

INSTITUTO FEDERAL

Brasília

Campus Riacho Fundo

Plano de Curso

CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA, NA FORMA SUBSEQUENTE AO ENSINO MÉDIO

Riacho Fundo – DF

2021

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

IFB

Luciana Miyoko Massukado

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

Yvonete Bazbuz da Silva Santos

Pró-Reitora de Ensino

Virginia Barbosa Lobo da Silva

Diretora de Desenvolvimento de Ensino

Guilherme de Freitas Kubiszeski

Coordenador Geral de Ensino

Julimar de Melo Mesquita

Coordenador de Acesso e Ingresso Estudantil

Campus Riacho Fundo

Gervásio Barbosa Soares Neto

Diretor do *Campus* Riacho Fundo

Edson de Souza Cunha

Diretor de Ensino, Pesquisa e Extensão

Wilson Barbosa de Brito Junior

Diretor de Administração e Planejamento

Thafarel Teixeira Rodrigues da Costa

Coordenador Geral de Ensino

Lauanda Beatriz Matos da Costa

Coordenadora Pedagógica

José Messias Eiterer Souza

Coordenador do Curso Técnico em Gastronomia
na Forma Subsequente ao Ensino Médio

Equipe Técnica

Adriano Pereira Tavares
Ana Paula Caetano Jacques
Ana Tereza Portelada Bandeira
Breno Araújo Oliveira
Daniela Carvalho Bezerra Leite
Flávio de Castro Salles
Francisca das Chagas de Santana Dantas
Gabriel Ferreira da Rocha
Giuliane da Silva Pimentel
Juliana de Andrade Rocha Gonçalves
Liz Vasconcelos Cruz Silva
Lucélia Cristina Alves
Maíra da Silva Cardoso
Maria da Glória Ferreira de Souza
Mariana Veras Oliveira de Carvalho
Marilene Teodoro Silva
Mirtza Fúlvia Maggioli
Ramon Figueira Garbin
Victória Araújo Ganzaroli Amador Reis

Dados de Identificação

CNPJ:	10.791.831/0009-30
Razão Social:	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA
Nome Fantasia:	Instituto Federal de Brasília
<i>Campus</i>	Riacho Fundo
Esfera Administrativa:	Federal
Endereço (Rua, nº):	Fazenda Sucupira, Av. Cedro, A.E. 15 QS 16
Cidade/UF/CEP:	Riacho Fundo I – DF – CEP 71.825-600
Telefone:	(061) 2103-2343
Site Institucional:	www.ifb.edu.br/riachofundo
E-mail de contato da unidade:	dg.crfi@ifb.edu.br
Coordenação do Curso:	Prof. Dr. José Messias Eiterer Souza (messias.eiterer@ifb.edu.br)

Nome e forma:	Curso Técnico em Gastronomia na Forma Subsequente ao Ensino Médio
Eixo Tecnológico:	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Habilitação:	Técnico em Gastronomia
Carga Horária Total:	800 horas
Tempo de Integralização:	Mínimo: 1 ano – Máximo: 2 anos
Qualificações:	Módulo I: Auxiliar de Cozinha (400 h)
	Módulo II: Cozinheiro(a) (400 h)
Quantidade de vagas:	25 (por turma)
Turno:	Matutino, vespertino ou noturno
Forma de Ingresso:	Sorteio
Modalidade:	Subsequente – Presencial
Regime de matrícula:	Semestral
Ato autorizativo:	Resolução IFB Nº 31/2012 – Alterado pela Resolução IFB Nº 06/2017

Sumário

APRESENTAÇÃO.....	7
HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO.....	8
JUSTIFICATIVAS.....	9
OBJETIVOS.....	11
Objetivos Gerais.....	11
Objetivos Específicos.....	11
REQUISITOS DE ACESSO.....	12
PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	12
Competências Específicas.....	13
Campo de atuação.....	14
ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	14
Estrutura Modular ou Semestral.....	15
Estágio supervisionado.....	16
Itinerário Formativo.....	16
Fluxograma do Curso.....	17
Componentes Curriculares.....	17
ORGANIZAÇÃO DO CURSO.....	29
ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS.....	31
CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	31
CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO E COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE ADQUIRIDAS.....	33
AVALIAÇÃO PERIÓDICA DO CURSO.....	35
INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	36
Ambientes de Aprendizagem.....	36
Especificações dos Laboratórios.....	36
CORPO TÉCNICO E DOCENTE.....	38
CERTIFICADOS E DIPLOMAS.....	41
REFERÊNCIAS.....	41

1. APRESENTAÇÃO

A função social do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília – IFB é garantir a formação integral do profissional-cidadão crítico-reflexivo, com base num método educacional científico-tecnológico-humanístico, onde a atuação ética e isenta dos profissionais formados por esta Instituição resulte em benefícios sociais, políticos e culturais e na construção de uma sociedade mais igualitária.

O IFB atua na educação profissional de técnicos de nível médio e formação inicial e continuada de trabalhadores até a oferta de profissionalização tecnológica de graduação, bacharelado, pós-graduação e na formação de professores, todas essas modalidades fundamentadas na construção do conhecimento.

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, 2019).

Como parte do plano de expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação, a Lei 11.892, de 29/12/2008 criou também o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília – IFB, o qual estabeleceu, em 2011, o *Campus Riacho Fundo* e, no primeiro semestre de 2012, passou a oferecer ali o Curso Técnico em Gastronomia na Forma Subsequente ao Ensino Médio.

Foram realizadas pré-audiências e audiências públicas junto à comunidade local, no primeiro semestre de 2011, a fim de obter informações que apontassem o potencial socioeconômico e a carência de mão de obra regional.

O Curso Técnico em Gastronomia na Forma Subsequente ao Ensino Médio tem como objetivo atender ao mundo do trabalho e oportunizar ao cidadão qualificação profissional técnica para atuação na organização da cozinha, na seleção e no preparo da matéria-prima, na elaboração e organização dos pratos do cardápio, a execução de cortes e métodos de cozimento, utilizando as práticas de manipulação de alimentos, a operacionalização e

manutenção dos equipamentos e maquinário de cozinha, a armazenagem de diferentes tipos de gêneros alimentícios, além do controle de estoque, consumo e custos. A infraestrutura recomendada deve ser composta por biblioteca com acervo específico e atualizado (já implantada no *Campus*), laboratório de informática com programas específicos (já implantado no *Campus*) e laboratório de produção de alimentos (já implantado no *Campus*). O Curso Técnico 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. Nesse sentido, o egresso poderá acrescer à sua formação 160 horas de estágio supervisionado, em conformidade com as regras do Instituto.

2. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

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

Hoje o IFB conta com 10 *campi*, distribuídos da seguinte forma: *Campus* Brasília, *Campus* Ceilândia, *Campus* Estrutural, *Campus* Gama, *Campus* Planaltina, *Campus* Recanto das Emas, *Campus* Riacho Fundo, *Campus* Samambaia, *Campus* São Sebastião e *Campus* Taguatinga.

Ouvir a comunidade foi o primeiro passo para que fossem tomadas decisões responsáveis para o sucesso do investimento público, da educação e consequentemente do desenvolvimento sociedade em geral, levando em considerações estes aspectos, quando o IFB iniciou sua expansão em 2011.

Nessa perspectiva de conhecer os anseios da comunidade local, foi realizado contato com a comunidade da Região Administrativa (RA) do Riacho Fundo I, inicialmente com a participação dos representantes da sociedade civil (administração regional, associações de classe e organizações sociais). Posteriormente, pré-audiências (05/05/2011) e audiências públicas (12/05/2011) foram realizadas, nas quais as atividades e 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 e do entorno (Riacho Fundo II, Recanto das Emas e Núcleo Bandeirante).

Foram apresentadas à comunidade o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia ao longo da pré-audiência e a

audiência pública, orientando os participantes sobre as atividades desenvolvidas em cada componente por eixo tecnológico. Dessa forma, a comunidade pontuou e sinalizou ao IFB os cursos que atenderiam seus anseios, no âmbito do ensino profissionalizante. Os cursos indicados pelos populares e que ainda não constavam entre os já oferecidos pelo IFB foram: Curso Técnico em Contabilidade, Curso Técnico em Recursos Humanos, Curso Técnico em Gastronomia e Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

A proposta resultante dos anseios da comunidade foi enviada ao Conselho de dirigentes (20/05/2011 e 25/05/2011) e ao Conselho Superior (31/05/2011) para que fosse analisada, considerando aspectos de viabilidade e interesse público. Durante a apreciação, a proposta de cursos técnicos e de curso tecnológico acima mencionados foi aprovada.

Nesse contexto, o *campus* Riacho Fundo oferece à comunidade, atualmente, os cursos: Técnico em Cozinha (subsequente e integrado ao ensino médio), Técnico em Hospedagem (integrado ao ensino médio), Técnico em panificação (subsequente), Técnico em Restaurante e Bar (PROEJA), além de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), tais como: Agente de recepção e reserva em meios de hospedagem, Informática e Libras. Bem como os cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia e em Hotelaria.

