



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO**  
**FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CAMPUS BATURITÉ**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE**  
**TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**BATURITÉ-CE**  
**- 2023 -**



**PRESIDENTE DA REPÚBLICA**

Luiz Inácio Lula da Silva

**MINISTRO DA EDUCAÇÃO (MEC)**

Camilo Sobreira de Santana

**SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR (SESU)**

Denise Carvalho

**SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA (SETEC)**

Getúlio Marques



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO  
FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
CAMPUS BATURITÉ**

**EQUIPE GESTORA**

**REITOR**

José Wally Mendonça Menezes

**PRÓ-REITORA DE ENSINO**

Cristiane Borges Braga

**PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO**

Ana Claudia Uchoa Araújo

**PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

Reuber Saraiva de Santiago

**PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO**

Joélia Marques de Carvalho

**DIRETOR-GERAL DO CAMPUS DE BATURITÉ**

Lourival Soares de Aquino Filho

**CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ENSINO DO CAMPUS BATURITÉ**

Glaucilene Lima Maia

**COORDENADORA DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

Patrícia Sobreira Holanda Costa

## **DOCENTES E TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS COLABORADORES NA ELABORAÇÃO DOS PROGRAMAS DE UNIDADES DIDÁTICAS**

Amilton César de Souza Marques  
Andreia Rodrigues da Silva  
Anna Erika Ferreira Lima  
Anne Kamilly Nogueira Felix  
Carlos Antônio Chaves de Oliveira  
Diogo Henrique Máximo Portela  
Francisca Deuzenir Marques Ancelmo  
Francisco José Rodrigues  
Isac de Freitas Brandão  
Joab Frankley da Silva Dantas  
José Aureliano Arruda Ximenes de Lima  
Josefranci Moraes de Farias Fonteles  
Joseilton Ferreira Lima Filho  
Kayciane Assunção Alencar  
Laís Silva Rodrigues  
Lourival Soares de Aquino Filho  
Luzileide Muniz Silva  
Marcela Coelho de Sousa  
Marcia Maria Leal de Medeiros  
Maria do Socorro de Assis Braun  
Maria Flávia Azevedo da Penha  
Mirele da Silveira Vasconcelos  
Patrícia Sobreira Holanda Costa  
Paulo Henrique Santiago De Maria  
Paulo Massey Saraiva Nogueira  
Priscila Ximenes Moreira  
Rafaela Maria Temóteo Lima Feuga  
Renata Paiva dos Santos  
Riamburgó Gomes de Carvalho Neto  
Roberto José de Araújo  
Temilson Costa

## INTEGRANTES DO COLEGIADO DO CURSO <sup>1</sup>

<b>NOME</b>	<b>FUNÇÃO</b>	<b>SIAPE Nº / MATRÍCULA</b>
PATRÍCIA SOBREIRA HOLANDA COSTA	Presidente / Coordenador do Curso	1857046
LUZILEIDE MUNIZ SILVA	Representante CTP	3011143
KAYCIANE ASSUNÇÃO ALENCAR	Representante CTP Suplente	2326575
JOSEFRANCI MORAES DE FARIAS	Representante Docente / Área Específicos	1746405
MARCIA MARIA LEAL DE MEDEIROS	Representante Docente / Área Específicos	1667304
ROBERTO JOSÉ DE ARAÚJO	Suplente Docente / Área Específicos	2184338
PAULO HENRIQUE SANTIAGO DE MARIA	Representante Docente / Área Básica	2164239
LAÍS SILVA RODRIGUES	Suplente Docente / Área Básica	3096680
RENATA PAIVA DOS SANTOS	Representante Docente / Área Básica	2168586
KELVIA ARAGÃO FRAGOSO	Suplente Docente / Área Básica	3121166
LAVINIA FERREIRA DE ALMEIDA	Representante Discente (Titular)	20211153010077
ANTONIO MARIO MONTEIRO VIANA LIMA	Representante Discente (Suplente)	20211153010190
PEDRO ARTUR PESSOA PRADO ROCHA	Representante Discente (Titular)	20211153010042
GRACO ALVES RODRIGUES ARAGÃO	Representante Discente (Suplente)	20212153010016

<sup>1</sup> – Designados pela PORTARIA Nº 1023/DG-BAT/BATURITE, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2023.

**INTEGRANTES DO NUCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE) <sup>2</sup>**

<b>NOME</b>	<b>SIAPE Nº / MATRÍCULA</b>	<b>FUNÇÃO</b>
JOSEFRANCI MORAES DE FARIAS	1746405	Presidente
JOSÉ AURELIANO ARRUDA XIMENES DE LIMA	1958734	Membro
LAÍS SILVA RODRIGUES	3096680	Membro
MARCIA MARIA LEAL DE MEDEIROS	1667304	Membro
KELVIA ARAGÃO FRAGOSO	3121166	Membro
PATRÍCIA SOBREIRA HOLANDA COSTA	1857046	Membro
PAULO HENRIQUE SANTIAGO DE MARIA	2164239	Membro
RENATA PAIVA DOS SANTOS	2168586	Membro
FELIPE ALVES ALBUQUERQUE ARAUJO	2955462	Membro
ROBERTO JOSÉ DE ARAÚJO	2184338	Membro

<sup>2</sup> – Designados pela N° 1022/DG-BAT/BATURITE, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2023.

**MEMBROS DA COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA REFORMULAÇÃO DO PPC DO CURSO DE  
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DO IFCE CAMPUS BATURITÉ <sup>3</sup>**

<b>NOME</b>	<b>FUNÇÃO</b>
PATRÍCIA SOBREIRA HOLANDA COSTA	Coordenador do Curso
LAÍS SILVA RODRIGUES	Professor área Base Comum
ISAC DE FREITAS BRANDÃO	Professor área Base Comum
PAULO HENRIQUE SANTIAGO DE MARIA	Professor área Base Comum
JOSEILTON FERREIRA LIMA FILHO	Professor área Técnica
MARIA DO SOCORRO DE ASSIS BRAUN	Professor área Técnica
MIRELE DA SILVEIRA VASCONCELOS	Professor área Técnica
ROBERTO JOSÉ DE ARAÚJO	Professor área Técnica
ANNE KAMILLY NOGUEIRA FELIX	Professor área Técnica
RENATA PAIVA DOS SANTOS	Professor área Técnica
JOSEFRANCI MORAES DE FARIAS	Professor área Técnica
KAYCIANE ASSUNÇÃO ALENCAR	Pedagoga - CTP
LUZILEIDE MUNIZ SILVA	Técnica em Assuntos Educacionais – CTP

<sup>3</sup> – Designados pela PORTARIA Nº 85/DG-BAT/BATURITE, de 12 de novembro de 2019.

## SUMÁRIO

<b>DADOS DA INSTITUIÇÃO .....</b>	<b>9</b>
<b>DADOS DO CURSO.....</b>	<b>10</b>
<b>APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>11</b>
<b>1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO .....</b>	<b>13</b>
<i>1.1 Sobre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará .....</i>	<i>13</i>
<b>2. JUSTIFICATIVA.....</b>	<b>16</b>
<b>3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL .....</b>	<b>18</b>
<b>4. OBJETIVOS DO CURSO .....</b>	<b>21</b>
<i>4.1 Objetivo Geral.....</i>	<i>21</i>
<i>4.2 Objetivos Específicos.....</i>	<i>21</i>
<b>5. FORMAS DE INGRESSO .....</b>	<b>21</b>
<b>6. ÁREAS DE ATUAÇÃO.....</b>	<b>22</b>
<b>7. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO .....</b>	<b>22</b>
<b>8. METODOLOGIA DE ENSINO .....</b>	<b>23</b>
<b>9. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....</b>	<b>28</b>
<i>9.1 Matriz Curricular .....</i>	<i>28</i>
<i>9.2 Fluxograma curricular .....</i>	<i>31</i>
<i>9.3 Avaliação da Aprendizagem.....</i>	<i>32</i>
<i>9.4 Atividades Complementares.....</i>	<i>33</i>
<i>9.5 Curricularização da extensão na organização curricular.....</i>	<i>36</i>
<i>9.6 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores.....</i>	<i>36</i>
<i>9.7 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).....</i>	<i>36</i>
<i>9.8 Emissão de diploma.....</i>	<i>39</i>
<i>9.9 Avaliação do projeto do curso.....</i>	<i>39</i>
<i>9.10 Políticas institucionais constantes do PDI no âmbito do curso.....</i>	<i>42</i>
<i>9.11 Apoio ao discente.....</i>	<i>43</i>
<i>9.12 Corpo Docente .....</i>	<i>46</i>
<i>9.13 Corpo técnico-administrativo.....</i>	<i>48</i>
<i>9.14 Infraestrutura .....</i>	<i>51</i>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>59</b>
<b>ANEXOS DO PPC .....</b>	<b>62</b>

**DADOS DA INSTITUIÇÃO**

<b>Nome:</b> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - <i>Campus</i> Baturité		
<b>CNPJ:</b> 10.744.098/0014-60		
<b>Endereço:</b> Rua Ouvidor Mor Vitoriano Soares Barbosa – S/N - Sanharão		<b>CEP:</b> 62760-000
<b>Cidade:</b> Baturité	<b>UF:</b> CE	<b>Fone:</b> (85) 3347-9152
<b>e-mail:</b> gabinete.baturite@ifce.edu.br		<b>Página Institucional na Internet:</b> ifce.edu.br/baturite

**DADOS DO CURSO**

<b>Nome do Curso:</b>	Tecnologia em Gastronomia
<b>Titulação conferida:</b>	Tecnólogo em Gastronomia
<b>Nível:</b>	Superior
<b>Modalidade:</b>	Presencial
<b>Duração:</b>	5 semestres (2,5 anos)
<b>Periodicidade:</b>	Semestral
<b>Formas de Ingresso:</b>	Sisu - Transferência – Diplomado – Matrícula especial
<b>Número de Vagas Anuais:</b>	70 vagas (sendo 35 vagas por semestre)
<b>Turno de Funcionamento:</b>	Matutino e Vespertino
<b>Ano e semestre de início do funcionamento do curso:</b>	2010.2
<b>Carga horária dos componentes curriculares disciplinas:</b>	1600 h
<b>Carga horária do Trabalho de Conclusão do Curso:</b>	40 h
<b>Carga horária total:</b>	1640 h
<b>Sistema de Carga-horária:</b>	01 crédito = 20h
<b>Duração da Hora-aula:</b>	60 minutos

## APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma autarquia educacional pertencente à Rede Federal de Ensino, vinculada ao Ministério da Educação, que tem assegurado, na forma da lei, autonomia pedagógica, administrativa e financeira. A Instituição ao longo de sua história apresenta uma contínua evolução que acompanha e contribui para o processo de desenvolvimento do Estado do Ceará, da Região Nordeste e do Brasil.

Promovendo gratuitamente educação profissional e tecnológica no Estado, o IFCE tem se tornado uma referência para o desenvolvimento regional, formando profissionais de reconhecida qualidade para o setor produtivo e de serviços, promovendo assim, o crescimento socioeconômico da região. Atua nas modalidades presencial e à distância nos níveis médio e de graduação por meio da oferta de cursos Técnicos, Tecnológicos, Licenciaturas, Bacharelados e Pós-Graduação *Lato e Strictu Senso*, paralelo a um trabalho de pesquisa, extensão e difusão de inovações tecnológicas.

Buscando diversificar programas e cursos para elevar os níveis da qualidade da oferta, o IFCE se propõe a implementar novos cursos de modo a formar profissionais com maior fundamentação teórica convergente a uma ação integradora com a prática e níveis de educação e qualificação cada vez mais elevados.

Nesse sentido, o IFCE – *Campus Baturité* elaborou o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia com a finalidade de definir as linhas gerais de atuação prática e pedagógica do referido Curso, com o propósito de viabilizar a capacitação da comunidade. Possui como base dois pontos principais: o primeiro, apresentar o Curso, informando seus objetivos educativos; o segundo, apresentar uma proposta curricular adequada à concretização dessas finalidades.

O curso está em funcionamento desde 2010, a partir do ato de autorização do MEC para abertura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia no IFCE *campus Baturité* com a publicação da Resolução nº 023 do Conselho Superior do IFCE - CONSUP, em 31 maio de 2010.

Nesse projeto, estão descritas as expectativas de realização das propostas apresentadas por esta Instituição de Ensino Superior com relação ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia ora ofertado, tendo como base para a sua concretização o envolvimento e compromisso de todos os segmentos - Direção, Corpo Docente, Corpo Técnico-Administrativo e Corpo Discente - envolvidos no processo educativo desta Instituição.

Criado com o objetivo de preparar o profissional para atuar na área gastronômica, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFCE *campus Baturité* proporciona ao aluno

o entendimento da gastronomia através da história e cultura, com o domínio de higiene e segurança alimentar, habilidades e técnicas gastronômicas qualificadas, podendo criar, planejar, gerenciar e executar preparações culinárias em unidades e serviços de alimentação.

Atualmente, o *Campus* Baturité conta com um corpo docente bem qualificado, que não se restringe meramente à tarefa de ensinar, tendo desenvolvido continuamente atividades de extensão e pesquisa. Desta forma, o *Campus* Baturité junto ao Curso de Tecnologia em Gastronomia tem prestado serviços à comunidade externa, envolvendo professores e alunos em projetos que visam trazer benefícios efetivo para pessoas que não pertençam a sua comunidade interna, na forma de capacitações realizadas através das atividades de extensão. As ações de extensão vêm expandindo-se continuamente, garantindo aos futuros profissionais em formação a oportunidade de conhecer muitos aspectos da realidade, relacionados a sua área de atuação. Além disso, o campus e o referido curso têm se dedicado às atividades de pesquisa, colaborando com a criação de novas tecnologias, modos de preparo de alimentos, aproveitamento de insumos e sustentabilidade, valores e conhecimentos que contribuem para a ciência, a comunidade e o crescimento do campus.

Tendo por finalidade promover a contextualização e atualização permanente da proposta pedagógica do curso, o projeto pedagógico Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia no IFCE *campus* Baturité foi atualizado pela comissão de reformulação, conforme Portaria nº 85/DG- BAT/BATURITE, de 12 de novembro de 2019, pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), conforme Portaria nº 24/ DG-BAT/BATURITE, de 25 de agosto de 2021, pelo Colegiado do Curso conforme Portaria nº 20/DG-BAT/BATURITE, de 01 de abril de 2020, e a metodologia utilizada contemplou as orientações estabelecidas na Resolução nº 099, 27 de setembro de 2017 que trata do Manual para Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE, e as orientações acerca do alinhamento das matrizes de cursos técnicos e de graduação presenciais do IFCE, segundo a nota técnica Nº 2/2018/PROEN/REITORIA, e Resolução nº 27, de 16 de dezembro de 2020, que aprova o alinhamento curricular dos Cursos de Tecnologia em Gastronomia.

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia no IFCE *campus* Baturité contém informações históricas institucionais, a organização curricular, a descrição de todo o aparato institucional do campus e o perfil profissional dos egressos. Dessa forma, é possível a percepção do que será necessário aprender, o que se tem para dar suporte ao processo de aprendizado e as atividades que poderão ser desenvolvidas por profissionais nessa formação.

# 1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

## 1.1 Sobre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará

Criado oficialmente no dia 29 de dezembro de 2008, pela Lei 11.892, sancionada pelo então presidente Luiz Inácio Lula da Silva, o Instituto Federal do Ceará congrega os extintos Centros Federais de Educação Tecnológica do Ceará (CEFETs/CE) e as Escolas Agrotécnicas Federais dos municípios de Crato e de Iguatu. Este novo enfoque da instituição atua nas áreas da pesquisa e extensão, com foco especial nas linhas atinentes às áreas técnica e tecnológica. Entretanto, é importante destacar que as raízes da instituição remontam ao começo do século XX, quando o então presidente Nilo Peçanha, pelo Decreto no 7566, de 23 de setembro de 1909, instituiu a Escola de Aprendizes Artífices.

