



PLANO DE CURSO

CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO

SUBSEQUENTE AO NÍVEL MÉDIO

RIACHO FUNDO – DF

2014

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

IFB

Wilson Conciani

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

Adilson César de Araújo

Pró-Reitora de Ensino

Veruska Ribeiro Machado

Diretora de Desenvolvimento de Ensino

Luiz Cláudio Renouveau de Carvalho

Coordenação Geral de Ensino Técnico

Patrícia Sampaio

Coordenação de Acesso e Ingresso

Campus Riacho Fundo

Sérgio Barbosa Gomes

Diretor do *Campus* Riacho Fundo

Fábio Ferraz Fernandez

Diretor de Ensino, Pesquisa e Extensão

José Messias Eiterer Souza

Coordenador Geral de Ensino

Carolina Torres Oliveira

Coordenadora Pedagógica

Ednilton Mariano Chaves

Coordenador de Registro Acadêmico

Equipe Técnica

Sérgio Barbosa Gomes

Fábio Ferraz Fernandez

José Messias Eiterer Souza

Carolina Torres Oliveira

Ednilton Mariano Chaves Mariana

Veras Oliveira Carvalho

Gabriel Ferreira Rocha

Daniela Carvalho

Maíra Cardoso Vanesa Rios Milagres

Ramon Figueira Garbin

Dados de Identificação

CNPJ:	09.266.912/0001-84
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):	QOF 01 Conjunto 01 lote 01 Setor Habitacional Riacho Fundo I
Cidade/UF/CEP:	Riacho Fundo – DF / CEP: 71805400
Telefone/Fax:	(061) 21032341
Site Institucional:	http://www.ifb.edu.br/

MODALIDADE SUBSEQUENTE;

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, sequencial com terminalidade	
1.1 Qualificação:	Módulo I: Ajudante de Padeiro
Carga Horária:	400h - 480 h/aula
1.2 Qualificação:	Módulo II: Padeiro
Carga Horária:	400h - 480 h/aula
1 Habilitação:	Técnico em Panificação
Carga Horária:	800h - 960 h/aula + 120h (estágio supervisionado - obrigatório)

Sumário

1. Identificação do curso.....	6
Apresentação.....	6

Histórico da Instituição.....	7
2. Justificativas e Objetivos do Curso.....	8
Justificativas.....	8
Objetivos.....	11
3. Requisitos de acesso.....	12
4. Perfil profissional de conclusão.....	13
5. Organização curricular do curso.....	14
Estrutura modular.....	14
Estágio Curricular Supervisionado.....	15
Itinerário formativo.....	16
Fluxograma de curso.....	16
Componentes curriculares.....	17
Bibliografia.....	20
Matriz curricular.....	30
Estratégias pedagógicas.....	32
Atividades complementares.....	32
6. Critérios e procedimentos de avaliação da aprendizagem.....	32
7. Diplomas.....	34
8. Instalações e equipamentos.....	34
Ambientes de Aprendizagem.....	34
Especificações dos Laboratórios.....	35
9. Pessoal docente e técnico.....	46

1. Identificação do curso

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 essa 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, 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 produzir e difundir o conhecimento científico e tecnológico no âmbito de educação profissional, por meio do ensino, de pesquisa e de extensão para a formação profissional e cidadã, contribuindo para o desenvolvimento sustentável do Distrito Federal e entorno.

Nesse contexto, foram realizadas pré-audiências e audiências públicas junto à comunidade local, no primeiro semestre de 2011 a fim de se obterem informações que apontassem o potencial socioeconômico e a carência de mão-de-obra regional para direcionar o curso nas diversas modalidades de ensino.

Como parte do plano de expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília - IFB nomeia quatro docentes com perfis profissionais do eixo da hospitalidade e lazer e os capacita tecnicamente junto ao *Campus* Continente do Instituto Federal de Santa Catarina, referência nacional do eixo de hospitalidade e Lazer. Após a capacitação e implementação dos laboratórios de hospitalidade e lazer, passa a oferecer no *Campus* de Riacho Fundo, no primeiro semestre de 2013, o Curso Técnico Cozinha na modalidade subsequente ao Nível Médio.

Com o objetivo de atender a demanda proposta pelas audiências e promover a otimização dos recursos públicos (laboratórios, insumos e recursos humanos), o grupo multidisciplinar do eixo de hospitalidade e lazer do *Campus* Riacho Fundo propôs junto à Direção Geral do *Campus* a implementação de

outros cursos no eixo supracitado e outros correlatos (eixo de produção alimentícia), entre eles o Curso Técnico em Panificação.

A proposta visa atender às demandas locais em conformidade com os fundamentos legais que orientam a educação brasileira e será ofertado aos estudantes que tenham concluído o Ensino Médio.

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.

O IFB conta com 8 Campi, distribuídos da seguinte forma: Campus Brasília, Campus Gama, Campus Planaltina, Campus Samambaia, Campus Taguatinga. Apesar dos 8 campi já existentes, o Instituto Federal de Brasília encontra-se em plena expansão no DF. Nesse sentido, em agosto de 2011 iniciou-se a implantação do Campus Riacho Fundo, sede provisória na QOF 1 Setor Habitacional, Riacho Fundo I, DF.

Desta forma, ouvir a comunidade foi o primeiro passo para que fossem tomadas decisões responsáveis para o sucesso do investimento público, da educação e conseqüentemente do desenvolvimento sociedade em geral. Levando em considerações estes aspectos, o IFB iniciou sua expansão 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 apresentados à comunidade os Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos e Tecnológicos 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, técnico em cozinha.

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 foram aprovadas.

Nesse contexto, para o primeiro semestre de 2012 foi iniciado o Curso Técnico de Cozinha e, com o objetivo de consolidar o eixo de hospitalidade e lazer no *Campus* por meio da otimização dos recursos públicos há a proposta de iniciar nos próximos exercícios Curso Técnico em Panificação e o Tecnólogo em Gastronomia.

2. Justificativas e Objetivos do Curso

Justificativas

A indústria da panificação está entre os maiores segmentos industriais do país, composto por 63 mil panificadoras em todo o território nacional, as quais vem inovando em serviços ligados ao *food service*. De acordo com o Programa de Desenvolvimento da Alimentação, Confeitaria e Panificação - PROPAN (2013), em 2012 foram gerados no setor 802 mil empregos diretos e 1,85 milhão indiretos.

O faturamento da panificação brasileira em 2012 cresceu 11,6% em relação ao ano anterior, movimentando R\$ 70,29 bilhões. Este é o sexto ano consecutivo em que o setor registra crescimento anual superior a 10%. Esses

números foram apresentados durante o IV Café com Parlamentares, que a Associação Brasileira da Indústria da Panificação e Confeitaria (ABIP) realizou em Brasília, no dia 20 de março de 2013. Esse desempenho revela não apenas a importância econômica do setor, como também sua capacidade de resposta para atender às novas demandas e exigências do consumidor.

Para além da condição socioeconômica supracitada, as razões que justificam a oferta do Curso Técnico em Panificação no *Campus Riacho Fundo I* estão ancoradas na realidade sócio-econômica da região, que vem apresentando um significativo crescimento nos últimos anos e da importância dada pelas regiões administrativas (RAs) aos setores de comércio e serviços, onde o *Campus Riacho Fundo* se insere.

Com o processo de globalização, iniciado no século XX, o setor terciário da economia (comércio e serviços) foi o que mais se desenvolveu no mundo.

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”¹, 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.

¹Confederação 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/Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo(CNC); Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas(Sebrae). – Brasília: CNC; Sebrae, 2008. 72 p.

No Distrito Federal, os setores de comércio e serviços vêm se destacando como ocupação predominante da população, apresentando um percentual de 65% em relação aos demais setores de atividade (Tabela 1) e essa tendência se repete nas regiões próximas do *Campus Riacho Fundo I* (Tabela 2).