3. JUSTIFICATIVAS

As razões que justificam a oferta do Curso Técnico em Gastronomia na Forma Subsequente ao Ensino Médio no *Campus* Riacho Fundo I estão ancoradas na realidade socioeconômica da região, que vem apresentando um significativo crescimento nos últimos anos, e na importância dada pelas regiões administrativas (RA's) aos setores de comércio e serviços, onde o *Campus* Riacho Fundo se insere.

No Brasil, segundo os dados do IBGE (2005), o setor terciário nacional, que compreende as atividades do comércio e serviços e turismo tem apresentado as maiores taxas de crescimento. Sua presença na economia nacional reflete essa realidade: entre 1970 e 2005, a taxa de participação do setor na População Economicamente Ativa (PEA/IBGE) subiu de 38% para 58%. Em 2005, o setor respondia por 57% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro.

O estudo “A Competitividade nos Setores de Comércio, de Serviços e do Turismo no Brasil: Perspectivas até 2015” (CNC, 2008), realizado pela Confederação Nacional do Comércio (CNC) e o SEBRAE, revela que, nos países desenvolvidos, o setor terciário

representa, em média, 70% do PIB. As atividades produtivas tendem a migrar dos setores primário e secundário (agropecuária e indústria) para o comércio e prestação de serviços, à medida que a vida e economia tornam-se mais urbanas. Esse movimento vem ocorrendo no Brasil desde a década de 70. Nos últimos anos, o setor terciário tem registrado crescimento real a taxas superiores ou próximas às da indústria.

No Distrito Federal, os setores de comércio e serviços vêm se destacando como ocupação predominante da população, apresentando percentuais acima de 72 % em relação aos setores de atividade (Tabela 1) e essa tendência já era percebida no início do século nas regiões contempladas pelo *Campus Riacho Fundo I* (Tabela 2).

Tabela 1 - População Ocupada segundo os Setores de Atividades do Distrito Federal – 2017 – 2018

SETORES DE ATIVIDADES	OCUPADOS (em mil)		Percentual de variação (%)
	2017	2018	
Indústria de Transformação	47	44	– 6,4
Construção Civil	62	66	6,5
Comércio	234	234	0,0
Serviços	953	981	2,9
Total	1.296	1.350	100,0

Fonte: Adaptado da PED/DF

Nas regiões administrativas contempladas pelo *Campus Riacho Fundo I*, de acordo com os dados da PDAD – Pesquisa Distrital por Amostras de Domicílios (2004), 47,51% da população residente no Riacho Fundo I (RA XVII) exerce atividades relacionadas ao comércio e serviços.

Tabela 2 - População Urbana Residente, por atividade principal remunerada, segundo os setores

Setor de Atividade	Riacho Fundo I RA XVII		Riacho Fundo II		Núcleo Bandeirante		Recanto das Emas		Candango-lândia	
	Pop.	%	Pop.	%	Pop.	%	Pop.	%	Pop.	%
COMÉRCIO	2.167	21,28	2.167	21,28	2.466	24,8	8.289	25,3	1.543	26,2
SERVIÇOS DOMÉSTICOS	652	6,4	652	6,4	584	5,9	3.165	9,7	332	5,6
SERVIÇOS EM GERAL	2.020	19,83	2.020	19,83	2.033	20,4	2.442	7,4	807	13,7
TOTAL	4.839	47,51	4.839	47,51	5.083	51,1	13.896	42,4	2.682	19,3

Fonte: Adaptado de SEPLAN/CODEPLAN – PDAD 2004

Nesse cenário, amplia-se a necessidade da formação profissional, voltada à qualificação de mão de obra que atenda às demandas das transformações ocorridas no mundo do trabalho. As pesquisas realizadas pelo PDAD corroboram a necessidade de maiores investimentos na capacitação e no desenvolvimento dos recursos humanos visando a integrar a demanda dos setores comércio e serviços das regiões administrativas contempladas pelo *Campus Riacho Fundo I* à oferta de cursos técnicos profissionais.

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivos Gerais

O curso Técnico em Gastronomia na Forma Subsequente ao Ensino Médio, como apresentado nesta proposta, tem como objetivo principal, capacitar os profissionais que já estão no mundo do trabalho e os que nele pretendem se inserir, oferecendo conhecimento prático e teórico nas atividades de cozinha, especialmente comercial, e viabilizando condições para que o estudante desenvolva as competências e habilidades profissionais.

4.2. Objetivos Específicos

- Capacitar o estudante para desenvolver atividades de rotina do setor de cozinha em restaurantes;
- Fornecer ferramentas para a produção de alimentos na gastronomia e comércio de restaurantes;
- Oferecer conhecimentos sólidos para a operacionalização das atividades do setor de cozinha;
- Prover técnicas relacionadas à produção de cardápios;
- Fornecer conhecimento da área de gestão voltada para o eixo de turismo, hospitalidade e lazer.

5. REQUISITOS DE ACESSO

O Curso Técnico em Gastronomia na Forma Subsequente ao Ensino Médio será ofertado aos estudantes que possuem certificado de conclusão do ensino médio ou equivalente de acordo com a lei. O estudante só poderá ingressar no curso se, no ato da matrícula, apresentar o certificado de conclusão conforme exigido.

O processo seletivo será divulgado através de edital publicado na Imprensa Oficial, no sítio da Instituição e em pelo menos um jornal local de grande circulação, com indicação dos requisitos, condições e sistemática do processo, além do número de vagas oferecidas.

Tanto a Constituição Federal quanto a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996 – LDB) enfatizam como princípio básico a orientar o ensino "a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola". Neste sentido, por intermédio dos seus órgãos colegiados, o Instituto Federal de Brasília – IFB – define, através do sistema de cotas, estratégias específicas de seleção dos seus estudantes, de sorte a contemplar as situações diferenciadas, até mesmo como uma forma de equalizar as oportunidades de ingresso àqueles que, sem a definição de cotas específicas, jamais teriam garantidos os seus direitos de ingresso nos cursos ofertados.

6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

As políticas, os programas e as práticas pedagógicas do Instituto Federal de Brasília – *Campus Riacho Fundo* – deverão propiciar condições para que os egressos da Educação Profissional subsequente ao Nível Médio 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 técnico em gastronomia é o profissional responsável pela seleção dos ingredientes, pela preparação dos pratos e pela combinação de sabores, aplicando técnicas de produção de alimentos nos diversos setores e serviços de cozinha, considerando os aspectos higiênico-sanitários e a responsabilidade profissional. Opera e mantém equipamentos e maquinário de cozinha. Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoque, consumo e custos. É de responsabilidade do Cozinheiro manter a ordem e a higiene na cozinha, além de coordenar os auxiliares do setor nas atividades e preparações

a serem desenvolvidas. Esse profissional trabalha em conjunto com o chefe de cozinha, seguindo o planejamento de cardápio estabelecido por ele e auxiliando-o em suas funções.

6.1. Competências Específicas

O Catálogo Nacional de Cursos Técnicos determina que:

O Técnico em Gastronomia será habilitado para:

- Coordenar a organização e a preparação do ambiente de trabalho da cozinha.
- Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque.
- Supervisionar o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte e cocção em alimentos.
- Preparar e finalizar produções gastronômicas.
- Produzir e executar fichas técnicas operacionais para produções gastronômicas.
- Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios.
- Intermediar as relações entre as equipes de cozinha, salão e bar, além de auxiliar na coordenação da equipe de cozinha.

Para atuação como Técnico em Gastronomia, são fundamentais:

- Conhecimentos multidisciplinares sobre aspectos socioculturais e econômicos relacionados à gastronomia, bem como conhecimentos técnicos sobre utensílios, equipamentos e técnicas de preparação de alimentos.
- Conhecimentos sobre práticas sustentáveis e manejo de resíduos e sobre o cumprimento das legislações relacionadas à produção e à segurança dos alimentos.
- Trabalho colaborativo, comunicação clara, comprometimento com a sustentabilidade, atitude empreendedora, proatividade, criatividade e flexibilidade para a solução de problemas e situações imprevistas. (MEC. 2020).

Diante disso, as Competências Profissionais Gerais, trabalhadas no curso Técnico em Gastronomia na Forma Subsequente ao Ensino Médio, incluem:

- Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de cozinha.
- Produzir refeições nutricionalmente saudáveis.
- Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor.
- Aplicar os princípios das relações interpessoais na área de alimentos e bebidas.
- Elaborar e decorar diferentes tipos de pratos quentes e frios, considerando os aspectos culturais ligados a temática do ambiente e da produção.
- Planejar o controle de estoque e compras, utilizando as ferramentas para otimização do trabalho na cozinha.

- Compreender, avaliar e propor melhorias nos serviços de produção de alimentos.
- Executar os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos de acordo com a rotina estabelecida pela área de gastronomia.
- Utilizar os princípios da química dos alimentos para selecionar materiais e matérias-primas para a combinação de alimentos.
- Preparar os principais pratos típicos e regionais da cozinha brasileira.
- Executar os processos de produção das cozinhas clássicas internacionais.
- Adequar a produção de alimentos na cozinha considerando as pessoas com restrições alimentares.
- Elaborar diferentes tipos de cardápios.
- Elaborar preços de custo e vendas.
- Identificar os tipos de serviços de alimentos e bebidas mais adequados às preparações de pratos do restaurante.

