ou aquele tipo. (DEMO, 2000, p. 21)

1. Pesquisa teórica - pesquisa que é "dedicada a reconstruir teoria, conceitos, ideias, ideologias, polêmicas, tendo em vista, em termos imediatos, aprimorar fundamentos teóricos" (DEMO, 2000, p. 20). Esse tipo de pesquisa é orientado no sentido de reconstruir teorias, quadros de referência, condições explicativas da realidade, polêmicas e discussões pertinentes.

2. Pesquisa metodológica - tipo de pesquisa voltada para a inquirição de métodos e procedimentos adotados como científicos. "Faz parte da pesquisa metodológica o estudo dos paradigmas, as crises da ciência, os métodos e as técnicas dominantes da produção científica" (DEMO, 1994, p. 37).

3. Pesquisa empírica - É a pesquisa dedicada ao tratamento da "face empírica e fatural da realidade; produz e analisa dados, procedendo sempre pela via do controle empírico e fatural" (DEMO, 2000, p. 21). A valorização desse tipo de pesquisa é pela "possibilidade que oferece de maior concretude às argumentações, por mais tênue que possa ser a base fatural.

4. Pesquisa prática - Trata-se da pesquisa "ligada a práxis, ou seja, à prática histórica em termos de conhecimento científico para fins explícitos de intervenção; não esconde a ideologia, mas sem perder o rigor metodológico". Alguns métodos qualitativos seguem esta direção, como por exemplo, pesquisa participante, pesquisa-ação, onde via de regra, o pesquisador faz a devolução dos dados à comunidade estudada para as possíveis intervenções (DEMO, 2000, p. 22).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

9.2.4 Aproveitamento de Estudos

Poderá haver aproveitamento de estudos de componentes curriculares, previsto em calendário acadêmico, mediante requerimento conforme Resolução nº 027/2016 CS-IFB art. 55. Os currículos poderão ter sido cursados em diferentes instituições credenciadas pelos sistemas federal, estadual e municipal de ensino.

A análise de equivalência entre matrizes curriculares será realizada por comissão indicada pela Coordenação do Curso e será constituída pela Coordenação Pedagógica do *Campus* e docentes das especialidades para analisar o histórico acadêmico e os planos de ensino entregues pelo aluno ou candidato ao ingresso no IFB pelo edital. Será considerada uma equivalência mínima de 75%, tanto na carga horária quanto nos conteúdos entre os componentes curriculares cursados e os do curso no IFB. Será utilizado o termo “aproveitamento de estudos”, sigla “AE” para registro, dispensando-se o registro das notas ou avaliações dos componentes.

Alunos de nacionalidade estrangeira ou brasileira com estudos realizados no exterior deverão seguir as regras estabelecidas na Resolução nº 027-2016/CS-IFB art. 56.

9.2.5 Teste de Proficiência

Poderá haver teste de proficiência, mediante requerimento conforme Resolução nº 027/2016 CS-IFB.

Considera-se proficiência um exame realizado para o reconhecimento de saberes e abreviação de estudos. Considerando o art. 35, parágrafo único, da Resolução 027/2016 CS-IFB, o exame de proficiência está amparado no art. 41 da LDB nº 9.394/1996. O exame será realizado por componente curricular, não se aplicando ao estágio supervisionado obrigatório, às práticas de ensino, ao projeto de conclusão de curso e ao trabalho de conclusão de curso, independente da denominação que estes componentes tenham em cada curso. O aluno deverá fazer requerimento solicitando a aplicação do



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

exame de proficiência para reconhecimento de saberes, indicando o(s) componente(s) curricular(es) constante(s) da matriz do curso em que está matriculado.

O aluno poderá solicitar exame de proficiência para, no máximo, 40% dos componentes curriculares. O aluno deverá efetuar sua matrícula ou renovação, conforme calendário acadêmico, no componente curricular ao qual pretende solicitar o exame de proficiência.

A Coordenação do Curso ou Área deverá indicar comissão avaliadora, que deverá ser composta por um mínimo de três docentes do Colegiado de Curso, sendo um docente do componente curricular objeto de proficiência o qual será presidente da banca. A comissão terá o prazo de 30 dias para executar todo o processo. A comissão deverá aplicar prova escrita, prática ou oral, de forma individual. Será considerado aprovado o aluno que obtiver nota igual ou superior a 6,0 (seis). A Coordenação do Curso ou Área deverá encaminhar para a Coordenação do Registro Acadêmico do Campus o relatório da banca examinadora contendo descrição do processo de aplicação do exame e o resultado final, com a nota obtida e o indicativo “aprovado” ou “reprovado” para arquivamento na pasta do aluno. A Coordenação de Registro Acadêmico registrará no histórico acadêmico do aluno aprovado “dispensado por exame de proficiência”.

10 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação, parte integrante do processo de aprendizagem, será contínua, sistemática e cumulativa, tendo como objetivos o acompanhamento e a verificação de construção de conhecimentos trabalhados pela escola. A avaliação constitui-se como um processo permanente e contínuo, utilizando-se de instrumentos diversificados de análise do desempenho do aluno nas diferentes situações de aprendizagem, consideradas as competências propostas para cada uma delas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

A avaliação do processo de aprendizagem será processual, sistemática, integral, diagnóstica e formativa, envolvendo professores e alunos conforme regulamenta a Resolução 27-2016/CS-IFB. A avaliação deve buscar garantir conformidade entre processos, técnicas, instrumentos e conteúdos envolvidos em cada um dos componentes curriculares.

A aferição do rendimento acadêmico por conteúdo será feita de forma diversificada e tem como indicador de aprovação ou reprovação por meio de nota numérica de 0 a 10, sendo aprovado o aluno que obtiver a nota mínima 6 (seis).

Além do rendimento acadêmico, será apurada a assiduidade. Será exigida a frequência mínima de 75% do total de aulas letivas em cada componente curricular para aprovação do aluno, independentemente dos resultados obtidos nos demais instrumentos de avaliação aplicados ao longo do período letivo.

O docente, de cada componente curricular, deverá realizar e registrar no diário de classe, por semestre, o resultado de três avaliações, sendo, no mínimo dois instrumentos distintos, tais instrumentos podem ser efetuados de forma coletiva ou individual. Atendendo ao disposto no Art. 62 da Resolução 27/2016 CS-IFB, as estratégias de avaliação deverão ser diversificadas e utilizadas como meio de verificação que, combinadas com outros instrumentos, levem o aluno à reflexão, ao desenvolvimento da própria criatividade e ao hábito de pesquisar. O docente poderá utilizar diferentes formas e instrumentos de avaliação de acordo com a peculiaridade de cada processo educativo entre eles:

- I – Atividades individuais e em grupo;
- II – Pesquisa de campo, elaboração e execução de projetos;
- III – Produções escritas ou orais: individual ou em equipe; e
- IV – Produção científica, artística ou cultural.

Fica a critério do docente a quantidade máxima de instrumentos de avaliação a serem utilizados, bem como a escolha dos mesmos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

O registro do rendimento acadêmico dos alunos compreenderá a apuração da assiduidade e a avaliação do aproveitamento em todos os componentes curriculares.

Aos alunos com Necessidades Educacionais Específicas poderão ser ofertadas adaptações aos instrumentos avaliativos e apoio necessário, previamente solicitados pelo aluno, inclusive tempo adicional para realização de provas, conforme as características da deficiência ou outra necessidade específica atendendo às especificações do parágrafo 2 do Art. 62 da Resolução 27/2016 CS-IFB.

11 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS

O aproveitamento de estudos de componentes curriculares poderá ocorrer mediante requerimento acompanhado dos seguintes documentos:

I – Histórico acadêmico;

II – Matriz curricular cursada;

III – Planos de ensino dos componentes curriculares com especificação de carga horária comprovada e conteúdo programático.

Os currículos poderão ter sido cursados em diferentes instituições credenciadas pelos sistemas federal, estadual e municipal de ensino. A análise de equivalência entre matrizes curriculares será realizada por comissão indicada pela Coordenação do Curso e constituída pela Coordenação Pedagógica do Campus e docentes das especialidades. A avaliação da correspondência de estudos recairá sobre o conteúdo dos programas apresentados e não sobre a denominação dos componentes curriculares. O IFB registrará a equivalência e o aproveitamento de estudo no período letivo do curso do IFB a que correspondem.

Será considerada uma equivalência mínima de 75%, tanto na carga horária quanto nos conteúdos entre os componentes curriculares cursados e os do curso no IFB.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Será utilizado o termo “aproveitamento de estudos”, sigla “AE” para registro, dispensando-se o registro das notas ou avaliações dos componentes.

A Avaliação de Competências Profissionais Anteriores considerará o Art. 35, parágrafo único, da Resolução 27/2016 CS-IFB que prevê exame de proficiência. Considera-se proficiência um exame realizado para o reconhecimento de saberes e abreviação de estudos. O exame está amparado no art. 41 da LDB nº 9.394/1996, onde os Campi deverão instituir o exame de proficiência para o reconhecimento de saberes com o objetivo de aproveitamento de estudos visando à integralização dos componentes curriculares constantes das matrizes curriculares dos cursos de graduação do IFB.

O exame será realizado por componente curricular, não se aplicando ao estágio supervisionado obrigatório e ao trabalho de conclusão de curso, independente da denominação que estes componentes tenham em cada curso.

Para o exame de proficiência, o aluno deverá fazer requerimento solicitando a aplicação para reconhecimento de saberes, indicando o(s) componente(s) curricular(es) constante(s) da matriz do curso em que está matriculado podendo solicitar exame de proficiência para, no máximo, 40% dos componentes curriculares, exceto as citadas anteriormente.

A Coordenação do Curso ou Área deverá indicar comissão avaliadora, que deverá ser composta por um mínimo de três docentes do Colegiado de Curso, sendo um docente do componente curricular objeto de proficiência o qual será presidente da banca. A comissão terá o prazo de 30 dias para executar todo o processo e deverá aplicar prova escrita, prática ou oral, de forma individual, conforme o caso. Será considerado aprovado o aluno que obtiver nota igual ou superior a 6,0 (seis), conforme estabelece a seção de avaliação do processo de aprendizagem da Resolução 27/2016 CS-IFB.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

12 INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA

Para a operacionalização do curso Tecnologia em Gastronomia, são necessários segundo o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (BRASIL, 2016) biblioteca incluindo acervo específico e atualizado; laboratório de informática com programas e equipamentos compatíveis com as atividades educacionais do curso; cozinha fria e quente; laboratório de análise sensorial de alimentos; laboratório de bebidas; laboratório de panificação e confeitaria e restaurante didático. Nesse contexto o *Campus Riacho Fundo* dispõe da estrutura conforme especificação a seguir.