Com mais de um século de existência, a instituição teve sua denominação alterada por diversas vezes. Inicialmente para Liceu Industrial do Ceará, em 1941; depois para Escola Industrial Federal do Ceará, em 1965. Em 1968 passa a se chamar Escola Técnica Federal do Ceará. Mediante a publicação da Lei Federal nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994, a escola passou a chamar-se Centro Federal de Educação Profissional e Tecnológica do Ceará (CEFET/CE). A retirada da denominação de escola estabeleceu uma nova missão institucional.

O ensino foi estendido ao nível superior e as ações acadêmicas foram acrescidas das atividades de pesquisa e extensão. No entanto, a implantação efetiva do CEFET/CE somente ocorreu em 1999. Assim, foram fincadas as bases necessárias à criação do Instituto Federal do Ceará. Visando reorganizar e ampliar a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica foi decretada a Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.

Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos, desde a Educação de Jovens e Adultos até pós-graduação ao nível de Doutorado. A Instituição oferta cursos técnicos, tecnológicos, bacharelados, licenciaturas e pós-graduações.

A nova instituição tem forte atuação nas áreas da pesquisa e da extensão, com foco especial nas linhas atinentes às áreas técnica e tecnológica. De acordo com a Resolução nº 14, de 02 de março de 2012 o IFCE tem como missão ‘Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.’ E a visão é ‘tornar-se padrão de excelência no ensino, pesquisa e extensão na área de Ciência e Tecnologia.’. Nas suas atividades, o IFCE valoriza

o compromisso ético com responsabilidade social, o respeito, a transparência, a excelência e a determinação em suas ações, em consonância com os preceitos básicos de cidadania e humanismo, com liberdade de expressão, com os sentimentos de solidariedade, com a cultura da inovação, com ideias fixas na sustentabilidade ambiental.

O Instituto Federal do Ceará é formado por um conjunto composto pelos campi de Acaraú, Acopiara, Aracati, Baturité, Boa Viagem, Camocim, Canindé, Caucaia, Cedro, Crateús, Crato, Fortaleza, Guaramiranga, Horizonte, Iguatu, Itapipoca, Jaguaribe, Jaguaruana, Juazeiro do Norte, Limoeiro do Norte, Maracanaú, Maranguape, Mombaça, Morada Nova, Paracuru, Pecém, Pólo de Inovação Fortaleza, Quixadá, Reitoria, Sobral, Tabuleiro do Norte, Tauá, Tianguá, Ubajara e Umirim, está presente atualmente em todas as regiões do Estado, atendendo estudantes por meio da oferta de cursos regulares de formação técnica e tecnológica, nas modalidades presenciais e a distância. São oferecidos cursos superiores tecnológicos, licenciaturas, bacharelados, além de cursos de pós-graduação.

A ampliação da presença do IFCE no interior do Estado atende a meta do programa de expansão da rede federal de educação profissional e tecnológica e leva em consideração a própria natureza dos institutos federais, no que diz respeito à descentralização da oferta de qualificação profissional, cujos propósitos incluem o crescimento socioeconômico de cada região e a prevenção ao êxodo de jovens estudantes para a capital.

Completando as ações voltadas à profissionalização no Ceará, foram implantados Centros de Inclusão Digital (CIDs) e Núcleos de Informação Tecnológica (NITs), em parceria com o Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações (MCTIC), Governo do Estado do Ceará e prefeituras, com o propósito de assegurar à população do interior o acesso ao mundo virtual. O IFCE coordena também o programa de Educação a Distância no Estado, com polos espalhados em vários municípios cearenses, oferecendo, via rede, cursos de graduação e técnico com fomento externo.

No município de Baturité, o Diretor Geral do então Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará-CEFET, Cláudio Ricardo Gomes de Lima deu início ao processo de aquisição, inicialmente por meio do termo de concessão de direito real de uso com base na Lei Municipal no 1.328/07, do terreno para a construção de uma UnED, compreendendo que o conhecimento é um fator importante para geração de emprego e distribuição de renda, coadunando com o protagonismo dos atores locais, na formulação de estratégias para crescimento de indivíduos e empresas.

No ano seguinte, em agosto de 2008, foi realizada uma audiência pública com representantes do CEFET: professores, bolsistas, além do seu Diretor Cláudio Ricardo, autoridades da região, dentre elas a Prefeita de Aracoiaba – Marilene Campelo e o Prefeito de Baturité - Fernando Lima Lopes. Assim, a Câmara Municipal de Baturité doou um terreno de 40.000 m<sup>2</sup>, na localidade de Sanharão, para construção de uma unidade de extensão da referida instituição, para capacitação tecnológica,

oferecendo cursos de formação técnica e tecnológica para a população.

Assim, foi criado o *Campus* Avançado de Baturité, ligado administrativamente ao *Campus* de Canindé, tendo como estrutura inicial um prédio com salas para administração da unidade, laboratórios adequados para aulas de ciências, espaço para instalações dos laboratórios das aulas dos cursos profissionalizantes, salas de aulas com quadro branco, sala de videoconferência, um auditório com capacidade para 120 pessoas, uma biblioteca, ginásio coberto e amplo terreno para futuras expansões. Porém, ainda faltavam os equipamentos para os laboratórios, climatização das salas e outras providências, para que tudo funcionasse a contento. A expectativa com esta unidade era atender os 13 municípios da região com cursos técnicos e tecnológicos que contribuíssem com desenvolvimento regional.

O *Campus* de Baturité está situado na Região do Estado do Ceará do Maciço de Baturité, a aproximadamente 100 km da capital cearense, criado com o objetivo de promover educação profissional de qualidade nos diversos níveis de ensino, se constituiu em ferramenta de desenvolvimento sustentável da região administrativa onde se encontram os municípios de Acarape, Aracoiaba, Aratuba, Barreira, Baturité, Capistrano, Guaramiranga, Itapiúna, Mulungu, Ocara, Pacoti, Palmácia e Redenção, comprometendo-se com a formação de profissionais habilitados a atuarem nos seus setores potenciais e a se destacarem no mundo do trabalho, na área de hotelaria e lazer, considerando as potencialidades turísticas da região.

Vale ressaltar que as regiões serranas Guaramiranga, Pacoti e Mulungu representam importantes destinos turísticos cearenses, o que se constata por meio de suas pousadas, hotéis e algumas outras iniciativas de comércio e desenvolvimento econômico da região. Suas atividades de ensino tiveram início em agosto de 2010 com os cursos Técnicos em Hospedagem e de Tecnologia em Gastronomia, na perspectiva de inclusão de outros cursos da área de hospitalidade e lazer e outras áreas nos anos seguintes.

Atualmente, ocorrem também os cursos de Tecnologia em Hotelaria, Licenciatura em Letras Português/Inglês, Técnico em Administração e Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Comércio. Além destes, o *Campus* oferece ainda à comunidade do Maciço cursos de extensão, cursos FIC, dentre outros. Além das salas de aulas, conta com os laboratórios de Análise Sensorial, Padaria, Cozinha quente, Cozinha fria, Sala bar, Informática, entre outros.

Diante disso, é importante ressaltar que o *campus* Baturité iniciou suas atividades no ano de 2010, quando houve o ingresso da primeira turma do curso de Tecnologia em Gastronomia. Desde então, o curso vem se destacando com publicações e participações em eventos científicos, contribuindo significativamente para o desenvolvimento regional.

## 2. JUSTIFICATIVA

Para disseminar a cultura e ampliar a educação de um povo, é necessário conhecer a sua história, buscando dados que justifiquem e solidifiquem o querer crescer desse povo. É necessário procurar no passado, bases para as ações presentes, fundamentando assim o planejamento e o desenvolvimento de ações futuras.

A História da gastronomia no Brasil começou a partir do momento em que os portugueses chegaram ao País e tiveram os primeiros contatos com os índios que tinham sua própria culinária baseada em vegetais da terra como o milho, o feijão, a fava, a mandioca e a goiaba. Durante a colonização do Brasil, a cozinha brasileira foi resultado da mistura de três povos, os portugueses, os africanos e os indígenas. Após a Independência do Brasil, a culinária brasileira começou a ter identidade, devido às matérias-primas e pela miscigenação de culturas e foi se consolidando, buscando detalhes em culturas variadas transformando-se nessa culinária riquíssima de hoje em dia. A gastronomia atual, devido à globalização e com o advento das multinacionais com as grandes redes de produtos alimentícios tem uma tendência de se universalizar, levando o mesmo alimento para todas as partes do mundo. Já as cozinhas regionais tentam, mesmo com a globalização, preservar o que lhes é peculiar, pois é exatamente isso que as tornam diferentes do resto do mundo. Desta forma, cada canto do mundo tem sua cozinha regional com suas peculiaridades.

A miscigenação de raças provenientes da invasão das terras cearenses formada, em sua maioria, por portugueses e brasileiros de ascendência portuguesa, oriundos de outras capitanias, freou de certa forma a predominância e ascensão indígena que por direito se destacaria mais ainda na cultura cearense. Ainda assim, existe enorme diversidade de gostos da culinária cearense, representada de forma marcante pelas influências indígenas, o que leva a uma particular curiosidade dos que visitam esse universo amplo de costumes e sabores da culinária cearense.

A culinária é uma parte importante da nossa cultura e do nosso modo de vida. As estratégias de sobrevivência que nossos antepassados encontraram estão registradas na alimentação. Os pratos típicos são manifestações culturais que permanecem vivas, atraindo pessoas que vivem fora para matar sua saudade e para que, os que não nos conhecem venham visitar-nos e conheçam mais sobre nossos costumes. No Ceará - século XVII - houve a introdução da pecuária nos sertões, que resultou num processo de ocupação demográfica, com uma população distribuída heterogeneamente e marcada pela baixa rentabilidade econômica, tendo esse processo, sido responsável pela aculturação, expulsão e extermínio dos índios que ocupavam o interior do estado. As terras em sua maioria eram destinadas à criação de gado (obtenção da carne, do leite: queijo, doce, coalhada, nata, manteiga) e plantio de legumes, feito apenas no inverno, em pequenas áreas reservadas para esse fim. Nas margens dos rios, passado o inverno, plantava-se batata doce, melancia e jerimum. Nas regiões litorâneas, o peixe substituíva a carne de gado bovino no cardápio alimentar. As frutas eram raras no sertão, mas

abundantes nas regiões de serra úmida, onde havia banana, sapoti, manga, jaca, laranja. Além do consumo natural, com elas as quituteiras preparavam doces e licores. Os produtos derivados da cana-de-açúcar – mel, alfinim, batida e rapadura também compunham o cardápio alimentar e eram exportados para a zona sertaneja. Do caju, dádiva da flora cearense, se aproveitava tudo: o pedúnculo comido ao natural ou transformado em doces, compotas, cajuína, suco. As castanhas se assavam na brasa em fogareiros improvisados, embaixo dos mesmos cajueiros onde haviam sido colhidas.

Entre os primeiros núcleos de povoamento a surgirem no Ceará podemos citar os que deram origem as atuais cidades de Aquiraz, Fortaleza, Aracati, Icó, Viçosa, Sobral, Russas, Quixeramobim e Baturité. Esses aldeamentos originaram diversas cidades no Ceará, principalmente as do Maciço de Baturité, onde a presença colonizadora aconteceu somente em 1680, dois séculos após o descobrimento do Brasil. Na época, a região concentrava índios Jenipapos, Canindés e Quixelôs, que se estabeleceram em uma aldeia comum no sopé da Serra de Baturité. Assim nasceu a Missão Nossa Senhora da Palma, transformada em freguesia em 1762. A cidade se formou oriunda de povoamentos surgidos no entorno de estabelecimentos e missões dos jesuítas (segundo a tradição oral, a imagem da santa padroeira, Nossa Senhora da Palma, foi encontrada por índios ao lado do corpo de um jesuíta). Apesar dos massacres, muitas tribos resistiram à ocupação de suas terras até a segunda década do século XVIII, época em que os índios remanescentes conheceram destinos diversos, embora a maioria tenha se incorporado ao pastoreio.

O desenvolvimento de Baturité iniciou-se com o cultivo do algodão exportado para a Inglaterra (temporariamente privada do produto americano) durante a Guerra da Secessão nos Estados Unidos (1861-1877), aliado à criação de gado com rápida expansão econômica. Outras duas culturas também se destacaram: o café e a cana-de-açúcar. A partir de 1740, começaram a surgir as primeiras usinas de açúcar na área de Redenção, no sopé do maciço serrano. Na metade do século XIX, o município tornou-se o maior centro produtor do Ceará. O conjunto das cidades do Maciço de Baturité, portanto, mesmo só se consolidando no século XIX, tem origens que remontam ao século XVII. São vários sítios urbanos, vilas e distritos com referências à época em que a região foi colonizada; sendo de grande importância quanto às tradições e patrimônio histórico, já que os mesmos estão entre as configurações urbanas mais antigas e tradicionais do Estado do Ceará.

A região de planejamento Maciço de Baturité é composta por 13 municípios<sup>1</sup> e é contemplada por elementos históricos e naturais como a formação serrana de estrutura cristalina que compõe o maciço que nomeia esta região e a histórica Estrada de Ferro de Baturité – primeira ferrovia do Ceará. Os municípios localizam-se, estrategicamente, próximos a serra de Guaramiranga, transformando a região num importante polo turístico, com fácil acesso aos grandes mercados consumidores. Segundo

---

<sup>1</sup> Acarape, Aracoiaba, Aracatuba, Barreira, Baturité, Capistrano, Guaramiranga, Itapiúna, Mulungu, Ocara, Pacoti, Palmácia e Redenção. Fonte. Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (IPECE)

informações do IBGE, em 2010, a população desta região de planejamento foi contabilizada em 226.359 habitantes, distribuídos por uma área de 3.707 km<sup>2</sup>. O IBGE aponta uma estimativa populacional para 2021 de 248.012 habitantes. A região é marcada pela predominância dos climas tropical subquente úmido, Tropical quente úmido e tropical quente úmido. Sua economia está baseada na prática da agricultura e da fruticultura, mas também apresenta forte potencial para a prática do ecoturismo.

Historicamente, a atividade econômica com maior oferta de postos de trabalho na região do Maciço de Baturité tem sido a agricultura de pequena escala – a horticultura e a fruticultura – na sub-região serrana. Nas sub-regiões dos vales/sertão e de transição têm ocorrido a exploração de grãos, caju e cana-de-açúcar. O baixo nível tecnológico e a organização comercial dos produtores reduzem a competitividade da região. Principais produtos da região que justifiquem a disponibilidade de matéria prima a ser utilizada em restaurantes, hotéis, pizzarias etc.

Atualmente as atividades econômicas no Maciço de Baturité, contam com um significativo percentual da sua população (55%) sobrevivendo da exploração de atividades rurais, as quais não são capazes de prover renda suficiente para a sua sobrevivência. Já está em curso um processo de migração para a periferia dos núcleos urbanos existentes no maciço, começando a configurar processos de favelização deste contingente populacional egresso de áreas rurais (PDR do Maciço de Baturité).

A tecnologia em Gastronomia traz várias possibilidades de uso de tecnologias e serviços apropriados que possam ser aplicados ao ambiente local para melhoria da qualidade de recursos humanos, melhoria das refeições e produtos alimentícios, sobretudo estimula a identificação de novos nichos de mercado envolvendo novos consumidores e novos serviços de alimentação (padarias, pizzarias, lanchonetes, restaurantes, cafeterias, hotéis e pousadas, etc.), promovendo assim o empreendedorismo e o desenvolvimento local e regional servindo de suporte para outros nichos em expansão na região como é o caso do turismo e da gestão do meio ambiente. Diante do exposto, justifica-se a implantação do curso superior Tecnológico em Gastronomia na cidade de Baturité para a disseminação e melhoria da educação tecnológica de forma integrada e satisfatória uma vez que a cidade está inserida em local estratégico do estado do Ceará fomentando o tripé cultura, arte e alimentação.