6.2. Campo de atuação

O técnico em Gastronomia, no exercício pleno de suas atribuições, poderá atuar em instituições públicas e privadas, nos seguintes tipos de estabelecimentos: restaurantes, bares, meios de hospedagem, refeitórios, *catering*, bufê, cruzeiros marítimos e embarcações, podendo exercer, entre outros, os seguintes cargos ou funções:

- Auxiliar de cozinha (módulo I).
- Cozinheiro(a) (módulo II).

7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Gastronomia na Forma Subsequente ao Ensino Médio será oferecido na forma de componentes curriculares, reestruturados em dois módulos, cada qual correspondente a um semestre. A duração total do curso é de dois módulos, correspondentes a um período de um ano.

A Matriz Curricular constitui-se de 13 (treze) componentes curriculares (Tabela 3) e cuja carga horária total é de 800 horas ou 960 horas/aulas, considerando que a hora/aula tem a duração de 50 (cinquenta) minutos. Além disso, há possibilidade de se fazer estágio supervisionado, que poderá ser realizado no período de integralização do curso.

Conforme previsto no Art. 7º, da Resolução Nº 16 – 2016/CS-IFB, as atividades de extensão, de monitoria e de iniciação científica, desenvolvidas pelo estudante, poderão ser equiparadas ao estágio, no total de horas ou em parte delas, sempre na razão de 1 para 1. As horas de atividades afins substituirão as horas de estágio, sempre que as atividades comprovadas sejam claramente de trabalho efetivo em ambientes de cozinha ou que sejam assim reconhecidas por docente da área técnica atuante no curso.

7.1. Estrutura Modular ou Semestral

O Curso Técnico em Gastronomia na Forma Subsequente ao Ensino Médio se organiza em dois módulos de disciplinas.

A estruturação modular tem por características:

- Atendimento às demandas dos cidadãos, do Mundo do trabalho e da sociedade;
- Conciliação das demandas identificadas com a vocação, a capacidade institucional e os objetivos do Instituto Federal de Brasília e do *Campus Riacho Fundo*;
- Articulação modular das competências;
- Flexibilidade curricular que permita a qualificação profissional ao término de cada módulo;
- Certificações intermediárias proporcionadas a um conjunto de competências técnicas, identificadas no mundo do trabalho, permeadas por competências que complementam a formação profissional, tais como: relação interpessoal, ética profissional, empreendedorismo, gestão;
- Carga horária semestral, programada de forma a aperfeiçoar o período total para a execução do curso, respeitando a carga horária mínima de cada área, de acordo com a legislação vigente.
- A estruturação em modular com certificações intermediárias permite o ingresso do estudante em quaisquer dos módulos, recebendo a certificação de Técnico em Gastronomia quando concluir ou apresentar as certificações de cada um dos módulos.

7.2. Estágio supervisionado

O estágio supervisionado constitui-se em uma estratégia de ensino-aprendizagem cujo objetivo é proporcionar a prática dos temas abordados nos módulos, caracterizando-se por ser um instrumento de integração entre o ensino e o mundo do trabalho. O estágio poderá ser realizado em instituições idôneas e cujas práticas estejam de acordo com os princípios pedagógicos embutidos no escopo do curso técnico em gastronomia na forma subsequente ao ensino médio do IFB, *Campus Riacho Fundo*.

Cabe ressaltar a importância do estágio supervisionado como forma de complementar a formação acadêmica do estudante de maneira a prepará-lo para o mundo do trabalho. Assim as possíveis 160 (cento e sessenta) horas destinadas ao estágio visam complementar a formação acadêmica do estudante. Nos casos em que estudantes optem por sua execução, haverá necessidade de elaboração de um relatório de estágio, que deverá passar por aprovação da Coordenação de Estágio.

O estudante estará apto a integralizar o currículo do curso sempre que tenha atendido aos requisitos mínimos de 75% de frequência às aulas e aprovação nos módulos, com nota igual ou superior a seis – 6,0. As horas de estágio, quando cumpridas, serão acrescidas ao certificado do egresso.

7.3. Itinerário Formativo

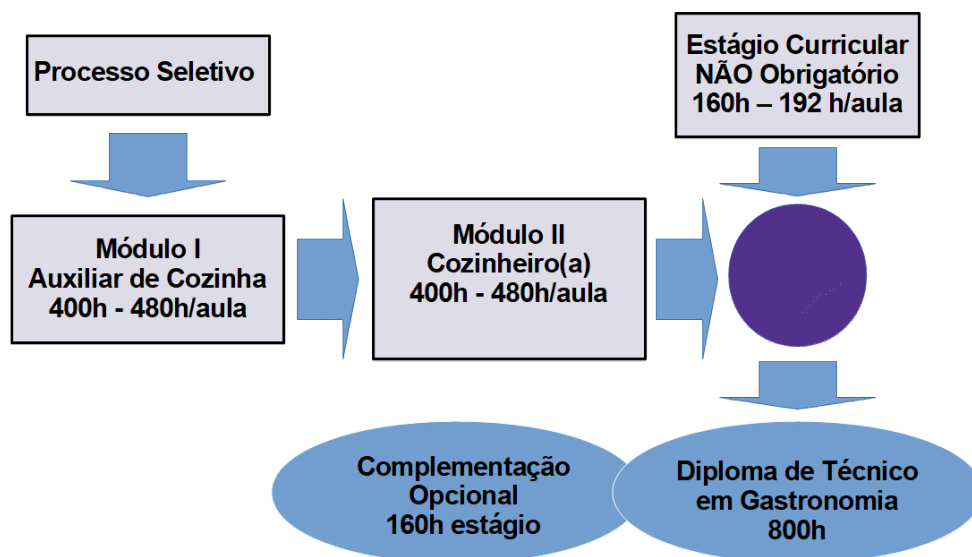
O Curso Técnico em Gastronomia na Forma Subsequente ao Ensino Médio será desenvolvido em dois módulos de aprendizagem, sendo o módulo de Auxiliar de Cozinha pré-requisito para ingresso no módulo de Cozinheiro(a), devido às especificidades do curso e dos módulos, articulados e estruturados de acordo com os Referenciais Curriculares do MEC/SETEC, pertencentes ao eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

Cada módulo 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 módulos, ao longo do curso, segue uma sequência lógica de construção de conhecimentos dentro de cada um deles que visam a garantir ao estudante uma formação de excelência, tendo por princípio a terminalidade, bem como a construção de competências com vistas à progressão vertical no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, no Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, ambos atualmente ofertados pelo IFB no *campus Riacho Fundo*, ou em outro curso de área afim.

7.4. Fluxograma do Curso

O curso possui uma carga horária total de 800 horas, ou 960 horas/aulas de 50 minutos, e está distribuído em dois semestres letivos. A figura I ilustra o itinerário formativo.

Figura I. Fluxograma do curso Técnico em Gastronomia na Forma Subsequente ao Ensino Médio



7.5. Componentes Curriculares

O curso é composto pelas seguintes componentes curriculares:

MÓDULO I
Eixo Tecnológico: Turismo, hospitalidade e lazer
Título da Qualificação: Auxiliar de Cozinha
Perfil do egresso: ao fim do módulo, o egresso será capaz de comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de cozinha; aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor; elaborar e decorar diferentes tipos de pratos quentes e frios, considerando os aspectos culturais ligados à temática do ambiente e da produção; executar os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos de acordo com a rotina estabelecida pela área de gastronomia; utilizar os princípios da química dos alimentos para selecionar materiais e matérias-primas para a combinação de alimentos; preparar os principais pratos típicos e regionais da cozinha brasileira.
Componente curricular: HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA 1
Carga horária: 120 horas – 144 horas/aulas

Habilidades: Desenvolver habilidades técnicas básicas para elaboração de pratos da cozinha quente, conhecer as bases da cozinha: os fundos, caldos, aromaticos e espessantes e molhos (mãe e base), ervas e especiarias, noções básicas da cozinha Nacional.

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:

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

KOVESI, BETTY ET AL. **400g**: técnicas de cozinha. São Paulo, Nacional, 2012.

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

Bibliografia complementar:

FARROW, Joanna. **Escola de chefs**. Barueri/São Paulo: Manole, 2009.

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.

THIS, Herve e GAGNAIRE, Pierre . **Cozinha**: Uma Questão De Amor, Arte E Técnica. Sao Paulo : Senac , 2010.

TEICHMANN, IONE MENDES. **Tecnologia culinária**. CAXIAS DO SUL/RS: EDUCS , 2000.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu**: todas das técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2012.

Componente curricular: Ambientação Profissional

Carga horária: 80 horas – 96 horas-aulas

Habilidades: Identificar e distinguir os termos saúde e segurança no trabalho; Listar, explicar e demonstrar as leis e práticas da saúde e segurança no trabalho; Desenvolver comportamento ético, com comprometimento profissional, por meio da vivência e da familiarização com o mundo do trabalho em cozinhas. Conhecer e compreender o mundo do trabalho em cozinhas; Identificar e classificar os diferentes tipos de cozinhas; Conhecer layouts de cozinhas; Conhecer, selecionar e operar adequadamente mobiliários, equipamentos, utensílios e instalações de cozinhas; Operar máquinas de acordo com a NR; Identificar e associar ao organograma de cozinhas os cargos, funções e uniformes; Organizar, manter, limpar e higienizar instalações, equipamentos e utensílios.