12.1 Ambientes de Aprendizagem

Quadro 2 – Ambientes de Aprendizagem do *campus* Riacho Fundo

Ambientes de Aprendizagem
<ul style="list-style-type: none">Laboratório de Informática
<ul style="list-style-type: none">Laboratório de Mise en Place (provisório)
<ul style="list-style-type: none">Laboratório de Cozinha (provisório)
<ul style="list-style-type: none">Laboratório de Bar
12- Salas de Aula
<ul style="list-style-type: none">Biblioteca e Sala de Estudos

O *Campus* Riacho Fundo possui doze salas de aula. As salas de aula são equipadas com computador, quadro branco, mesa e cadeira para o professor, 30 carteiras para estudantes e ar condicionado. A biblioteca disponibiliza, para os estudantes e comunidade, acesso a 179 títulos relacionados a gastronomia (Anexo I). Não havendo previsão de aquisição de novos títulos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

12.2 Especificações dos Laboratórios

Laboratório de informática		
Identificação do Espaço: Laboratório de informática		Quantidade de postos de trabalho: 25
Área de atuação: Turismo, Hospitalidade e Lazer		Área construída: 51,45 m ²
Item	Descrição	Quantidade
1	Microcomputador	25
2	Monitor de Vídeo	25
3	Tela Interativa	1
4	Mesa para computador	25
5	Cadeira anatômica estofada	25
6	Roteador	5

Laboratório de Mise en Place – MEP (Provisório)		
Identificação do Espaço: Laboratório de MEP		Capacidade: 4 servidores
Área de atuação: Turismo, Hospitalidade e Lazer		
Destinação: Preparação e organização das aulas práticas realizadas no Laboratório de Cozinha.		
Item	Descrição	Quantidade
1	Máquina para fechamento de embalagem a vácuo	1
2	Balança Plataforma eletrônica	1
3	Balança eletrônica de mesa	1
4	Balança Analógica de mesa	1
5	Freezer	2
6	Balança Analógica de mesa	1
7	Mesa de escritório com cadeira	2
8	Carrinho em aço inox	1
9	Carro porta detritos	1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

10	Computador	2
11	Prateleira superior lisa, em aço inox	2
12	Buffet aberto em aço inox	2
13	Estante lisa perfurada	2
14	Prateleira superior lisa, em aço inox	2

Laboratório de Cozinha (Provisório)		
Identificação do Espaço: Laboratório de Cozinha		Capacidade: 20 estudantes
Área de atuação: Turismo, Hospitalidade e Lazer		
Destinação: Aulas práticas de cozinha e panificação		
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Fogão industrial 6 bocas	2
2	Coifa – exaustão	3
3	Forno combinado	1
4	Bancada de inox	4
5	Balança digital	2
6	Processador de alimentos	3
7	Batedeira planetária	2
8	Facas variadas	20
9	Jogo de panelas	8
10	Tábuas de corte (cores variadas)	20
11	Bowls diversos tamanhos	40
12	Prato de jantar e sobremesa	40
13	Talheres	40
14	Microondas	1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Laboratório de Bar e Restaurante (Restaurante Didático)		
Identificação do Espaço: Laboratório de Bar e Restaurante		Capacidade: até 40 estudantes
Área de atuação: Turismo, Hospitalidade e Lazer		
Destinação: Aulas práticas		
Item	Descrição	Quantidade
1	Liquidificador	2
2	Coqueteleiras	4
3	Frigobar	1
4	Bancadas de bar	1
5	Mesa de restaurante	8
6	Armários de restaurantes	32
7	Bancada refrigerada	1
8	Pia Lavabo	1
9	Geladeira	1
10	Lixeiras para coleta seletiva	1
11	Cafeteira	1
12	Utensílios de bar e restaurante	variados
13	Filtro	1

Biblioteca e Sala de Estudos		
Identificação do Espaço: Biblioteca e Sala de Estudos		Capacidade: aproximadamente 40 estudantes/comunidade
Item	Descrição	Quantidade
1	Mesas redondas	3
2	Cadeiras estofadas	16
3	Mesa em L	1
4	Mesa reta	1
5	Estantes para livros	10



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

6	Computadores	4
7	Armário alto	2
8	Armário baixo	1
9	Livros	Diversos

Estão em processo de implantação o Laboratório de Habilidades Básicas, o Laboratório de Cozinha Quente, o Laboratório de MEP (definitivo), o Laboratório de Panificação e Confeitaria, o Laboratório Demonstrativo/Cambuza e o Laboratório Móvel. Os Laboratórios de Habilidades Básicas, Cozinha Quente e Panificação e Confeitaria terão estações de trabalho para atender, em cada um deles, 24 estudantes. O Laboratório Móvel terá capacidade de 20 estudantes e o Laboratório Demonstrativo/Cambuza terá capacidade para 25 estudantes. O Laboratório de MEP terá capacidade para 6 servidores. O bloco de laboratórios especiais onde estão localizadas as áreas citadas acima, está demonstrado na Figura 8.

O *campus* possui rampas de acesso, todos os ambientes possuem placas com sinalização para deficientes visuais, piso tátil e banheiros adaptados. Garantindo assim, a acessibilidade ao campus a pessoas com necessidades específicas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

PRODUCED BY AN AUTODESK EDUCATIONAL PRODUCT

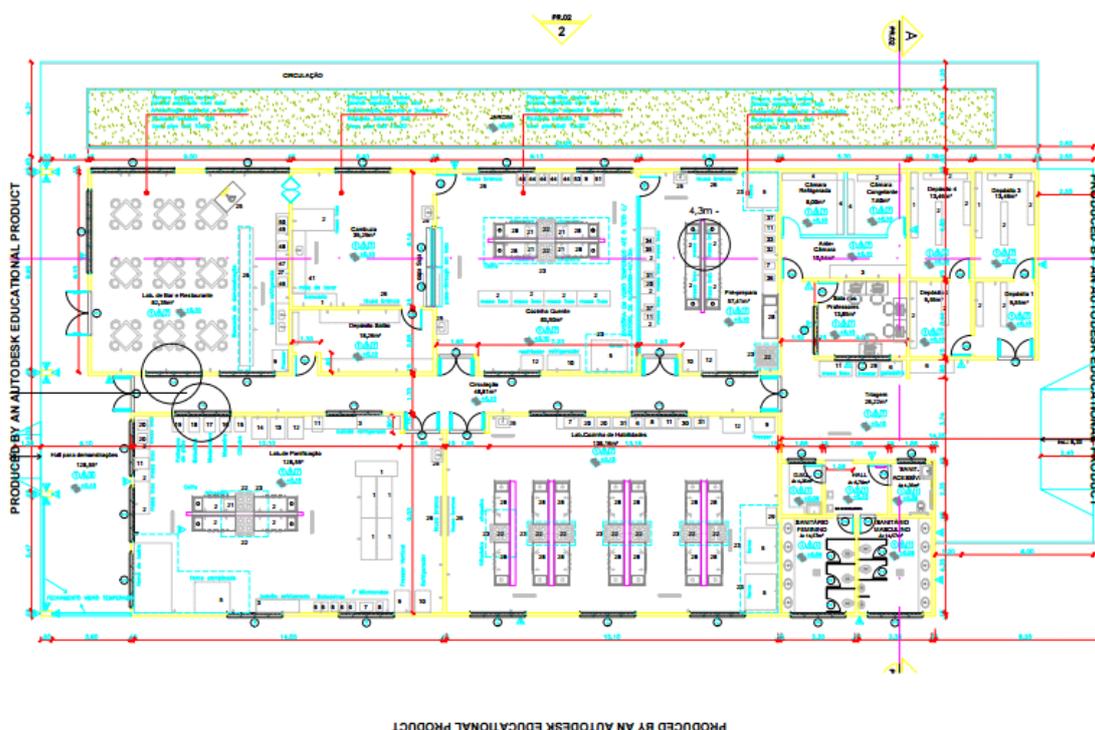


Figura 8: Projeto Laboratórios

Os espaços foram planejados para atender estudantes com necessidades específicas no que se refere à acessibilidade como rampas de acesso e banheiros para cadeirante. Para as aulas práticas das turmas com discentes matriculados com deficiência visual e/ou auditiva, o docente terá um monitor para auxiliá-lo. Alunos surdos terão duas intérpretes.

Para o desenvolvimento do curso Tecnológico em Gastronomia são necessários insumos contidos nos grupos de insumos apresentados na Quadro 3 para desenvolvimentos das atividades práticas previstas no decorrer do curso.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Quadro 3: Insumos por grupos de afinidades

Grupo 1	Chocolates	Grupo 17	Doces e cremes
Grupo 2	Óleos, azeites e gordura vegetal	Grupo 18	Queijos
Grupo 3	Molhos e misturas condimentadas	Grupo 19	Achocolatados e confeitos
Grupo 4	Castanhas oleaginosas	Grupo 21	Vinagres
Grupo 5	Frutas secas	Grupo 22	Massas
Grupo 6	Temperos e aromáticos	Grupo 23	Variedades de arroz
Grupo 7	Leite e derivados	Grupo 24	Grãos
Grupo 8	Açúcar	Grupo 25	Variedades de feijão
Grupo 9	Adoçantes	Grupo 26	Sementes e cereais
Grupo 10	Biscoitos industrializados	Grupo 27	Conservas
Grupo 11	Produtos farináceos	Grupo 28	Carnes de aves
Grupo 12	Produtos para dietas especiais	Grupo 29	Carnes bovina
Grupo 13	Produtos derivados de soja	Grupo 30	Carne suína
Grupo 14	Cereais especiais	Grupo 31	Frutos do mar
Grupo 15	Lecitina	Grupo 32	Produtos cárneos e embutidos
Grupo 16	Gomas	Grupo 33	Hortifruti



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

13 PESSOAL TÉCNICO E DOCENTE

A seguir, são apresentadas informações quantitativas e qualitativas do corpo técnico e docente e as disciplinas que poderão ministrar.

Quadro 4: Docente do *campus* Riacho Fundo por componente curricular

DOCENTE	SITUAÇÃO FUNCIONAL	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO	COMPONENTE CURRICULAR
Adriano Pereira Tavares	Efetivo DE/40	Gastronomia	Especialista (mestrando)	<ul style="list-style-type: none">• ADMINISTRAÇÃO I• ADMINISTRAÇÃO II• ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS• COZINHA FRIA• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO I• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO II• EVENTOS• HABILIDADES DE COZINHA• FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE• GASTRONOMIA BRASILEIRA• GASTRONOMIA FUNCIONAL/TÉCNICAS DIETÉTICAS• GASTRONOMIA INTERNACIONAL• GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL• GESTÃO DE BARES E RESTAURANTES• HARMONIZAÇÃO• MASSAS E MOLHOS• PANIFICAÇÃO• PRODUÇÃO CIENTÍFICA EM GASTRONOMIA• SERVIÇOS DE BEBIDAS
Ana Paula Jacques	Efetivo DE/40	Gastronomia	Mestra (doutoranda)	<ul style="list-style-type: none">• ADMINISTRAÇÃO I• ADMINISTRAÇÃO II• ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS• COZINHA FRIA• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO I• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO II• EVENTOS• HABILIDADES DE COZINHA• FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE• GASTRONOMIA BRASILEIRA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

				<ul style="list-style-type: none">• GASTRONOMIA FUNCIONAL/TÉCNICAS DIETÉTICAS• GASTRONOMIA INTERNACIONAL• GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL• GESTÃO DE BARES E RESTAURANTES• HARMONIZAÇÃO• MASSAS E MÓLHOS• PANIFICAÇÃO• PRODUÇÃO CINTÍFICA EM GASTRONOMIA• SERVIÇOS DE BEBIDAS
Ana Tereza Bandeira	Efetivo DE/40	Gastronomia	Especialista	<ul style="list-style-type: none">• ADMINISTRAÇÃO I• ADMINISTRAÇÃO II• ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS• COZINHA FRIA• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO I• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO II• EVENTOS• HABILIDADES DE COZINHA• FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE• GASTRONOMIA BRASILEIRA• GASTRONOMIA FUNCIONAL/TÉCNICAS DIETÉTICAS• GASTRONOMIA INTERNACIONAL• GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL• GESTÃO DE BARES E RESTAURANTES• HARMONIZAÇÃO• MASSAS E MÓLHOS• PANIFICAÇÃO• PRODUÇÃO CINTÍFICA EM GASTRONOMIA• SERVIÇOS DE BEBIDAS
Breno Araújo Oliveira	Efetivo DE/40	Gastronomia	Especialista (mestrando)	<ul style="list-style-type: none">• ADMINISTRAÇÃO I• ADMINISTRAÇÃO II• ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS• COZINHA FRIA• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO I• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO II• EVENTOS• HABILIDADES DE COZINHA• FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE• GASTRONOMIA BRASILEIRA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