Tabela 1 - População Ocupada segundo os Setores de Atividades do Distrito Federal – Julho 2008

SETORES DE ATIVIDADES	OCUPADOS (em mil)	Percentual
Indústria de Transformação	44	3,9
Construção Civil	50	4,4
Comércio	182	16,1
Serviço	561	49,7
Administração Pública	178	15,8
Outros	114	10,1
Total População (<i>Campus</i>)	45.000	100,0

Fonte: PED/DF – Convênio SETRAB/GDF, SEADE/SP e DIEESE

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

Distrito	Riacho		Riacho		Núcleo		Recanto		Candango	
	População	%	População	%	População	%	População	%	População	%
COMÉRCIO	2.167	21,2	2.167	21,3	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	19,8	2.020	19,8	2.033	20,4	2.442	7,4	807	13,7
TOTAL	4.839	47,5	4.839	47,5	5.083	51,1	13.896	42,4	2.682	19,3

Fonte: Adaptado de SEPLAN/CODEPLAN – Pesquisa Distrital por Amostras de Domicílios – 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 circunvizinhas do *Campus Riacho Fundo I*, à oferta de cursos técnicos profissionais, entre eles o curso Técnico em Panificação.

Para além da demanda supracitada, considerando que o Campus Riacho Fundo já atua no eixo da gastronomia e com o objetivo de promover a eficiência dos recursos públicos (servidores / instalações / capacitações / qualificações / insumos) propõe a abertura de curso profissionalizante na área da Panificação.

Objetivos

- **Objetivos Gerais**

O curso Técnico em Panificação tem como objetivo principal atender a demanda profissional do mercado vigente e capacitar os profissionais que já estão no mercado e os que nele pretendem se inserir, oferecendo conhecimento prático e teórico nas atividades de padaria, incluindo noções de confeitaria, viabilizando condições para que o estudante desenvolva as competências e habilidades profissionais requeridas pelo setor.

- **Objetivos Específicos**

Os objetivos específicos estão inseridos no desenvolvimento de competências profissionais específicas do Técnico de Panificação, as quais incluem:

- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis e de confeitaria;
- Dominar as técnicas de produção de pães e produtos de confeitaria;
- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, e de confeitaria bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional;
- Identificar e preparar produtos de panificação equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade;
- Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nas unidades curriculares com a prática da panificação.

3. Requisitos de acesso

O Curso Técnico em Panificação 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, o Instituto Federal de Brasília - IFB, por intermédio dos seus órgãos colegiados, 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.

4. 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.

É o profissional cidadão apto a elaborar e servir produtos de panificação, considerando os aspectos higiênico-sanitários, a responsabilidade profissional, socioeconômica e ambiental.

O Técnico em Panificação, no exercício pleno de suas atribuições, poderá atuar em instituições públicas e privadas, nos seguintes tipos de estabelecimentos: padarias, *delicatessen*, meios de hospedagem, refeitórios, catering, bufê, cruzeiros marítimos e embarcações, podendo exercer, entre outros, os seguintes cargos ou funções: ○ Ajudante de Padeiro (Módulo I)

Auxilia e compreende a produção, conservação e de qualidade de alimentos, auxiliam a controlar a qualidade dos alimentos nas etapas de produção, auxiliando na supervisão dos processos produtivos e de distribuição, verificando condições de ambiente,

equipamento e produtos (*in natura* e preparados). Podem participar de pesquisa para melhoria, adequação e desenvolvimento de produtos e promover a venda de insumos, produtos e equipamentos. Os técnicos em panificação atuam prioritariamente na indústria alimentícia.

Ao final do curso e atendendo os requisitos de aprovação (nota maior ou igual a 6,0 e frequência maior ou igual 75%), o aluno torna-se técnico em panificação, sendo capaz de planejar a produção e preparar massas de pão e similares. É capaz de fazer pães, bolachas e biscoitos, confeitaria básica de doces, preparo de recheios e confecção de salgados. São também aptos a redigirem documentos tais como requisição de materiais registros de saída de materiais e relatórios de produção. Os egressos do curso estarão aptos a trabalharem em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

5. Organização curricular do curso

O Curso Técnico em Panificação subsequente ao Nível Médio será oferecido na forma de componentes curriculares, dividido em dois módulos, cada qual correspondente a um semestre. A duração total do curso é, portanto, de dois módulos, correspondentes a um período de um ano.

A Matriz Curricular constitui-se de 11 (onze) componentes curriculares (Tabela 3) e cuja carga horária total é de 800 horas ou 960 horas/aula, considerando que a hora/aula tenha a duração de 50 (cinquenta) minutos. Além disso, será obrigatório ao aluno o cumprimento de estágio supervisionado, que poderá ser realizado no decorrer ou ao final do curso.

Estrutura modular

O Curso Técnico em Panificação obedece ao disposto na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; no Decreto Federal nº 2.208, de 17 de abril de 1997; na Portaria MEC nº 646, de 14 de maio de 1997; na Portaria MEC nº 1.005, de 10 de setembro de 1997; no Parecer CNE/CEB nº 17/97, de 03 de

dezembro de 1997, no Parecer nº 16/99, de 5 de outubro de 1999; na Resolução CNE/CEB nº 04/99 que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico e será desenvolvido no formato modular.

A Estrutura Modular tem por características:

- Atendimento às demandas dos cidadãos, do mercado 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 mercado de 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 modular permite a saída intermediária no módulo I com qualificação em Ajudante de padeiro. O aluno receberá a certificação de Técnico em Panificação quando concluir os dois módulos.

Estágio Curricular 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 mercado de trabalho.

Cabe ressaltar a importância do estágio supervisionado para complementar a formação acadêmica do aluno de maneira a prepará-lo para o mundo do trabalho. O aluno pode optar por realizar o estágio a qualquer momento durante o período em que estiver regularmente matriculado no curso.

O estágio poderá ser realizado em empresas conveniadas ou não ao IF, respeitando-se, em todos os casos, a legislação referente à matéria. O aluno deverá buscar o suporte da Coordenação de Estágio do *Campus* com o objetivo de orientação quanto aos procedimentos formais necessários à atividade antes de iniciar o estágio. O aluno deverá indicar o orientador de estágio com a anuência prévia do professor escolhido e cuja função será a de acompanhar as atividades necessárias durante o período de estágio.

O aluno estagiário deverá indicar formalmente o supervisor de estágio da empresa que escolheu para estagiar e cuja função será a de coordenar as atividades do estudante *in loco*. O supervisor também será responsável pela avaliação do aluno durante o período do estágio.

Itinerário formativo

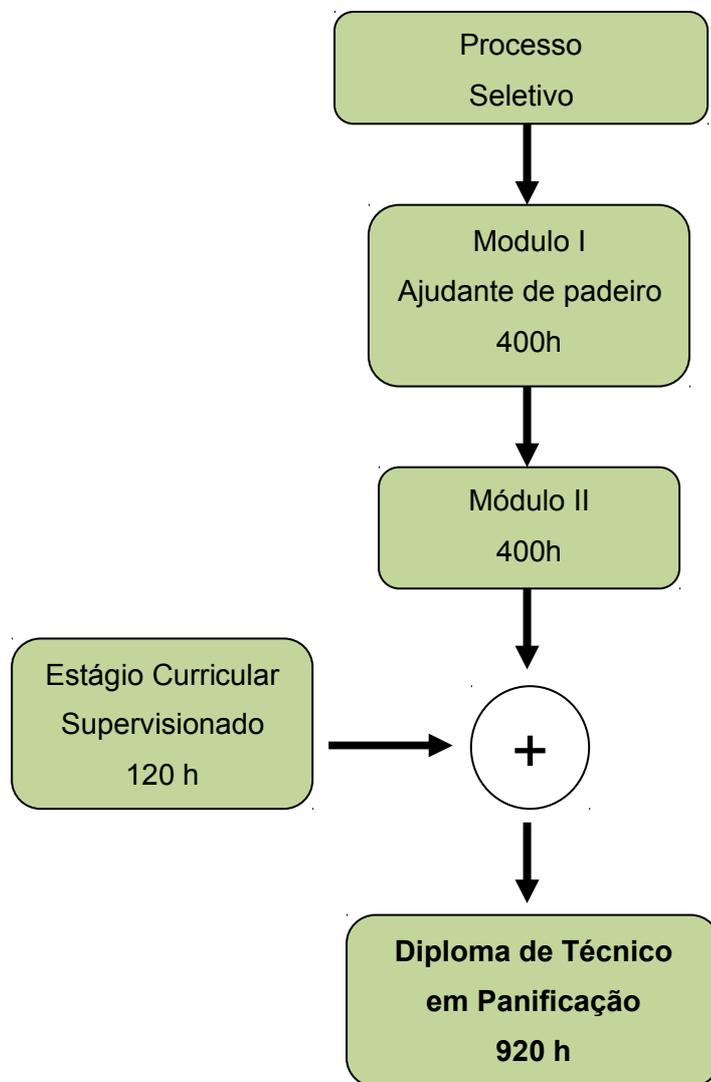
O Curso Técnico em Panificação será desenvolvido em dois módulos de aprendizagem contínuos, sendo o Módulo I pré-requisito para o Módulo II do curso. Os módulos articulados e estruturados de acordo com os Referenciais Curriculares do MEC/SETEC pertencendo ao eixo tecnológico de Produção Alimentícia. 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 excelente formação, tendo por princípio a terminalidade.