Bases tecnológicas: Conceituação dos Termos Saúde e Segurança no Trabalho; Leis e Práticas da Saúde e Segurança no Trabalho; Acidentes no trabalho e

doenças profissionais: causas, consequências e análise da legislação; proteção individual; sinalização de segurança; e proteção contra incêndios; Classificação e Tipologia; Layout de Cozinhas; Ergonomia de trabalho; Mobiliário, Equipamentos e Instalações; Organograma, Cargos, Funções e Uniformes; Preparação do local de trabalho; Organização do local de trabalho.
Bibliografia básica: CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2003. KNIGHT, John Barton. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. LOPES, José Demerval S. Segurança alimentar em restaurantes e lanchonetes: treinamento de manipuladores de alimentos. Viçosa, MG: Centro de Produções Técnicas, 2004. Segurança e medicina do trabalho. 70. ed. São Paulo: Atlas, 2012. Weerdmeester B. e Dul, J. Ergonomia Prática. São Paulo: Edgard Blücher Ltda., 1995. 147p. SILVA Jr.; ENEO, A. Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos. 4 ed. São Paulo: Varela. 2001. RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. São Paulo: Atheneu. 3ed., 2005.
Bibliografia complementar: WISNER, Alain. Por dentro do Trabalho - Ergonomia, Método e Técnica. São Paulo: FTD S.A., 1987. SIGNORINI, Mario. Qualidade de Vida no Trabalho. Rio de Janeiro: Taba Cultural: 1999. AUGUSTO, Armando Martins Campos. Segurança do Trabalho com Máquinas e Equipamentos e Educação em Saúde - SENAC: 1998. ROCHA, Chrysóstomo de Oliveira. Manual prático de LER - lesões por esforços repetitivos: Belo Horizonte: Health:, 1998.

Componente curricular: Higiene e Segurança Alimentar
Carga horária: 40 horas – 48 horas/aulas
Habilidades: Selecionar ingredientes e modos de preparo nutricionalmente saudáveis na elaboração de produtos; aplicar os princípios de higiene: pessoal, do ambiente de trabalho, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos; conservar matérias-primas e produtos alimentícios.
Bases tecnológicas: Microbiologia básica dos alimentos; Doenças veiculadas por alimentos; Higiene pessoal e uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs); Boas Práticas de Manipulação e Fabricação; Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Legislação sanitária vigente;

Fluxograma, arranjo físico e manutenção; Requisitos mínimos para edificações de serviços de alimentação; Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

Bibliografia básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em WW.anvisa.gov.br.

Codex Alimentarius – **Higiene dos Alimentos:** Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

PEREIRA, L.; PINHEIRO, A.N.; SILVA, G.C. **Boas Práticas na Manipulação de Alimentos.** São Paulo: Senac, 2012.

Bibliografia complementar:

ANVISA. **Resolução RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Publicada no D.O.U. – Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003.

ASSIS, L. **Alimentos Seguros.** Rio de Janeiro: Senac, 2011.

BERTIN, B.; MENDES F. **Segurança de Alimentos no Comércio.** Rio de Janeiro: Editora: Senac Nacional, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a População Brasileira:** promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.

Componente curricular: Informática aplicada

Carga horária: 40 horas – 48 horas/aulas

Habilidades: Utilizar a informática como ferramenta auxiliadora nos diversos processos dos serviços de alimentação bem como criar tabelas, realizar apresentações e confecção de documentos e fichas técnicas de preparo.

Bases tecnológicas: A importância da informática no contexto contemporâneo; Histórico e evolução dos Computadores, Tecnologias e aplicações de computadores, definição de computadores; capacidade de processamento e armazenamento; Componentes de um sistema de computação: Hardware, Software, Peopleware; Sistemas operacionais modernos e suas ferramentas; Aplicação de ferramentas eletrônicas para busca de informação na Internet, navegação na web e envio de e-mails com arquivos em anexo; Manejo e utilização de editores de textos, planilhas eletrônicas e apresentações.

Bibliografia básica:

MAZANO, José Augusto N. G. **Guia Prático de Informática:** Terminologia, Microsoft Windows 7, Word 2010, Excel 2010, Power Point 2010, Access 2010. São Paulo: Editora Érica, 2011.

MORAZ, Eduardo. **Entendendo o Powerpoint 2010.** São Paulo, SP: Digerati Books, 2010.

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática Conceitos Básicos** 8a Edição. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2011.

Bibliografia complementar:

DIVERIO, Tiarajú Asmuz; MENEZES, Paulo Blauth **Teoria da Computação** Máquinas Universais e Computabilidade Volume 5 3a Edição. São Paulo: Editora Bookman, 2011.

FOROUZAN, Behrouz; MOSHARRAF, Firouz., **Fundamentos da Ciência da Computação** Tradução da 2ª Edição Internacional. São Paulo: Editora Cengage Learning, 2011.

FRYE, C. Microsoft Excel 2010 – **Série Passo a passo.** Porto Alegre: Bookman. 2011.

SPYER, Juliano. **Conectado** O que a Internet Fez com Você e o que Você Pode Fazer com Ela: Ed. Jorge Zahar, 2010.

TORRES, Gabriel. **Montagem de Micros para Autodidatas, Estudantes e Técnicos.** Novaterra, 2012.

Componente curricular: Cultura e História da Alimentação

Carga horária: 40 horas – 48 horas/aulas

Habilidades:

Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços; Comercializar cardápios e executar serviços com base nos contextos históricos.

Bases tecnológicas:

Aplicar os conhecimentos da história da gastronomia na elaboração de pratos da cozinha, considerando a temática do ambiente e da produção e da formação do gosto e das necessidades alimentares do homem; Contextos históricos relacionados à gastronomia na Pré-história, Idade Antiga, Média, Moderna e Contemporânea; Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de cozinha; Origem das regras de etiqueta à mesa; Origem dos restaurantes; Alimentação no Brasil: origem e influências; Compreender a importância dos patrimônios imateriais do Brasil relacionados à alimentação.

Bibliografia básica:

FLANDRIN, J. L. & MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MONTANARI, Massimo (org.). **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Liberdade/Senac, 2009.

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

CÂMARA CASCUDO, Luís da (org.). **História da Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: LTC 1977.

FRANCO, A. **De caçador a Gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac S.P, 2001.

ELIAS, N. **O Processo Civilizador**: uma história dos costumes. Vol. 1. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

Bibliografia complementar:

HUE, Sheila. **As delícias do descobrimento**: a gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

STANDAGE, Tom. **Uma História Comestível da Humanidade**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2010.

Lista dos patrimônios imateriais tombados pelo Iphan. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/228> Acesso: 9/12/15>.

ARMESTO, F. F. **Comida: uma História**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

Componente curricular: Matemática Instrumental

Carga horária: 40 horas – 48 horas/aulas

Habilidades: Reconhecer unidades de medidas de grandezas; Compreender processos de medição de grandezas; Aplicar razões e proporções na preparação de diferentes quantidades de alimentos; Calcular porcentagens em descontos e acréscimos; Compreender e aplicar quantidades e percentuais dados em informações de fichas nutricionais.

Bases tecnológicas: Sistema métrico decimal; Grandezas (medidas de massa, volume e temperatura); Razão, proporção, porcentagem e regra de três.

Bibliografia básica:

IMENES, L. M. P.; LELLIS, M. C. T. **Matemática** - Imenes&Lellis. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2012.

LOPES, A. J. **Projeto Velear - Matemática**. São Paulo: Scipione, 2012.

ONAGA, D. S.; MORI, I. **Matemática - ideias e desafios**. 17. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.

ROCHA FILHO, R. C. **Grandezas e unidades de medida: O sistema internacional de unidades**. São Paulo: Ática, 1988.

Bibliografia complementar:

BIANCHINI, E. **Matemática**. 7. ed. São Paulo: Moderna, 2011.

CENTURION, M. R.; JAKUBOVIC, J. **Matemática: teoria e contexto**. São Paulo: Saraiva, 2012.

MAZZIEIRO, A. dos S.; MACHADO, P. A. F. **Descobrimos e Aplicando a Matemática**. Belo Horizonte: Dimensão, 2012.

NAME, M. A.; ZAMPIROLO, M. J. C. de V. **Praticando Matemática** - edição renovada. 3. ed. São Paulo: Editora do Brasil, 2012.

SMOOTHEY, M. **Atividades e jogos com razão e proporção**. São Paulo: Scipione, 1998.

Componente curricular: Português instrumental

Carga horária: 40 horas – 48 horas/aulas

Habilidades: Empregar adequadamente recursos de leitura, análise e interpretação de textos; Identificar tópico frasal e ideias secundárias em textos argumentativos e informativos; Identificar os tipos de texto (narração, descrição, argumentação e texto instrucional); Reconhecer o gênero ficha técnica e as características do tipo instrucional; Reconhecer o gênero resenha gastronômica e como ali se opera o tipo descritivo; Utilizar adequadamente adjetivos e verbos para a apresentação de um prato; Utilizar estratégias de planejamento e apresentação de uma comunicação oral formal; Reconhecer e buscar a significação das palavras no contexto; Reescrever textos.