				<ul style="list-style-type: none">• GASTRONOMIA FUNCIONAL/TÉCNICAS DIETÉTICAS• GASTRONOMIA INTERNACIONAL• GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL• GESTÃO DE BARES E RESTAURANTES• HARMONIZAÇÃO• MASSAS E MÓLHOS• PANIFICAÇÃO• PRODUÇÃO CIENTÍFICA EM GASTRONOMIA• SERVIÇOS DE BEBIDAS
Camila Guimarães	Efetivo DE/40	Veterinária	Doutora	<ul style="list-style-type: none">• MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS• HIGIENE E MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO• QUÍMICA APLICADA A SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
Clóvis Meireles Nobrega Junior	Efetivo DE/40	Letras Linguísticas	Doutor	<ul style="list-style-type: none">• METODOLOGIA DE PESQUISA
Daniela Carvalho Bezerra Leite	Efetivo DE/40	Hotelaria	Mestra	<ul style="list-style-type: none">• ADMINISTRAÇÃO I• ADMINISTRAÇÃO II• ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS• COZINHA FRIA• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO I• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO II• EVENTOS• HABILIDADES DE COZINHA• FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE• GASTRONOMIA BRASILEIRA• GASTRONOMIA FUNCIONAL/TÉCNICAS DIETÉTICAS• GASTRONOMIA INTERNACIONAL• GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL• GESTÃO DE BARES E RESTAURANTES• HARMONIZAÇÃO• MASSAS E MÓLHOS• PANIFICAÇÃO• PRODUÇÃO CIENTÍFICA EM GASTRONOMIA• SERVIÇOS DE BEBIDAS
Deise Barreto Dias	Efetivo DE/40	Biologia	Mestra (doutoranda)	<ul style="list-style-type: none">• ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS• MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Edson Cunha	Efetivo DE/40	Inglês	Mestre	<ul style="list-style-type: none">LÍNGUA INGLESA: LEITURA INSTRUMENTAL
Ernani Aguiar Perez Abreu	Efetivo DE/40	Matemática	Especialista	<ul style="list-style-type: none">MATEMÁTICA APLICADA
Fábio F. Fernandez	Efetivo DE/40	Processamento de dados e Administração	Mestre (doutorando)	<ul style="list-style-type: none">INFORMÁTICA APLICADA À GASTRONOMIA
Gabriel Ferreira Rocha	Efetivo DE/40	Gastronomia	Especialista	<ul style="list-style-type: none">ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOSBEBIDAS E COQUETELARIAHISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO IHISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO IIHARMONIZAÇÃOSERVIÇOS DE BEBIDAS
Giuliana Pimentel	Efetivo DE/40	Gastronomia	Especialista (mestranda)	<ul style="list-style-type: none">ADMINISTRAÇÃO IADMINISTRAÇÃO IIANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOSCOZINHA FRIAHISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO IHISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO IIEVENTOSHABILIDADES DE COZINHAFUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADEGASTRONOMIA BRASILEIRAGASTRONOMIA FUNCIONAL/TÉCNICAS DIETÉTICASGASTRONOMIA INTERNACIONALGASTRONOMIA SUSTENTÁVELGESTÃO DE BARES E RESTAURANTESHARMONIZAÇÃOMASSAS E MÓLHOSPANIFICAÇÃOPRODUÇÃO CIENTÍFICA EM GASTRONOMIASERVIÇOS DE BEBIDAS
José Messias Eiterer Souza	Efetivo DE/40	Matemática	Mestre (doutorando)	<ul style="list-style-type: none">MATEMÁTICA APLICADA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Lincoln Bernardo de Souza	Efetivo DE/40	Química	Mestre	<ul style="list-style-type: none">ANALISE SENSORIAL DE ALIMENTOSQUÍMICA APLICADA A SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
Luciana H. Mariano da Silva	Efetivo DE/40	Letras Português	Mestre (doutoranda)	<ul style="list-style-type: none">METODOLOGIA DE PESQUISA
Maíra da Silva C. Palmeira	Efetivo DE/40	Gastronomia	Especialista (mestranda)	<ul style="list-style-type: none">CONFEITARIACOZINHA FRIAGASTRONOMIA SUSTENTÁVELGESTÃO DE BARES E RESTAURANTESHABILIDADES DE COZINHAMASSAS E MOLHOSPANIFICAÇÃO
Mariana Veras	Efetivo DE/40	Nutrição	Doutora	<ul style="list-style-type: none">ANALISE SENSORIAL DE ALIMENTOSGASTRONOMIA FUNCIONAL/TÉCNICAS DIETÉTICASHIGIENE E MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃOPLANEJAMENTO DE CARDÁPIOSMICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
Marilene Teodoro Silva	Efetivo DE/40	Gastronomia	Especialista	<ul style="list-style-type: none">ADMINISTRAÇÃO IADMINISTRAÇÃO IIANALISE SENSORIAL DE ALIMENTOSCOZINHA FRIAHISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO IHISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO IIEVENTOSHABILIDADES DE COZINHAFUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADEGASTRONOMIA BRASILEIRAGASTRONOMIA FUNCIONAL/TÉCNICAS DIETÉTICASGASTRONOMIA INTERNACIONALGASTRONOMIA SUSTENTÁVELGESTÃO DE BARES E RESTAURANTESHARMONIZAÇÃOMASSAS E MOLHOSPANIFICAÇÃOPRODUÇÃO CIENTÍFICA EM GASTRONOMIASERVIÇOS DE BEBIDAS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Marina Silveira Melo	Efetivo DE/40	Letras – Francês	Mestra	<ul style="list-style-type: none">• FRANCÊS I• FRANCÊS II
Monica Pereira Soares	Efetivo DE/40	Química	Mestre	<ul style="list-style-type: none">• ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS• QUÍMICA APLICADA A SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
Rafael Rodrigues Macedo	Efetivo DE/40	Filosofia	Mestre	<ul style="list-style-type: none">• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO I• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO II• PRÁTICAS DE PESQUISA EM HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO
Ramon Figueira Garbin	Efetivo DE/40	Gastronomia	Mestre	<ul style="list-style-type: none">• CONFEITARIA• COZINHA FRIA• GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL• GESTÃO DE BARES E RESTAURANTES• HABILIDADES DE COZINHA• MASSAS E MOLHOS
Rejane Maria de Araujo Vago	Efetivo DE/40	Letras	Mestre	<ul style="list-style-type: none">• METODOLOGIA DE PESQUISA
Sergio Barbosa Gomes	Efetivo DE/40	Turismo	Mestre	<ul style="list-style-type: none">• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO I• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO II• EVENTOS• FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE
Tatiana de Macedo Soares Rotolo	Efetivo DE/40	Sociologia	Doutora	<ul style="list-style-type: none">• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO I• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO II• PRÁTICAS DE PESQUISA EM HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO
Thiago de Faria e Silva	Efetivo DE/40	História	Doutor	<ul style="list-style-type: none">• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO I• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO II• PRÁTICAS DE PESQUISA EM HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO
Vanessa Rios Milagres	Efetivo DE/40	Turismo	Doutora	<ul style="list-style-type: none">• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO I• HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO II• EVENTOS• FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

• **Quadro 5** – Técnicos do *Campus Riacho Fundo* por cargo

TÉCNICOS	CARGO
Alessandra da Silva Santiago	Assistente em Administração
André Rodrigues de Sá	Técnico em Informática
Betânia Moraes de Oliveira da Silva	Pedagogo
Camila Santana Carvalho	Assistente em Administração
Carla Marina Bandeira dos Santos	Assistente de Aluno
Cleomasina Stuart Sanção Silva Mendonça	Intérprete de LIBRAS
Davi Lucas Macedo Neves Cruz	Técnico em Assuntos Educacionais
Dorvalina Teotonia de Carvalho	Administrador
Edilza Dourado de Castro	Auxiliar de Biblioteca
Edimilson de Sousa Caldas	Assistente de Aluno
Fabio Mota	Técnico em Logística
Francisca das Chagas de S. Dantas	Técnico em Alimentos
Fernando Lima Marques	Auxiliar em Administração
Grazielle Pereira da Silva	Bibliotecário
Gabriel Andrade Dias	Tecnólogo em Gestão de RH
Gislaine Maia Nunes	Técnico em Assuntos Educacionais
Guilherme Augusto Araujo e Silva	Técnico em Contabilidade
Higor Silva Leite	Auxiliar em Assuntos Educacionais
Josely Gomes Guimarães	Psicólogo
Juliana da Costa Santos	Técnico em Secretariado
Julianne Rodrigues Aires da Silva	Auxiliar em Assuntos Educacionais
Lais Valeriano Nunes	Técnico em Assuntos Educacionais
Lauanda Beatriz Matos Costa	Intérprete de LIBRAS
Lilian Regina Alves de Castro Soares	Assistente de Aluno
Maira Mainã Palitot Máximo	Técnico em Assuntos Educacionais
Maria da Glória Ferreira de Souza	Técnico em Alimentos
Maria Luciana Claro Macaúba	Assistente em Administração
Mirtza Fúlvia Maggioli	Técnico em Alimentos
Patrícia Gonçalves Caetano	Auxiliar em Administração
Priscila Antunes Camargo	Assistente em Administração
Pedro Aurélio dos Santos Feitosa Freitas	Auxiliar em Administração
Pedro Henrique Rodrigues de Camargo Dias	Administrador
Recy de Sousa Quintanilha	Assistente Social
Samanta Gonçalves Emerick Cerqueira	Assistente de Aluno
Ubirajara Gusmão Sobrinho Junior	Contador
Vanessa de Sousa Silva Silveira	Bibliotecário
Walker Rodrigues Fleming	Assistente em Administração
Wesley de Oliveira Reis	Auxiliar de Biblioteca
Wilson Barbosa de Brito Júnior	Tecnólogo em Logística



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

A oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia com a matriz curricular apresentada neste Projeto causa o impacto na carga horária docente como demonstrada na Tabela 6.

Tabela 6: Impacto da implantação do curso sobre a carga horária docente

Área	Aulas Semanais	CH Semestral	Componente Curricular	Se m.	CH Total	Total de Horas Semanais	No de Docentes Habilitado	Professor	CH Atual (1/2017)*	CH Disponível**	Hora / Docente	CH Previsão
PORTUGUÊS	2	40	METODOLOGIA DE PESQUISA	10	40	2	5	Clóvis Meireles	14	4	0,5	14,5
								Luciana Silva	14	4		14,5
								Alex Harlen	12	6		6,5
								Rejane Vago	14	4		14,5
								Mara Castilho	08	10		8,5
INGLÊS	2	40	LÍNGUA INGLESA: LEITURA INSTRUMENTAL	40	40	2	7	Bruna Zocarrato (licença)	0	0	0,3	0
								Fabrizio Fernandes	16	2		16,3
								Isabella Santos	15	3		15,3
								Karina Viana	14	4		14,3
								Sheilla Soares	09	09		9,3
								Edson Cunha	12	06		12,3
								Newton Vieira	06	12		6,3
								(Substituto)	11	7		11,3
FRANCÊS	2	40	FRANCÊS I	20	80	4	1	Marina Melo	6	12	4	10
	2	40	FRANCÊS II	30								
NUTRIÇÃO	2	40	GASTRONOMIA FUNCIONA	30	80	4	1	Mariana Veras	14	4	4	18



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

			L/ TÉCNICAS DIETÉTICAS										
	2	40	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	20									
PANIFICAÇÃO	4	80	CONFEITARIA	30	240	12	2	Maíra Palmeira (licença)	0	18	6		6
	2	40	COZINHA FRIA	40									
	2	40	MASSAS E MOLHOS	40									
	4	80	PANIFICAÇÃO	20									
								Ramon Garbin	8	10			14
TURISMO	2	40	FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE	10	40	2	2	Vanesa Rios	10	08	1		11
								Sérgio Barbosa	0	18			1
MATEMÁTICA	2	40	MATEMÁTICA APLICADA	10	40	2	2	José Messias	8	10	1		9
								Ernani Abreu	6	12			13
INFORMÁTICA	2	40	INFORMÁTICA APLICADA ÀS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	20	40	2	1	Fábio Fernandez	13	05	2		15
QUÍMICA	2	40	QUÍMICA APLICADA A SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	10	40	2	2	Lincoln Souza	4	14	1		5
								Mônica Rodriguez	6	12			7
HISTÓRIA/FILOSOFIA/SOCIOLOGIA	2	40	HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO I	20	120	6	3	Thiago Silva	16	2	2		18
	2	40	HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO II	30				Rafael Macedo	10	08			12
	2	40	PRÁTICAS DE PESQUISA EM	30				Tatiana Macedo	12	06			14



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

			HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO									
BIOLOGIA	2	40	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	10	40	2	2	André Bellinati	6	12	1	7
								Deise Dias	6	12		7
BEBIDAS	2	40	BEBIDAS E COQUETELARIA	20	120	6	1	Gabriel Rocha	6	12	6	12
	2	40	SERVIÇOS DE BEBIDAS	10								
	2	40	HARMONIZAÇÃO	30								
GASTRONOMIA	2	40	ADMINISTRAÇÃO I	10	640	32	7	Adriano Tavares	8	10	5	13
	2	40	ADMINISTRAÇÃO II	30				Marilene Silva	10	8		15
	2	40	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	20				Breno Oliveira	10	08		15
	4	80	EVENTOS	40				Daniela Leite	8	10		13
	4	80	HABILIDADES DE COZINHA	10				Ana Tereza Bandeira	8	10		13
	4	80	GASTRONOMIA BRASILEIRA	20				Ana Paula Jacques	8	10		13
	4	80	GASTRONOMIA INTERNACIONAL	20								
	2	40	GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL	40								
	4	80	GESTÃO DE BARES E RESTAURANTES	40				Giuliana Pimentel	13	05		18
	4	80	PRODUÇÃO CIENTÍFICA EM	30								



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

			GASTRONOMIA									
VETERINÁRIA	2	40	HIGIENE E MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	10	40	2	1	Camila Guimarães	8	10	2	10

*Dados informados pela Coordenação Geral de Ensino referente à carga horária de 1/2017.