### **3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

Esta proposta está baseada nas leis que regem a educação no âmbito nacional, bem como na resolução que normatiza os cursos de graduação e na portaria que estabelece disciplinas em modalidade presencial.

Neste processo de reformulação, entre outros documentos, foram utilizados como referência:

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) ([http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L9394.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9394.htm));
- Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008 - Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências ([http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Lei/L11892.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11892.htm));
- Regimento Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE); ([https://ifce.edu.br/instituto/documentos-institucionais/copy\\_of\\_4REGIMENTOGERALDOINSTITUTOFEDERALDOCEAR022018.pdf/view](https://ifce.edu.br/instituto/documentos-institucionais/copy_of_4REGIMENTOGERALDOINSTITUTOFEDERALDOCEAR022018.pdf/view));
- O Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017 que dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino;
- Portaria Normativa nº 21, de 21 de dezembro de 2017 que dispõe sobre o sistema e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior Cadastro e- MEC;
- Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica; O Decreto nº 5.154/04, que regulamenta os dispositivos referentes à Educação Profissional e estabelece três níveis desta modalidade de ensino: o básico, o técnico e o tecnológico ([http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm));
- Decreto Nº 9.057, de 25 de maio de 2017, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional ([http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2017/decreto/d9057.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9057.htm));
- Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais (Libras), e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000;
- Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- Lei nº 11.645 de 10/03/2008 e Resolução CNE/CP nº 01 de 17 de junho de 2004 em seu art. 1º- Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena;
- Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 em seus artigos 9º, 10 e 11, e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002 - Políticas de educação ambiental em seu art. 5º e 6º;

- Resolução CONSUP Nº 35, de 22 de Junho de 2015, que aprova o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE (<https://ifce.edu.br/instituto/documentos-institucionais/resolucoes/2015/035-2015-aprova-o-regulamento-da-organizacao-didatica.pdf>);
- O Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia 2016, que organiza e orienta a oferta de cursos superiores de tecnologia, inspirado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico e em sintonia com a dinâmica do setor produtivo e os requerimentos da sociedade atual, apresenta as denominações, sumário de perfil do egresso, carga horária mínima e infraestrutura recomendada para as graduações tecnológicas(<http://portal.mec.gov.br/catalogo-nacional-dos-cursos-superiores-de-tecnologia->);
- Resolução nº 34, de 27 de março de 2017. Manual de normalização de trabalhos acadêmicos do IFCE: de acordo com as normas da ABNT. Pró-reitoria de Ensino, Sistema de Bibliotecas; Etelvina Maria Marques Moreira, Joselito Brilhante da Silva. 3. ed. Atualizada - Fortaleza: IFCE, 2020, 230p. Disponível em: [https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/arquivos/manual-de-normalizacao\\_3\\_edicao\\_versao-final.pdf](https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/arquivos/manual-de-normalizacao_3_edicao_versao-final.pdf);
- Parecer CNE/CES nº 8/2007, aprovado em 31 de janeiro de 2007, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial;
- O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – *Campus* Baturité (IFCE), documento em que se definem a missão da instituição, as políticas e estratégias para atingir suas metas e objetivos;
- A nota técnica Nº 2/2018/PROEN/REITORIA, que traz orientações acerca do alinhamento das matrizes de cursos técnicos e de graduação presenciais do IFCE;
- Resolução nº 004, de 28 de janeiro de 2015, que aprova, *ad referendum*, o Regulamento de Organização do Núcleo Docente Estruturante (NDE);
- Resolução nº 75, de 13 de agosto de 2018, que revoga as Resoluções nº 055, de 14 de dezembro de 2015, e a Resolução nº 050, de 22 de maio de 2017, e define as normas de funcionamento do colegiado dos cursos técnicos e de graduação do IFCE;
- Resolução nº 099, de 27 de setembro de 2017, que aprova o Manual para Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE;
- Resolução nº 043, de 22 de agosto de 2016, que aprova as normas para emissão e registro de certificados do IFCE;
- Resolução nº 014, de 18 de fevereiro de 2019, que normatiza o Programa de Auxílios, previsto na Política de Assistência Estudantil do IFCE (aprovada pela Resolução nº 024, de 22 de

junho de 2015), e institui ações de efetivação do Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES);

- Resolução nº 76, de 09 de setembro de 2019, que aprova *ad referendum* a criação do Regulamento Programa de Monitoria do IFCE.
- Resolução 15 nº 41, de 26 de maio de 2022, que trata da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, guardando a coerência entre as partes e o todo, evitando a compreensão da extensão como um apêndice na oferta do curso.

## **4. OBJETIVOS DO CURSO**

### **4.1 Objetivo Geral**

Formar profissionais em gastronomia com competências e habilidades para planejar, empreender, gerenciar pessoas e processos, com higiene, segurança alimentar e técnicas gastronômicas na área de alimentos e bebidas, com inovação e responsabilidade socioambiental.

### **4.2 Objetivos Específicos**

- Qualificar cidadãos para atuarem em unidades produtoras e de serviços de alimentos e bebidas, com inovação e visão empreendedora;
- Formar profissionais tecnicamente aptos à elaboração de produtos culinários em alimentos e bebidas, atendendo a padrões artísticos, qualitativos e sensoriais;
- Capacitar profissionais com interdisciplinaridade entre os saberes artísticos, científicos e culturais para elaborar refeições de acordo com as normas de higiene de alimentos, contribuindo para a obtenção de segurança alimentar;
- Formar profissionais éticos e criativos que valorizem as raízes históricas e a cultura alimentar, valorizando a sustentabilidade;
- Formar profissionais para o gerenciamento dos problemas e criação de soluções, voltados para os resultados econômicos, financeiros e de satisfação dos clientes, favorecendo o desenvolvimento regional.
- Articulação prática do conhecimento científico do ensino e da pesquisa com as necessidades da comunidade onde a instituição se insere, interagindo e transformando a realidade social.

## **5. FORMAS DE INGRESSO**

O ingresso no curso Tecnologia em Gastronomia dar-se-á por meio de:

- Sistema de Seleção Unificada (SiSU), com base nas notas obtidas pelos candidatos no ENEM

(Exame Nacional do Ensino Médio); mediante processo classificatório com aproveitamento dos candidatos até os limites das vagas fixadas para o curso, a ocupação das vagas remanescentes se dará por meio dos beneficiários no Cadastro Reserva;

-Transferência interna e externa - quando o estudante tiver matrícula em curso de graduação na instituição ou em outra instituição de Ensino Superior, obedecendo aos critérios estabelecidos em Edital do IFCE - Campus Baturité, e conforme estabelecido no Regulamento da Organização Didática (ROD), aprovado pela Resolução CONSUP N° 35, de 22 de junho de 2015;

- Ingresso como Diplomado - o candidato deverá possuir diploma em curso de graduação, bem como, respeitar os critérios estabelecidos no edital publicado pelo IFCE- campus Baturité;

- Matrícula Especial: esta forma de matrícula exigirá que o interessado possua diploma no nível de ensino pretendido ou superior a ele, permitindo-lhe cursar componentes curriculares na instituição.

## **6. ÁREAS DE ATUAÇÃO**

O mercado de trabalho para profissionais do ramo da gastronomia dispõe de um vasto campo de atuação. De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, elaborado e divulgado pelo Ministério da Educação (2016) e que organiza e orienta a oferta de cursos superiores de tecnologia inspirado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, são áreas de atuação do Tecnólogo em Gastronomia:

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

Além do mais, por possuir um mercado em constante atualização e baseado em inovação, diversos novos campos de trabalho surgem continuamente, abrangendo áreas contíguas como administração, marketing, comunicação e arte, além de novas expertises relacionadas à gestão, comercialização e produção de alimentos e bebidas.

## **7. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

O tecnólogo em Gastronomia é o profissional que possui competências técnicas para atuar na área de preparação e produção de alimentos e bebidas em unidades de fabricação e em unidades de

serviços de alimentação. Assim, o Tecnólogo em Gastronomia está capacitado a:

- Reconhecer e utilizar, de maneira segura e sustentável, ambiente, equipamentos e utensílios nas áreas de Alimentos e Bebidas;
- Atender às normas e práticas de higiene na aquisição, pré-preparo, armazenamento, preparo e apresentação de alimentos/refeições;
- Criar e elaborar pratos e cardápios saudáveis e seguros, em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar, atuando direta e indiretamente na preparação de alimentos;
- Gerenciar brigadas de cozinha, processos de produção e planejamento de rotinas de trabalho;
- Atuar no gerenciamento e capacitação de profissionais do setor de alimentos;
- Elaborar cardápios e pratos nutricionalmente completos, sensorial e esteticamente atrativos;
- Articular a reflexão e a operacionalização do ato de comer sob parâmetros históricos e culturais;
- Conhecer e refletir sobre a gastronomia como campo de atuação profissional, no Brasil e no mundo, reconhecendo movimentos e tendências de desenvolvimento e valorização do mesmo;
- Reconhecer necessidades e valorizar recursos alimentares disponíveis, validando a segurança alimentar e nutricional;
- Entender a racionalização econômico-administrativa, otimizando a relação entre investimentos e despesas com o máximo de eficiência, eficácia e efetividade;
- Compreender os aspectos fundamentais da infraestrutura e da logística do processo produtivo, planejando, elaborando e organizando projetos de fluxo e montagem de cozinha;
- Empreender em serviços de alimentação, buscando criar negócios econômica e ambientalmente sustentáveis que atendam às necessidades latentes da sociedade e da natureza;
- Conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases e nos mais distintos serviços de alimentação;
- Vistoriar, avaliar e emitir parecer técnico em sua área de formação;
- Compreender os aspectos fundamentais da extensão, estimulando a interprofissionalidade, participando de instituições relacionadas ao terceiro setor, ONGs - Organizações não governamentais, como por exemplo: Associações, Federações, Confederações, OCIP e etc.

## **8. METODOLOGIA DE ENSINO**

A metodologia é entendida como um conjunto de procedimentos empregados objetivando o alcance do ensino e da aprendizagem, assegurando uma formação integral dos futuros tecnólogos. O método de ensino é mais efetivo quando são aplicadas diferentes metodologias de ensino e aprendizagem que abracem simulações de práticas cotidianas ou próximas da realidade do mercado de trabalho, assim como utilizando o estímulo à pesquisa e à extensão, favorecendo uma visão ampla

e geral ao futuro tecnólogo.

Para isso é necessário ir além dos limites da sala de aula. Assim, no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFCE campus Baturité várias atividades são realizadas como forma de otimizar o ensino aprendizagem:

- Anualmente é comemorada a Semana da Gastronomia – com a apresentação de palestras (convidados com destacada atuação no mercado) e/ou, a realização de oficinas gastronômicas (confeitaria, aproveitamento integral de alimentos, coquetelaria, etc.), bem como a realização de concursos gastronômicos;
- Participação em eventos organizados com ou por parceiros: SEBRAE, UNILAB, prefeitura;
- Incentivos culturais (lançamentos de livros, apresentação de filmes, etc.);
- Organização de colóquio com apresentação de trabalhos de pesquisa e grupos de discussão de temas relevantes;
- Compilação de livro com trabalhos de pesquisas dos docentes e discentes do campus;
- Participação em eventos gastronômicos, participação em congressos e encontros de pesquisa;
- Participação em projetos de extensão e projetos sociais junto à comunidades indígenas, quilombolas, de terreiro, entre outras a fim de conhecer a cultura alimentar no Estado do Ceará;
- Realização de jantares temáticos, com decoração do ambiente e trajes personalizados (jantares de gastronomia africana e brasileira, italiana, portuguesa, grega, entre outros).
- Execução de atividades elaboradas pelo corpo docente e discente que celebram datas comemorativas importantes para a gastronomia, como Dia do Café, Dia do Gastrônomo, Dia do Cozinheiro, entre outras

Em geral, os eventos acima listados são organizados por uma disciplina ou de forma interdisciplinar, desenvolvendo teoria e prática. Por exemplo: na organização de um dos eventos gastronômicos, são envolvidas disciplinas de cozinhas e Planejamento de Cardápios e ainda organização de eventos (jantares, oficinas, degustações, coquetéis), serviços de alimentos e bebidas (realizar o atendimento), eventos, cerimoniais, etc.

Ocorrem ainda outras atividades de formação acadêmica, como as aulas práticas e de laboratório - essenciais para que o aluno possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino de Tecnologia. O contato do aluno com a prática deve ser planejado, considerando os diferentes níveis de profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos, tipo de atividade, objetivos, competências e habilidades específicas.

Inicialmente, o aluno tem contato com os procedimentos a serem utilizados na aula prática, realizada, simultaneamente, por toda a turma e acompanhada pelo docente. No decorrer do curso, o contato do aluno com a teoria e a prática deve ser aprofundado por meio de atividades que envolvem

a criação, o projeto, a construção e análise, e os modelos a serem utilizados.

O discente também poderá ter contato com a análise experimental de modelos, através de iniciação científica, a qual é bastante estimulada no campus Baturité, através da participação de docentes nos editais de pesquisa através da submissão de projetos visando atividades de pesquisa e publicações de trabalhos.

Para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para a sustentabilidade ambiental, cabe ao professor do curso de Tecnologia em Gastronomia organizar situações didáticas para que o aluno busque através de estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade profissional do tecnólogo. A articulação entre teoria e prática assim como das atividades de ensino, pesquisa e extensão devem ser uma preocupação constante do docente.

Dessa forma, a metodologia deverá propiciar condições para que o aluno possa vivenciar e desenvolver suas competências: cognitiva (aprender a apreender); produtiva (aprender a fazer); relacional (aprender a conviver) e pessoal (aprender a ser).

As aulas teóricas são conduzidas por meio de aulas expositivas e dialogadas, discussão de textos, apresentação de vídeos e outras atividades, utilizando recursos multimídia, quadro branco e pincel, dentre outros recursos didáticos.

As aulas práticas são também realizadas em campo, em visitas técnicas, na organização de eventos, e, nas cozinhas e laboratórios do IFCE – Campus Baturité.

O acesso e a utilização às cozinhas e laboratórios estão regulamentados no manual de normas de utilização desses espaços, disponível no sistema acadêmico. Essas normas tratam também da organização, higiene e segurança, constantes nesses ambientes do Campus e estão de acordo com as normativas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

A educação profissional tem sido utilizada como ferramenta chave para o mercado de trabalho, cada vez mais, arrojado, dinâmico e competitivo, inserindo profissionais, embasados em realidades práticas, econômicas e sociais. Fundamentados em sempre alcançar a qualidade aliada à ética, e, ao compromisso social com o país.

O Instituto Federal do Ceará – Campus Baturité, através do curso superior de Tecnologia em Gastronomia visa atender ao mercado profissional e à sociedade da região do Maciço de Baturité, colaborando com a educação e a formação de profissionais aptos a contribuírem de forma interativa com a economia e a cultura da região, contribuindo assim, com o desenvolvimento do seu polo gastronômico.

Nessa direção, o PPC elaborado e reformulado busca incorporar as particularidades referentes à região onde o Campus está inserido, representando todas as ações e decisões do Curso, ressaltando a especificidade da área e associando-a com a evolução histórica e as tendências da atualidade

posicionando-as num espaço de constante busca e aprendizagem. A matriz curricular e as metodologias de ensino estão formatadas de forma a incentivar o trabalho em grupo, bem como estimular a assimilação de conhecimentos de forma interdisciplinar; fortalecer a articulação da teoria com a prática, valorizando a pesquisa individual e coletiva, a iniciação científica, assim como a monitoria, os estágios, as monografias e/ou trabalhos de conclusão de curso e a participação em atividades de extensão; estimulando práticas de estudo que promovam a autonomia intelectual; promovam a discussão de questões relacionadas à ética profissional, social e política em todos os conteúdos programados; condução de avaliações periódicas que sirvam para informar aos docentes e discentes acerca do desenvolvimento das competências e habilidades. Além disso, o PPC propõe uma organização curricular que prevê ações pedagógicas regulares para o desenvolvimento do pensamento reflexivo e das habilidades e competências necessárias à solução de problemas.