O curso possui uma carga horária total de 800 horas, ou 960 horas/aula de 50 minutos, e está distribuído em dois semestres letivos. A figura I ilustra o itinerário formativo do curso, em que o objetivo é a integralização do curso para formação de Técnico em Panificação.

Fluxograma de curso

O curso possui uma carga horária total de 800 horas, ou 960 horas/aula de 50 minutos, e está distribuído em dois módulos. A figura 1 ilustra o itinerário formativo do curso.

Figura 1 – Fluxograma do Curso Técnico em Panificação



Componentes curriculares

O curso Técnico em Panificação é composto pelos seguintes componentes curriculares:

MÓDULO I	Carga horária: 400 horas
Eixo tecnológico Produção Alimentícia	
Título	
da Qualificação: Ajudante de Padeiro	

Perfil do Egresso: Auxilia e compreende a produção, conservação e de qualidade de alimentos, auxiliam a controlar a qualidade dos alimentos nas etapas de produção, auxiliando na supervisão dos processos produtivos e de distribuição, verificando condições de ambiente, equipamento e produtos (*in natura* e preparados).

Habilidades	Bases Tecnológicas	Componentes Curriculares
<p>Aplicar conhecimentos, técnicas e as boas práticas de Turismo, Hospitalidade e Lazer nos espaços e infraestruturas relacionadas e integradas para os serviços de recepção, hospedagem, alimentação e entretenimento, agindo com ética e responsabilidade econossocioambiental.</p>	<p>Contextualização: evolução histórica do turismo, da hospitalidade e do lazer no mundo e no Brasil.</p> <p>Conceituação dos termos turismo, hospitalidade e lazer.</p> <p>Caracterização: tempos e espaços do turismo, da hospitalidade e do lazer.</p> <p>Turismo:</p> <p>Modalidades de Turismo.</p> <p>Segmentação do Turismo:</p> <p>Turismo Social; Ecoturismo; Turismo Cultural; Turismo de Estudos e Intercâmbio; Turismo de Esportes; Turismo de Pesca; Turismo Náutico; Turismo de Aventura; Turismo de Sol e Praia; Turismo de Negócios e Eventos; Turismo Rural; Turismo de Saúde.</p> <p>Produto Turístico: características.</p> <p>Demanda Turística: conceituação e características.</p> <p>Oferta Turística: conceituação, características, e tipologia:</p> <p>Recursos Naturais e Culturais; Realizações Técnicas e Científicas; Acontecimento Programados; Recursos Artificiais; Equipamentos e Serviços; Infraestrutura de Apoio.</p> <p>Hospitalidade:</p> <p>Leis da Hospitalidade</p> <p>Práticas Sociais da Hospitalidade;</p> <p>Tempos e Espaços da Hospitalidade.</p> <p>Lazer:</p> <p>Modalidades: Ativa e Passiva; Faixa Etária; Internas e Externas; Espaço Interno e Espaço Externo; Ambiente.</p>	<p>Fundamentos do Turismo, Hospitalidade e Lazer</p>

Habilidades	Bases Tecnológicas	Componentes Curriculares
<p>Selecionar ingredientes e modos de preparo nutricionalmente saudáveis na elaboração de produtos panificáveis e de confeitaria.</p> <p>Aplicar os princípios de higiene: pessoal, do ambiente de trabalho, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos; Conservar matérias-primas e produtos panificáveis e de confeitaria.</p>	<p>Alimentação saudável</p> <p>Água;</p> <p>Macronutrientes: fontes e funções;</p> <p>Micronutrientes: fontes e funções;</p> <p>Rotulagem de alimentos;</p> <p>Alimentos funcionais;</p> <p>Efeitos das principais técnicas de cocção e preparo sobre os alimentos da área de panificação e confeitaria.</p> <p>Perigos em alimentos;</p> <p>Microbiologia básica dos alimentos;</p> <p>Doenças transmitidas por alimentos;</p> <p>Higiene pessoal e uso de EPIs;</p> <p>Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos;</p> <p>Legislação sanitária vigente;</p> <p>Fluxograma, arranjo físico e manutenção.</p> <p>Requisitos mínimos para edificações de padarias e confeitarias;</p> <p>Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).</p> <p>Segurança do trabalho.</p>	<p>Nutrição, Higiene e Segurança Alimentar</p>
Habilidades	Bases Tecnológicas	Componentes Curriculares
<p>Conhecer os termos técnicos utilizados na panificação e confeitaria . Interpretar o gênero receita em francês. Reconhecer vocabulário relacionado à gastronomia em nível básico.</p>	<p>Apresentação pessoal, saudações, despedidas e fórmulas de cortesia.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Alimentos e bebidas. · Equipamentos, utensílios e técnicas. 	<p>Francês Aplicado aos Serviços de Panificação</p>

Habilidades	Bases Tecnológicas	Componentes Curriculares
Aplicar conhecimentos, técnicas e as boas práticas em panificação e confeitaria básicos nos espaços e infraestruturas relacionadas e integradas para os serviços de recepção, hospedagem, alimentação e entretenimento, agindo com ética e responsabilidade econossocioambiental.	Instrumentos e utensílios de cozinha: tipos, finalidade, manutenção; Identificação e função de ingredientes básicos para panificação e confeitaria; Glúten; Açúcar; Contextualização: a evolução da panificação e confeitaria no mundo; Características sensoriais e físicoquímicas de produtos de panificação e confeitaria básicos; Manipulação de bens de consumo; Emprego de fichas técnicas; Manuseio e conservação de equipamentos industriais em panificação e confeitaria.	Teoria, Técnicas e Operacionalização de Panificação e Confeitaria Básica

Habilidades	Bases Tecnológicas	Componentes Curriculares
Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente; Atender ao cliente; Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de higiene e conservação de alimentos e bebidas; Executar preparações básicas de cafeteria; Comercializar cardápios de cafeteria e padaria; Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura adequadas.	Tipologia de restaurantes e de cafeterias; Modalidades e tipos de serviços; Cargos e funções: copa e sala; Regras de etiqueta à mesa; Mise-en-place de salão e de mesa; Preparo de bebidas quentes; Técnicas de vendas aplicadas ao setor de cafeterias; Planejamento operacional: planos de trabalho, organização de equipes; Fluxos operacionais.	Serviços de Bar e Cafeteria

Bibliografia

- ARBACHG, J.S. **O mercado de Trabalho na Atividade Econômica do Turismo no Brasil**. Brasília: UNB, 2001.
- BARRETO, R.L.P. **Passaporte para o Sabor**. Senac, São Paulo, 2000.
- BOUÉ, VINCENT; DELORME, HUBERT. **Enciclopédia da Gastronomia Francesa**. Ediouro, 2010.
- BRAGA, Roberto M.M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro**. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- 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 www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.
- 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.
- CAMARGO, L.O.L.. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004
- CARVALHO, M. **Guia de Boas Maneiras**. São Paulo: Nacional, 1980.
- CASARIN, F.; SANTOS, M. **Água: o ouro Azul - usos e abusos dos recursos hídricos**. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.
- Codex Alimentarius** - Higiene dos Alimentos: Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.
- COSTA, L.M. **Cultura é Natureza: tribos urbanas e povos tradicionais**. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.
- DIAS, R.. **Introdução ao Turismo**. São Paulo: Atlas, 2005.
- DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero. 1 ed. 2000. 224p.
- FILHO RODRIGUES, S.; SANTOS, A.S. **Um Futuro Incerto: mudanças climáticas e a vida no planeta**. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.
- FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais para restaurantes**. Senac, São Paulo. 2000.
- FONTES, N.; BRITTO, J. Etiqueta e serviços para bar, restaurante e eventos. *In: Estratégias para Eventos*. São Paulo: Aleph, 2002. P. 265 -298.
- GALVÃM, C. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo**. São Paulo: Roca, 2003.
- GIANSANTI, R.. **O Desafio do Desenvolvimento Sustentável**. - São Paulo-SP: Atual,

1998.