** Considerando Resolução N. 5/2016 CS-IFB que estabelece a distribuição de carga horária didática semanal dos docentes, por regime, e atividades.

14 EXPLICITAÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS A SEREM EXPEDIDOS

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem como finalidade formar indivíduos profissionais e especialistas na área tecnológica visando à atualização, o aperfeiçoamento e à especialização de profissionais na área do ensino superior.

Este curso atende às demandas locais em conformidade com os fundamentos legais que orientam a educação brasileira e será oferecido aos estudantes que tenham concluído o Ensino Médio.

O IFB expedirá e registrará os diplomas com os respectivos históricos acadêmicos, de conformidade com o § 3º do art. 2º da Lei nº 11.892/2008, e emitirá certificados a alunos concluintes, podendo expedir os históricos a qualquer momento em que o aluno solicitar.

O IFB conferirá diploma ao aluno que concluir, com aproveitamento, todos os componentes curriculares da matriz do curso, inclusive o Estágio Supervisionado e o TCC e conferirá diploma de Tecnólogo em Gastronomia.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

15 AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

O Projeto Pedagógico do Curso será avaliado após a conclusão da primeira turma. As possíveis alterações deverão ser aprovadas no Colegiado de Curso e enviadas à Pró-Reitoria de Ensino para análise quanto ao mérito e possível encaminhamento ao Conselho Superior.

16 ACOMPANHAMENTO DOS EGRESSOS

Uma comissão do IFB, composta por docentes da área e Coordenação de Estágio, irá acompanhar as ações de avaliação sobre o ingresso do aluno no mercado, sobre sua inserção em empresas parceiras desse setor. Atividades de extensão conduzidas no âmbito do IFB são uma oportunidade de manutenção do contato entre o instituto e os egressos. Durante o ano letivo, serão realizadas palestras, concursos e atividades abertas ao público em geral para aproximar os egressos da instituição. Essa instância de troca de experiências permite aos egressos vivenciar momentos onde poderão se reciclar e compartilhar seu conhecimento com os docentes, e profissionais da área.

Outra forma de acompanhamento será feita por meio do monitoramento dos egressos inseridos nas empresas parceiras do IFB, nas quais os estudantes poderão iniciar seu estágio supervisionado e posteriormente atuar em atividades profissionais ligadas à área da gastronomia.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

REFERÊNCIAS

ABRASEL. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. Disponível em: <<http://www.df.abrasel.com.br/a-abrasel>>. Acesso em: 08 Abr. 2016.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. 3ª Edição. Brasília: MEC, 2016.

BRASIL. Ministério de Estado Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupação: CBO-2010**. 3ª ed. Brasília: TEM, SPPE, 2010.

BRASIL. Presidência da República. **DECRETO Nº 5.154**, DE 23 DE JULHO DE 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília, 2004

BRASIL. Presidência da República. **DECRETO Nº 5.626**, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília, 2005.

BRASIL. Presidência da República. **DECRETO Nº 5626**, de 22 DE DEZEMBRO DE 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília, 2005.

BRASIL. Presidência da República. **Lei Nº 11.741**, DE 16 DE JULHO DE 2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Brasília, 2008.

BRASIL. Presidência da República. **LEI Nº 11.892**, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Brasília, 2008.

BRASIL. Presidência da República. **LEI Nº 9.394**, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, 1996.

CNE. Conselho Nacional de Educação. **RESOLUÇÃO CNE Nº 3**, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília, 2002.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

CNE. Conselho Nacional de Educação. **RESOLUÇÃO CNE Nº 3, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2002.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília, 2002.

CODEPLAN - COMPANHIA DE PLANEJAMENTO DO DISTRITO FEDERAL. **Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios:** Riacho Fundo – PDAD 2013. Brasília, 2013b. Disponível em:

<<http://www.codeplan.df.gov.br/images/CODEPLAN/PDF/Pesquisas%20>

CODEPLAN - COMPANHIA DE PLANEJAMENTO DO DISTRITO. **Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios:** Distrito Federal – PDAD 2013. Brasília, 2013a. Disponível em:

http://www.codeplan.df.gov.br/images/CODEPLAN/PDF/pesquisa_socioeconomica/pdad/2013/Pesquisa%20PDAD-DF%202013.pdf. Acesso em: 01 abr. 2016.

CONAES. PARECER Nº 4, de 17 de junho de 2010. Sobre o Núcleo Docente Estruturante. Brasília, 2010.

DEMO, Pedro. Metodologia do Conhecimento Científico. São Paulo: Atlas, 2000.

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. **Administração Regional do Riacho Fundo.** Disponível em:<<http://www.riachofundo.df.gov.br/sobre-a-secretaria/a-secretaria.html#>> Acesso em: 07 mai. 2016.

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. **Portal o governo de Brasília.** Disponível em: <<http://www.df.gov.br/>> . Acesso em: 27 abr. 2015.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Indicadores IBGE:** contas nacionais trimestrais, 2015. Disponível em: <<ftp://ftp.ibge.gov.br/Contas>

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Senso Demográfico 2010.** Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/>

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Disponível em: < <https://www.ibge.gov.br/estatisticas-novoportal/economicas/servicos.html>> Acesso em 06 mar. 2018.

IBGE - Cadastro Central de Empresas. Disponível em <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6449#resultado>. Acesso em: 06 Mar 2018.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO Nº 008-2012/CS** – IFB. Aprova o Projeto Pedagógico Institucional - PPI do Instituto Federal de Brasília. Brasília, 2012a.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO Nº 12-2012/CS–IFB**. Aprova o Regimento Geral do Instituto Federal de Brasília – IFB. Brasília, 2012b.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO Nº 028-2012/CS - IFB**. Regulamenta os Procedimentos Administrativos e a Organização Didático Pedagógica dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Brasília - IFB. Brasília, 2012c.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO Nº 27/2016/ CS– IFB**. Aprova alterações no Regulamento dos Procedimentos Administrativos e da Organização Didático Pedagógica dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Brasília – IFB. Brasília, 2016.

IFB. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2014 a 2018**. Brasília, 2014.

Disponível em:

http://www.ifb.edu.br/attachments/article/3933/Plano_de_Developimento_Institucional_2014_2018_IFB.pdf. Acesso em: 28 Jun. 2016.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO Nº 10/2012 CS – IFB**. Aprova o Regulamento de Estágio Supervisionado dos cursos de nível médio profissional e de graduação do Instituto Federal de Brasília. Brasília, 2012.

IFB. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA. **Missão, Visão e Valores**. Out. 2015. Disponível em:

<http://www.ifb.edu.br/index.php/institucional/missao>. Acesso em: 04 abr. 2016.

MEC. **PORTARIA Nº 4.059**, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2004. Regulamenta modalidade semipresencial. Brasília, 2004.

MEC. **PORTARIA Nº 413**, de 11 DE MAIO DE 2016. Aprova, em extrato, o Catálogo Nacional de cursos Superiores de Tecnologia. Brasília, 2016.

Nacionais/Contas_Nacionais_Trimestrais/Fasciculo_Indicadores_IBGE/pib-vol-val_201504caderno.pdf. Acesso em: 05 abr. 2016.

populacao/censo2010/default.shtm>. Acesso em: 12 mai. 2014.

Socioecon%3%B4micas/PDAD/2013/RiachoFundo.pdf>. Acesso em: 01. Abr. 2016.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

APÊNDICE A: Ementas

Administração I

Carga horária: 48 horas aula
Habilidades Saber aplicar as técnicas de planejamento e organização em serviços de alimentação; Gestão de equipes; Definição e contratação de fornecedores.
Bases tecnológicas Gestão logística, de qualidade de serviços e de RH;
Bibliografia básica BALLOU, Ronald H. Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos : Logística Empresarial. Bookman Editora, 2009. MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração : edição compacta. São Paulo: Atlas, 2006. TÉBOUL, James. A era dos serviços: uma nova abordagem de gerenciamento . Qualitymark Editora Ltda, 1999.
Bibliografia complementar ALBUQUERQUE, Lindolfo Galvão de; LEITE, Nildes Pitombo; SILVA, Leilianne Michelle Trindade da. Estimulando o debate sobre a gestão estratégica de pessoas . RAE - São Paulo, v. 49, n. 4, p. 482-483, Dec. 2009. BESSANT, John; TIDD, Joe. Inovação e empreendedorismo : administração. Bookman Editora, 2009. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . 9 ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2003. KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing . São Paulo: Prentice-Hall, 2006. SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. Administração da produção . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2002.
Visita técnica : Empresas

Fundamentos do Turismo e Hospitalidade

Carga horária: 48 horas aula
Habilidades Desenvolver conhecimentos, habilidades e comportamentos que aumentem o crescimento pessoal e profissional; Conhecer e compreender o mundo do trabalho no turismo, hospitalidade e lazer; Conceituar os termos Turismo, Hospitalidade e Lazer; Identificar, demonstrar e diferenciar as leis e práticas de turismo, de hospitalidade e de lazer; Caracterizar, demonstrar, diferenciar, combinar e analisar os tempos e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

espaços de turismo, de hospitalidade e de lazer; Analisar a relação entre turismo, hospitalidade e lazer com a educação e a sustentabilidade.

Bases tecnológicas

Contextualização e Evolução Histórica do Lazer no Mundo e no Brasil; Conceituação dos Termos Lazer e Recreação; Leis e Práticas do Lazer; Caracterização dos Tempos e Espaços do Lazer; Lazer, Educação e Sustentabilidade; Contextualização e Evolução Histórica da Hospitalidade no Mundo e no Brasil; Conceituação do Termo Hospitalidade.

Leis e Práticas da Hospitalidade; Caracterização dos Tempos e Espaços da Hospitalidade; Hospitalidade, Educação e Sustentabilidade; Contextualização e Evolução Histórica do Turismo no Mundo e no Brasil; Conceituação dos Termos Turismo e Turista; Leis e Práticas do Turismo; Caracterização dos Tempos e Espaços do Turismo; Turismo, Educação e Sustentabilidade.

Bibliografia básica

CAMARGO, L.O.L. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CAMARGO, L.O.L. **O Que é Lazer**. São Paulo: Brasiliense, 2003.

PANOSSO NETTO, A. **O Que é Turismo**. São Paulo: Brasiliense, 2010.

Bibliografia complementar

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9 ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2003.

MEDRONI, D.D. **Fundamentos de Turismo**. Curitiba: Editora LT, 2010.

MILAGRES, V.R. **Apostila Fundamentos de Turismo, Hospitalidade e Lazer**. Brasília: IFB, 2015.