O curso desenvolve ações pedagógicas com base no desenvolvimento de competências e habilidades, responsabilidade técnica e social, tendo como princípios dentre outros: embasamento para o desenvolvimento da capacidade empreendedora; o incentivo à elaboração e à obtenção da qualidade de produtos e serviços e suas aplicações principalmente na região, colaborando para sua expansão econômica; base artística cultural aliada à expansão do turismo da região; o entendimento e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes do uso das tecnologias; e o estímulo à educação continuada.

A metodologia de ensino a se adotar no curso de Tecnologia em Gastronomia é de fundamental importância para que o estudante esteja apto a vencer os desafios profissionais que lhes serão colocados pela realidade. Neste sentido, todos os eixos que compõem a matriz curricular do curso têm como propósito, possibilitar ao aluno a oportunidade de pensar sobre o seu fazer, superando o modelo tradicional de ensino para uma reflexão crítica, na perspectiva de uma metodologia que objetive a emancipação dos educandos no processo de ensino e aprendizagem.

O corpo docente fortalecerá a autonomia dos alunos para aprendizagem, desenvolvendo a capacidade crítica, a criatividade e a iniciativa através de atividades didáticas que colocam os mesmos em contato com o conhecimento teórico-prático, implicando em ação consciente e transformadora em relação aos ambientes de trabalho e comunidades em que irão atuar ou em que já estão inseridos. Assim, os ambientes educacionais devem simular ou reproduzir a realidade profissional, transformando salas de aulas em ambientes de aprendizagem.

Com o objetivo de sanar ou minimizar as limitações apresentadas pelos alunos no processo de ensino-aprendizagem, será realizado pelo corpo docente o atendimento individualizado aos discentes com dificuldades de aprendizagem, nesse sentido, o curso incentivará a prática de atividades de monitoria voluntária (e remunerada quando possível pelo campus) e oferta de disciplinas extracurriculares para nivelamento da aprendizagem dos estudantes.

O NAPNE (Núcleo de atendimento as pessoas com necessidades específicas), prestará atendimento mediante o trabalho realizado em conjunto com os demais setores do IFCE- campus Baturité, através de suporte técnico, científico, acadêmico, pedagógico e psicossocial necessários às atividades de ensino, pesquisa e extensão, desenvolvidas na área da educação inclusiva, sob a perspectiva dos direitos e da diversidade humana.

Para isso, além de propor ações de reordenação do espaço físico, formação para servidores, sensibilização da comunidade acadêmica e proposição de políticas de amparo a esses estudantes, deverá atuar junto às coordenações de cursos, aos colegiados destes e à equipe pedagógica oferecendo colaboração com a adaptação dos referenciais teórico-metodológicos e assistência para melhor atender a necessidade apresentada pelo discente, criando uma cultura da “educação para convivência”, aceitação da diversidade e, principalmente, buscar a quebra das barreiras arquitetônicas, tecnológicas, educacionais e atitudinais.

As questões relacionadas às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais, serão abordadas nas disciplinas de forma transversal, como também em eventos promovidos pela instituição.

Na intenção de visualizar de forma crítica as desigualdades históricas entre brancos, negros e indígenas que perpassam a contemporaneidade constata-se a necessidade de adentrar nos tópicos étnicorraciais a fim de questionar e propor a eliminação e/ou rupturas do racismo, preconceitos, estigmas, discriminações e estereótipos.

Nesse sentido, serão explicitadas temáticas das relações étnico-raciais, de acordo com a Resolução Nº 1, de 17 de junho 2004, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, nos termos explicitados no Parecer CNE/CP 3/2004, incluindo essas temáticas de forma transversal nas disciplinas e em eventos, com o apoio do NEABI (Núcleo de estudos afro-brasileiros e indígenas) do campus.

As temáticas da História Afro-Brasileira e Indígena além de serem desenvolvidas nos componentes curriculares do curso, serão desenvolvidas por meio de atividades formativas nos âmbitos do ensino, da pesquisa e da extensão promovidas pelo Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) em parceria com os docentes e discentes do curso. O referido Núcleo dará suporte pedagógico, científico e acadêmico no que se refere às relações étnicorraciais à equipe técnico-pedagógica do curso.

No curso de Tecnologia em Gastronomia, buscar-se-á o incentivo à consciência ambiental por meio do conhecimento adquirido no desenvolvimento de projetos de extensão, visitas técnicas, eventos, a fim de promover a melhoria da qualidade de vida da comunidade. A educação ambiental será desenvolvida como uma prática educativa integrada, contínua e permanente onde todos serão corresponsáveis pelo futuro do planeta e da humanidade.

## **9. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

A estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia no IFCE campus Baturité observa as determinações legais presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN nº. 9.394/96), Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

O curso é presencial, com uma carga horária total de 1640 horas destinadas às disciplinas obrigatórias. Além disso, o curso vai ofertar 240 horas de disciplinas optativas que não são obrigatórias para a integralização da carga horária do curso. Desta forma, atende-se ao número de horas totais mínimas exigido pelo MEC (1600 horas). O aluno estará apto à colação de grau, uma vez integralizadas 1640 horas das disciplinas obrigatórias e esteja em situação regular junto ao Enade.

As disciplinas foram planejadas de forma que o primeiro e o segundo semestres apresentem conteúdos teóricos e práticos que proporcionem o embasamento necessário para o restante do curso, e foram formatadas contemplando os princípios da interdisciplinaridade, contemplando por exemplo, na maioria das disciplinas, aspectos relacionados ao meio ambiente, cultura e história gastronômica, princípios éticos e higiene e segurança de alimentos.

Tendo em vista a uma maior flexibilidade da matriz procurou-se colocar o menor número possível de pré-requisitos sem, no entanto, comprometer a legalidade da sequência curricular. As cargas horárias práticas foram pensadas em complementação às cargas horárias teóricas, de modo a fortalecer o conhecimento técnico a partir do conhecimento empírico embasando-os através de bibliografias específicas e atualizadas capacitando desse modo os discentes, no manuseio de equipamentos e utensílios bem como em técnicas culinárias necessárias à sua competente atuação no mercado de trabalho.

### **9.1 Matriz Curricular**

A distribuição semestral das disciplinas, bem como a sua sequência ideal, é apresentada nos quadros a seguir. O curso foi estruturado numa sequência lógica e contínua de apresentação das diversas áreas do conhecimento e ainda das suas interações no contexto da formação do profissional Tecnólogo em Gastronomia.

## MATRIZ CURRICULAR

Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
<b>SEMESTRE I</b>							
15.301.01	História da Gastronomia	40	40	0	0	02	-
15.301.02	Estrutura física e organizacional em serviços de Alimentação	40	40	0	0	02	-
	Segurança do Trabalho	40	40	0	0	02	-
	Higiene e Segurança de Alimentos e Bebidas	40	40	0	0	02	-
15.301.06	Gastrotecnia	40	40	0	0	02	-
15.301.11	Habilidades e Técnicas Culinárias I	80	40	40	0	04	-
15.301.09	Gestão de Custos	80	60	20	0	04	-
		<b>360</b>	<b>300</b>	<b>60</b>	<b>00</b>	<b>18</b>	
<b>SEMESTRE II</b>							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
15.301.08	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	40	20	20	0	02	
	Planejamento e Organização de Eventos	40	00	00	40	02	
15.301.19	Planejamento de Cardápios	40	22	8	10	02	
	Culturas Alimentares Africana e Indígena	40	36	00	04	02	
15.301.30	Enologia	80	40	40	00	04	
15.301.17	Habilidades e Técnicas Culinárias II	80	40	40	00	04	HTC I e Higiene e Segurança de Alimentos
	Empreendedorismo	80	30	00	50	04	Gestão de Custos
		<b>400</b>	<b>188</b>	<b>108</b>	<b>104</b>	<b>20</b>	
<b>SEMESTRE III</b>							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
	Panificação	80	40	40	0	04	Gastrotecnia
	Estudo de Bebidas e Coquetelaria	80	40	40	0	04	
	Cozinha Brasileira	80	40	40	0	04	HTCII
15.301.26	Cozinha das Américas	80	40	40	0	04	HTCII
15.301.20	Projeto Social	40	00	00	40	02	
		<b>360</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>40</b>	<b>18</b>	
<b>SEMESTRE IV</b>							

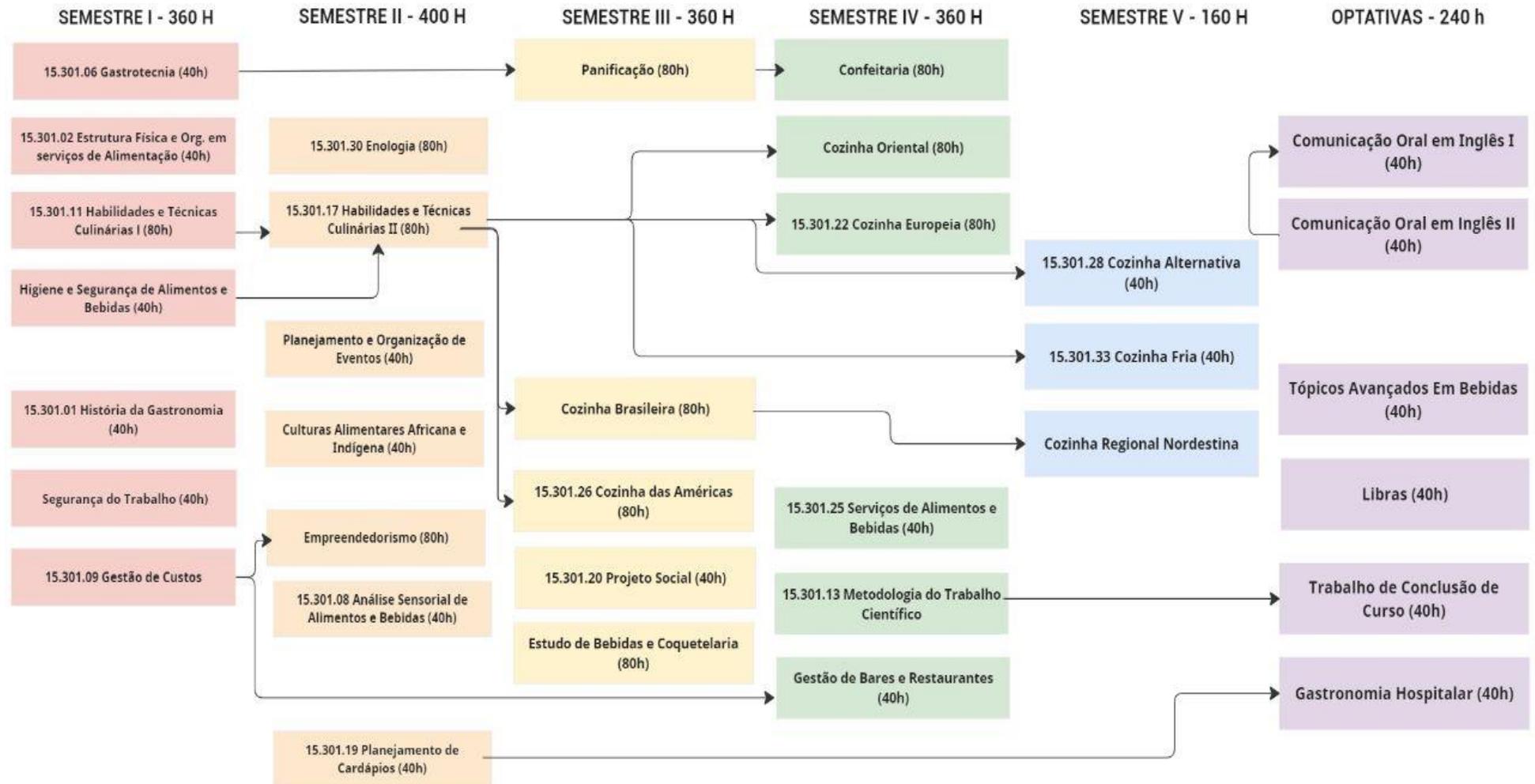
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
	Confeitaria	80	40	40	0	04	Panificação
15.301.25	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	20	10	10	02	
	Cozinha Oriental	80	40	40	0	04	HTCII
15.301.22	Cozinha Europeia	80	40	40	0	04	HTCII
	Gestão de Bares e Restaurantes	40	20	10	10	02	Gestão de Custos
15.301.13	Metodologia do Trabalho Científico	40	30	10	0	02	
		<b>360</b>	<b>190</b>	<b>150</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	
<b>SEMESTRE V</b>							
Código	Disciplinas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
15.301.33	Cozinha Fria	40	20	20	0	02	HTCII
15.301.28	Cozinha Alternativa	40	20	20	0	02	HTCII
	Cozinha Regional Nordestina	80	40	40	0	04	Cozinha Brasileira
		<b>160</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>00</b>	<b>08</b>	
	<b>Carga horária total das Disciplinas Obrigatórias (hora/aula)</b>	<b>1640</b>	<b>918</b>	<b>558</b>	<b>164</b>	<b>82</b>	

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – *Campus* Baturité (2021).

Código	Disciplinas Optativas	H/aula	CH Teórica	CH Prática	CH Extensão	Crédito	Pré-requisito
	Trabalho de Conclusão de Curso	40	20	20	00	02	Metodologia do Trabalho
	Comunicação Oral em Inglês I	40	20	20	00	02	
	Gastronomia Hospitalar	40	40	00	00	02	Planejamento de Cardápios
	Comunicação Oral em Inglês II	40	20	20	00	02	Comunicação Oral em Inglês I
	Tópicos Avançados em Bebidas	40	40	00	00	02	
	Libras	40	20	20	00	02	
	<b>Carga horária total das Disciplinas Optativas (hora/aula)</b>	<b>240</b>	<b>320</b>	<b>80</b>	<b>00</b>	<b>12</b>	

Fonte: Comissão de Reformulação do PPC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – *Campus* Baturité (2021).

## 9.2 Fluxograma curricular



### 9.3 Avaliação da Aprendizagem

Avaliar configura-se como processo de acompanhamento da construção do conhecimento do discente, tendo caráter processual, diagnóstico, contínuo e formativo, com a prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, em conformidade com a LDB nº 9.394/1996, artigo 24.

A avaliação da aprendizagem é inerente ao percurso formativo, uma vez que evidencia se os objetivos foram alcançados, possibilitando ao professor a (re)elaboração do planejamento, de forma a atender as dificuldades dos alunos, tendo em vista, superá-las. Neste sentido, o processo avaliativo exige uma diversidade de instrumentos e técnicas, oportunizando ao professor observar e intervir no desempenho do aluno, considerando os aspectos que necessitam ser melhorados e as formas diferenciadas de aprendizagem, em seus processos e ritmos.

Para tanto, poderão ser utilizados instrumentos de avaliação como os trabalhos de natureza teórico-práticos; observação diária dos estudantes pelos professores, durante a aplicação de suas diversas atividades; exercícios; trabalhos individuais e/ou coletivos; fichas de observações; relatórios; auto avaliação; provas escritas com ou sem consulta; provas práticas e provas orais; seminários; projetos interdisciplinares; resolução de exercícios, planejamento e execução de experimentos ou projetos; relatórios referentes a trabalhos, experimentos ou visitas técnicas; realização de eventos ou atividades abertas à comunidade; auto avaliação descritiva e outros instrumentos de avaliação, destacando o seu caráter progressivo e que explorem a resolução de problemas pertinentes ao processo de formação do tecnólogo em Gastronomia.

Ressalta-se ainda que, conforme o Regulamento da Organização Didática do IFCE, os instrumentos, critérios e valores de avaliação adotados pelo professor deverão ser explicitados aos estudantes no início do período letivo.