GONÇALVES, P. **A Cultura do Supérfluo: lixo e desperdício na sociedade de consumo.** Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

HELENE, HELEN. **Dicionário de Termos de Gastronomia Francês/Português.** Gaia Brasil, 2009.

HERME, Pierre. **Larousse das sobremesas.** 1 ed. Editora Larousse do Brasil.2005.

KNIGHT & KOTSCHEVAR, **Gestão, planejamento e Operação de restaurantes.** São Paulo: Roca, 2005.

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

LAGE, B. H. G.(org). **Turismo, Hotelaria e Lazer.** Volume 3, Parte I – Turismo Social e Parte IV – Potencial da Oferta Turística. São Paulo: Atlas, 2004.

LAGE, B.H.G.; MILONE, P.C. **Turismo: Teoria e Prática.** Parte I, Capítulo 1 – Turismo, Sociedade, Meio Ambiente e Ecoturismo. São Paulo: Atlas, 2000.

LARIZZATTI, M.F. **Lazer e Recreação Para o Turismo.** Rio de Janeiro: Sprint, 2005.

Legislação: Portaria SMS n. 2619 de 06/12/11, Portaria CVS6 de 10/03/99 e Resolução RDC n. 216 de 15/09/04 MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.

LEROY, J.P. (et al.). **Tudo ao Mesmo Tempo Agora: desenvolvimento, sustentabilidade, democracia, o que isso tem a ver com você?** Petrópolis: Vozes, 2003.

LINCKORISH, L.; JENKINS, C.L. **Introdução ao Turismo.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2000.

MAGNEE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes.**São Paulo: Varela, 2005

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.

MARCHINI, J S; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. **Ciências Nutricionais.** São Paulo: Savier, 1998.

MARICATO, P. **Como administrar bares e restaurantes.** São Paulo: Senac, 2001.

MATARAZZO, C.. **Negócios, Etiqueta Faz Parte.** São Paulo: Melhoramentos, 2005.

MERICO, L.F.K. **Economia e Sustentabilidade: o que é, como se faz.** São Paulo: Loyola, 2008.

MILAGRES, V.R. **Apostila de Etiqueta e Postura Profissional.** Brasília: IFB, 2013.

MILAGRES, V.R. **Apostila Educação para a Sustentabilidade.** Brasília: IFB, 2013.

MILAGRES, V.R.. **Apostila Fundamentos de Turismo, Hospitalidade e Lazer.** Brasília: IFB, 2013.

MONTEJANO, J.M. **Estrutura do Mercado Turístico.** São Paulo: Roca, 2001.

MURTA, A.L.S. **Energia: o vício da civilização, crise energética e alternativas sustentáveis.** Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Introdução ao Turismo.** São Paulo: Roca, 2001.

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

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

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

REGGIOLLI, M. R. **Planejamento estratégico de cardápios.** São Paulo: Atheneu, 2010

REMONDEAU, PHILIPPE. **Gastronomia Francesa.** Nova Prova Editora, 2006.

ROBSON, D.. **Etiqueta no trabalho.** São Paulo: Clio Editora, 2001.

SCHEURMANN, E. **O Papalagui: discursos de Tuiavii chefe de tribo de Tiavéa nos mares do sul.** Lisboa: Antígona, 2009.

SEBESS, Mariana. **Técnica de confeitaria profissional.** Editora Senac. 2007.

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos.** 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

SIMON, A.; GOUVEIA, M.T.J. **O Destino das Espécies: como e por que estamos perdendo biodiversidade.** Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

STEPHEN, J., **Microbiologia da segurança alimentar.** Porto Alegre: Artmed, 2002.

TEICHMANN, I.M. **Cardápios: Técnicas e Criatividades,** Educ. 4ªed. 1987.

TELLES, M.Q. (et al.). **Vivências Integradas com o Meio Ambiente: práticas de educação ambiental para escolas, parques, praças e zoológicos.** São Paulo: Sá Editora, 2002.

TENAN, I.P.S.. **Eventos.** São Paulo: Aleph, 2002.

TRIGO, L.. **Turismo Básico.** 7ª ed. São Paulo: Editora Senac, 2002.

MÓDULO II	Carga horária: 400 horas	
Título da habilitação: Técnico em panificação		
Perfil do Egresso: Compreende a produção de produtos de padaria mais refinados, incluindo noções de confeitaria artística além de conhecer e aplicar as ferramentas fundamentais da elaboração de registros, controle, estoques, compras e custos, além de uma educação voltada para a sustentabilidade.		
Habilidades	Bases Tecnológicas	Componentes Curriculares

Aplicar conhecimentos, técnicas e as boas práticas em panificação e confeitaria avançados nos espaços e infraestruturas relacionadas e integradas para os serviços de recepção, hospedagem, alimentação e entretenimento, agindo com ética e responsabilidade econossocioambiental.	Instrumentos e utensílios de cozinha: tipos, finalidade, manutenção; Identificação e função de ingredientes básicos para panificação e confeitaria; Glúten; Açúcar; Reação de Maillard; Técnicas específicas em confecção de produtos de panificação e confeitaria; Terminologia técnica: Utensílios e equipamentos Preparações de produtos de panificação e confeitaria Manipulação de bens de consumo; Emprego de fichas técnicas; Manuseio e conservação de equipamentos industriais em panificação e confeitaria.	Teoria, Técnicas e Operacionalização de Panificação e Confeitaria Avançada
Habilidades	Bases Tecnológicas	Componentes Curriculares

<p>Aplicar os princípios da etiqueta e da postura profissional na operacionalização das atividades profissionais no eixo tecnológico da sua área de formação</p>	<p>Contextualização: evolução histórica da etiqueta e da postura profissional no Brasil e no mundo. Conceituação dos termos etiqueta e postura profissional. Fundamentos da Etiqueta Social e Profissional: Apresentação Pessoal Técnicas de Postura; Formas de Tratamento; Comportamento Profissional e Social; Ética Profissional; Trabalho em Equipe; Elaboração de Curriculum; Comportamento em uma Entrevista de Emprego. Caracterização: tempos e espaços da etiqueta e postura profissional do eixo tecnológico da área de formação. Etiqueta à Mesa: serviços, cardápios, disposição de lugares à mesa, utilização de taças, talheres e guardanapos.</p>	<p>Etiqueta e Postura Profissional</p>
<p>Habilidades</p>	<p>Bases Tecnológicas</p>	<p>Componentes Curriculares</p>

<p>Aplicar os pressupostos da sustentabilidade em sua dimensão econossocioambiental na operacionalização das atividades profissionais no eixo tecnológico da sua área de formação.</p>	<p>Conferências das Nações Unidas para o Desenvolvimento Sustentável (Rio+20): princípios e proposições sobre meio ambiente e desenvolvimento sustentável. Desenvolvimento sustentável Pobreza e meio ambiente Economia verde Produção consumo e exploração de recursos naturais Cúpula dos Povos. Problemas de natureza socioambiental e soluções Relações entre proteção ao meio ambiente, erradicação da pobreza e promoção do desenvolvimento sustentável. Papel das organizações da sociedade civil em relação à proteção do meio ambiente, erradicação da pobreza e promoção do desenvolvimento sustentável. O Futuro que Queremos.</p>	<p>Educação para a Sustentabilidade</p>
<p>Habilidades</p>	<p>Bases Tecnológicas</p>	<p>Componentes Curriculares</p>