SANTOS, M.T. **Fundamentos de Turismo e Hospitalidade**. Manaus: Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2010.

TRIGO, L.G.G. [et al.]. **Aprendiz de Lazer e Turismo**. São Paulo: IPSIS. 2007.

Visita técnica: Hotéis

Habilidades de Cozinha

Carga horária: 96 horas aula

Habilidades

Desenvolver habilidades técnicas básicas para elaboração de pratos da cozinha quente, conhecer os fundos e molhos das bases da cozinha, assim como o entendimento de como funciona uma brigada de cozinha, sua hierarquia e as funções de cada um.

Bases tecnológicas

Técnicas de cortes básicos. Fundos e Caldos. Molhos mães. Espessantes. Limpeza e cortes de carne bovina, aves (frango), peixe e camarão. Elaborar pratos e guarnições básicos.

Bibliografia básica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

<p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. São Paulo, SENAC. 2011.</p> <p>KOVESI, BETTY ET AL. 400g: técnicas de cozinha. São Paulo, Nacional, 2012.</p> <p>SEBEES, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.</p>
<p>Bibliografia complementar</p> <p>FARROW, Joanna. Escola de chefs. Barueri/São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>LUMB MARIANNE. Facas de Cozinha: a arte do corte e do manejo de facas na culinária. São Paulo. Ed. Marco Zero. 2011. Título original Kichen Knife Skills.</p> <p>THIS, Herve e GAGNAIRE, Pierre . Cozinha: Uma Questão De Amor, Arte E Técnica. Sao Paulo : Senac , 2010.</p> <p>TEICHMANN, IONE MENDES. Tecnologia culinária. CAXIAS DO SUL/RS: EDUCS , 2000.</p> <p>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas das técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2012.</p>
<p>Visita técnica: Restaurantes</p>

Higiene e Manipulação em Serviços de Alimentação

<p>Carga horária: 48 horas aula</p>
<p>Habilidades</p> <p>Capacitar o aluno para a adoção de medidas higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos, no âmbito da cozinha profissional, visando melhorar a conservação dos alimentos e preservar a saúde dos consumidores.</p>
<p>Bases tecnológicas</p> <p>Higiene dos alimentos e do manipulador. Doenças transmitidas por alimentos (DTA), investigação de surtos de DTA. Fontes de contaminações dos alimentos. Legislações vigentes para o controle sanitário de alimentos e prevenção de DTAs. Ferramentas para o controle de qualidade na produção de alimentos em todos os segmentos. O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Epidemiologia das doenças transmitidas por água e alimentos. O sistema de vigilância sanitária.</p>
<p>Bibliografia básica</p> <p>FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: 4 ed. Varela. 2011.</p> <p>SILVA JÚNIOR, Eneo Alves. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7.ed. São Paulo: Varela. 2014.</p>
<p>Bibliografia complementar</p>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

<p>BURTON, G. R. W.; Engelkirk, Paul G.; ENGELKIRK, P. G. Microbiologia para as ciências da saúde. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>DÓRIA, Carlos Alberto. A culinária materialista. São Paulo: Senac, 2009.</p> <p>FRANCO, B.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu. 2003.</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. São Paulo: Senac, 2011.</p> <p>JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed. 2005.</p> <p>Visita técnica: Unidades de Alimentação</p>
--

Matemática Aplicada

COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA APLICADA
Carga horária: 48 horas aula
Habilidades Capacidade de identificar, analisar e solucionar problemas; Utilização de ferramentas tecnológicas ligadas aos cálculos financeiros; reforçar o pensamento lógico em termos quantitativos, que pautem os cálculos financeiros em seus diversos níveis. Conhecer conceitos de operações que envolvem a cobrança de juros.
Bases tecnológicas Ferramentas aplicadas ao setor financeiro; cálculo de juros simples e compostos; cálculos de descontos. Operações financeiras: financiamento, capitalização e empréstimos. Operações bancárias comuns; Cobrança de juros.
Bibliografia básica IEZZI, Gelson. Matemática . São Paulo: Atual, 2007. LIMA, José Luciano Santinho; SOUZA, José Messias Eitere. Matemática financeira: manual prático explicativo . Santa Cruz do Rio Pardo/SP: Viena, 2014. PUCCINI, A. L. Matemática Financeira: objetiva e aplicada . São Paulo: Saraiva, 2009.
Bibliografia complementar CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . 9 ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2003. GOMES, Carlos Roberto. Gestão de crédito e cobrança: introdução à gestão de riscos ênfase em cadastro, crédito e cobrança . Santa Cruz do Rio Pardo/SP: Viena, 2013. KNIGHT, John Barton. Gestão, planejamento e operação de restaurantes . São Paulo: Rocca, 2005. TEIXEIRA, Daniel Mandim. Raciocínio lógico quantitativo descomplicado . Brasília: FDK, 2004.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

ZANELLA, Luiz Carlos. Administração de custos em hotelaria. Caxias do Sul/RS: Educ, 2010.

Microbiologia dos Alimentos

Carga horária: 48 horas aula

Habilidades

Capacitar o aluno a conhecer os fatores intrínsecos e extrínsecos envolvidos no crescimento microbiano em alimentos, identificar os microrganismos mais frequentemente envolvidos na contaminação e deterioração dos diversos grupos de alimentos, interpretar o significado dos indicadores microbiológicos utilizados na avaliação higiênico- sanitária dos alimentos.

Bases tecnológicas

Qualidade sanitária dos alimentos, com ênfase nos perigos biológicos. Microrganismos importantes em alimentos e fatores envolvidos no seu crescimento. Indicadores da avaliação microbiológica de alimentos. Principais vias de contaminação biológica e química dos diversos grupos de alimentos e medidas de prevenção.

Bibliografia básica

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: 4 ed. Varela. 2011.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 7.ed. São Paulo: Varela. 2014.

Bibliografia complementar

BURTON, G. R. W.; Engelkirk, Paul G.; ENGELKIRK, P. G. **Microbiologia para as ciências da saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

FRANCO, B.G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu. 2003.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. São Paulo: Senac, 2011.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6.ed.Porto Alegre: Artmed. 2005.

SEBEES, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

Visita técnica: Unidades produtoras de refeições (UPRs)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Metodologia de Pesquisa

Carga horária: 48 horas aula
Habilidades Conhecer os fundamentos da metodologia de pesquisa; Conhecer os objetivos da pesquisa; Identificar os diferentes métodos e técnicas da pesquisa; Planejar, executar e comunicar o projeto de pesquisa; Conhecer os aspectos éticos que permeiam a prática da pesquisa.
Bases tecnológicas Aspectos teóricos e conceituais: tipos de conhecimento e principais conceitos da metodologia; A pesquisa científica: tipos, objetivos, interesses e desafios da pesquisa; Planejamento de pesquisa: etapas da pesquisa; Elaboração de projetos de pesquisa: estrutura do projeto; Comunicação da pesquisa: seminários, artigo científico, resenha e monografia; Aspectos éticos da pesquisa.
Bibliografia básica DEMO, Pedro. Metodologia do conhecimento científico . São Paulo: Atlas, 2000. SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico . 43 21 ed. São Paulo: Cortez 2000. MATIAS-PEREIRA, José. Manual de Metodologia da Pesquisa Científica . São Paulo: Atlas, 2010.
Bibliografia complementar ADORNO, T. Sobre a Lógica das ciências sociais , in: Gabriel Cohn,(org.), Theodor W. Adorno. Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática. FLICK, Uwe. Introdução à Pesquisa qualitativa . Porto Alegre: Artmed, 2009. OLIVEIRA, Jorge Leite de. Texto Acadêmico: Técnicas de Redação e Pesquisa Científica . Rio de Janeiro: Vozes, 2009. POPPER, K. A Lógica da Pesquisa Científica . São Paulo: Cultrix, 1989. RUIZ, João. Metodologia Científica . 5.ed. São Paulo: Atlas, 2002.
Visita técnica: Biblioteca da Universidade de Brasília

Serviços de Bebida

Carga horária: 48 horas aula
Habilidades Desenvolver habilidade sobre o entendimento dos tipos de unidades alimentares, como restaurantes, bares, hotéis e afins, bem como os tipos de serviço realizados nessas unidades.
Bases tecnológicas Espaços de utilização de serviços das unidades alimentares como salões, mesas e outros tipos de locais. Serviços de unidades alimentares: tipos de serviço, montagem de mesa e tipos de copo, tipos de talher, montagens diversas, outras montagens.
Bibliografia básica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

BARRETO, R. **Comidas e Bebidas**. São Paulo. SENAC, 1990.
DAVIS, Bernard. **Gestão de alimentos e bebidas**. Ed Compacta: Rio de Janeiro, 2012.
VIEIRA, Juliana. CARVALHO, Jocylli. **Alimentos e Bebidas**. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Rio Grande do Norte, 2005.

Bibliografia complementar

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.
INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes** destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Rocca, 2004.
LIONEL, Maître. **Restaurante: técnicas de serviço**. 3ª edição. Caxias do Sul: Educ, 1990.
VENTURINI FILHO. Waldemar. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. Vol. 1. São Paulo: [Blucher](#), 2010.
VENTURINI FILHO. Waldemar. **Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia**. Vol. 2. São Paulo: [Blucher](#), 2010.

Visita técnica: Bares e restaurantes

Química Aplicada a Serviços de Alimentação

Carga horária: 48 horas aula

Habilidades

Conhecer as características organolépticas dos alimentos e as transformações físico-químicas sofridas pelos alimentos nos processos de cocção e de conservação
Transformações químicas e físicas e seu efeito sobre a cor, textura, paladar e aroma nos alimentos.

Bases tecnológicas

Aspectos químicos presentes nos alimentos. Transformações físico-químicas dos alimentos. Procedimentos de alteração de textura, sabor e cor dos alimentos.

Bibliografia básica

ARAÚJO, Wilma M. C. et al. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Editora Senac, 2009.
EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípio e práticas**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

Bibliografia complementar



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

<p>HAUMONT, Raphaël. Um químico na cozinha: A ciência da gastronomia molecular. Rio de Janeiro: Zahar, 2016.</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. São Paulo: Senac, 2011.</p> <p>SEBEES, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.</p> <p>THIS, Hervé . Trad. de Marcos Bagno. Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 1996.</p> <p>WOLKE, Robert L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: mais ciência na cozinha. Zahar, 2005.</p> <p>Visita técnica: a definir</p>

Panificação

<p>Carga horária: 96 horas aula</p>
<p>Habilidades Aplicar conhecimentos, técnicas e as boas práticas em panificação para utilização em unidades alimentares.</p>
<p>Bases tecnológicas Instrumentos e utensílios de cozinha: tipos, finalidade, manutenção; Identificação e função de ingredientes básicos para panificação; Glúten; Características sensoriais e físico químicas de produtos de panificação; Manuseio e conservação de equipamentos em panificação.</p>
<p>Bibliografia básica CANELLARAWL, S. Pão: arte e ciência. São Paulo: Editora Senac, 2005. GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais. 5ª ed. Manole, 2011. SEBESS, P. Técnicas de padaria profissional. São Paulo: Editora Senac, 2007.</p>
<p>Bibliografia complementar ÉCOLE, Lenôtre. Pães e viennoiseries da École Lenôtre. São Paulo: SENAC-SP, 2012. JACOB, H. E. Seis mil anos de pão. Editora Nova Alexandria, 2004. KALANTY, Michael. Como assar pães: as cinco famílias de pães. São Paulo: SENAC-SP, 2012. SHIMURA, R. Os pães de que mais gosto. São Paulo: Editora Gaia, 2014. SUAS, M. Panificação e Viennoiserie – Abordagem profissional. Editora Cengage Learning, 2012.</p>
<p>Visita técnica: Panificadora</p>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Gastronomia Brasileira

Carga horária: 96 horas aula
Habilidades Conhecer as principais influências culturais na preparação da cozinha nacional e produzir pratos característicos de cada região brasileira.
Bases tecnológicas História da gastronomia brasileira; influências culturais na gastronomia regional. Capacitar o aluno a compreender os principais conceitos da cozinha nacional; Regiões brasileiras e suas principais receitas; Formas de preparo de pratos regionais e relação dos ingredientes regionais.
Bibliografia básica CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. Larousse da Cozinha Brasileira . São Paulo, Larousse: 2007. FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil . São Paulo: SENAC, 2000. FREIXA, DOLORES. Gastronomia do Brasil e no Mundo . Rio de Janeiro: Senac, 2008.
Bibliografia complementar CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil . São Paulo: Global , 2011. CAVALCANTI, Pedro. A Pátria nas Panelas: Historia e Receitas da Cozinha Brasileira . São Paulo: Senac-SP, 2007. DÓRIA, Carlos Alberto. Formação da Culinária Brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira . São Paulo: Três Estrelas, 2014. DÓRIA, Carlos Alberto. Estrelas no céu da boca . São Paulo: SENAC-SP , 2006. SEBEES, Mariana. Técnicas de cozinha profissional . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.
Visita técnica: restaurantes da culinária regional brasileira

Francês I

Carga horária: 48 horas aula
Habilidades Pronunciar adequadamente os termos em francês utilizados na gastronomia; Associar as grafias aos sons; Compreender os símbolos das transcrições fonéticas das palavras no dicionário; Apresentar-se em público ou em uma entrevista de emprego; Ler e redigir receitas em francês.
Bases tecnológicas Regularidades da pronúncia do francês; Símbolos fonéticos; Termos em francês utilizados na gastronomia; Apresentação pessoal, saudações, despedidas e fórmulas



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

de cortesia; Números e unidades de medida de tempo, massa e capacidade; Vocabulário de alimentos e bebidas (nível básico); Os artigos partitivos; Equipamentos da cozinha;
Os verbos do preparo das receitas; Receita: compreensão e expressão escrita; compreensão oral.