Bases tecnológicas: Leitura, análise e escritura de textos de diversos gêneros; Gêneros e tipos de texto; Texto, discurso e ideologia; Argumentação e persuasão; Questões semântico-pragmáticas: pressuposição, implicatura, inferência, atos de linguagem; Uso da Língua Portuguesa em diferentes contextos e circunstâncias sociais; Construção dos sujeitos sociais na e pela linguagem; Variação linguística e norma padrão; Texto, discurso e gramaticalidade; Discussão de questões gramaticais suscitadas pela produção textual.

Bibliografia básica:

BOCHINI, Maria Otília; ASSUMPÇÃO, Maria Elena Ortiz. **Para escrever bem**. São Paulo: Manole, 2006.

TOMPAKOW Roland; WEIL, Pierre. **O corpo fala**. São Paulo, Ed. Vozes, 2006.

CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Texto e interação: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos**. 2. ed. São Paulo: Atual, 2005.

Bibliografia complementar:

CEREJA, William Roberto & MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Gramática reflexiva: texto, semântica e interação**. São Paulo: Atual, 1999.

CEGALLA, Domingos Pascoal. **Novíssima gramática da língua portuguesa**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

2009.

MAZARELLA, Wendy Patrick; DIMITRIUS, Jo-Ellan. **Decifrar pessoas**. Trad. AMORIM, Cláudia; UGISTI, Sonia. São Paulo: Ed. Campus, 2009.

FIORIN, José Luiz e SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto: leitura e redação**. São Paulo: Ática, 1990.

MÓDULO II

Eixo Tecnológico: Turismo, hospitalidade e lazer

Título da Qualificação: Cozinheiro(a)

Perfil do egresso: ao fim do curso, o egresso será capaz de produzir refeições nutricionalmente saudáveis; planejar o controle de estoque e compras, utilizando as ferramentas para otimização do trabalho na cozinha; compreender, avaliar e propor melhorias nos serviços de produção de alimentos; executar os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos de acordo com a rotina estabelecida pela área de gastronomia; executar os processos de produção das cozinhas clássicas internacionais; adequar a produção de alimentos na cozinha considerando as pessoas com restrições alimentares; elaborar diferentes tipos de cardápios; elaborar preços de custo e vendas; identificar os tipos de serviços de alimentos e bebidas mais adequados às preparações de pratos do restaurante.

Componente curricular: HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA 2

Carga horária: 160 horas – 192 horas-aulas

Habilidades: Desenvolver habilidades técnicas básicas para elaboração de pratos da cozinha avançada, conhecer os molhos derivados/compostos, contemporâneos assim como o entendimento de como trabalhar com carnes, aves e peixes/frutos do mar, Charcutaria e noções básicas da cozinha fria e cozinha internacional

Bases tecnológicas: Técnicas de cortes avançados. Molhos derivados e contemporâneos. Cortes de carne bovina, aves (desossas), peixe e frutos do mar. Elaborar pratos e guarnições avançadas.

Bibliografia básica:

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

KOVESI, BETTY ET AL. **400g: técnicas de cozinha**. São Paulo, Nacional, 2012.

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

Bibliografia complementar:

FARROW, Joanna. **Escola de chefs**. Barueri/São Paulo: Manole, 2009.

LUMB MARIANNE. **Facas de Cozinha**: a arte do corte e do manejo de facas na culinária. São Paulo. Ed. Marco Zero. 2011. Título original Kitchen Knife Skills.

THIS, Herve e GAGNAIRE, Pierre . **Cozinha**: Uma Questão De Amor, Arte E Técnica. São Paulo : Senac , 2010.

TEICHMANN, IONE MENDES. **Tecnologia culinária**. CAXIAS DO SUL/RS: EDUCS , 2000.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu**: todas das técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2012.

Componente curricular: Técnicas de bar e restaurante

Carga horária: 80 horas – 96 horas/aulas

Habilidades:

Compreender as dimensões dos processos de composição e organização do departamento de bebidas, suas funções, ciclos e processos, bem como elaborar carta de bebidas; Realizar treinamento de serviço de bebidas e compreender os processos produtivos envolvidos no universo das bebidas.

Bases tecnológicas:

Classificação, composição e processos de fabricação das principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas, de infusão, fermentadas e destiladas; Tecnologia do vinho e da cerveja: História, processos de fabricação, classificação, composição, harmonização com alimentos, características sensoriais e técnica de serviço; História das bebidas. Introdução ao serviço de bebidas alcoólicas e não alcoólicas. *Glassware*.

Bibliografia básica:

MORADO, Ronaldo. Larousse da Cerveja. 5a. Edição Editora Lafonte Ltda., 2009.

PACHECO, Aristides de O. Iniciação à Enologia 3a. Edição. Senac, 2006.

STANDAGE, Tom. História do mundo em 6 copos. São Paulo, Zahar, 2005.

VENTURINI FILHO, Waldemar G. Tecnologia de bebidas: matéria prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. São Paulo: Edgard Blucher, 2005.

Bibliografia complementar:

PACHECO, Aristides. de O. Manual do bar 6a. Edição. São Paulo: Senac, 2006.

VENTURINI FILHO, Waldemar G. Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia. Vol. 1. 2a. Edição. São Paulo: Editora Blucher, 2016.

VENTURINI FILHO, Waldemar G. Bebidas Não Alcoólicas: Ciência e Tecnologia.

Vol. 2. 1a. Edição. São Paulo: Editora Blucher, 2010.
VIEIRA, Silvia Marta (Coord.). Barman: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

Componente curricular: Francês aplicado à gastronomia

Carga horária: 40 horas – 48 horas/aulas

Habilidades: Conhecer os termos técnicos utilizados na gastronomia; interpretar o gênero receita em francês; Reconhecer vocabulário relacionado à gastronomia em nível básico.

Bases tecnológicas: Apresentação pessoal, saudações, despedidas e fórmulas de cortesia; Alimentos e bebidas; Equipamentos, utensílios e técnicas.

Bibliografia básica:

BRETAUDEAU, Alizée. **Les saveurs de la langue française**. Brasília: Editora IFB, 2015.

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.

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

Bibliografia complementar:

ARRIVE, Michel (ed.). **La conjugaison pour tous** : les tableaux de conjugaison, la grammaire du verbe, liste alphabétique des verbes. Paris: Hatier, 2006.

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

DUBOIS, Anne-Lyse ; TAUZIN, Béatrice. **Objectif express 1**. Le monde professionnel en français. Paris : Hachette, 2013.

GREGOIRE, Maïa ; THIEVENAZ, Odile. **Grammaire progressive du français**. Niveau intermédiaire. Paris : CLE International, 2002.

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

Componente curricular: Empreendedorismo

Carga horária: 40 horas – 48 horas/aulas

Habilidades:

Conhecer o perfil do profissional liberal que atua na área. Elaborar plano de negócio para avaliação e estabelecimento de microempresa. Conhecer os

conceitos e tópicos relacionados à gestão do negócio que buscam melhorar a produtividade e evitar a sua falência de uma microempresa.

Bases tecnológicas:

Elaboração de Plano de Negócios: Perfil do Negócio, Perfil do Investidor, Financiamento do Plano de Negócio, Principais Parcerias, Equipamentos e Matérias Primas. Gestão do Negócio: Administrativa e Financeira, Pessoas, Produção, Marketing, Comercial e Manutenção.

Bibliografia básica:

ABIP-SEBRAE. **Como criar um empreendimento de Panificação e Confeitaria**. Brasília-DF, 2009.

BERNARDI, LUIZ ANTÔNIO. **Manual do Empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas**. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

SINGER, PAUL ISRAEL. **A economia solidária no Brasil: a autogestão como resposta ao desemprego**. São Paulo: Contexto, 2000. 360 p.

Bibliografia complementar:

DOLABELA, FERNANDO. **O segredo de Luísa-rev.** e atual. São Paulo: Editora de Cultura, 2006.

PESCE, BEL. **A Menina do Vale: Como o Empreendedorismo Pode Mudar a Sua Vida**. São Paulo: Agência Yeah, 2012.

Componente curricular: Nutrição e Restrições Alimentares

Carga horária: 40 horas – 48 horas/aulas

Habilidades:

Conhecer os alimentos, saber diferenciar e elaborar preparações culinárias mais saudáveis e adequadas para o público com restrição alimentar; Compreender a leitura de um rótulo de alimentos e saber fazer a descrição das preparações culinárias; Entender o instrumento de ficha técnica e sua aplicação na área de produção de refeições.

Bases tecnológicas:

Pirâmide dos Alimentos; Guia Alimentar para a População Brasileira; Macronutrientes: fontes e funções; Micronutrientes: fontes e funções; Doenças relacionadas com a alimentação: obesidade, diabetes, hipertensão, hipercolesterolemia, celíacos, intolerância à lactose; Preparo de refeições para restrições alimentares: sem leite/lactose, sem glúten, sem açúcar, restrição de gorduras e sal/sódio, vegetarianos; Alimentos funcionais; Temperos e ervas aromáticas; Rotulagem de alimentos; Ficha técnica.