<p>Execução de técnicas de produção, seguindo os procedimentos de receita proposta, para a confecção de produtos de confeitaria artística de forma estética, criativa e visualmente proporcional.</p>	<p>Açúcar; Caramelização; Reação de Maillard Manutenção e funcionamento de utensílios no setor; Dominação de técnicas em esculturas de açúcar.</p>	<p>Confeitaria Artística</p>
<p>Utilizar a informática como ferramenta auxiliadora nos diversos processos da cozinha</p>	<p>Digitação e formatação de: textos, tabelas, convites, folders, cartões de apresentação; Planilhas e gráficos; Compactar e descompactar arquivos; Utilização de Microsoft Office e BrOffice.</p>	<p>Informática Aplicada</p>
<p>Habilidades</p>	<p>Bases Tecnológicas</p>	<p>Componentes Curriculares</p>
<p>Respeitar o regionalismo, a sazonalidade e as características nutricionais dos gêneros alimentícios; Analisar custos e rentabilidade do cardápio; Elaborar cardápios e fichas técnicas. Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque; Interpretar documentação do processo de estocagem e compras; Auxiliar nas compras de matéria prima, utensílios e equipamentos; Auxiliar no cálculo dos custos e do preço de venda.</p>	<p>Módulo Cardápios: Menus e cardápios; Aspectos a serem considerados na elaboração de cardápios: clientela, nutrição e dietética, sazonalidade dos produtos; Matemática básica; Básico de planilhas eletrônicas e editor de texto; Fichas técnicas de preparação; Noções de análise de custos e rentabilidade; Módulo Gestão: Processo de alimentos e bebidas: compras, recebimento, estocagem, produção, vendas e contabilização. Recebimento e estocagem. Classificação ABC de materiais. Documentação do processo de estocagem: ficha de controle de estoque, requisição de mercadoria, inventário. Noções de compras: especificação e necessidade de compras. Documentação do processo de compras: cadastro de fornecedores, cotação de preço, pedido de compra, ordem de compra. Planilhas eletrônicas para elaborar documentação. Classificação dos custos. Custo da Mercadoria Vendida (CMV). Preço de venda.</p>	<p>Teoria, Técnicas e Operacionalização de Gestão (elaboração de cardápios, controle, estoque, compras e custos).</p>

BIBLIOGRAFIA

ARBACHG, J.S. **O mercado de Trabalho na Atividade Econômica do Turismo no Brasil.**

Brasília: UNB, 2001.

BARRETO, R.L.P. **Passaporte para o Sabor.** Senac, São Paulo, 2000.

BOUÉ, VINCENT; DELORME, HUBERT. **Enciclopédia da Gastronomia Francesa.** Ediouro, 2010.

BRAGA, Roberto M.M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro.** São Paulo: Editora Senac, 2008.

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 www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

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.

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

CARVALHO, M. **Guia de Boas Maneiras.** São Paulo: Nacional, 1980.

CASARIN, F.; SANTOS, M. **Água:** o ouro Azul -usos e abusos dos recursos hídricos. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

Codex Alimentarius - Higiene dos Alimentos: Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.

COSTA, L.M. **Cultura é Natureza:** tribos urbanas e povos tradicionais. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

DIAS, R.. **Introdução ao Turismo.** São Paulo: Atlas, 2005.

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu:** sobremesas e suas técnicas. Editora Marco Zero. 1 ed. 2000. 224p.

FILHO RODRIGUES, S.; SANTOS, A.S. **Um Futuro Incerto:** mudanças climáticas e a vida no planeta. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais para restaurantes.** Senac, São Paulo. 2000.

FONTES, N.; BRITTO, J. Etiqueta e serviços para bar, restaurante e eventos. *In: Estratégias para Eventos.* São Paulo: Aleph, 2002. P. 265 -298.

FREITAS, C.M. **Um Equilíbrio Delicado:** crise ambiental e a saúde no planeta. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

GALVÃM, C. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo.** São Paulo: Roca, 2003.

GIANSANTI, R.. **O Desafio do Desenvolvimento Sustentável.** - São Paulo-SP: Atual, 1998.

GONÇALVES, P.. **A Cultura do Supérfluo:** lixo e desperdício na sociedade de consumo. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

HELENE, HELEN. **Dicionário de Termos de Gastronomia Francês/Português.** Gaia Brasil, 2009.

HERME, Pierre. **Larousse das sobremesas.** 1 ed. Editora Larousse do Brasil. 2005.

KNIGHT & KOTSCHEVAR, **Gestão, planejamento e Operação de restaurantes.** São Paulo: Roca, 2005.

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

LAGE, B. H. G..(org). **Turismo, Hotelaria e Lazer.** Volume 3, Parte I – Turismo Social e Parte IV – Potencial da Oferta Turística. São Paulo: Atlas, 2004.

LAGE, B.H.G.; MILONE, P.C. **Turismo: Teoria e Prática.** Parte I, Capítulo 1 – Turismo, Sociedade, Meio Ambiente e Ecoturismo. São Paulo: Atlas, 2000.

LARIZZATTI, M.F. **Lazer e Recreação Para o Turismo**. Rio de Janeiro: Sprint, 2005.

Legislação: Portaria SMS n. 2619 de 06/12/11, Portaria CVS6 de 10/03/99 e Resolução RDC n. 216 de 15/09/04 MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.

LEROY, J.P. (et al.). **Tudo ao Mesmo Tempo Agora: desenvolvimento, sustentabilidade, democracia, o que isso tem a ver com você?** Petrópolis: Vozes, 2003.

LINCKORISH, L.; JENKINS, C.L. **Introdução ao Turismo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2000.

MAGNEE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005

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.

MARCHINI, J S; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. **Ciências Nutricionais**. São Paulo: Savier, 1998.

MARICATO, P. **Como administrar bares e restaurantes**. São Paulo: Senac, 2001.

MATARAZZO, C.. **Negócios, Etiqueta Faz Parte**. São Paulo: Melhoramentos, 2005.

MERICO, L.F.K. **Economia e Sustentabilidade: o que é, como se faz**. São Paulo: Loyola, 2008.

MILAGRES, V.R. **Apostila de Etiqueta e Postura Profissional**. Brasília: IFB, 2013.

MILAGRES, V.R. **Apostila Educação para a Sustentabilidade**. Brasília: IFB, 2013.

MILAGRES, V.R.. **Apostila Fundamentos de Turismo, Hospitalidade e Lazer**. Brasília: IFB, 2013.

MONTEJANO, J.M. **Estrutura do Mercado Turístico**. São Paulo: Roca, 2001.

MURTA, A.L.S. **Energia: o vício da civilização, crise energética e alternativas sustentáveis**. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Introdução ao Turismo**. São Paulo: Roca, 2001.

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

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

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

REGGIOLLI, M. R. **Planejamento estratégico de cardápios**. São Paulo: Atheneu, 2010

REMONDEAU, PHILIPPE. **Gastronomia Francesa**. Nova Prova Editora, 2006.

ROBSON, D.. **Etiqueta no trabalho**. São Paulo: Clio Editora, 2001.

SCHEURMANN, E. **O Papalagi: discursos de Tuiavii chefe de tribo de Tiavéa nos mares**

do sul. Lisboa: Antígona, 2009.

SEBESS, Mariana. **Técnica de confeitaria profissional**. Editora Senac. 2007.

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos**. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

SIMON, A.; GOUVEIA, M.T.J. **O Destino das Espécies**: como e por que estamos perdendo biodiversidade. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

STEPHEN, J., **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

TEICHMANN, I.M. **Cardápios: Técnicas e Criatividades**, Educ. 4ªed. 1987.

TELLES, M.Q. (et al.). **Vivências Integradas com o Meio Ambiente**: práticas de educação ambiental para escolas, parques, praças e zoológicos. São Paulo: Sá Editora, 2002.

TENAN, I.P.S.. **Eventos**. São Paulo: Aleph, 2002.

TRIGO, L.. **Turismo Básico**. 7ª ed. São Paulo: Editora Senac, 2002.

Matriz curricular

O curso está organizado sob a forma de módulos sequenciais (Tabela 03), atendendo competências requeridas pela área de panificação. Apresenta uma organização curricular flexível, possibilitando a educação continuada e permitindo ao aluno 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 estágio supervisionado obrigatório de 120 horas.

Conforme previsto no art. 8º, da Resolução nº 10/2012-CS-IFB, as atividades de extensão, monitoria e de iniciação científica, desenvolvidas pelo estudante, poderão ser equiparadas ao estágio obrigatório.