O processo de avaliação de cada componente curricular é orientado pelos objetivos definidos no Programa de Unidade Didática de cada disciplina (PUD), fundamentado no que estabelece o Projeto Pedagógico Institucional, o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE e a Lei de Diretrizes e Base da Educação. Nos componentes que fazem parte da curricularização da Extensão os alunos serão avaliados através de relatórios e apresentação de seminários em sala de aula, socializando as vivências com a comunidade externa.

A sistemática de avaliação no IFCE se desenvolverá em duas etapas, conforme apresentado na Subseção I, Seção I, Capítulo III, Título III, do Regulamento da Organização Didática (ROD) de junho de 2015. A aprovação do discente é condicionada ao alcance da média sete (7,0).

Caso o aluno não atinja a média mínima para aprovação, mas tenha obtido, no semestre, a nota mínima três (3,0), ser-lhe-á assegurado o direito de fazer a prova final. Esta deverá ser aplicada no mínimo três dias após a divulgação do resultado da média semestral e contemplar todo o conteúdo trabalhado no semestre. A média final será obtida pela soma da média semestral e da nota da prova

final, dividida por dois (2), e a aprovação do discente estará condicionada à obtenção de média mínima cinco (5,0).

Será considerado aprovado o discente que obtiver a média mínima, desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total de aulas de cada componente curricular. As faltas justificadas não serão abonadas, embora seja assegurado ao aluno o direito à realização de trabalhos e avaliações ocorridos no período da ausência.

Por ser uma avaliação diagnóstica e processual, a construção do conhecimento dos alunos será mais relevante que o rendimento. Isso significa dizer que os caminhos percorridos para alcançar a aprendizagem será considerada e compartilhada a fim de colaborar com a aprendizagem do grupo. Implica redimensionar o conteúdo e a forma de avaliação, proporcionando momentos em que o discente expresse sua compreensão, análise e julgamento de determinados problemas, relacionados à vivência profissional. Essa prática favorece que a avaliação também seja formativa, ou seja, que os alunos consigam aprender por meio da avaliação, ao passo que ocorra antes da finalização de cada etapa e possibilite ao aluno refazer seus caminhos a fim de corrigir os erros cometidos no processo inicial.

Nesta perspectiva, estão previstas ações que garantam a recuperação de estudos, como o apoio extraclasse, em momentos de atendimento individual com o professor, grupos de estudos e monitorias (voluntárias ou com fomento, de acordo com os editais institucionais).

#### **9.4 Atividades Complementares**

A finalidade das Atividades Complementares é reforçar os conhecimentos no ensino, pesquisa e extensão, estimulando o desenvolvimento intelectual dos discentes proporcionando a aproximação nas relações do aluno com o mundo do trabalho. Portanto, deve considerar atividades complementares tais como: iniciação científica e tecnológica, programas acadêmicos consistentes, programa de extensão, visitas técnicas, eventos científicos, atividades culturais, políticas e sociais, assim como ações referentes às Relações Étnico-Raciais e Cultura Afro-Brasileira e Indígenas, Educação para os Direitos Humanos e Educação ambiental dentre outras desenvolvidas pelos alunos durante o curso.

As atividades complementares não são obrigatórias para a integralizar a carga horária total do curso. A carga horária máxima de atividades complementares deve ser de 160 horas.

É responsabilidade dos discentes cumprir as horas estipuladas para as atividades complementares, devendo estas, serem realizadas ao longo do período em que o discente estiver cursando, comprovadas através de certificados, diplomas, declarações ou outro documento oficial que comprove a atividade realizada. Além disso, as comprovações das horas de atividade complementar, devem ser apresentadas a Coordenação do Curso para avaliação e deferimento.

Abaixo, apresentamos a tabela com as atividades complementares que devem ser consideradas para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia:

<b>TABELA DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b>				
<b>ITEM</b>	<b>ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b>	<b>Horas por atividade</b>	<b>Máximo por item</b>	<b>Total</b>
1	Participação em congressos, semanas científicas, cursos de extensão, seminários, conferências, feiras, exposições, mesas redondas.	8 h por dia (caso horas não sejam explicitadas); ou horas no certificado (retirando-se palestras, curso, e minicursos dentro do mesmo evento)	70	
2	Participação em projetos de pesquisa ou iniciação científica	35 h por certificado – independente das horas presentes no certificado.	70	
3	Participação em atividades de monitoria que tenham relação com o curso.	30 h por certificado – independente das horas presentes no certificado.	60	
4	Programas de extensão, sob orientação de professor da Instituição.	10hs por cada programa, limitada a 3 (três)	30	
6	Cursos de extensão na área de interesse do curso ou de atualização cultural ou científica.	10hs por participação em curso, limitado a 5 (cinco)	50	
7	Participação em projetos sociais desenvolvidos e instituições públicas ou ONGs, que sejam voltadas para as atividades do curso ou com atividades afins.	8 h por dia (caso horas não sejam explicitadas); ou horas no certificado emitido pela instituição com atividades desenvolvidas.	70	
8	Cursos de idiomas.	10hs por cada curso, limitado a 3 (três)	30	
9	Cursos na área da computação e informática.	10hs por cada curso, limitado a 3 (três)	30	
10	Estágios extracurriculares na área de Gastronomia, comprovada em Carteira de Trabalho ou Declaração da Empresa.	10hs por cada 6 meses de atividade, limitado a 3 (três)	30	

11	Experiência profissional na área de Gastronomia comprovada pela Carteira de Trabalho ou Declaração da Empresa	10hs por ano de experiência, limitado a 3 (três) anos	30	
12	Participação em atividades de voluntariado.	10hs por cada atividade, limitado a 3 (três)	30	
13	Programas de formação profissional.	10hs por cada atividade, limitado a 5 (cinco)	50	
14	Participação em Projetos Sociais.	10hs por cada atividade, limitado a 3 (três)	30	
15	Intervenções organizacionais (Consultorias e assessorias).	20hs por cada atividade, limitado a 3 (três)	60	
16	Cursos em áreas diversas.	10hs por cada curso, limitado a 5 (cinco)	50	
17	Participação em atividades artísticas, culturais e esportivas (teatro, pintura, dança, artesanato, música, canto coral, produção literária, agremiações esportivas).	10hs por cada atividade, limitado a 5 (cinco)	50	
18	Produtos de inovação (criação de novos produtos em eventos científicos, direito autoral, registro de <i>software</i> , propriedade industrial, cultivar, conhecimento tradicional).	10hs por cada produto, limitado a 5 (cinco)	50	
19	Registro de Patente.	10hs por cada registro, limitado a 5 (cinco)	50	

## **9.5 Curricularização da extensão na organização curricular**

De acordo com a RESOLUÇÃO Nº 41, DE 26 DE MAIO DE 2022 o curso atende à curricularização da extensão, contendo parte de componentes curriculares com destinação de carga horária de extensão definida no currículo (Modalidade I), e Unidade Curricular Específica de Extensão composta por ações curriculares de extensão constituintes do Plano de Unidade Didática (PUD) e da matriz curricular do curso (Modalidade II), atendendo a normatização da curricularização da extensão no âmbito do IFCE. Desse modo, como consta na matriz curricular do curso os componentes curriculares Serviços de Alimentos e Bebidas (40h), Gestão de Bares (40h) e Empreendedorismo (80h) enquadram-se na Modalidade I, e os componentes Projeto Social (40H) e Planejamento e Organização de Eventos (40h) se classificam na Modalidade II, atingindo assim dez por cento da carga horária obrigatória destinada à curricularização da extensão, conforme o estabelecido no Guia de curricularização das atividades de extensão nos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação do IFCE.

## **9.6 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores**

Em conformidade com o Regulamento da Organização Didática do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará ROD/IFCE, será assegurado aos estudantes ingressantes e veteranos o direito de aproveitamento dos componentes curriculares cursados, mediante análise, desde que o componente curricular apresentado tenha no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular a ser aproveitado e o conteúdo do componente curricular apresentado também tenha no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de compatibilidade com o conteúdo total do componente curricular a ser aproveitado.

## **9.7 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)**

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), no Curso de Tecnologia em Gastronomia, caracteriza-se pela confecção de um trabalho acadêmico resultante de uma pesquisa teórico ou teórico-empírica que será desenvolvida individualmente pelo (a) discente, orientado por um(a) docente responsável. Na execução dessa atividade, o discente tem a oportunidade de mostrar iniciativa, criatividade, conhecimento técnico e acadêmico necessários para assegurar o padrão de qualidade da formação profissional, contribuindo para a sua inserção adequada no mercado de trabalho gastronômico. Dessa forma, o TCC expressa as competências e habilidades desenvolvidas pelos alunos, assim como os conhecimentos adquiridos durante o curso. É uma oportunidade de desenvolver potencialidades de acordo com o aprendizado nas disciplinas do curso, direcionando-as

para sua atuação no mercado, seja na cadeia produtiva de alimentos, nos serviços de A&B, no marketing, empreendedorismo, programas de qualidade e de segurança alimentar ou com foco para a docência.

O trabalho de conclusão de curso constitui atividade curricular não obrigatória. No quarto semestre, ao longo da disciplina de Metodologia do Trabalho Científico, os estudantes devem familiarizar-se com os métodos de pesquisa e escrita científica, bem como com os modelos de TCC aceitos pelo curso, e elaborar seus pré-projetos de TCC, junto aos seus docentes orientadores. O Pré-projeto deve conter, pelo menos: título; resumo; introdução; objetivos gerais e específicos; procedimentos metodológicos e referências bibliográficas.

No quinto semestre, o aluno poderá executar seu pré-projeto de TCC, agora como Projeto Final, junto ao seu professor orientador. Isso significa que o planejamento metodológico realizado no semestre anterior deve ser executado, de modo a serem obtidos os resultados e a discussão sobre eles. A Coordenação do Curso de Tecnologia em Gastronomia deve cadastrar os projetos finais de TCC dos alunos, e para tal é preciso: nome completo e matrícula do aluno, nome do docente orientador e título do projeto de TCC. A cada semestre letivo, a Coordenação de Curso define e apresenta aos alunos e professores orientadores o calendário de TCC, com as datas limites para que os alunos informem os dados acima citados, bem como a data prevista de defesa do trabalho. Estas informações ficam registradas no sistema de controle acadêmico oficial do IFCE - o QAcadêmico, registrando também, dessa forma, a carga horária docente de orientação de TCC. No sistema QAcadêmico, esta ação será cadastrada como “Projeto Final”, e os estudantes só podem registrar-se para cumprir o Projeto Final caso tenham sido aprovados na disciplina de Metodologia do Trabalho Científico.

O TCC é uma pesquisa de caráter teórico-prático, com levantamento de dados bibliográficos, documentais e de campo, relacionado aos diversos segmentos do mercado de Gastronomia. O discente também deve ser orientado por um docente da instituição, que tem por obrigação cumprir, no mínimo, 1h de atividades de orientação por semana, durante o semestre em que o aluno esteja cadastrado sob a orientação do docente no Projeto Final. O trabalho deverá ser elaborado individualmente pelo aluno podendo ser no formato de monografia, artigo científico, relatório de pesquisa, dentre outros gêneros acadêmicos, formatados de acordo com o Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE (2020), afim de cumprir o objetivo de sistematização de conhecimentos obtidos ao longo do curso de Tecnologia em Gastronomia. O aluno deve familiarizar-se com os modelos citados durante o curso, e de forma mais aprofundada durante a disciplina de Metodologia do Trabalho Científico.

O TCC deve ser apresentado a uma banca avaliadora composta pelo docente orientador, que presidirá a banca, e dois membros avaliadores. Uma cópia do TCC deverá ser enviada, via e-mail, para os membros da banca examinadora, pelo menos quinze dias antes da data de defesa. A banca será composta por três docentes, dentre eles o docente orientador, ou dois docentes, sendo um deles

o orientador, e um profissional com pós graduação, na área ou áreas afins, preferencialmente professores e obrigatoriamente com ensino superior completo. A apresentação do TCC para uma banca visa avaliar o discente sob os aspectos de composição e formatação textual, postura didática, utilização dos recursos didáticos durante a apresentação, inovação do tema e atendimento a prazos. A apresentação do TCC para o formando de Tecnologia em Gastronomia é o desfecho do caminho acadêmico percorrido, conciliando a teoria curricular com a prática profissional junto à realidade da gastronomia no mercado de trabalho ou acadêmico.

#### 9.7.1 Critérios para aprovação - TCC

A avaliação do TCC é o resultado da nota da “Avaliação do Trabalho Científico” e da “Avaliação da Apresentação Oral” do TCC, realizada pelo membros da banca examinadora, excluindo-se o docente orientador. A nota mínima para aprovação é 7,0 (sete) pontos. O modelo de ficha de avaliação da banca encontra-se disponível no site do campus Baturité, no link <https://ifce.edu.br/baturite/docsensino>. Os critérios avaliados pela banca são:

#### **AVALIAÇÃO DO TRABALHO CIENTÍFICO**

Quesitos avaliados	Valor
Resumo (descreve os itens do trabalho; palavras-chave adequadas)	0 - 1,0
Introdução (fundamentação teórica clara e concisa; objetivo coerente)	0 - 1,0
Aspectos metodológicos	0 - 1,0
Resultados (quando tabelas ou gráficos analisar a relevância, adequação ao dado e se título coerente)	0 - 3,0
Discussão e conclusão (de acordo com o tipo de pesquisa)	
Formatação dentro das normas exigidas pela ABNT	0 - 0,5
Referências segundo as normas da ABNT	0 - 0,5
<b>TOTAL DE PONTOS, AO MÁXIMO</b>	<b>7,0</b>

#### **AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO ORAL**

Quesitos avaliados	Valor
Conhecimento teórico do conteúdo	0 - 1,0
Adequação do conteúdo à sequência do trabalho científico	0 - 0,5
Capacidade de comunicação	0 - 0,5
Obediência ao tempo estabelecido	0 - 0,5
Adequação do material visual à apresentação científica	0 - 0,5
<b>TOTAL DE PONTOS, AO MÁXIMO</b>	<b>3,0</b>

O prazo para a realização da defesa do TCC será definido pela Coordenação de Curso, a cada semestre, e divulgado aos estudantes.

### 9.7.2 Meios de divulgação - TCC

Após a defesa do TCC, emissão das notas e realização das correções sugeridas pela banca avaliadora, o TCC deverá ser enviado pelo docente orientador, junto com cópia da ATA de defesa e o termo de autorização de publicação pela Biblioteca do IFCE, por e-mail para o endereço [tccefce@gmail.com](mailto:tccefce@gmail.com) com cópia para o estudante que realizou o trabalho e o coordenador do curso. Os modelos de ata de defesa de TCC e de termo de autorização de publicação encontram-se disponíveis no site oficial do campus Baturité, em <https://ifce.edu.br/baturite/docsensino>. O encaminhamento da versão corrigida do trabalho junto à ata de defesa e termo de autorização deve ser realizado até 30 dias após a data da defesa. O setor de Biblioteca do campus Baturité publicará o TCC no Sistema de Bibliotecas do IFCE – SIBI (<http://biblioteca.ifce.edu.br/>), onde a versão digitalizada do TCC ficará disponível para consulta pela comunidade acadêmica.

## 9.8 Emissão de diploma

O IFCE expedirá diploma, a que faça jus, ao estudante que venha a concluir o curso de graduação, com observância ao que estabelece a Resolução nº 043, de 22 de agosto de 2016, regulamento que aprova as normas para emissão, registro e expedição de certificados do IFCE.

## 9.9 Avaliação do projeto do curso

O processo de autoavaliação do curso tem como referencial o processo de autoavaliação do Instituto Federal do Ceará, cujo marco inicial foi o ano de 2004, por instrução da portaria 228/GDG, de 21 de junho de 2004, onde tiveram início as atividades da primeira CPA – Comissão Própria de Avaliação.