Bibliografia básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia**

Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

KRAUSE. **Alimentos, nutrição e dietoterapia.** 10. ed. São Paulo: Roca, 2006.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **RDC N.º 39** – Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **RDC N.º 40** – Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. **Manual de Rotulagem de Alimentos.** Universidade de Brasília, 2001.

Componente curricular: Educação para a Sustentabilidade
Carga horária: 40 horas - 48 horas/aulas
Habilidades: Aplicar os pressupostos da sustentabilidade em sua dimensão econômica e socioambiental na operacionalização das atividades profissionais no eixo tecnológico da sua área de formação.
Bases tecnológicas: Desenvolvimento sustentável; Economia verde; Produção, consumo e exploração de recursos naturais; Consumo responsável; Agroecologia; Segurança alimentar e nutricional; Produção de orgânicos; Economia solidária; Agricultura familiar; Movimento <i>slow-food</i> ; Relações entre proteção ao meio ambiente, erradicação da pobreza e promoção do desenvolvimento sustentável.
Bibliografia básica: CASARIN, F.; SANTOS, M. Água: o ouro azul - usos e abusos dos recursos hídricos. Rio de Janeiro: Garamond, 2011. GONÇALVES, P. A Cultura do Supérfluo: lixo e desperdício na sociedade de consumo. Rio de Janeiro: Garamond, 2011. MARAFON, G.J.; SEABRA, R.S.; SILVA, E.S.O. O desencanto da terra: produção de alimentos, ambiente e sociedade. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.
Bibliografia complementar: BADUE, A.F.B.; GOMES, F.F.F. Parceria entre Consumidores e Produtores na Organização de Feiras. São Paulo: Instituto Kairós, 2011. FREITAS, C.M. Um Equilíbrio Delicado: crise ambiental e a saúde no planeta. Rio de Janeiro: Garamond, 2011. GIANSANTI, R. O Desafio do Desenvolvimento Sustentável. - São Paulo-SP: Atual, 1998.

8. ORGANIZAÇÃO DO CURSO

O curso está organizado sob a forma de módulos (Tabela 3), atendendo competências requeridas pela área de cozinha. Apresenta uma organização curricular flexível, possibilitando a educação continuada e permitindo ao estudante acompanhar as mudanças de forma autônoma e crítica.

A combinação entre teoria e prática é considerada como estratégia para o desenvolvimento das competências necessárias à formação técnica. O enriquecimento de

conhecimentos dá-se, também, por meio de visitas técnicas, sendo escolhidas empresas, feiras, congressos e outros eventos relacionados à área, bem como palestras, monitorias dentro e fora da instituição e o possível estágio supervisionado.

A forma de organização do currículo do Curso Técnico em Gastronomia na Forma Subsequente ao Ensino Médio considera as necessidades apresentadas pelo mundo do trabalho tendo em vista a empregabilidade dos estudantes e a melhoria da qualidade dos serviços oferecidos no setor do comércio a nível local e regional.

Tabela 3 – Matriz Curricular do Curso Técnico em Gastronomia na Forma subsequente ao Ensino Médio (H/A = Horas-aulas)

	Componente Curricular	Horas Relógio	Horas aulas	Detalhamento de horas-aulas		
				à Distância	Presenciais	Semanais
Módulo I	Habilidades de cozinha I	120	144	24	120	6
	Ambientação profissional	80	96	16	80	4
	Higiene e segurança alimentar	40	48	8	40	2
	Informática aplicada	40	48	8	40	2
	Cultura e história da alimentação	40	48	8	40	2
	Matemática instrumental	40	48	8	40	2
	Português instrumental	40	48	8	40	2
	Sub-total	400	480	80	400	20
Módulo II	Habilidades de cozinha II	160	192	32	160	8
	Técnicas de bar e restaurante	80	96	16	80	4
	Francês aplicado à gastronomia	40	48	8	40	2
	Empreendedorismo	40	48	8	40	2
	Nutrição e restrições alimentares	40	48	8	40	2
	Educação para a sustentabilidade	40	48	8	40	2
	Sub-total	400	480	80	400	20
	Total de horas	800	960			

A distribuição de carga horária está embasada no Art. 13 da Resolução CNE/CEB nº 6, de 2012 e no Parecer CNE/CEB nº 11/2012, segundo o artigo citado, “A carga horária mínima de cada curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio é indicada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, segundo cada habilitação profissional.” Em seu parágrafo único o artigo define que:

Respeitados os mínimos previstos de duração e carga horária total, o plano de curso técnico de nível médio pode prever atividades não presenciais, até 20% (vinte por cento) da carga horária diária do curso ou de cada tempo de organização curricular, desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento por docentes e tutores. As atividades não presenciais devem constar no Plano de Ensino.

Nesse sentido, os planos de ensino das disciplinas do curso farão a previsão de atividades a distância nas modalidades de: 1. Visitas Técnicas; 2. Elaboração de Portfólios; 3. Seminários; 4. Roteiros de Elaboração de Pratos; 5. Elaboração de Receitas; 6. Trabalhos escritos que contemplem as habilidades e bases tecnológicas do semestre; ou outras atividades pertinentes que contemplem as especificidades do curso.

9. ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS

- Exercícios.
- Visitas técnicas a empresas e feiras da área de gastronomia.
- Interpretação e discussão de textos técnicos.
- Apresentação de vídeos técnicos.
- Apresentação de trabalhos.
- Trabalhos de pesquisa.
- Trabalhos em equipe.
- Relatórios de ensaios e atividades desenvolvidas em aula ou atividade extraclasse.
- Execução e apresentação de projetos.

10. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

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

Tal processo avaliativo necessariamente envolverá docentes e discentes. Nesse sentido, atores do processo educativo reunir-se-ão em Conselhos de Classe ao longo do semestre, segundo o Regulamento do Ensino Técnico do IFB, para discutir, entre outras

coisas, eventuais dificuldades encontradas por estudantes ou por turmas em alguma disciplina ou em qualquer conjunto delas. O grupo reunido em Conselho de Classe deve buscar garantir conformidade entre os processos, técnicas, instrumentos e conteúdos envolvidos em cada uma das componentes curriculares, no sentido de otimizar as aprendizagens discentes. Será ainda no âmbito dos Conselhos de Classe que o desempenho discente em eventuais cursos de dependência será comunicado ao corpo docente da turma regular daquele estudante, para que tal desempenho possa auxiliar o grupo na avaliação integral do estudante mencionado. Dessa forma, integra o Conselho de Classe da turma, também, qualquer docente que porventura esteja a trabalhar apenas com estudantes em regime de dependência, uma vez que essa pessoa também terá condições de apresentar subsídios para a condução mais eficaz do processo educativo daquele estudante em particular.

Poderão ser utilizados, no processo de aprendizagem, o pré-teste ou teste diagnóstico, resolução de problemas, estudos de caso, painéis integrados, fichas de observação, listas de verificação de desempenho e competências, exercícios, questionários, pesquisa, dinâmicas, testes, práticas profissionais, relatório e portfólio. Uma vez que o plano do Curso Técnico em Gastronomia na Forma Subsequente ao Ensino Médio possui regime semestral, serão utilizados pelo menos três dos instrumentos avaliativos supracitados, ou outros que o docente de cada componente curricular julgar adequado. Qualquer que seja o instrumento utilizado, cada docente estabelecerá um conjunto mínimo de habilidades que uma vez demonstradas corresponderão à nota 6,0, mínima necessária para aprovação, e também as habilidades necessárias ao atingimento demais notas de 6,0 a 10,0 numa escala tão detalhada quanto possível.

Aos estudantes com necessidades educacionais específicas, poderão ser ofertadas adaptações aos instrumentos avaliativos e os apoios necessários, previamente solicitados pelo estudante, incluindo tempo adicional para a resolução das provas, conforme as características da deficiência ou outra necessidade específica.

O resultado acadêmico expressará o grau em que foram alcançados os objetivos de cada componente curricular e será expresso em notas graduadas, em conformidade com o regime do curso e a distribuição de pontos adotada, qual seja de zero a dez pontos. O resultado final será calculado de acordo com o método adotado individualmente por docentes

do curso para as avaliações estabelecidas e deverá estar de acordo com o Plano de Ensino da componente curricular.

Aos estudantes que não atingirem 60% (sessenta por cento) da pontuação nas avaliações ao longo do período, serão garantidos estudos de recuperação, preferencialmente paralelos ao período letivo. Estes estudos serão seguidos de nova avaliação, cujo conteúdo será o mesmo trabalhado nas avaliações ao longo do período letivo, com equivalência em termos de pontuação, visando ao melhor resultado atingido pelo estudante. Para as disciplinas de caráter prático, inclusive, será exigida a mesma quantidade de horas de prática nos estudos de recuperação, podendo ser desenvolvidos em outro turno ou mesmo em aulas práticas do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, caso seja viável para docente e discente. Para as demais disciplinas será possível flexibilizar o número de horas de atividade, uma vez que já terão sido cumpridas em aulas regulares as horas devidas. Dessa forma, os trabalhos de recuperação poderão organizar-se em horários outros que cada discente disponha de modo a se buscar a melhor aprendizagem dos itens nos quais não tenha sido atingida a aprendizagem mínima satisfatória, na forma que se pactuar com o docente da disciplina em questão. Ressalta-se que a avaliação de recuperação paralela está vinculada à participação dos estudantes nas atividades de recuperação, podendo ser organizados, por exemplo, projetos de complementação de estudos.