A forma de organização do currículo do Curso de Técnico em Panificação considera as necessidades apresentadas pelo mercado de trabalho tendo em vista a empregabilidade dos alunos 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 Panificação subsequente ao Ensino Médio

Matriz Curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Panificação – Subsequente				
PANIFICAÇÃO				
MÓDULO PANIFICAÇÃO I				
Componente Curricular	Hora	Aula	Nº de Aula Semanal	
Fundamentos do Turismo, Hospitalidade e Lazer	40	48	2	
Técnicas e Operacionalização de Nutrição, Higiene e Segurança Alimentar	80	96	4	
Linguagem e Comunicação em Língua Estrangeira – Francês Aplicado aos Serviços de Panificação	40	48	2	
Técnicas e Operacionalização de Panificação e confeitaria Básica	160	192	8	
Serviços de bar e cafeteria	80	92	4	
TOTAL	400	480	20	
MÓDULO PANIFICAÇÃO II				
Componente Curricular	Hora	Aula	Nº de Aula Semanal	
Técnicas e Operacionalização de Panificação e Confeitaria Avançada	160	192	8	
Etiqueta e Postura Profissional	40	48	2	
Educação para Sustentabilidade	40	48	2	
Confeitaria Artística	80	92	4	
Técnicas e Operacionalização de Gestão	40	48	2	
Informática Aplicada	40	48	2	
TOTAL	400	480	20	
Estágio supervisionado	120	144		
TOTAL (MÓDULO I, MÓDULO II E ESTÁGIO SUPERVISIONADO)	920	1104		
Observação: pode ser ofertado de forma subsequente e/ou concomitante e/ou integrado				

Estratégias pedagógicas

- Atividades didáticas práticas no laboratório, envolvendo mais de 70% da carga horária do curso.
- Visitas técnicas a empresas e feiras da área de panificação.
- 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 extra aula.
- Execução e apresentação de projetos.

Atividades complementares

Os alunos serão incentivados pela Coordenação de Pesquisa e Extensão a participar de projetos de pesquisa e extensão, de acordo com a política pública vigente ou por meio de iniciativas individuais do corpo discentes, promovendo a emancipação profissional, com o viés voltado ao empreendedorismo.

As atividades de monitorias serão desenvolvidas inicialmente por meio de edital de seleção, promovendo a participação democrática do corpo discente. Para determinação das vagas serão avaliadas as disciplinas que carecem de maior suporte extraclasse, em função dos aproveitamentos pedagógicos observados durante cada semestre letivo. O número de vagas será determinado de acordo com os recursos financeiros disponíveis para essa ação e de acordo com a necessidade observada nos resultados de desempenho.

6. Critérios e procedimentos de avaliação da 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 num 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.

A avaliação do processo de aprendizagem será processual, sistemática integral, diagnóstica e formativa, envolvendo professores e alunos. Deverá, ainda garantir conformidade entre os processos, técnicas, os instrumentos e os conteúdos envolvidos em cada uma das componentes curriculares. A nota mínima para aprovação deverá ser maior ou igual a 6,0 (seis) assim como a presença maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento). Os critérios de nota final e presença serão considerados simultaneamente e de forma não excludente para aprovação do aluno no módulo, conforme os parâmetros anteriormente expressos.

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 o curso de Técnico em Panificação possui regime modular, serão utilizados pelo menos três dos instrumentos avaliativos supracitados, ou outros que o docente de cada componente curricular avaliar adequado.

Aos alunos com necessidades educacionais específicas, poderão ser ofertadas adaptações aos instrumentos avaliativos e os apoios necessários, previamente solicitados pelo aluno, 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 a média aritmética das avaliações estabelecidas de acordo com o Plano de Ensino da componente curricular.

Aos alunos que não atingirem a pontuação mínima nas avaliações ao longo do período, serão garantidos estudos de recuperação, preferencialmente paralelos ao período letivo. Estes estudos serão seguidos de nova avaliação e 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 aluno. Cabe ressaltar que a avaliação de recuperação paralela está vinculada à participação dos alunos nas atividades de recuperação, podendo ser organizados projetos de complementação de estudos.

7. Diplomas

Aos concluintes do Curso Técnico em Panificação na modalidade subsequente, serão conferidos o Diploma de Técnico em Panificação e respectivo Histórico Escolar. Para tanto, faz-se necessário que ao final de cada semestre letivo os discentes apresentem aproveitamento o mínimo de 60% (sessenta por cento) em cada uma das componentes curriculares do módulo e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) em cada um dos módulos.

A certificação intermediária será:

- Módulo I: Qualificação em Ajudante de Padeiro
- Módulo II: Habilitação Técnico em Panificação

8. Instalações e equipamentos

Para a operacionalização desse curso serão necessários:

Ambientes de Aprendizagem

Ambientes
Laboratório de Informática
Laboratório de Cozinha
Laboratório de Bar
Salas de Aula

Biblioteca e Sala de Estudos

Especificações dos Laboratórios

Ambiente
Laboratório de informática

Identificação do Espaço: Laboratório de informática		Qtde. de postos de trabalho: 25
Área de atuação: Turismo e Hospitalidade		Área construída: 51,45m 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

Ambiente
Laboratório de Cozinha

Identificação do Espaço: Laboratório de Cozinha		Qtde. de postos de trabalho: 3
Área de atuação: Turismo e Hospitalidade		
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
0	Computador	2
1	Prateleira superior lisa, em aço inox	2
2	Buffet aberto em aço inox	2
3	Estante lisa perfurada	2
4	Prateleira superior lisa, em aço inox	2

Ambiente
Laboratório de Bar

Identificação do Espaço: Laboratório de Bar		Qtde. de postos de trabalho: 8
Área de atuação: Turismo e Hospitalidade		
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

0	1	Lixeiras para coleta seletiva	1
1	1	Cafeteira	1
2	1	Utensílios de bar e restaurante	variados
3	1	Filtro	1

Ambiente
Biblioteca e Sala de Estudos

Identificação do Espaço: Biblioteca e Sala de Estudos		Qtde de postos de trabalho: 8
Área de atuação: Turismo e Hospitalidade		
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
6	Computadores	4
7	Armário alto	2
8	Armário baixo	1
9	Livros	Diversos

O acervo da biblioteca do *Campus* Riacho Fundo abrange variados títulos na área de “Formação Geral” e nos seguintes eixos tecnológicos: “Gestão de negócios”, “Turismo, Hospitalidade e lazer” e “Produção Alimentícia”. Sua finalidade é subsidiar os cursos técnicos e FICs oferecidos pelo *Campus*, além de atender a comunidade externa por meio do serviço de consulta local.

O acervo está em formação e em expansão visando o atendimento pleno da comunidade acadêmica e do público em geral. Desse modo, a aquisição de material bibliográfico para compô-lo é realizada de acordo com a Política de Desenvolvimento de coleções das Bibliotecas do IFB. Segundo este

regulamento, a aquisição de livros e similares será orientada sempre para garantir o acesso à bibliografia básica e completar dos cursos ministrados no *Campus*.

Atualmente, o acervo total comporta 822 exemplares, distribuídos em 173 títulos que atuam de forma fundamental, correlata ou complementar para todos os cursos incluídos nos eixos tecnológicos supracitados.

Segue abaixo os títulos já ofertados na biblioteca, organizados na área de Formação Geral e nos respectivos eixos tecnológicos:

ÁREA DE FORMAÇÃO GERAL

GOMES, Heloisa Maria; MARINS, Hiloko Ogihara. **A ação docente na educação profissional**. São Paulo: Senac São Paulo, 2004.

MANGUEL, Alberto. **A Biblioteca a noite**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

CAMPELLO, Bernadete, Santos. ... [et al.]. **Biblioteca escolar**: temas para uma prática pedagógica. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.

PEREIRA, Marina Lúcia. **Construção do letramento na educação de jovens e adultos**. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

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

Freedman, Paul (Org.). **A História do sabor**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

MANGUEL, Alberto. **À mesa com chapeleiro maluco**. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

CUEVAS, Aurora; SIMEÃO, Elmira (Coords.). **Alfabetização informacional e inclusão digital**: modelo de infoinclusão. Brasília: Thesaurus, 2011.

PENTEADO, José Roberto Whitaker. **A técnica da comunicação humana**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

PAES, Marilena Leite. **Arquivo**: teoria e prática. Fundação Getúlio Vargas, 2004.

SILVA, Divina Aparecida; ARAUJO, Iza Antunes. **Auxiliar de biblioteca**: técnicas e práticas para formação profissional. Brasília: Thesaurus, 2003.