Bibliografia básica

CATUREGLI, Maria Genny. **Gastronomia de A a Z**. Principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português. São Paulo: Aleph, 2011.

CHOLVY, Jérôme. **En cuisine**. Français professionnel. Paris: CLE international, 2014.

ROBUCHON, Joël. **Le grand Larousse gastronomique**. Paris: Larousse, 2007.

Bibliografia complementar

ENGLER, Adelaide. **Tradutor gastronômico**. Abrasel, s.d.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. Le cordon bleu.

Tradução de Elisa Duarte Teixeira. 1 ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

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

LAROUSSE. **Larousse français-portugais, portugais-français**. Collections: Dictionnaire de poche. Paris: Larousse, 2007.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro:

SENAC, 2012.

Visita técnica: a definir

Informática Aplicada à Serviços de Alimentação

Carga horária: 48 horas aula

Habilidades

Compreender os conceitos da tecnologia da informação, seus componentes principais e aplicações mais utilizadas em Gastronomia. Conhecer as bases da informática; Entender a operação de dispositivos físicos relacionados à informática; Operar aplicativos aplicados a eventos; Conhecer as ferramentas online de planejamento, organização e divulgação em serviços.

Bases tecnológicas

A Internet como instrumento de comunicação, trabalho, ensino e pesquisa na gastronomia e seus instrumentos; Redes sociais como catalisador de negócios e outras aplicações; Softwares de gestão, utilização de pacote *office* e ferramentas *google*.

Bibliografia básica

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: Conceitos Básicos**. São Paulo: Campus, 2004.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

CAPRON, H. L.; JONSON, J.A. **Introdução à Informática**. 8ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.
MANZANO, André Luiz N. G; MANZANO, Maria Izabel N. G. **Estudo Dirigido de Informática Básica**. São Paulo:Ed. Érica, 2007.

Bibliografia complementar

CAVASANI, Thiago Bernardo; DE ANDRADE, Joana de Jesus. **Você tem face?:** perspectivas discentes e implicações do (não) uso do facebook no ensino superior. **Educação Temática Digital**, v. 18, n. 1, p. 227, 2016.

DOHLER, Carlos. **O manual do líder:** o modelo de gestão definitivo para líderes novos e experientes. São Paulo: [Editora Gente](#), 2014.

KNIGHT, John Barton. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. São Paulo: [Roca](#), 2005.

REIS, Daniela Borges dos. Web design. Santa Cruz do Rio Pardo, SP: [Editora Viena](#), 2014.

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática** : conceitos básicos. Rio de Janeiro: [Elsevier](#), 2011.

Visita técnica: a definir

História e Cultura da Alimentação I

Carga horária: 48 horas aula

Habilidades

Compreender a historicidade das práticas alimentares. Analisar as práticas alimentares em articulação com as relações econômicas, sociais, culturais e políticas. Refletir historicamente sobre os conceitos gastronômicos relacionados à História: cozinha brasileira, cozinha regional e identidade gastronômica. Analisar as tensões sociais imbricadas nas práticas alimentares desde o Paleolítico até a mundialização da alimentação. Compreender as tensões sociais inscritas nas práticas alimentares desde a América portuguesa até o Brasil do século XX. Refletir sobre os sentidos da formação de uma identidade nacional brasileira no âmbito da alimentação.

Bases tecnológicas

Historicidades das práticas alimentares: sociedade, cultura e economia. Cultura e alimentação no Paleolítico. Revolução Neolítica, sedentarização e alimentação. Egito Antigo e Mesopotâmia: práticas alimentares e sociedade. A alimentação na Antiguidade Clássica. Idade Média e práticas alimentares. Alimentação e tabu: considerações sobre o não comer. A mundialização dos alimentos: novos sabores, novos negócios. Tensões culturais e alimentares na América no século XVI: entre a fome e a fartura. América portuguesa e alimentação: economia e sociedade. Escravidão, alimentação e resistência nas práticas alimentares. Ciclo do ouro e alimentação. Formação da cultura caipira: alimentação e sociedade. Formação da



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

identidade nacional brasileira e alimentação. Alimentação e vida urbana no Brasil do século XX. Cozinha Brasileira, Cozinha Regional e História.

Bibliografia básica

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo, Global, 2004.

FREEDMAN, Paul (org.). **A História do Sabor**. São Paulo, Senac, 2009.

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

Bibliografia complementar

CÂNDIDO, Antônio. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. Rio de Janeiro, Ouro sobre o Azul, 2010.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo, Publifolha, 2009.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida**: uma história. Rio de Janeiro, Record, 2004.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (org.). **História da Alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade, 2013.

Visita técnica: Feira da Ceilândia, Pirenópolis (GO) e Fazenda Babilônia, Comunidade Kalunga (Engenho II), Cavalcante (GO).

Bebidas e Coquetelaria

Carga horária: 48 horas aula

Habilidades

Desenvolver conhecimento sobre diversas bebidas bem como os princípios de mistura entre elas. Capacitar o aluno a conhecer a história e as características das bebidas alcoólicas e não alcoólicas, bem como ter entendimento básico dos princípios de mistura entre as bebidas.

Bases tecnológicas:

História e características de bebidas alcoólicas e não alcoólicas: vodka, gim, vermouth, cachaça, cerveja, vinho, grapa, tequila, conhaque, brandy, whisky, whisqui, café, chá. Coquetelaria básica: Instrumentos, copos, guarnições, métodos de mistura.

Bibliografia básica

LAROUSSE. **Larousse do vinho** - consultoria Charlotte Marc e Ricardo Castilho. São Paulo: Larousse do Brasil, 2004.

MORADO, R. **Larousse da cerveja**. 1ªed. São Paulo: Larousse do Brasil. 2009.

STANDAGE, T. **A História do Mundo em 6 Copos**. 1ªed. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

Bibliografia complementar



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

HORNSEY, I.S. *A history of beer and brewing*. 1ª ed. Royal Society of Chemistry, 2003.

MARTINS, A. L. **História do Café**. Cidade: Editora Contexto, 2008.

OKAKURA, Kazuko. **O Livro do chá**. Editora Cotovia, 2008.

SANTOS, S. **Pequeno livro de destilados**: guia para toda hora. Campinas, SP: Verus Editora, 2007.

SANTOS, S.P. dos. **Os primórdios da cerveja no Brasil**. 2.ed. Cotia: Ateliê Editorial, 2004.

Visita técnica: Jinbeer; Mafia beer.

Análise Sensorial de Alimentos

Carga horária: 48 horas aula

Habilidades

Estabelecer conexões interdisciplinares com as atividades práticas de cozinha, identificando os ingredientes mais importantes para analisar suas características. Possibilitar a compreensão e a prática na elaboração de fichas técnicas de produtos, por meio de análises sensoriais, pesquisas bibliográficas e de campo e análises comparativas. Familiarizar o aluno com os processos específicos de cada ingrediente, despertando-o para a consciência do ciclo completo de obtenção e manipulação do produto.

Bases tecnológicas

Identificação e análise das características de ingredientes. Fichas técnicas de produtos. Processos científicos em análise sensorial. Manipulação de alimentos.

Bibliografia básica

GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

LAROUSSE Gastronomique. London: Hamlyn, 2001.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**. 3.ed. São Paulo: Senac, 2002.

Bibliografia complementar

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. Da alimentação à **gastronomia**. Brasília: [Editora UnB](#), 2005.

RUBASH, Joyce. **The master dictionary of food and wine**. 2. Ed. - New York: Van Nostrand Reinhold, 1996.

THIS, Hervé. Cozinha : uma questão de amor, arte e técnica. São Paulo: [SENAC-SP](#), 2010.

VALENZUELA, Sandra Trabucco (trad.). **Léxico científico-gastronômico**: as chaves para entender a cozinha de hoje - São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

VIERA, Elenara. Glossário técnico: gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul, RS: [Educs](#), 2003.

Visita técnica: agroindústrias, indústrias, propriedades rurais, estabelecimentos de processamento de alimentos, agências e órgãos de regulação do setor.

Planejamento de Cardápios

Carga horária: 48 horas aula

Habilidades

Compreender a importância do cardápio na operação de alimentos e bebidas. Elaborar cardápios de acordo com o tipo de operação e de serviço de alimentos e bebidas. Reconhecer a importância da padronização na operação de alimentos e bebidas. Reconhecer, elaborar e utilizar fichas técnicas de preparo. Elaborar cardápios de acordo com as exigências técnicas e nutricionais dos diferentes tipos de operação de alimentos e bebidas.

Bases tecnológicas

Planejamento de cardápio: conceitos, objetivos, aplicações e tipos. Elaboração de cardápios: diferentes conceitos de operação de estabelecimentos de alimentos e bebidas e tipos de serviços. Ficha técnica de preparo para o cardápio: padronização e controle. Estrutura do cardápio: forma clássica, forma moderna e forma simplificada. Aspectos da composição básica do cardápio: ingredientes, tipos de preparo e aspectos nutricionais. Carta de bebidas: tipos, elaboração e estrutura.

Bibliografia básica

KNIGHT, John Barton. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. São Paulo: [Roca](#), 2005.

TEICHMANN, I. M., **Cardápios - técnicas e criatividade**. 7.ed. São Paulo: Educs, 2009.

VASCONCELOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.

Bibliografia complementar

OLIVEIRA, Francisco Flávio Pezzino de. **Sabor e gestão: boas ideias para alimentação fora do lar**. Brasília: [Sebrae](#), 2008.

ORNELAS, L. H. **Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos**. 8.ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

REGGIOLLI, M. R. **Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação**. São Paulo: Atheneu, 2010.

REGGIOLLI, Márcia Regina. **Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação**. São Paulo: [Atheneu](#), 2010.

SILVA, S. C.; MARTINEZ, S. **Cardápio - guia prático para a elaboração**. 2. Ed. São Paulo: Roca, 2014.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Visita técnica: Estabelecimentos de alimentos e bebidas

Confeitaria

Carga horária: 96 horas aula

Habilidades

Aplicar conhecimentos, técnicas e as boas práticas em confeitaria nos espaços e infraestruturas relacionadas e integradas para os serviços de recepção, hospedagem, alimentação e entretenimento, agindo com ética e responsabilidade econômica e socioambiental.