A Comissão Própria de Avaliação - CPA está prevista no Art.11 da Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, que instituiu o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES – e regulamentada pela Portaria nº. 2.051, do Ministério da Educação – MEC, de 09 de julho de 2004. Essa comissão é, na forma da lei, um órgão colegiado, de natureza deliberativa e normativa, cuja atribuição precípua é de proceder à avaliação institucional nos aspectos acadêmicos e administrativos.

O projeto do curso será avaliado pelo Colegiado do curso, que reunir-se-á bimestralmente. Ao colegiado incumbe avaliar o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso no tocante a sua atualização, primando pela sintonia com as demandas da sociedade e do mundo do trabalho. O Colegiado do curso é um órgão normativo, executivo, consultivo e de planejamento acadêmico de atividades de ensino, pesquisa e extensão, composto por Coordenador do Curso, que presidirá o Colegiado; Pedagogo ou Técnico em Assuntos Educacionais vinculados à Coordenação Técnico-Pedagógica e suplente; quatro docentes e seus respectivos suplentes, dois discentes e seus respectivos

suplentes. Compete ao Colegiado supervisionar as atividades curriculares, propondo aos órgãos competentes as medidas necessárias à melhoria do ensino, da pesquisa e da extensão, aprovar as propostas de estruturação e reestruturação do Projeto Pedagógico do Curso, dentre outras. As normas de funcionamento do colegiado dos cursos técnicos e de graduação do IFCE estão definidas pela Resolução N° 75, de 13 de agosto de 2018.

Outro mecanismo é o Núcleo Docente Estruturante-NDE, um órgão consultivo e de assessoramento à Coordenação de Curso, vinculado ao Colegiado do Curso, responsável pela concepção, consolidação, acompanhamento e contínua atualização do Projeto Pedagógico do Curso que possui como uma das suas atribuições analisar os resultados obtidos nas avaliações internas e externas (ENADE, Relatório de Avaliação para Reconhecimento de curso) e propor estratégias para o desenvolvimento da qualidade acadêmica do curso. As normas de funcionamento e atribuições estão definidas pela Resolução N° 04, de 28 de janeiro de 2015. O NDE composto por docentes com titulação de doutorado e mestrado, atuando em regime de trabalho integral, três dos quais fazem parte do NDE desde a sua formação. O grupo foi nomeado por Portaria do diretor do IFCE – Campus Baturité em 25/08/2021, com participação ativa desde a implantação do Projeto Pedagógico do Curso.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) se reunirá anualmente como forma de acompanhamento dos resultados de avaliação do curso, fazendo discussões e as alterações necessárias para o ajuste e bom desempenho do curso, baseados nas observações feitas pelo departamento de ensino e setor de atendimento ao aluno, e utilizando também os resultados da Avaliação Institucional. Será o NDE, responsável pelas alterações da matriz curricular e revisão do projeto pedagógico do curso.

O IFCE – Campus Baturité, por meio do departamento de ensino, instituirá junto ao colegiado do Curso de Tecnologia em Gastronomia um processo sistemático e contínuo de autoavaliação. O objetivo principal é gerar autoconhecimento e manter meios próprios de coleta de dados com vista à melhoria contínua do desempenho acadêmico. Este diagnóstico da realidade na qual o curso está inserido poderá nortear as ações voltadas para a melhoria da qualidade do ensino, da pesquisa e da extensão.

O processo de autoavaliação do curso consolida-se em articulação com as ações de acompanhamento pedagógico de vários segmentos da instituição, que envolvem profissionais ligados à coordenação técnico-pedagógica, à coordenação de assistência estudantil, à coordenação acadêmica, dentre outras.

Das várias ações conjuntas destacam-se a avaliação de desempenho dos docentes pelos discentes, realizada duas vezes ao ano, com emissão de relatórios e devolutiva (feedback) individualizada a cada docente; elaboração de relatórios semestrais acerca dos relatos dos alunos destacando pontos positivos, negativos e sugestões de melhoria elencados nos instrumentais aplicados

pela equipe de coordenação técnico-pedagógica.

Além dos resultados da avaliação docente na condução do curso são consideradas as análises e deliberações das reuniões promovidas periodicamente pela coordenação com o colegiado do curso, corpo docente e discente, direção, técnico-administrativos dos diversos setores envolvidos. Nas reuniões, serão discutidos assuntos relacionados ao bom andamento das atividades, como: indicadores de aprendizagem, políticas de melhoria que garantam maior eficácia no processo ensino aprendizagem e melhoria na infraestrutura do curso como um todo. Também serão avaliados os dados coletados com os alunos egressos, com o objetivo de acompanhar o itinerário profissional do aluno formado na instituição, de modo a sempre melhorar o processo de ensino, pesquisa e extensão e, conseqüentemente, promover possíveis atualizações no PPC com base nas demandas e experiências dos egressos. A Coordenação de Estágios e Acompanhamento de Egressos fornecerá os dados relativos a este perfil de alunos.

O processo avaliativo buscará um diagnóstico do funcionamento do curso, considerando aspectos como: salas de aula, visitas técnicas, atividades de pesquisa, extensão, atividades sociopolíticas e culturais realizadas no decorrer do curso, TCC, atividades práticas, práticas pedagógicas docentes, relações entre docentes, discentes e técnicos, assistência estudantil, entre outros. Os meios e instrumentos utilizados na avaliação do projeto do curso serão: questionários, entrevistas, relatórios, etc., que servirão como mensuração da funcionalidade do projeto fornecendo dados que embasem as ações corretivas, direcionando-as para o cumprimento dos objetivos traçados para o curso e sua melhoria contínua.

Na avaliação do curso serão considerados também como referenciais, os dados levantados pela Comissão Própria de Avaliação - CPA do IFCE, através de avaliação institucional aplicada periodicamente junto a servidores e discentes do campus.

A Comissão Própria de Avaliação atua com autonomia, em relação aos demais Conselhos e demais órgãos colegiados existentes no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE). A CPA tem por finalidade implementar o processo de autoavaliação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, a sistematização e a prestação das informações solicitadas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES). A CPA conta com: uma comissão coordenadora e subcomissões. Existe uma Subcomissão no campus Baturité, sendo composta por três membros, sendo um representante dos docentes, um representante técnico-administrativo e um dos estudantes, eleitos ou indicados pelo diretor do campus.

As avaliações no *campus* Baturité, são realizadas através das avaliações de docentes, da análise de questionários sobre a qualidade de eventos, conhecimento do IFCE na região, etc. que são aplicados durante a realização de eventos ou cursos de extensão, e através das solicitações da coordenação de curso para sanar pendências relacionadas, à infraestrutura, ações de controle,

implantação de normas, etc.

A avaliação do projeto pedagógico, por sua vez, tem como objetivo acompanhar as ações e as atividades desenvolvidas pelo curso através de seu corpo docente, técnicos e discentes envolvidos, visando atingir os objetivos propostos para o curso, a descentralização das decisões, e a construção e manutenção do vínculo educação-sociedade. Dessa forma, o acompanhamento e a avaliação deverão legitimar as ações de implantação e as mudanças e melhorias aplicadas. É de extrema importância a realização de avaliações que busquem aperfeiçoar o PPC, por meio de observação do desenvolvimento do curso, respostas do Colegiado e dos discentes e novas tendências relacionadas ao perfil do profissional, para que se tenha um currículo atualizado e compatível com as demandas do mercado profissional.

Quanto à periodicidade, o projeto do curso poderá ser avaliado anualmente, estando passível de adequações e aprimoramentos, para a otimização do curso. Após análise e atualização, o PPC será submetido aos órgãos competentes para aprovação de possíveis mudanças.

#### **9.10 Políticas institucionais constantes do PDI no âmbito do curso**

O campus Baturité apresenta-se como uma ferramenta de desenvolvimento sustentável da região comprometendo-se com a formação de profissionais habilitados a atuarem nos seus setores potenciais e a se destacarem no mundo do trabalho, na área de Gastronomia, como também de hotelaria e lazer, considerando as potencialidades turísticas da região (PDI 2019-2023).

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se propõe a realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico. Sendo assim, com acesso aos laboratórios e apoio dos docentes e profissionais pesquisadores vêm promovendo a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias científicas sociais, notadamente voltadas à preservação do meio ambiente ou valorização do patrimônio cultural da região, através de programas como:

- Programa Institucional de Incentivo à Iniciação Científica, (PIBIC-IFCE, PIBIC-CNPQ, PIBIC-FUNCAP);
- Bolsa do Programa de Apoio à Produtividade em Pesquisa – PROAPP;
- Jantares interdisciplinares;
- Semana da gastronomia, etc.

O programa de monitoria também é uma ferramenta institucional podendo ser remunerada e/ou voluntária que tem como objetivo favorecer a melhoria do processo de ensino e aprendizagem e, por conseguinte, a permanência e o êxito estudantil; estimular o aluno quanto ao interesse pelo ensino e à participação na vida acadêmica em situações extracurriculares e que o conduzam à plena formação científica, técnica, cidadã e humanística. Também visa oportunizar ações cooperativas entre

os discentes, contribuindo para uma aprendizagem mútua e colaborativa, propiciando ao estudante monitor maior aprofundamento do conhecimento no componente curricular para o qual foi selecionado.

Os monitores, remunerados ou não remunerados, são selecionados através de processo seletivo. Os critérios são estabelecidos pelo edital elaborado pela Direção de Ensino. As suas atividades são realizadas sob orientação e supervisão do professor orientador, que estabelece um Plano de Trabalho. O programa de monitoria permite que o aluno acompanhe as aulas auxiliando o trabalho docente em tarefas didáticas compatíveis com o seu grau de conhecimento, como também desenvolvimento das práticas pedagógicas e de novas metodologias de ensino sob o acompanhamento do orientador, além da participação de cursos, eventos e projetos de pesquisa na sua área de atuação.

A participação em projetos de extensão, que tem como principal objetivo atender as demandas da região, é uma opção para os alunos do curso superior de Tecnologia em Gastronomia colocarem em prática seus conhecimentos. Realizando uma capacitação ou trazendo novas perspectivas para população, os projetos de extensão tendem a potencializar a relação da Instituição e do profissional que está sendo formado com a comunidade local, obedecendo aos princípios de interação dialógica, interdisciplinaridade, interprofissionalidade e transdisciplinaridade, com vistas a gerar, no discente, criticidade e compromisso social, numa perspectiva ampla das potencialidades de sua profissão.

O campus Baturité pretende fortalecer projetos e parcerias como o “IFCE Internacional” que visa consolidar a internacionalização da instituição, bem como dar oportunidade de participação dos alunos em programas de intercâmbio. Esse tipo de programa possibilita a aquisição de novos conhecimentos e de outros valores culturais que enriquecem a carreira profissional e pessoal do aluno, além de proporcionar-lhes um grande diferencial no mercado de trabalho.

### **9.11 Apoio ao discente**

A assistência estudantil tem como objetivos ampliar as condições de permanência e apoiar a formação acadêmica dos discentes, visando a reduzir os efeitos das desigualdades sociais, bem como contribuir para a redução das taxas de retenção e evasão, bem como propiciar a melhoria do desenvolvimento acadêmico e biopsicossocial do discente, possibilitando aos discentes maior participação no contexto acadêmico, visando à sua formação integral e fomentando a inclusão social pela educação. No IFCE o Regulamento de Concessão de Auxílios Estudantis do IFCE aprovado pela Resolução nº 014, de 18 de fevereiro de 2019 normatiza o Programa de Auxílios, previsto na Política de Assistência Estudantil do IFCE (aprovada pela Resolução nº024, de 22 de junho de 2015), e institui ações de efetivação do Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

Destaca-se que em 15 de junho de 2020 foi aprovado o ad referendum em caráter emergencial

e provisório, os procedimentos para regulação, manutenção, concessão e pagamento de Auxílio ao Estudante para atender situação de emergência de saúde pública em razão da pandemia mundial do COVID19 no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

O Regulamento de Concessão de Auxílios Estudantis do IFCE classifica os auxílios em:

Auxílios ao estudante em situação de vulnerabilidade social que têm o objetivo de garantir a igualdade das condições de permanência dos (as) estudantes considerados vulneráveis, que se encontrem em situação de desproteção, insegurança, riscos relacionados à pobreza, ao pertencimento territorial, étnico-racial, cultural, em situações de deficiências, transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades e superdotação, que possam ser impeditivas do acesso aos direitos e serviços sociais básicos e aos bens materiais e culturais.

1. Auxílios universais que têm o objetivo de contribuir para a formação integral do (a) estudante para o aprimoramento de valores de cidadania, inclusão social, participação social e política, independentemente de sua condição socioeconômica.

No IFCE *Campus* Baturité são oferecidos os seguintes auxílios:

● **Auxílio Moradia:** subsidiar despesas com habitação para locação ou sublocação de imóveis pelo período de 01(um) ano, pago em 12(doze) parcelas mensais. O auxílio moradia deve atender prioritariamente, estudantes oriundos de localidades fora da sede do *campus* e dependentes financeiramente da família de origem.

● **Auxílio Transportes:** subsidia despesas do trajeto residência/campus/residência, nos dias letivos, concedido pelo período de 01 (um) ano.

● **Auxílio Óculos:** subsidia despesas para aquisição de óculos e/ou lentes para corrigir distorções ópticas, respeitando-se a periodicidade mínima de 01 (um) ano para nova solicitação.

● **Auxílio visitas e viagens técnicas:** subsidia despesas com alimentação e/ou hospedagem, em visitas e viagens técnicas, programadas por docentes dos cursos e expressas no Plano Anual de Ações (PAA) do Campus, bem como no Plano de Unidade Didática (PUD).

● **Auxílio Acadêmico:** subsidia despesas com alimentação, hospedagem, deslocamento e inscrição dos discentes para a participação em eventos:

a) De ensino, pesquisa e extensão: atividades que permitem a transmissão, troca e produção de conhecimentos científicos por meio de palestras, seminários, congressos, feiras, simpósios, entre outras.

b) Socioestudantis: atividades relacionadas à formação/organização social e política dos discentes, por meio de fóruns, seminários, congressos, assembleias, mobilizações, encontros, reuniões, além da participação em atividades promovidas por conselhos, comitês, comissões e núcleos institucionais.

c) De desporto e cultura – atividades culturais e desportivas, prioritariamente

promovidas/organizadas pelo IFCE, desde que o promotor do evento não subsidie o deslocamento, a refeição e a hospedagem.

No IFCE campus Baturité há os seguintes serviços:

1. Atendimento Social;
2. Atendimento Psicológico, através de cooperação técnica do Profissional do IFCE *campus* Quixadá;
3. Atendimento de Saúde;
4. Distribuição de merenda escolar realizado nos três turnos nos dias letivos, previstos no calendário acadêmico.

Mensalmente é realizado um acompanhamento dos (as) discentes que fazem parte do Programa de Auxílios do IFCE, bem como dos (as) discentes contempladas com o Programa Bolsa Permanência através do Q-Acadêmico.

Além disso, é realizado acompanhamento dos (as) discentes que se ausentam da sala de aula e os (as) docentes nos encaminham, com o objetivo de saber o motivo de suas ausências e buscar meios de fazer com que o (a) discente possa retornar às suas atividades acadêmicas. Esse acompanhamento dos (as) discentes que se ausentam de suas atividades acadêmicas é realizado por telefone, e-mail e visita domiciliares por uma equipe multiprofissional.

Anualmente é realizado um planejamento de ações socioeducativas pelos profissionais da Assistência Estudantil, no intuito, de trabalhar as questões que perpassam a Política de Educação, tais como: Enfrentamento a violência sexual contra crianças e adolescentes, Prevenção ao Suicídio, Prevenção ao Câncer de Mama e Próstata, Prevenção ao uso indevido de drogas ilícitas, Transtornos Alimentares, Educação no trânsito, além disso, as Campanhas de Vacinação, Campanha de Doação de sangue.