NASCIMENTO, José Antonio Machado; AMARAL, Sueli Angélica. **Avaliação de usabilidade na internet**. Brasília: Thesaurus, 2010.

Souza, Sebastião de. **CDU**: como entender e utilizar a 2ª edição padrão internacional em língua portuguesa. Brasília: Thesaurus, 2012.

MIRANDA, Antonio. **Ciência da informação**: teoria e metodologia de uma área em expansão. Brasília: Thesaurus, 2003.

KUHLTHAU, Carol Collier. **Como orientar a pesquisa escolar**: estratégias para o processo de aprendizagem. Belo Horizonte: Autêntica, 2010.

Garcia, Othon M. **Comunicação em prosa moderna**: aprenda a escrever, aprendendo a pensar. Rio de Janeiro: FGV, 2010.

NASCENTES, Antenor. **Dicionário de sinônimos**. Rio de Janeiro: Lexikon, 2011.

INSTITUTO ANTÔNIO HOUAISS. **Dicionário Houaiss da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

LUFT, Celso Pedro. **Dicionário prático de regência verbal**. São Paulo: Ática, 2010.

INSTITUTO ANTÔNIO HOUAISS. **Dicionário sinônimos e antônimos**. São Paulo: Houaiss, 2012.

STEIN, Marcia. **Ensinar e aprender no século 21**: caminhos e desafios na educação contemporânea. Rio de Janeiro: Senac, 2011.

ARENT, Hannah. **Entre o passado e o futuro**. São Paulo: Perspectiva, 2011.

INSTITUTO ANTÔNIO HOUAISS. **Escrevendo pela nova ortografia**: como usar as regras do novo acordo ortográfico da língua portuguesa. São Paulo: Houaiss, 2009.

BOCCATO, Vera Regina Casari; GRACIOSO, Luciana de Souza (Orgs.). **Estudos de linguagem em ciência da informação**. Campinas, SP: Alínea, 2011.

GALLO, Sílvio. **Ética e cidadania**: caminhos da filosofia; Elementos para o ensino da filosofia. Campinas, SP: Papirus, 2012.

MELO, Fabio J. Dantas; BRÄSCHER, Marisa. **Fundamentos da linguística para formação do profissional de informação**. Brasília: Thesaurus, 2011.

VARELA, Aida. **Informação e construção da cidadania**. Brasília: Thesaurus, 2007.

SOUTO, Leonardo Fernando. **Informação seletiva, mediação e tecnologia**: a evolução dos serviços de disseminação seletiva da informação. Rio de Janeiro: Interciência, 2010.

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática**: conceitos básicos. **Rio de Janeiro: Campus**, 2011.

GOLEMAN, Daniel. **Inteligência emocional**: a teoria revolucionária que redefine o que é ser inteligente. Rio de Janeiro: Objetiva, 2012.

BRAGA, Benedito ... [et al.]. **Introdução a engenharia ambiental**: o desafio do desenvolvimento sustentável. São Paulo: Pearson, 2005.

CAMPELLO, Bernadete; CALDEIRA, Paulo da Terra (Orgs.). **Introdução às fontes de informação**. Belo Horizonte, MG: Autêntica, 2008.

CARNEIRO, Moacir Alves. **LDB fácil**: leitura crítico-compreensiva, artigo a artigo. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

CAMPELLO, Bernadete Santos. **Letramento informacional**: função educativa do bibliotecário na escola. Belo Horizonte, MG: Autêntica, 2009.

ANDRADE, Maria Margarida de; HENRIQUES, Antonio. **Língua portuguesa**: noções básicas para cursos superiores. São Paulo: Atlas S.A., 2010.

BARROS, Manoel de. **Manoel de Barros**: poesia completa. São Paulo: Leya, 2010.

APPOLINÁRIO, Fabio. **Metodologia da ciência**: filosofia e prática da pesquisa. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

BANDEIRA, Manuel. **Melhores poemas**: Manuel Bandeira. São Paulo: Global, 2004.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 2007.

WEIL, Pierre; TOMPAKOW, Roland. **O corpo fala**: a linguagem silenciosa da comunicação não verbal. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte; MAURÍCIO, Aline Cristina L. **Novo Deit-Libras**: dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira: baseado em neurociências cognitivas (Volume 1: sinais de A a H). São Paulo: Inep, 2012.

BORDENAVE, Juan E. Díaz. **O que é comunicação**. São Paulo: Brasiliense, 2006.

MARTINS, Maria Helena. **O que é leitura**. São Paulo: Brasiliense, 2012.

FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto**: leitura e redação. São Paulo: Ática, 2007.

MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. **Planejar gêneros acadêmicos**: escrita científica, texto acadêmico, diário de pesquisa, metodologia. São Paulo: Parábola, 2005.

BAGNO, Marcos. **Preconceito linguístico**: o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 2011.

SANZ, Luiz Alberto. **Procedimentos metodológicos**: fazendo caminho. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

EIXO TECNOLÓGICO: GESTÃO E NEGÓCIOS

Carnegie, Dale. **Como falar em público e influenciar pessoas no mundo dos negócios**. Rio de Janeiro: Record, 2012.

VEIRA, Maria Christina de Andrade. **Comunicação empresarial**: etiqueta e ética nos negócios. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

MONTENEGRO, Gildo A. **Desenho arquitetônico**. São Paulo: Blucher, 2001.

DAGOSTINO, Frank R. **Desenho arquitetônico contemporâneo**. [São Paulo]: Hemus, 2012.

MICELI, Maria Teresa; FERREIRA, Patricia. **Desenho técnico básico**. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2010.

FRENCH, Thomas E.; VIERCK, Charles J. **Desenho técnico e tecnologia gráfica**. São Paulo: Globo, 2005.

SILVA, José Afonso da. **Direito urbanístico brasileiro**. São Paulo: Malheiros, 2012.

DORNELAS, José. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

KNIGHT, John B.; KOTSCHEVAR, Lendal H. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. São Paulo: Roca, 2005.

NADER, Ginha. **Magia do império Disney** São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

COBRA, Marcos (Org.). **Marketing do entretenimento**. São Paulo: Senac, 2008.

MARICATO, Percival. **Marketing para bares e restaurante**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

100 GRANDES chefs contemporâneos: escolhidos por 10 mestres internacionais. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

HAMMOND, Carolyn. **1000 segredos dos vinhos**. São Paulo: Novo Conceito, 2007.

TIERNEY-JONES, Adrian. **1001 cervejas para beber antes de morrer**. Rio de Janeiro: Sextante 2011.

SWEETSER, Wendy. **500 coquetéis: as mais incríveis receitas em um único livro**. São Paulo: Marco Zero, 2012.

OLIVIER, Garrett. **A Mesa do mestre cervejeiro: descobrindo os prazeres das cervejas e das comidas verdadeiras**. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.

Castelli, Geraldo. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul, RS: Educs, 2003.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão geral**. Rio de Janeiro: Senac, 2013.

MINIM, Valéria Paula Rodrigues. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. UFV Viçosa, MG, 2006.

HAIR Jr., Josef F. ... [et al.]. **Análise multivariada de dados**. Porto Alegre: Bookman, 2009.

Johnson, Hugh; Robinson, Jancis. **Atlas mundial do vinho**. Rio de Janeiro: Equipe, 2008.

SENAC. **Bartender**. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

ALBERT, Aguinaldo Zäckia. **Borbulhas**: tudo sobre champanhe e espumantes. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

PINO, Francisco Alberto; VEGRO, Celso Luis Rodrigues. **Café**: um guia do apreciador. São Paulo: Saraiva, 2008.

OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. **Camareira**: mercado de profissional, ambiente de trabalho, rotina profissional. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

SIMÃO, Vera; Costa, Anna; BARROS, Lúcia. **Casar**: do planejamento a celebração. São Paulo: Mescla, 2005.

DATTNER, Christine. **Chá**: ritual e benefícios. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.

KLADSTRUP, Don; Kladstrup, Petie. **Champanhe**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: Senac, 2009.

ROBINSON, Jancis. **Como degustar vinhos**. São Paulo: Globo Estilo, 2010.

VIANNA Junior, Dirceu; SANTOS, Jodé Ivan. **Conheça vinhos**. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

CÂNDIDO, Índio. **Copeiro**. Canoas: Ulbra, 2003.