11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO E COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE ADQUIRIDAS

Em conformidade com as Leis 9.394, de dezembro de 1996, e 11.741 de julho de 2008, poderá haver aproveitamento de estudos de componentes curriculares ou módulos cursados e concluídos, mediante requerimento de módulo ou componente que se deseja aproveitar, acompanhado dos seguintes documentos:

I – Histórico escolar;

II – Matriz curricular cursada;

III – Planos de ensino dos componentes curriculares com especificação de carga horária comprovada, conteúdos e conteúdo programático, se for o caso.

Os componentes curriculares poderão ter sido cursados em diferentes instituições credenciadas pelos sistemas federal, estadual e municipal de ensino nos últimos cinco anos.

A análise de equivalência entre matrizes curriculares será realizada por Comissão, nomeada pela Coordenação de Curso, constituída pela Coordenação Pedagógica Responsável e docentes das especialidades, que emitirá parecer sobre a solicitação no prazo para julgamento.

Será considerada uma equivalência mínima de pelo menos 75% da carga horária e conteúdos entre os componentes curriculares cursados e os do curso a ser aproveitado.

I – Será utilizado o termo “Aproveitamento de Estudos” para registro, dispensando-se o registro das notas ou avaliações dos componentes/módulos.

O IFB também implementará dispensa de componentes curriculares ou módulos como forma de aceleração de estudos, através de exames ou certificação de competência caso necessário.

II – Para efeito de registro será utilizado o termo “Dispensado”.

A avaliação da correspondência de estudos recairá sobre o conteúdo dos programas apresentados e não sobre a denominação dos Componentes Curriculares. É vedado o aproveitamento de estudos em componentes curriculares em que o requerente tenha sido reprovado. O solicitante terá direito a recurso em caso de discordância do parecer da Comissão, que deverá ser protocolado atendendo às datas definidas no calendário do curso.

Em conformidade com a Lei 9.394, de dezembro de 1996, em artigos regulamentados pela Lei 11.741 de julho de 2008, o conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos, cursos livres de educação profissional de nível básico, cursados em escolas técnicas, instituições especializadas em educação profissional, ONGs, entidades sindicais e empresas, e conhecimento adquirido no trabalho, mediante avaliação da escola que oferece a referida habilitação profissional, mediante requerimento, observadas as seguintes premissas:

- A avaliação para verificação de rendimento de conhecimentos e experiências anteriores e/ou análise de equivalência entre currículos, será realizada por Comissão nomeada pela Coordenação de Curso, constituída pela Coordenação Pedagógica

Responsável e docentes das especialidades sob avaliação, a qual emitirá parecer sobre a possibilidade e formas convenientes de aproveitamento.

- O estudante deverá comprovar exercício profissional ou outro mecanismo não formal que tenha possibilitado a aquisição do(s) conhecimento(s) que se pretende aproveitar.
- A verificação de rendimentos pela análise do processo, dar-se-á com base no parecer da Comissão, respeitado o mínimo de 75% de similaridade dos conhecimentos com os conteúdos do componente curricular do curso pretendido.

Estudantes de nacionalidade estrangeira ou brasileira com estudos realizados no exterior deverão apresentar documentação legalizada por via diplomática e equivalência concedida pelo sistema de ensino de origem, sendo exigida a seguinte documentação:

- I – histórico escolar original com firma consular confirmando sua autenticidade, expedida pelo Consulado Brasileiro do país onde foram feitos os estudos, ou outro órgão público competente, salvo quando legislação específica determinar procedimento diferente;
- II – certidão de nascimento, passaporte ou certificado de inscrição consular, na qual constem os elementos necessários à identificação do estudante;
- III – tradução dos documentos acadêmicos por tradutor juramentado, caso estejam redigidos em língua estrangeira;
- IV – certificado de proficiência em Língua Portuguesa ou comprovante de frequência do curso da língua nacional, se o estudante não for lusofônico.

12. AVALIAÇÃO PERIÓDICA DO CURSO

Caberá, também aos Conselhos de Classe, juntamente ao Colegiado do Curso, proceder a avaliação semestral das atividades do curso, incluídas aí as avaliações do corpo docente e do andamento regular das disciplinas, bem como das eventuais atividades de estágio supervisionado.

13. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.

No *Campus Riacho Fundo* todos os espaços são acessíveis por rampa ou elevador, assim como há 02 (dois) banheiros adaptados para PNE disponíveis para estudantes, além de outro reservado a servidoras ou convidadas. Além da disponibilidade dessas facilidades, para a operacionalização desse curso estão disponíveis:

13.1. Ambientes de Aprendizagem

Ambientes
02 (dois) Laboratórios de Informática
02 (dois) Laboratórios de Cozinha
01 (um) Laboratório de Bar
12 (doze) Salas de Aula
01 (uma) Biblioteca e Sala de Estudos

13.2. Especificações dos Laboratórios

Ambiente		
Laboratórios de informática		
Identificação do Espaço:		Qtde. de postos de trabalho: 25
Laboratório de informática 1		
Área de atuação: Turismo e Hospitalidade		Área construída: 51,45m²
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
Identificação do Espaço:		Qtde. de postos de trabalho: 25
Laboratório de informática 2		
Área de atuação: Turismo e Hospitalidade		Área construída: 45,32m²
Item	Descrição	Quantidade
1	Microcomputador	16
2	Monitor de Vídeo	16
3	Projeto multimídia	1
4	Mesa para computador	16
5	Cadeira anatômica estofada	16

Ambiente		
Laboratório de Cozinha Quente		
Identificação do Espaço:		Qtde. de postos de trabalho: 6
Laboratório de Cozinha Quente		
Área de atuação: Turismo e Hospitalidade		Área construída: 83,50m²
Item	Descrição	Quantidade
1	Balança eletrônica de mesa	1

2	Balança Analógica de mesa	1
3	Freezer	2
4	Balança Analógica de mesa	1
5	Mesa de escritório com cadeira	2
6	Prateleira superior lisa, em aço inox	2
7	Buffet aberto em aço inox	2
8	Estante lisa perfurada	2
9	Prateleira superior lisa, em aço inox	2

Ambiente		
Laboratório de Habilidades Básicas		
Identificação do Espaço:		Qtde. de postos de trabalho: 6
Laboratório de Habilidades Básicas		
Área de atuação: Turismo e Hospitalidade		Área construída: 138,16m²
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
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

Ambiente		
Laboratório de Serviços de Restaurante e Bar		
Identificação do Espaço: Laboratório de		Qtde. de postos de trabalho: 8
Serviços de Restaurante e Bar		
Área de atuação: Turismo e Hospitalidade		Área construída: 82,35m²
Item	Descrição	Quantidade
1	Liquidificador	2
2	Coqueteleiras	4
3	Frigobar	1
4	Bancadas de bar	1
5	Mesa de restaurante	2
6	Armários de restaurantes	2
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	Diversos
13	Filtro	1

Ambiente		
Biblioteca e Sala de Estudos		
Identificação do Espaço:		Quantidade de postos de trabalho:
Biblioteca e Sala de Estudos		55
Área de atuação: Turismo e Hospitalidade		Área construída: 184m ²
Item	Descrição	Quantidade
1	Mesas redondas	3
2	Cadeiras estofadas	41
3	Mesa em L	1
4	Mesa reta	1
5	Estantes para livros	10
6	Computadores	7
7	Armário alto	2
8	Armário baixo	1
9	Livros	Diversos
10	Cabines de estudo individual	14

A biblioteca fica na área frontal do *campus* e se divide em dois pavimentos, conectados por um elevador interno. Na parte térrea ficam: acervo, balcão de atendimento ao público, Gibiteca, Cordelteca e vivência com espaço para leitura. Na parte superior, ficam os espaços da sala de estudos, divididos em cabines de estudo individual e em mesas de estudo em grupo. Por meio da biblioteca se consegue acesso ao Portal de Periódicos da Capes e à Rede CAFe. O acervo da biblioteca conta, entre outros, com 184 títulos relacionados à área da Gastronomia.