Bases tecnológicas

Técnicas específicas em confecção de produtos de confeitaria; Preparações de produtos de confeitaria; Cremes gelados e congelados; Técnicas de temperagem de chocolate; Pontos de caldas com açúcar e temperaturas; Terminologia técnica: utensílios e equipamentos; Manipulações específicas de bens de consumo; Emprego de fichas técnicas em confeitaria; Manuseio e conservação de equipamentos industriais em confeitaria.

Bibliografia básica

BLEU, Le Cordon. **Sobremesas e Suas Técnicas**. 5ª Edição, São Paulo, 2012.
GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. Barueri: Manole, 2012.
SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. São Paulo: Senac, 2010.

Bibliografia complementar

BOSISIO, Junior, Arthur. **A doçaria tradicional de Pelotas**. Pelotas, RS: [SENAC Nacional](#), 2004.
Culinary Institute of America. **Chef Professional**. Editora John Wiley Trade. 9ª Edição. 2011.
FRIBERG, Bo. **The Professional pastry chef: fundamentals of baking and pastry**. Cidade: Editora, 2002.
HERME, PIERRE. **Larousse das Sobremesas**. Editora Larousse – France. Edição 1. 2006.
SCHEUER, Patrícia Matos. **Equipamentos e utensílios para panificação e confeitaria**. Florianópolis: [Publicação do IFSC](#), 2014.

Visita técnica: Confeitarias



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Gastronomia Funcional/Técnicas Dietéticas

Carga horária: 48 horas aula
Habilidades Analisar as transformações físico-químicas e sensoriais nos alimentos in natura e durante o processamento culinário; Aplicar os conceitos básicos da Gastronomia Funcional; Utiliza procedimentos para controle e garantia da qualidade técnica em cozinhas industriais na preparação de alimentos com necessidade de ausência de determinados ingredientes; Conhecer técnicas de preparo de pratos com base nos conceitos da gastronomia funcional, de acordo com as boas práticas.
Bases tecnológicas Gastronomia Funcional; Alimentos Funcionais; Plantas Mediciniais; Nutracêuticos e Fitoterápicos; Alimento Convencional e Alimento Orgânico; Alternativas Alimentares sem Glúten e Lactose; Substitutos do Sal: Opções Saudáveis.
Bibliografia básica LIESELLOTE, Ornellas. Técnica Dietética, Seleção e Preparo dos Alimentos . São Paulo, Atheneu, 8ª edição, 2007. PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética . Editora Manole, 2006. STURMER, Joselaine Silva. Redução alimentar: qualidade de vida, emagrecimento e manutenção da saúde . Petrópolis: Vozes, 2001.
Bibliografia complementar ARAUJO, Wilma Maria Coelho. Da alimentação à gastronomia. Brasília: Editora UnB, 2005. BOTELHO, R.A. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos: Manual de Laboratório . Atheneu, 2005. DINIZ, Lucília. O prazer da cozinha light: dicas e receitas de Lucília Diniz . São Paulo: Goodlight , 2001. ORNELLAS, Lieselotte H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . São Paulo: Atheneu , 2006. SAVIOLI, Gisela; CALEFI, Renato. Escolhas e impactos: gastronomia funcional . São Paulo: Loyola, 2011.
Visita técnica: a definir.

História e Cultura da Alimentação II

Carga horária: 48 horas aula
Habilidades Compreender os códigos culturais das práticas alimentares. Analisar as práticas alimentares em suas múltiplas representações culturais (tabus e crenças). Analisar a alimentação entendida como microcosmos cultural das sociedades, constituindo a



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

partir deste espaço, o *modus operandi* das sociedades como um todo. Compreender a alimentação e as práticas alimentares numa perspectiva transdisciplinar, envolvendo a sociologia, antropologia e filosofia. Analisar o gosto como fenômeno fisiológico, histórico e social. Compreender a gastronomia a partir da estética tanto em suas percepções sensoriais como também a partir do debate sobre a construção do belo e da fugacidade do belo na gastronomia.

Bases tecnológicas

Alimentação como ato cultural: linguagens, códigos culturais e práticas alimentares. A alimentação como um conjunto de representações, conhecimentos e crenças compartilhadas culturalmente. Gramática alimentar e microcosmos cultural. Aspectos culturais do alimento. Sistemas alimentares. Alimentação como fenômeno biocultural. A construção social do gosto e do sabor. Gastronomia e estética.

Bibliografia básica

DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. São Paulo. Ed. Perspectiva, 1976.
BRILLAT-SAVARIN, J-A. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo. Cia das Letras, 1995.
POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da Alimentação. Os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis, Ed. UFSC, 2013.

Bibliografia complementar

DORIA, Carlos Alberto. **A Culinária Materialista. A construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo, Ed. SENAC, 2009.
FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (org.). **História da Alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade, 2013.
FREEDMAN, Paul (org.). **A História do Sabor**. São Paulo, Senac, 2009.
PERULLO, Nicola. **O gosto como experiência. Ensaio sobre filosofia e estética do alimento**. São Paulo. Ed. SESI-SP, 2013.
STRAUSS, Lévy. **O cru e o cozido**. São Paulo. CosacNaify, 2004 (Mitológicas I).

Visita técnica: Galerias de arte e museus.

Francês II

Carga horária: 48 horas aula

Habilidades

Desenvolver outras competências linguísticas relacionadas à gastronomia; Ampliar o léxico especializado do domínio da restauração; Compreender e se comunicar durante a realização de tarefas simples ligadas à cozinha e ao restaurante.

Bases tecnológicas

Vestimenta do profissional de cozinha; Adjetivo possessivo e adjetivo demonstrativo; Instruções e regras da cozinha; Expressões de obrigação e proibição; Imperativo; Vocabulário de alimentos (frutas); Presente do indicativo dos verbos terminados em IR e RE; Utensílios e verbos do preparo (continuação); Receita (verbos no imperativo);



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Eletrorrotáteis; Os itens do serviço de mesa; Tipos de serviço; Advérbios de quantidade.

Bibliografia básica

CATUREGLI, Maria Genny. **Gastronomia de A a Z**. Principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português. São Paulo: Aleph, 2011.

CHOLVY, Jérôme. **En cuisine**. Français professionnel. Paris: CLE international, 2014.

ROBUCHON, Joël. **Le grand Larousse gastronomique**. Paris: Larousse, 2007.

Bibliografia complementar

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9 ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2003.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. Le cordon bleu. Tradução de Elisa Duarte Teixeira. 1 ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

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

LAROUSSE. **Larousse français-portugais, portugais-français**. Collections: Dictionnaire de poche. Paris: Larousse, 2007.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.

Visita técnica: a definir

Práticas de Pesquisa em História e Cultura da Alimentação

Carga horária: 48 horas aula

Habilidades

Compreender a importância do percurso da Prática de Pesquisa em História e Cultura da Alimentação para a formação tecnológica em Gastronomia. Compreender e analisar as práticas alimentares em seus contextos sociais, culturais, econômicos e políticos. Refletir criticamente acerca das determinações sociais, culturais, econômicas e políticas que permeiam as práticas alimentares contemporâneas. Conceber e executar um projeto de pesquisa em História e Cultura da Alimentação. Selecionar os meios adequados para a comunicação dos resultados da pesquisa.

Bases tecnológicas

A Prática de Pesquisa em História e Cultura da Alimentação: importância, objetivos, modos e usos. Etapas da Prática de Pesquisa em História e Cultura da Alimentação: identificação do problema; formulação da hipótese (pergunta de pesquisa); definição dos conceitos base; escolha do tipo de delineamento de pesquisa (fontes que responderão à pergunta); seleção e elaboração das técnicas e instrumentos de coleta de dados; execução do trabalho de campo (levantamento de dados); análise e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

interpretação dos dados e escolha dos meios adequados para a comunicação dos resultados.

Bibliografia básica

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

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2011.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Santa Catarina: UFSC, 2014.

Bibliografia complementar

DEMO, Pedro. **Metodologia do conhecimento científico**. São Paulo: Atlas, 2000.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Senac, 2009.

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. São Paulo: Atlas, 2010.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 2000.

Visita técnica: Feiras, Restaurantes, Comunidades tradicionais do DF e entorno.

Harmonização

Carga horária: 48 horas aula

Habilidades

Desenvolver habilidades no reconhecimento dos sabores de alimentos e bebidas a fim de os harmonizar.

Bases tecnológicas

Características organolépticas de alimentos e bebidas; Princípios de harmonização: corte, semelhança e contraste; Análise sensorial de alimentos e bebidas.

Bibliografia básica

BORGES, E. P. **Harmonização do Vinho com a Comida**. Mauad Editora Ltda, 2015.

SANTOS, J. I. **Comida e vinho**. Senac, 2008.

BEAUMONT, S. **Cerveja e comida**. 1ª ed. Publifolha Editora, 2017.

Bibliografia complementar

BORGES, Euclides Penedo. **Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida**. Mauad Editora Ltda, 2007.

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar e mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis**. São Paulo: [SENAC-SP](#), 2009.

MORADO, R. **Larousse da cerveja**. 1ªed. São Paulo: Larousse do Brasil. 2009.

NOVAKOSKI, Deise. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Senac, 2005.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

RICCETTO, Luli Neri. **Uma dose de conhecimentos**: sobre bebidas alcóolicas. Brasília: [SENAC-DF](#), 2011.

Visita técnica: a definir

Administração II

Carga horária: 48 horas aula

Habilidades

Compreender como explorar novas ideias e oportunidades de negócios.

Bases tecnológicas

Cultura empreendedora; Perfil do empreendedor; Como explorar novas ideias e oportunidades de negócios; Criatividade e Globalização; Franquias; Tendências no setor.

Bibliografia básica

DORNELAS, José C. **Empreendedorismo**: transformando idéias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

DOLABELA, Fernando. **O Segredo de Luisa**. 14ª Edição. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999.

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

Bibliografia complementar

BESSANT, John; TIDD, Joe. **Inovação e empreendedorismo**: administração. Bookman Editora, 2009.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9 ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2003.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas**: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: [SENAC Nacional](#), 2007.

KNIGHT, John Barton. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. São Paulo: [Roca](#), 2005.

TAIRA, Sanmya Feitosa. **Empreendedorismo**: questões nas áreas de saúde, social, empresarial e educacional. São Paulo: [Érica](#), 2012.

Visita técnica: mesa redonda com donos de restaurantes e afins.

Práticas de Pesquisa em Gastronomia Aplicada

Carga horária: 96 horas aula

Habilidades

Planejar, executar e comunicar projeto de pesquisa: identificar criticamente o problema de pesquisa; formular hipótese; definir conceitos base; escolher delineamento de pesquisa adequado; selecionar e elaborar técnicas e instrumentos de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

coleta de dados; executar trabalho de campo; analisar e interpretar dados; confeccionar relatório de pesquisa e monografia; comunicar resultados obtidos.

Bases tecnológicas

Planejamento e execução de projeto de pesquisa em Gastronomia: identificação do problema de pesquisa; formulação da hipótese (pergunta de pesquisa); definição dos conceitos base; escolha do tipo de delineamento de pesquisa (fontes que responderão à pergunta); seleção e elaboração das técnicas e instrumentos de coleta de dados; execução do trabalho de campo (levantamento de dados); análise e interpretação dos dados e confecção de relatório de pesquisa e de monografia.

Bibliografia básica

DEMO, Pedro. **Metodologia do conhecimento científico**. São Paulo: Atlas, 2000.
FLICK, Uwe. **Introdução à Pesquisa qualitativa**. Porto Alegre: Artmed, 2009.
OLIVEIRA, Jorge Leite de. **Texto Acadêmico: Técnicas de Redação e Pesquisa Científica**. Rio de Janeiro: Vozes, 2009.

Bibliografia complementar

APPOLINÁRIO, Fabio. **Metodologia da ciência: filosofia e prática da pesquisa**. São Paulo: [Cengage Learning](#), 2012.

ESPÍRITO SANTO, Paula do. **Introdução à metodologia das ciências sociais: gênese, fundamentos e problemas**. Lisboa: [Edições Sílabo](#), 2010.