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar e mesa**: história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

STEED, Tobias. **Coquetéis de Hollywood**. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

COQUETÉIS: mais de 200 receitas para os melhores coquetéis. São Paulo: Marco Zero, 2009.

THIS, Hervé; GANGNAIRE Pierre. **Cozinha**: uma questão de amor, arte e técnica. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

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

MELO Neto, Francisco Paulo de. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2012.

INFANTE, Ulisses. **Curso de gramática aplicada ao texto**. São Paulo: Scipione, 2005.

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

BASTOS, Giuliana. **Dicionário gastronômico**: café com suas receitas. São Paulo: Boccato, 2008.

JOHNSON, Hugh. **Enciclopédia do vinho**: vinhos, vinhedos e vinícolas. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia**: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac, 2007.

JAMES, Kenneth. **Escoffier**: o rei dos chefs. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

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

TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos**. São Paulo: Aleph, 2002.

FONTES, Nádia ... [et al.]. **Eventos mais sustentáveis**: uma abordagem ecológica, econômica, social, cultural e política. São Carlos SP: Edufscar, 2008.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca**: escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2006.

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções**: gastronomia organização e cerimonial. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

Borges, Cecília. **Festas**: recebendo com charme. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2006.

Schlüter, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (org.) **Gastronomia**: cortes e recortes (Volume 1). Brasília: Senac, 2009.

MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht (org.). **Gastronomia**: cortes e recortes (Volume 2). Brasília: Senac, 2009.

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da gastronomia**: custo, formação de preço, gerenciamento e planejamento de lucro. São Paulo: Senac, 2012.

GRANDE Larousse do vinho. São Paulo: Lafonte, 2012.

HINTZE, Helio. **Guia de turismo**: formação e perfil profissional. São Paulo: Roca, 2007.

BORGES, Euclides Penedo. **Harmonização**: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad x, 2007.

CASCUDO, Luís da Câmara **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

BARBOSA, Ycarim Melgaço. **História das viagens e do turismo**. São Paulo: Aleph, 2002.

MARTINS, Ana Luiza. **História do café**. São Paulo: Contexto, 2012.

- STANDAGE, Tom. **História do mundo em 6 copos**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.
- CAMARGO, Luiz Otávio de lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.
- MORADO, Ronaldo. **Larousse da cerveja**. São Paulo: Larousse, 2009.
- LAVAN, Laura. **Larousse da cozinha italiana**. São Paulo: Larousse, 2006.
- PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.
- PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do garçom**. São Paulo: Senac, 2010.
- MARQUES, J. Albano. **Manual do barman e do escanção**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.
- PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do maitre de hotel**. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.
- VASCONCELLOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Lourdes. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.
- PEYNAUD, Émile; BLOUIN, Jacques. **O Gosto do vinho: o grande livro da degustação**. São Paulo. Martins Fontes, 2010.
- O GRANDE livro dos vinhos: informações atualizadas sobre vinhos de mais 4.000 vinícolas em todo mundo. São Paulo: Publifolha, 2012.
- HAMPSON, Tim. **O livro da cerveja**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.
- CATÃO, Ronaldo. **O sushiman: técnicas, receitas e segredos**. Brasília: Senac, 2012.
- AMARANTE, José Osvaldo Albano do. **Os segredos do vinho para iniciantes e iniciados**. São Paulo: Mescla, 2010
- CAMARGO, Haroldo Leitão. **Patrimônio histórico e cultural**. São Paulo: Aleph, 2002.
- SANTOS, Suzamara. **Pequeno livro de destilados: guia para toda hora**. Campinas, SP: Verus, 2010.
- REGGIOLLI, Márcia Regina. **Planejamento estratégico de cardápios: para gestão de negócios em alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2010.
- AMAT, Jean-Marie; VINCENT, Jean-Didier. **Por uma nova fisiologia do gosto**. São Paulo: Senac São Paulo, 2006.

EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

- Araújo, Wima M. C. (org.) ... [et al.]. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac, 2013.**
- ALLISON, Mark William. **150 técnicas para dominar a arte da culinária**. São Paulo: Marco Zero, 2011.

- PERCUSSI, Luciano. **Azeite**: história, produtores, receitas. São Paulo: Senac, 2006.
- MONTEBELLO, Nancy de Pilla; ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Carne e cia**. Brasília: Senac, 2009.
- KALANTY, Michael. **Como assar pães**: as cinco famílias de pães. São Paulo: Senac, 2012.
- PEREIRA, Maurício Gomes. **Epidemiologia**: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
- STOBART, Tom. **Ervas, temperos e condimentos de A a Z**. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.
- CALIXTO, Flavia; VIANNA, Roberta; CALIXTO, Taissa. **Festas em miniatura**: docinhos para comer com as mãos em qualquer ocasião. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.
- DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le cordon bleu**: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2012.
- SILVA Jr., Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 2013.
- ORNELAS, Hoeschl Lieselotte. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, [2006].
- SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. Rio de Janeiro: Senac, 2012.
- SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. Rio de Janeiro: Senac, 2012.
- SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. Rio de Janeiro: Senac, 2011.
- EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri, SP: Manole, 2006.
- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri, SP: Manole, 2006.
- GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. Barueri, SP: Manole, 2011.
- CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão, arte e ciência**. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.
- PETIT Larousse do chocolate. São Paulo: Larousse, 2010.
- NASCIMENTO Neto, Fénelon do (Coord.). **Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes**. São Paulo: Senac São Paulo, 2003.

CAMARGO, Erika Barbosa; Botelho, Raquel Braz Assunção (Orgs.) **Técnica dietética:** pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2012.

Pessoal docente e técnico Docentes	E-mail
Alessandra F. Silva	alessandra.silva@ifb.edu.br
Anderson B. Fernandes	1973205@etfbsb.edu.br
Bruna L. Zocaratto	bruna.zocaratto@etfbsb.edu.br
Camila G. Freitas	camila.freitas@ifb.edu.br
Daniela C. B. Leite	1957042@etfbsb.edu.br
Gabriel F. Rocha	gabriel.rocha@ifb.edu.br
João Henrique G. Farias	joao.farias@ifb.edu.br
João Vicente R. Duarte	joão.duarte@etfbsb.edu.br
Joaquim Ernandes B. Soares	1994715@etfbsb.edu.br
José Messias E. Souza	jose.messias@ifb.edu.br
José Ulisses F. Figueira	1916408@etfbsb.edu.br
José Welligton Nunes	1925295@etfbsb.edu.br
Josué S. Mendes	1798864@etfbsb.edu.br
Luciana H. M. Silva	1890328@etfbsb.edu.br
Maíra S. Cardoso Palmeira	1957217@etfbsb.edu.br
Mariana V. O. Carvalho	1963519@etfbsb.edu.br
Nathália C. Pereira	1961939@etfbsb.edu.br
Neimar Faoro	1994944@etfbsb.edu.br
Pedro M. A. Neto	1917483@etfbsb.edu.br
Ramon Figueira Garbin	2057011@etfbsb.edu.br
Rosilene A. Santana	1953253@etfbsb.edu.br
Ruth C. C. S. Ferreira	1994691@etfbsb.edu.br
Sheilla S. D. Santos	1957867@etfbsb.edu.br
Suellen M. Magalhães	1771168@etfbsb.edu.br
Tatiana M. S. Rotolo	1894047@etfbsb.edu.br
Vanesa R. Milagres	1424008@etfbsb.edu.br

TÉCNICOS	E-mail
Fernando L. Marques	1968950@etfbsb.edu.br
Fissil Cier Yuzuki	1898471@etfbsb.edu.br
Francisca C. S. Dantas	1884673@etfbsb.edu.br
João Paulo Nunes	1950740@etfbsb.edu.br
Juliana Cristina S. Soares	264768@etfbsb.edu.br
Laís V. Nunes	1971476@etfbsb.edu.br
Larissa	1959238@ifb.edu.br

Maria da Glória F. Souza	1664838@etfbsb.edu.br
Patrícia G. Caetano	1972109@etfbsb.edu.br
Pedro Aurélio Freitas	1968777@etfbsb.edu.br
Priscila Alves	1972050@etfbsb.edu.br
Priscila Camargo	1758504@etfbsb.edu.br
Recy S. Quintanilha	1998851@etfbsb.edu.br
Thaís A. Gomes	1891409@etfbsb.edu.br