Desde março de 2020 também são realizadas ações voltadas para a situação da pandemia do COVID-19, tais como: Principais sintomas da covid-19, Evidências científicas sobre as medidas de precaução e prevenção da covid-19, Atenção às gestantes e às lactantes no contexto da infecção pela COVID-19 causada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2), Medidas preventivas contra covid-19 para quem precisa sair de casa para trabalhar, Vacinação contra COVID-19.

Destaca-se que desde abril de 2020 devido ao contexto mundial da pandemia do COVID-19 está sendo ofertado também o Auxílio Estudantil Emergencial que tem como objetivo subsidiar despesas de estudantes, em situações emergenciais, que geram agravamento das condições de vulnerabilidade já existentes. Além disso, foram distribuídos CHIP's, Tablet's e Kit's Alimentação para os (as) estudantes do IFCE- campus Baturité.

O IFCE campus Baturité também desenvolve, semestralmente, o programa de monitoria voluntária amparado, legalmente, pela Resolução nº 76, de 09 de setembro de 2019 que aprovou ad

referendum a criação do Regulamento do Programa de Monitoria do IFCE. O programa objetiva favorecer a melhoria do processo de ensino-aprendizagem e, por conseguinte, a permanência e o êxito estudantil, além de despertar no estudante-monitor o interesse pela docência e oportunizar sua participação na vida acadêmica em situações extracurriculares que o conduzam à plena formação científica, técnica, cidadã e humanística, prestando suporte ao professor-orientador e apoio à aprendizagem da turma, principalmente aos colegas que apresentem maior grau de dificuldade em disciplinas/unidades curriculares e/ou conteúdo. Esse programa constitui-se em atividade optativa dentro dos cursos do IFCE, podendo, quando da sua conclusão, ser pontuada como Atividade Complementar e constar no Histórico Escolar do estudante. Quando há recurso financeiro disponível, distribuído pela Pró-Reitoria de Ensino entre os campi, o campus Baturité também oferta programa de monitoria remunerada.

### 9.12 Corpo Docente

<p>Isac de Freitas Brandão  Qualificação Profissional: Ciências Contábeis. Especialização em Controladoria e Auditoria Contábil. Administração e Controladoria.  Titulação Máxima: Doutorado em Administração e Controladoria Regime de trabalho: Dedicção exclusiva  Vínculo Empregatício: Efetivo  Disciplinas ministradas: Gestão de Custos</p>
<p>Josefranci Moraes de Farias Fonteles  Qualificação Profissional: Engenharia de Alimentos. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Doutora em Biotecnologia.  Titulação Máxima: Doutorado em Biotecnologia Industrial Regime de trabalho: Dedicção exclusiva  Vínculo Empregatício: Efetivo  Disciplinas ministradas: Cozinha das Américas. Cozinha Brasileira. Cozinha Oriental.</p>
<p>Joseilton Ferreira Lima Filho  Qualificação Profissional: Gestão em Empreendimentos Turísticos, Nível 04 da <i>Wine and Spirit Education Trust</i>.  Titulação Máxima: Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente Regime de trabalho: Dedicção exclusiva  Vínculo Empregatício: Efetivo  Disciplinas ministradas: Enologia. Estudo de Bebidas e Coquetelaria. Tópicos Avançados em Bebidas.</p>
<p>Laís Silva Rodrigues  Qualificação Profissional: Licenciatura e Bacharelado em Ciências Biológicas pela Universidade Estadual  Titulação Máxima: Mestrado em Ciências Biológicas pela Universidade Federal da Paraíba. Regime de trabalho: Dedicção exclusiva  Vínculo Empregatício: Efetivo  Disciplinas ministradas: Higiene e Segurança de Alimentos e Bebidas.</p>
<p>Marcela Coelho de Souza  Qualificação Profissional: Graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará  Titulação Máxima: Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do</p>

<p>Ceará. Regime de trabalho: Dedicção exclusiva Vínculo Empregatício: Efetivo Disciplinas ministradas: Cozinha Europeia. Cozinha Fria. Cozinha Alternativa.</p>
<p>Márcia Maria Leal de Medeiros Qualificação Profissional: Graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará Titulação Máxima: Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará. Regime de trabalho: Dedicção exclusiva Vínculo Empregatício: Efetivo Disciplinas ministradas: Gastrotecnia. Panificação.</p>
<p>Felipe Alves Albuquerque Araujo Qualificação Profissional: Graduação em Engenharia Mecânica pela Universidade Federal do Ceará (2013), mestrado em Engenharia Mecânica pela Universidade Federal do Ceará. Titulação Máxima: Doutorado em Engenharia e Ciência de Materiais pela Universidade Federal do Ceará. Regime de trabalho: Dedicção exclusiva Vínculo Empregatício: Efetivo Disciplinas ministradas: Segurança do trabalho.</p>
<p>Patricia Sobreira Holanda Costa Qualificação Profissional: Graduação em Economia Doméstica pela Universidade Federal do Ceará. Especialista em Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual do Ceará. Titulação Máxima: Mestrado em Gestão de Negócios Turísticos pela Universidade Estadual do Ceará. Regime de trabalho: Dedicção exclusiva Vínculo Empregatício: Efetivo Disciplinas ministradas: Planejamento e Organização de Eventos. Habilidades e técnicas culinárias I.</p>
<p>Paulo Henrique Santiago de Maria Qualificação Profissional: Graduação em Licenciatura Plena em Física pela Universidade Estadual do Ceará. Titulação Máxima: Mestrado em Ciências Físicas Aplicadas pela Universidade Estadual do Ceará. Regime de trabalho: Dedicção exclusiva Vínculo Empregatício: Efetivo Disciplinas ministradas: Metodologia do Trabalho Científico.</p>
<p>Renata Paiva dos Santos Qualificação Profissional: Graduação em Química Industrial pela Universidade Federal do Ceará. Mestrado em Química Orgânica pela Universidade Federal do Ceará. Especialização em formação pedagógica para a docência na educação profissional e tecnológica pelo Instituto Federal do Ceará. Titulação Máxima: Doutorado em Química Orgânica pela Universidade Federal do Ceará. Regime de trabalho: Dedicção exclusiva Vínculo Empregatício: Efetivo Disciplinas ministradas: Análise sensorial de alimento e bebidas. Confeitaria. Serviços de Alimentos e Bebidas.</p>
<p>Kelvia Aragão Fragoso Qualificação Profissional: graduação em Engenheira de Telecomunicações pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE, especialização em Gerenciamento de Projetos pela Universidade de Fortaleza - UNIFOR Titulação Máxima: Mestre em Engenharia de Telecomunicações pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE Regime de trabalho: Dedicção exclusiva Vínculo Empregatício: Efetivo</p>

Disciplinas ministradas: Metodologia do Trabalho Científico. Trabalho de Conclusão de Curso.
Roberto Jose de Araújo Qualificação Profissional: Graduação em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará. Graduação em História pela Universidade Estadual do Ceará. Titulação Máxima: Especialização em Gastronomia, Nutrição e Hospitalidade pela Faculdade de Tecnologia Intensiva. Regime de trabalho: Dedicção exclusiva Vínculo Empregatício: Efetivo Disciplinas ministradas: História da Gastronomia. Habilidades e técnicas culinárias II. Cozinha Regional Nordestina. Culturas Alimentares Africana e Indígena.
José Aureliano Arruda Ximenes de Lima Qualificação Profissional: Administração de Empresas e Gestão Pública Titulação Máxima: Especialista Regime de trabalho: Dedicção exclusiva Vínculo Empregatício: Efetivo Disciplinas ministradas: Empreendedorismo.

### 9.13 Corpo técnico-administrativo

O curso contará com todo o corpo técnico administrativo do IFCE – Campus de Baturité em suas diversas atribuições:

Servidor	Cargo	Titulação Máxima	Atividade desenvolvida
Ana Paula Silvino Sabino	Auxiliar de Biblioteca	Graduada em Biblioteconomia	Atuar no tratamento, recuperação e disseminação da informação e executar atividades especializadas e administrativas relacionadas à rotina de unidades ou centros de documentação ou informação, quer no atendimento ao usuário, quer na administração do acervo, ou na manutenção de bancos de dados. Colaborar no controle e na conservação de equipamentos. Realizar manutenção do acervo.
Angélica Maria de Oliveira Almeida	Enfermeira	Graduada em Enfermagem, Mestre em Saúde da Criança e do Adolescente	Prestar assistência ao paciente e/ou usuário em clínicas, hospitais, ambulatórios, navios, postos de saúde e em domicílio, realizar consultas e procedimentos de maior complexidade e prescrevendo ações; implementar ações para a promoção da saúde junto à comunidade. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
Claudio Leite	Assistente em Administração	Especialização	Planejar, supervisionar, executar, organizar e avaliar todas as atividades relacionadas aos serviços do Controle Acadêmico.
Clodoaldo Martins de Oliveira	Coordenador de Controle Acadêmico	Especialização	Planejar, supervisionar, executar, organizar e avaliar todas as atividades relacionadas aos serviços do Controle Acadêmico.
Cristiane Gonzaga Oliveira	Tecnóloga em Gestão Financeira	Especialização	Desenvolver e aplicar conceitos e ferramentas de gestão, planejar, implantar, executar e avaliar programas e projetos em políticas públicas. Aplicar métodos, técnicas e conceitos econômico- financeiros.
Daniel Costa de Medeiros	Coordenador Tecnologia da Informação	Ensino Médio	Promover a política de uso da Tecnologia da Informação planejando, coordenando, supervisionando, e por dar assistência, aos demais setores do campus.

Danielle do Carmo	Assistente de aluno	Graduação	Assistir e orientar os alunos no aspecto de disciplina, lazer, segurança, saúde, pontualidade e higiene, dentro das dependências escolares. Assistir o corpo docente nas unidades didático-pedagógicas com os materiais necessários e execução de suas atividades. Auxiliar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
Francisco Gil da Cruz Silva	Assistente em Administração	Graduação	Responsável por organizar, assistir, coordenar, fomentar e articular a ação política e administrativa do campus.
Francisco José Barbosa	Coordenador de Almoxarifado e Patrimônio	Ensino Médio	Assessorar o Departamento de Administração e Planejamento no tocante à Administração e Controle de estoque, mantendo o acervo de bens patrimoniais do campus
Francisco Leonizio Mesquita Paz	Técnico em Contabilidade	Especialização	Identificar documentos e informações, atender à fiscalização e proceder à consultoria. Executar a contabilidade geral, operacionalizar a contabilidade de custos e efetuar contabilidade gerencial. Realizar controle patrimonial.
Francisco Webstton Pereira da Silva	Técnico em Assuntos Educacionais	Especialização	Coordenar as atividades de ensino, planejamento e orientação, supervisionando e avaliando estas atividades, para assegurar a regularidade do desenvolvimento do processo educativo. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
Francisco Winston Freitas Paiva	Assistente em Administração	Graduação	Fornecer informações sobre custos de instalações internas para elaboração do orçamento anual, autorizar a compra e distribuição de materiais, negociar, contratar e acompanhar a execução de serviços de manutenção e conservação e limpeza do campus, além acompanhar o atendimento aos chamados referentes a demandas direcionadas à área, através do sistema interno de controle de ordens de serviço.
Giselle Dantas Lopes	Auxiliar em Administração	Graduada em Matemática	Planejar, supervisionar, executar, organizar e avaliar todas as atividades relacionadas aos serviços do Controle Acadêmico.
Jose Inacio dos Santos Oliveira Junior	Jornalista	Especialização	Recolher, redigir, registrar por meio de textos, imagens e de sons, interpretar e organizar informações e notícias a serem difundidas, expondo, analisando e comentando os acontecimentos, fazer seleção, revisão e preparo definitivo das matérias jornalísticas a serem divulgadas em jornais, revistas, televisão, rádio, internet, assessorias de imprensa e quaisquer outros meios de comunicação com o público.
Jose Valder da Costa	Técnico em Contabilidade	Especialização	Responsável por assuntos de administração e planejamento.
Josilene de Araujo Ribeiro	Bibliotecária Documentalista	Especialização	Disponibilizar informação em qualquer suporte; gerenciar unidades como bibliotecas, centros de documentação, centros de informação e correlatos, além de redes e sistemas de informação.
Kayciane Assunção Alencar	Pedagoga	Mestrado	Coordenar, acompanhar e avaliar o planejamento de ensino. Subsidiar o acompanhamento de desempenho de alunos.

Luiz Eduardo Façanha de Lima Silva	Assistente em Administração	Graduação	Executar serviços de apoio nas áreas de recursos humanos, administração, materiais, patrimônio, orçamentária, financeira e logística; atender usuários, fornecendo informações; tratar de documentos variados, cumprindo todo o procedimento necessário referente aos mesmos.
Luzileide Muniz Silva	Técnica em Assuntos Educacionais	Especialização	Coordenar as atividades de ensino, planejamento e orientação, supervisionando e avaliando estas atividades, para assegurar a regularidade do desenvolvimento do processo educativo. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
Maria Eridan Araujo da Silva	Auxiliar em Administração	Graduação	Estimula, divulga e apoia os pesquisadores, docentes e discentes dos cursos de pós graduação e no desenvolvimento de projetos de inovação.
Maria Flávia Azevedo da Penha	Coordenadora de Gestão de Pessoas	Mestrado	Atendimento aos servidores. Análise de processos. Controle de frequência.
Maria Rosemeire dos Santos Barbosa	Auxiliar em Administração	Ensino Médio	Atuar no tratamento, recuperação e disseminação da informação e executar atividades especializadas e administrativas relacionadas à rotina de unidades ou centros de documentação ou informação, quer no atendimento ao usuário, quer na administração do acervo, ou na manutenção de bancos de dados. Colaborar no controle e na conservação de equipamentos. Realizar manutenção do acervo.
Max Ramom Texeira Chaves	Auxiliar em Administração	Graduação	Atuar no tratamento, recuperação e disseminação da informação e executar atividades especializadas e administrativas relacionadas à rotina de unidades ou centros de documentação ou informação, quer no atendimento ao usuário, quer na administração do acervo, ou na manutenção de bancos de dados. Colaborar no controle e na conservação de equipamentos. Realizar manutenção do acervo.
Nayeli da Silva Feitosa	Auxiliar de Biblioteca	Mestrado	Atuar no tratamento, recuperação e disseminação da informação e executar atividades especializadas e administrativas relacionadas à rotina de unidades ou centros de documentação ou informação, quer no atendimento ao usuário, quer na administração do acervo, ou na manutenção de bancos de dados. Colaborar no controle e na conservação de equipamentos. Realizar manutenção do acervo.
Priscila Ximenes Moreira	Técnica de Laboratório	Mestrado	Executar trabalhos técnicos de laboratório relacionados com a área de atuação, realizando ou orientando coleta, análise e registros de material e substâncias através de métodos específicos. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
Renata Euzébio dos Santos	Assistente Social	Mestrado	Realiza análise, elaboração, coordenação e a execução de planos para que as políticas e direitos sociais sejam acessíveis para a população em geral, na aplicação das demandas envolvendo educação.
Samuel Jackson de Oliveira Paiva	Assistente em Administração	Especialização	Executar serviços de apoio nas áreas de recursos humanos, administração, materiais, patrimônio, orçamentária, financeira e logística; atender usuários, fornecendo informações; tratar de documentos variados, cumprindo todo o procedimento necessário referente aos mesmos.

Sandra Regia Vieira Santos	Assistente em Administração	Ensino Médio	Executar serviços de apoio nas áreas de recursos humanos, administração, materiais, patrimônio, orçamentária, financeira e logística; atender usuários, fornecendo informações; tratar de documentos variados, cumprindo todo o procedimento necessário referente aos mesmos.
Telma Queiroz de Sousa	Contadora	Especialização	Administrar os tributos; registrar atos e fatos contábeis; controlar o ativo permanente; gerenciar custos. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
Wodson Vieira Alves	Assistente de alunos	Especialização	Assistir e orientar os alunos no aspecto de disciplina, lazer, segurança, saúde, pontualidade e higiene, dentro das dependências. Auxiliar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

## 9.14 Infraestrutura

Será disponibilizado o laboratório de informática e a biblioteca para estudo e pesquisa, além dos laboratórios específicos de análise sensorial, padaria, cozinha quente, cozinha fria e sala bar para execução das aulas práticas de disciplinas e para o desenvolvimento das pesquisas.