14. CORPO TÉCNICO E DOCENTE

DOCENTE	Regime de trabalho	E-MAIL	Disciplina(s) que pode ministrar *
Adriano Pereira Tavares	40h DE	2148296@ifb.edu.br	I-A, I-B, II-A e II-B
Alex Harlen dos Santos	40h DE	2261881@ifb.edu.br	I-D e I-G
Ana Paula Caetano Jacques	40h DE	2329124@ifb.edu.br	I-A, I-B, I-E e II-A
Ana Tereza Portelada Bandeira	40h DE	2278714@ifb.edu.br	I-A, I-B, I-E e II-A
André Anderson da Silva Nunes	40h DE	1909281@ifb.edu.br	I-D e I-F
André Ricardo Bellinati	20h	2306561@ifb.edu.br	I-C
Beatriz Ribeiro Ferreira Pucci	40h DE	1623461@ifb.edu.br	I-G
Breno Araújo de Oliveira	40h DE	2916508@ifb.edu.br	I-A, I-B, I-E e II-A
Cesar Eduardo Leite	40h DE	1303636@ifb.edu.br	II-D e II-F
Clóvis Meireles Nóbrega Júnior	40h DE	1890163@ifb.edu.br	I-G e II-C

Daniela Carvalho Bezerra Leite	40h DE	1957042@ifb.edu.br	I-A, I-B, I-E e II-A
Débora Rabello Mesquita	40h DE	2329741@ifb.edu.br	I-C
Edilene Américo Silva	40h DE	1221916@ifb.edu.br	II-F
Ednilton Mariano Chaves	40h DE	2087625@ifb.edu.br	I-F
Gabriel Ferreira da Rocha	40h DE	1957350@ifb.edu.br	I-A, I-B, II-A e II-B
Giuliane da Silva Pimentel	40h DE	2331331@ifb.edu.br	I-A, I-B, I-E e II-A
Isabella Santos Mundim	40h DE	2085641@ifb.edu.br	I-G
Jammilly Mikaela F. Brandão	40h DE	1136493@ifb.edu.br	II-D e II-F
João César Borba Pereira	40h DE	2048737@ifb.edu.br	I-D
José Messias Eiterer Souza	40h DE	1956907@ifb.edu.br	I-D e I-F
Juliana de Andrade R. Gonçalves	40h DE	3012047@ifb.edu.br	I-A, I-B, I-E e II-A
Lincoln Bernardo de Souza	40h DE	2094155@ifb.edu.br	II-F
Luciana Henrique M. da Silva	40h DE	1890328@ifb.edu.br	I-G
Magali Regina Michels Przybycien	40h DE	3008886@ifb.edu.br	II-D e II-F
Maíra da Silva Cardoso	40h DE	1957217@ifb.edu.br	I-A, I-B, I-E e II-A
Mara Lúcia Castilho	40h DE	2310171@ifb.edu.br	I-G
Mariana Veras O. de Carvalho	40h DE	1963519@ifb.edu.br	I-C e II-E
Marilene Teodoro Silva	40h DE	2322609@ifb.edu.br	I-A, I-B e II-A
Marina Silveira Melo	40h DE	2204619@ifb.edu.br	II-C
Naiara Denicolo	40h DE	1202813@ifb.edu.br	II-D e II-F
Ramon Figueira Garbin	40h DE	2057011@ifb.edu.br	I-A, I-B, II-A e II-B
Rejane Maria de Araújo	40h DE	1895399@ifb.edu.br	I-G
Sergio Barbosa Gomes	40h DE	1578173@ifb.edu.br	II-D e II-F
Tatiana de Macedo Soares Rotolo	40h DE	1894047@ifb.edu.br	I-E e II-F
Thafarel Rodrigues da Costa	40h DE	3008217@ifb.edu.br	I-F
Thiago de Faria e Silva	40h DE	1230607@ifb.edu.br	I-E
Vanesa Rios Milagres	40h DE	1424008@ifb.edu.br	I-C, II-D e II-F
Victória Araújo Ganzaroli A. Reis	40h DE	1865009@ifb.edu.br	I-C e II-E
Wallace Bezerra Farias	40h DE	1941935@ifb.edu.br	II-D e II-F

* Código	Disciplina
I – A	Habilidades de cozinha I
I – B	Ambientação profissional
I – C	Higiene e segurança alimentar
I – D	Informática aplicada
I – E	Cultura e história da alimentação
I – F	Matemática instrumental
I – G	Português instrumental
II – A	Habilidades de cozinha II
II – B	Técnicas de bar e restaurante
II – C	Francês aplicado à gastronomia
II – D	Empreendedorismo

II – E	Nutrição e restrições alimentares
II – F	Educação para a sustentabilidade

TÉCNICOS(AS)	E-MAIL
Adriana da Silva Correia	1242226@etfbsb.edu.br
Alessandra da Silva Santiago	2042510@etfbsb.edu.br
André Rodrigues de Sá	2963227@etfbsb.edu.br
Betânia Moraes de Oliveira da Silva	2068315@etfbsb.edu.br
Carla Marina Bandeira dos Santos	1884469@etfbsb.edu.br
Cleomasina Stuart Sanção Silva Mendonça	2203190@etfbsb.edu.br
Dayane Regina da Silva Coelho *	2217503@etfbsb.edu.br
Dorvalina Teotonia de Carvalho	1130231@etfbsb.edu.br
Edilza Dourado de Castro	2129838@etfbsb.edu.br
Edimilson de Sousa Caldas	2201908@etfbsb.edu.br
Fernando Lima Marques	1968950@etfbsb.edu.br
Físsil Cier Yuzuki	1898471@etfbsb.edu.br
Francisca das Chagas de Santana	1884673@etfbsb.edu.br
Gabriel Andrade Dias	1988347@etfbsb.edu.br
Gislaine Maia Nunes	1555997@etfbsb.edu.br
Grazielle Pereira da Silva	1938961@etfbsb.edu.br
Guilherme Augusto Araujo e Silva	1968940@etfbsb.edu.br
Higor Silva Leite	2221888@etfbsb.edu.br
Josely Gomes Guimarães	2068032@etfbsb.edu.br
Julianne Rodrigues Aires da Silva	2221538@etfbsb.edu.br
Lais Valeriano Nunes	1971476@etfbsb.edu.br
Lauanda Beatriz Matos Costa	1782552@etfbsb.edu.br
Liz Vasconcelos Cruz Silva *	1076663@etfbsb.edu.br
Lilian Regina Alves de Castro Soares	2193009@etfbsb.edu.br
Lucélia Cristina Alves	1203253@etfbsb.edu.br
Maína Emanuelle Sousa Lins *	2043084@etfbsb.edu.br
Maira Mainã Palitot Máximo	1805432@etfbsb.edu.br
Maria da Gloria Ferreira de Souza	1884568@etfbsb.edu.br
Maria Luciana Claro Macaúba	2277899@etfbsb.edu.br
Maura Rodrigues Soares de Jesus	2247529@etfbsb.edu.br
Mirtza Fulvia Maggioli	2227014@etfbsb.edu.br
Patrícia Gonçalves Caetano	1972109@etfbsb.edu.br
Pedro Aurélio dos S. Feitosa Freitas	1968777@etfbsb.edu.br
Priscila Antunes Camargo	1758504@etfbsb.edu.br
Recy de Souza Quintanilha	1998851@etfbsb.edu.br
Renato Luís Costa Fernandes	2331854@etfbsb.edu.br
Samanta Gonçalves Emerick Cerqueira	2068655@etfbsb.edu.br
Ubirajara Gusmão Sobrinho Junior	2244698@etfbsb.edu.br
Vanêssa de Sousa Silva Silveira	2009809@etfbsb.edu.br
Walker Rodrigues Fleming	1814953@etfbsb.edu.br
Wesley de Oliveira Reis	2067955@etfbsb.edu.br
Wilson Barbosa de Brito Júnior	1126501@etfbsb.edu.br

* Servidoras em exercício provisório no *campus* Riacho Fundo.

15. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Ao final de cada módulo, o estudante receberá uma certificação intermediária e sequencial, conforme descrito a seguir:

Módulo	Certificação
I	Auxiliar de Cozinha
I e II	Cozinheiro(a)

Depois de concluir, com aproveitamento, os dois módulos, portanto ao final do curso, o estudante receberá o diploma de Curso Técnico em Gastronomia, do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.

16. REFERÊNCIAS

BRASIL, Presidência da República: Casa Civil. **LEI Nº 9.394, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em: 20/09/2019.

CNC – Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo. **A competitividade nos setores de Comércio, de serviços e do Turismo no Brasil: Perspectivas até 2015: Cenários Econômicos**. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) – Brasília: CNC; Sebrae, 2008. p. 72.

DIEESE/DF. **PEDF, População Ocupada segundo os Setores de Atividades do Distrito Federal – 2017/2018** – Disponível em: <https://www.dieese.org.br/analisePED/2018/2018pedbsb.html>. Acesso em: 20/03/2020.

IFB – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **Resolução Nº 016/2016/CS-IFB**. Brasília: IFB, 2016.

_____. **Missão, Visão e Valores**. PDI 2019-2023. Brasília: IFB, 2019. Disponível em: <https://www.ifb.edu.br/index.php/institucional/missao>. Acesso em: 20/03/2020.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Parecer CNE/CEB Nº 11/2012**, aprovado em 9/mar/2012. Brasília: CNE/CEB, 2012.

_____. **Resolução CNE/CEB Nº 6, de 20 de setembro de 2012**. Brasília: CNE/CEB, 2012.

_____. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos/Técnico em Gastronomia**. MEC. Brasília, 2020. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cursos/curso?id=222>. Acesso em: 11/01/2021

SEPLAN/CODEPLAN – **Pesquisa Distrital por Amostras de Domicílios** – PDAD 2004. Disponível em: <http://www.codeplan.df.gov.br/pdad-2004/>. Acesso em: 15/09/2019.