MATIAS-PEREIRA, José. **Manual de Metodologia da Pesquisa Científica**. São Paulo: Atlas, 2010.

RUIZ, João. **Metodologia Científica**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 43 21 ed. São Paulo: Cortez 2000.

Visita técnica: Trabalhos de campo

Eventos

Carga horária: 96 horas aula

Habilidades

Organizar e produzir eventos gastronômicos de diversos tipos, em consonância com os objetivos da organização. Planejar e operacionalizar cardápios de café da manhã, almoço, jantar, festas e festivais gastronômicos.

Bases tecnológicas

Histórico de eventos. Classificações e Tipologias. O mercado de eventos no Brasil. Etapas do planejamento e da organização dos diversos tipos de eventos. Hospitalidade em eventos e nos serviços de alimentos e bebidas. Estilos de serviços. Decoração. Etiqueta; Componentes de um evento (tipo, local, público-alvo, marketing e outras estratégias).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Bibliografia básica

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos**: planejamento e operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003.
MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**: procedimentos técnicos. Barueri: Manole, 2001.
CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos**: manual para planejamento e execução. 8. ed. São Paulo: Summus Editorial, 1997.

Bibliografia complementar

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA. **Manual de eventos**. Brasília: CNI, 2005.
FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções : gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: [SENAC Nacional](#), 2012.
GOMES, Sara. **Guia do cerimonial**: do trivial ao formal. Brasília: LGE, 1997.
MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em **eventos**. São Paulo: [Contexto](#), 2008.
MELO NETO, Francisco Paulo de. **Marketing de eventos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2001.

Visita técnica: buffets que trabalhem com eventos.

Gastronomia Internacional

Carga horária: 96 horas aula

Habilidades

Conhecer a história da gastronomia clássica internacional e contemporânea; Pesquisar diversidade de ingredientes e métodos de cocção utilizados em alguns países; Elaborar pratos de vários continentes; Conhecer e utilizar técnicas utilizadas na gastronomia internacional.

Bases tecnológicas

História da gastronomia; Gastronomia contemporânea; Ingredientes, técnicas e métodos de cocção utilizados na gastronomia internacional e suas peculiaridades; Principais escolas de gastronomia e suas contribuições para o mundo gastronômico; Preparo de pratos da gastronomia internacional; Países que se destacam na gastronomia mundial.

Bibliografia básica

DOMINÉ, A. **Culinária, especialidades européias**. Colônia, Alemanha: Konemann, 2001.
LANCELOTI, S. **Cozinha clássica**. São Paulo: Arte Editora, 1991. LAROUSSE. Larousse da cozinha Italiana. São Paulo: Larousse, 2006.
WRIGHT, J; BOTTMANN, E. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997. BOTTINI, R. L.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Bibliografia complementar

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **Chef profissional**: Instituto Americano de Culinária. 4. ed. São Paulo: Senac, 2011.

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.

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

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

Visita técnica: restaurantes locais especializados em gastronomia internacional.

Cozinha Fria

Carga horária: 48 horas aula

Habilidades

Compreender a importância do conhecimento das bases da cozinha fria e a utilidade das técnicas básicas de *Garde Manger* para a execução dos diversos preparos; Preparar a *mise en place* da *garde manger*; Executar diversos tipos de produção relacionadas a *garde manger*; Elaborar bases, recheios e preparos; Elaborar e montar pratos.

Bases tecnológicas

Preparos de saladas, *terrines*, recheios, sanduíches; Conhecimento das técnicas básicas usadas por um chef *garde manger*.

Bibliografia básica

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. São Paulo, Senac, 2010.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger**: A arte e o ofício da cozinha fria. Senac, 2014.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Cozinha Profissional**. Rio de Janeiro: Senac, 2010.

Bibliografia complementar

EVANGE KOSOVI, Betty. **400 gramas: técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2009.

FARROW, Joanna. **Escola de chefs**: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. Barueri, SP: [Manole](#), 2009.

FREIXAS, Dolores. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: [SENAC Nacional](#), 2012.

TEICHMANN, IONE MENDES. **Cardápios: técnicas e criatividade**. EDUCS, 2000.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

ZAVAN, Laura. **Larousse da cozinha italiana**. São Paulo: [Larousse](#), 2006.

Visita técnica: restaurantes que trabalhem ou tenham praças específicas para cozinha fria.

Gestão de Bares e Restaurantes

Carga horária: 96 horas aula

Habilidades

Identificar estratégias ideais para o planejamento, produção e execução de técnicas culinárias; Compreender a gestão de alimentos e bebidas; Elevar padrões de qualidade; Definir padrões para a gestão da hospitalidade; Identificar oportunidades de carreira.

Bases tecnológicas

Administração de estabelecimentos de gastronomia: histórico, tipos de estabelecimento, planejamento das áreas físicas; recursos humanos; planejamento financeiro e marketing; Produtividade dos funcionários; Gestão da qualidade total.

Bibliografia básica

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. Caxias do Sul: EDUCS, 2011.
KNIGHT, Jhon. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. São Paulo: Rocca, 2005.
KOTLER, Philip. **Administração de Marketing: análise, planejamento e controle**. São Paulo: Atlas, 1998.

Bibliografia complementar

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro**. São Paulo: [SENAC-SP](#), 2012.
DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca**. São Paulo: Senac, 2006.
JULIATTO, Dante Luiz. **Como montar um restaurante**. Florianópolis: SEBRAE, 2009.
PASQUALI, Lorival. **Como montar uma pastelaria**. Florianópolis: SEBRAE, 2009.
VERGARA, Sylvia Constant. **Gestão de pessoas**. São Paulo: [Atlas](#), 2013.

Visita técnica: serão desenvolvidas por meio da elaboração de um projeto de restaurante.

Língua Inglesa: Leitura Instrumental

Carga horária: 48 horas aula

Habilidades

Ler e compreender textos acadêmicos autênticos em língua inglesa; compreender formulações em textos acadêmicos autênticos; resumir textos de gêneros



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

acadêmicos; selecionar informações em textos autênticos; distinguir variados gêneros de textos.
Bases tecnológicas Tipos e gêneros de textos acadêmicos; estratégias de leitura e compreensão do texto acadêmico escrito; prática de leitura crítica de textos acadêmicos.
Bibliografia básica HUTCHINSON, T. & WATERS, A. <i>English for specific purposes</i> . Cambridge: Cambridge University Press, 1987. BARBOSA, Lucia C. et al. Introdução à leitura em Inglês . Rio de Janeiro: UGF, 2003. DIAS, Reinildes. Reading critically in English . Belo Horizonte: UFMG, 1996.
Bibliografia complementar FIGUEIREDO, C.A. O Ensino da Leitura em Inglês – uma proposta a partir do desenvolvimento de estratégias de leitura e da percepção da organização textual. Dissertação de Mestrado. PUC, SP, 1984. Longman Dictionary of Contemporary English . London: Longman, Pearson Education Limited. SWALES, J.M. Genre Analysis : English in academic and research setting. Cambridge: Cambridge University Press, 1999. AMORIM, J.O. & SZABÓ, A. LONGMAN Gramática Escolar da Língua Inglesa : com exercícios e resposta. São Paulo: Longman, 2004. OLINTO, Antonio. Minidicionário : inglês/português, português/inglês. São Paulo: Saraiva , 2010.
Outros textos poderão ser disponibilizados pelo/a professor/a ao longo da disciplina.

Massas e Molhos

Carga horária: 48 horas aula
Habilidades Selecionar ingredientes, modos de preparo, técnicas e boas práticas com relação a insumos utilizados em preparos de massas e molhos utilizados em unidades alimentares; Desenvolver habilidade no manuseio e confecção de massas frescas, massas líquidas e salgados; Desenvolver técnicas de preparo de molhos e recheios.
Bases tecnológicas Salgados assados e fritos; Massas de pizza; Massas líquidas; Massas frescas; Massas frescas recheadas; Confecção de recheios; Confecção de molhos.
Bibliografia básica COCCIA, CIRO; COCCIA, ENZO; PICCIRILLO, ENZO. Pizza Alba Pezone : Receitas dos melhores Pizzaiolos de Nápoles. São Paulo: Editora Senac, 2014. LADURÉE, MAISON. Salgados . São Paulo: Editora Senac, 2011.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

PARAGON. **O Grande Livro das massas**. Editora Paragon, 2012.

Bibliografia complementar

BOCCATO, ANDRÉ. **Massas Gourmet**. São Paulo: Editora Senac, 2015.

GALVÃO, SAUL. Braz: **Pizza Paulistana**. São Paulo: Editora DBA, 2003.

GRACI, LUIZ; RECENA. **Baco**: Em Busca da Pizza Perfeita. Brasília: Editora Senac, 2001.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. São Paulo, Senac. 2010.

ZAVAN, Laura. **Larousse da cozinha italiana**. São Paulo: [Larousse](#), 2006.

Visita técnica: a definir

Fundamentos da Sustentabilidade Aplicados à Gastronomia

Carga horária: 48 horas aula

Habilidades

Compreender as dimensões do desenvolvimento sustentável, sua transversalidade ao processo de produção de alimentos e desenvolver visão crítica sobre os modelos vigentes na sociedade bem como desenvolver competências e habilidades que permitam a ruptura e a mudança necessárias para o enfrentamento às questões contemporâneas que perpassam desde a crise hídrica às migrações voluntárias, contaminação de solo, desmatamento e fome no mundo.

Bases tecnológicas

Dimensões do desenvolvimento sustentável; Práticas sustentáveis de produção de alimentos; Bioética e biogenética de alimentos; Territórios e populações tradicionais; Desenvolvimento rural sustentável; Atores da gastronomia e movimentos alimentares; Certificação e geração de valor nos produtos da socioagrobiodiversidade; Cadeias curtas de consumo.

Bibliografia básica

CASALI, Lisa. **Cozinhando sem desperdício**: Receitas Sustentáveis para o Gourmet consciente. Editora Alaúde, 2013.

SACHS, Ignacy. **Caminhos para o Desenvolvimento Sustentável**. São Paulo: Garamound. 2009.

VEIGA, José Eli. **Desenvolvimento sustentável**: o desafio do século XXI. São Paulo: Garamound, 2005.

Bibliografia complementar

BALASCO, Warren. **O que iremos comer amanhã?**: uma história do futuro da alimentação. São Paulo: Senac, 2009.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Legislação ambiental básica**. Brasília: [Ministério do Meio Ambiente](#), 2008.

PIMENTA, Handson Cláudio Dias. **Sustentabilidade empresarial**: práticas em cadeias produtivas. Natal: [Editora IFRN](#), 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro**: uma história natural de quatro refeições. São Paulo: Intrínseca, 2007.

SEN, Amartya. **Desenvolvimento como Liberdade**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

Visita técnica: as visitas técnicas serão desenvolvidas por meio de trabalhos integradores.

APÊNDICE B: Questionário aplicado

PERGUNTAS

RESPOSTAS

153

Tecnólogo em Gastronomia

A Comissão de Elaboração do Plano de Curso Tecnólogo em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo instituída pela Portaria 2.354, Publicada no BS/IFB, de 31.08.2016 preparou esse questionário com o objetivo de compreender o que o aluno do curso superior Tecnólogo em Gastronomia IFB pretende.

O Público-alvo a que se destina esse questionário são alunos, ex-alunos, profissionais da área e público interessado na profissionalização na área da gastronomia.

Idade *

Local onde mora? *

Gênero *

Escolaridade *

Você é aluno do IFB? *

Você trabalha na área da gastronomia? *

Você tem interesse em fazer o curso superior Tecnólogo em Gastronomia? *



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Seção 2 de 2



Expectativa

O que você espera do curso superior Tecnólogo em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo?

Assinale as disciplinas que gostaria de cursar *

Com o curso você pretende tornar-se ou aprimorar-se como:

Com qual objetivo você faria o curso?

Qual o tempo você está disposto a reservar para alcançar o objetivo definido na questão anterior?

Qual o turno de sua preferência?



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**ANEXO I: Acervo de títulos relativos à gastronomia da biblioteca do *campus*
Riacho Fundo**