### 9.14.1 Biblioteca

A Biblioteca do Campus de Baturité iniciou seu funcionamento junto a criação do Campus em agosto de 2010, atualmente ocupa uma área de 155m<sup>2</sup>, totalmente climatizada com espaços para Acervo Geral, Cabines de Estudo Individual, Sala de Estudo em Grupo e Espaço Multimídia. Tem como objetivo promover o acesso, a disseminação e o uso da informação, como apoio ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região ministradas no Campus.

A Biblioteca do IFCE – Campus de Baturité funciona nos três períodos do dia, sendo o horário de funcionamento das 08h às 20:30h, de forma ininterrupta, de segunda a sexta-feira. O setor dispõe de 04 servidores, sendo 01 bibliotecária, 02 auxiliares de biblioteca, 01 auxiliar em administração, pertencentes ao quadro funcional do IFCE – Campus de Baturité. Os Usuários pertencentes a biblioteca são: Discentes, Docentes, Servidores Terceirizados e Comunidade Externa. Sendo que para os servidores Terceirizados e Comunidade Externa todos os serviços estão disponíveis, exceto o empréstimo domiciliar. Para estes usuários apenas consulta local. As formas de empréstimo e outras regras são estabelecidas no Regulamento do SIBI (Sistema de Biblioteca/IFCE) que está disponível no setor de forma impressa e em PDF de forma online através do Link <https://ifce.edu.br/baturite/PDFs/regulamento-biblioteca-baturite-2018.pdf>.

#### 9.14.1.1 Serviços Oferecidos

- Treinamento ao Usuário;
- Projeto “Conhecendo a Biblioteca”;
- O acesso à internet pode ser realizado por wi-fi ou através de 5 (quatro) computadores para uso de pesquisas. 4 Computadores para pesquisa longa e 1 Computador apenas para pesquisa rápida ao Acervo. O tempo de acesso à internet é de 1h, prorrogável se não houver procura. Não é permitido acesso a sites de conteúdos impróprios e não compatíveis com atividades de estudos e pesquisas; Acesso a todas as revistas e bases de dados através do Portal de Periódicos da CAPES pelo link: <http://www-periodicos-capes-gov-br.ez138.periodicos.capes.gov.br/> ;
- Acesso a Biblioteca Virtual Universitária – BVU. A Biblioteca Virtual Universitária disponibiliza a toda a comunidade acadêmica do IFCE acesso gratuito a mais de 2300 títulos virtuais, os quais se somam ao acervo físico da instituição. As obras, divididas em mais de 40 áreas de conhecimento, estão disponíveis aos usuários 24 horas por dia e podem ser acessadas em diversas plataformas como computadores e tablets. Além da possibilidade de inserir anotações, o usuário pode também imprimir até 50% do conteúdo do livro, mediante a compra de créditos. Os alunos e servidores acessam a BVU pelo link: [bvu.ifce.edu.br](http://bvu.ifce.edu.br);
- Elaboração de catalogação na fonte é feito através do link: <http://fichacatalografica.ifce.edu.br/index.php>;
- Elaboração de catalogação;
- Orientação em normalização bibliográfica de acordo com a ABNT. Essa orientação é Através do 3ª Edição do Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE Link de acesso é: [https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/arquivos/manual-de-normalizacao\\_3\\_edicao\\_versao-final.pdf](https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/arquivos/manual-de-normalizacao_3_edicao_versao-final.pdf);
- Acesso à base de dados Shopia <http://biblioteca.ifce.edu.br/> nos terminais locais e via Internet;
- Empréstimo domiciliar de livros. O usuário interno poderá retirar, por empréstimo domiciliar, a quantidade de 03 (três) livros e 01 (hum) multimeio para alunos e de 05 (cinco) livros e 01 (um) multimeio para docentes e técnico administrativos, com duração de empréstimo de 07 dias, podendo fazer até duas renovações via web e reservas de livros que se encontram emprestados. Não é permitido o empréstimo de duas obras iguais e as obras de referência. As obras emprestadas ficarão sob a inteira responsabilidade do usuário, tendo o mesmo o dever de responder por perdas e danos que, porventura, venham a ocorrer;
- Consulta local ao acervo;
- Renovação e reserva;

- Multimídia.

#### 9.14.1.2 Acervo

A biblioteca do IFCE Campus de Baturité dispõe atualmente de um rico acervo, aproximadamente 6.040 exemplares (dados de Abril 2020), composto de livros, TCCs (Todos os TCCs estão disponíveis online através do Sistema Sophia através do link <http://biblioteca.ifce.edu.br/>), CD's, DVD's, trabalhos científicos e outros, em sua maioria relacionada à área de alimentos, e dicionários nas áreas de Gastronomia, Letras-inglês, Administração, Hotelaria e Hospedagem, com ênfase em livros técnicos e didáticos contribuindo com suporte informacional aos cursos.

Podem se inscrever os alunos regularmente matriculados nos cursos presenciais do Campus de Baturité, servidores ativos (técnico-administrativos e docentes) e professores substitutos.

Os alunos são automaticamente matriculados devido a integração Sophia e Q-Acadêmico. No entanto, dados como o Email, Foto e Senha são obrigatoriamente feitos de forma presencial no Setor de Empréstimo da biblioteca. No caso de Servidor apresenta o SIAPE para cadastro (senha) no setor de Empréstimo da Biblioteca. O cadastramento é obrigatório para o empréstimo.

A inscrição poderá ser feita durante o período letivo, para alunos, e em qualquer época, para servidores ativos. A senha é pessoal e intransferível e de total responsabilidade do usuário.

<b>Material/Obras</b>	Número de títulos	Número de exemplares
Livros	1183	6040
CD/DVD	76	76
Dissertação	0	0
TCC (virtual)	40	40
TCC (impresso)	16	16
Normas Técnica (ABNT)	13	13
Livro virtual (BVU)	8.816	8.816
<b>Total*</b>	10.144	15.001

A sala da Biblioteca é localizada em área central do Campus, no primeiro piso logo após a entrada do Campus. É climatizada, dispõe de sala de estudo em grupo, cabines individuais, Internet wi-fi e 05 computadores conectados à Internet. Armários com chave para a guarda de pertences estão disponíveis no corredor de acesso à biblioteca.

#### 9.14.1.3 Instalações Gerais e Salas de Aula

O quantitativo e a metragem das dependências do IFCE – Campus de Baturité que serão disponibilizadas para o curso são descritos abaixo:

<b>Dependências</b>	<b>Quantidade</b>	<b>m<sup>2</sup></b>
Sala de Direção	1	22,74
Sala do Departamento de Ensino	1	35,83
Sala das Coordenações de Curso	1	72,49
Sala da Coordenação de Pesquisa e Extensão	1	49,00
Sala de Professores	1	58,00
Sala do setor administrativo	1	51,60
Salas de Aulas para o curso	2	115,86
Sala de Registros Escolares (CCA)	1	20,25
Sala de videoconferência / Lab. de informática	1	59,10
Sala de Tecnologia da Informação (TI)	1	57,93
Banheiros para alunos	8	132,2876
Banheiros para servidores	4	44,00
Banheiros para deficientes físicos	6	28,00
Área de convivência	2	1261,55
Biblioteca (Sala de Leitura/Estudos)	1	126,20
Auditório (com possibilidade de vídeo conferência)	1	200,00

#### 9.14.1.4 Recursos Materiais

Os recursos materiais que poderão ser utilizados nas aulas e apresentações de TCC são descritos e quantificados abaixo:

<b>Itens</b>	<b>Quantidade</b>
Televisores	03
Projektor de multimídia	15
Quadro Branco	23
Computadores	24
Lousa digital	03
Aparelho de dvd-player	01
Câmera fotográfica digital	01

#### 9.14.1.5 Laboratórios

Os laboratórios do IFCE são implantados para atender às necessidades das atividades de ensino e pesquisa dos cursos ofertados nos eixos tecnológicos, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC. Portanto, os laboratórios têm a finalidade de proporcionar aos alunos, experiências compatíveis com os conhecimentos adquiridos em sala de aula, ao mesmo tempo que possibilita o desenvolvimento de habilidades necessárias ao exercício profissional.

Os equipamentos disponíveis em cada laboratório e as quantidades constam nas tabelas a seguir.

##### 9.14.1.5.1 Laboratórios básicos

<b>Laboratório</b>	<b>Área (m<sup>2</sup>)</b>	<b>m<sup>2</sup> por estação</b>	<b>m<sup>2</sup> por aluno</b>
<b>LAB. INFORMÁTICA</b>	59,10	2,85	2,85
<b>Descrição (Software Instalado, e/ou outros dados)</b>			

Sistema Operacional Windows 7, Editor de Texto Word, Planilha Eletrônica Excel, Software de Apresentação Power Point, Browser Internet Explorer e Mozilla Firefox, Avast antivírus, OpenOffice (Editor de Texto, Planilha Eletrônica, Software de Apresentação)	
<b>Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)</b>	
Qtde.	Especificações
21	Computador Eclipse, Pentium D 2.4GHz, Windows 7, 80 Gb, 1 Gb de memoria ram, Leitor de DVD, Acesso a Internet, Monitores LCD 17'', Teclado padrão ABNT2 e mouse dois botões
02	AR CONDICIONADO TIPO SPLIT 18.000 BTU'S MIDEA

#### 9.14.1.5.2 Laboratórios específicos

Laboratório	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
<b>LAB. ANÁLISE SENSORIAL</b>	64,08	0,90	1,00
<b>Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<b>Equipamentos Instalados</b>			
Qtde.	Especificações		
01	AR CONDICIONADO TIPO SPLIT 18.000 BTU'S MIDEA		
01	BALANÇA ANALÍTICA DIGITAL COM TELA LCD		
01	CARRO COLETOR DE LIXO EM AÇO INOX COM TAMPA ARTICULADA 80L		
01	FORNO ELÉTRICO 40L EM INOX COM TIMER MARCA FISCHER		
01	FORNO MICROONDAS AÇO INOX 31L ELECTROLUX COR BRANCA		
01	LAVATÓRIO PARA ASSEPSIA EM AÇO INOX COM TORNEIRA COZIL		
03	MESA ESPECIAL PROMAQ EM AÇO INOXIDÁVEL COM ESPELHO DE 10CM		
01	MÓDULO ISOLADOR 440VA MARCA MICROSOL COM 4 TOMADAS TRIPOLARES		
01	REFRATÔMETRO MANUAL		
01	REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM 1 PORTA SOLUTION		
01	TAMPO LISO DE ENCOSTO EM AÇO INOX 1500 X 700mm COM ESPELHO DE 10CM COZIL		
01	ESTUFA PARA ESTERILIZAÇÃO E SECAGEM		
02	MESA CIRCULAR 1200 X 750mm COM PÉS RETOS COR CINZA		
01	MESA PARA O PREPARO DE COMIDAS EM AÇO INOX 0,8 X 1,45M		
04	MESA PARA COMPUTADOR 600X800X750MM COR ARGILA COM PÉS RETOS COR		
05	CADEIRAS BRANCAS		
04	POLTRONA GIRATÓRIA ALTA, COM BRAÇOS REGULÁVEIS		
02	MESA ESCRITÓRIO ANGULAR EM L, DIMENSÕES LD 1400 X LE 1400 X P 600 X H 740 MM, PARA TÉCNICOS DE LABORATÓRIO		
02	ARMÁRIO SUPER ALTO COM 08 PORTAS. L 800 X P 500 X H 2100 MM		
01	ARMARIO DE MADEIRA 8 PORTAS		
01	GAVETEIRO COMPLEMENTO COM 04 GAVETAS, DIMENSÕES GERAIS: L 400 X P 600 X H 740 MM.		
01	PAQUÍMETRO UNIVERSAL		
01	ESTABILIZADOR DE TENSÃO 1KVA COM 4 TOMADAS TRIPOLARES		
02	QUADRO BRANCO MAGNÉTICO COM MOLDURA DE ALUMÍNIO 1,20 X 1,80M		

01	AR CONDICIONADO TIPO JANELA 18.000 BTU'S
01	REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM 1 PORTA COZIL

Laboratório	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
LAB. PADARIA	58,00	1,00	1,00

**Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)**

**Equipamentos Instalados**

Qtde.	Especificações
01	AMASSADEIRA SEMI RÁPIDA AM15 G. PANIZ
01	ARMÁRIO EM AÇO INOX COM 4 PRATELEIRAS LISAS 2000X1200X700
01	ARMÁRIO TIPO ROUPEIRO COMPOSTO POR 8 COMPARTIMENTOS CINZA E VERDE
01	BATEDEIRA INDUSTRIAL CIALROMAQ BP-06
01	CARRO AUXILIAR COM 2 PLANOS EM CHAPA DE AÇO INOX GRUNOX
01	CARRO COLETOR DE LIXO EM AÇO INOX COM TAMPA ARTICULADA 80L
01	CARRO PARA TRANSPORTE DE MATERIAIS
01	CILINDRO DE MESA PARA ABERTURA DE MASSAS PROJEINOX
01	DIVISOR DE MASSA BRANCO DMV30
01	EXTINTOR DE PÓ QUIMICO 6KG ABC
01	EXTINTOR PÓ QUIMICO 4KG BC
01	ESTUFA EXPOSITORA VERTICAL COM 9 BANDEJAS MARCA TITÃ
01	EXTRATOR DE SUCO VITALEX
02	FORNO ELÉTRICO EM AÇO INOX 46L BANDEJA ESMALTADA MARCA LAYR
01	FORNO MICROONDAS ELECTROLUX 31L BRANCO ELECTROLUX
01	GELADEIRA CONSUL CRD37 370L DUAS PORTAS
01	LAVATÓRIO PARA ASSEPSIA EM AÇO INOX COM TORNEIRA COZIL
01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL POLI
02	MESA ESPECIAL PROMAQ EM AÇO INOXIDÁVEL COM ESPELHO DE 10CM
03	MESA ESQUELETO
02	MESA LISA DE ENCOSTO 1000X700X850MM
02	MESA PARA O PREPARO DE COMIDAS EM AÇO INOX 0,8 X 1,45M
01	MODELADORA ECONÔMICA PARA PÃO 350MM MBM-350/1 MARCA PROJEINOX
01	MÁQUINA DE MACARRÃO LAMINADOR DE MASSA
02	PIA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL COM DUAS CUBAS
02	REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM 1 PORTA COZIL

Laboratório	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
LAB. COZINHA QUENTE	63,93	1,00	1,00

**Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)**

**Equipamentos Instalados**

Qtde.	Especificações
02	BATEDEIRA INDUSTRIAL CIALROMAQ BP-06
01	BALANÇA

01	SUPORTE PARA BANHO MARIA INDUSTRIAL
02	COIFA EM AÇO INOX
01	CILINDRO DE MESA PARA ABERTURA DE MASSAS PROJEINOX
01	EXTRATOR DE SUCO VITALEX
02	FORNO MICROONDAS ELECTROLUX 31L BRANCO ELECTROLUX
01	GELADEIRA CONSUL CRD37 370L DUAS PORTAS
01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8L MOTOR EM AÇO INOX VITALEX
01	ARMÁRIO TIPO ROUPEIRO COMPOSTO POR 8 COMPARTIMENTOS CINZA E VERDE
02	CARRO COLETOR DE LIXO EM AÇO INOX COM TAMPA ARTICULADA 80L
01	ELIMINADOR DE CARNE ROBOT COUPE CL50 ULTRA
01	FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS
01	FORNO COMBINADO
01	FORNO ELÉTRICO EM AÇO INOX 46L BANDEJA ESMALTADA MARCA LAYR
01	LAVATÓRIO PARA ASSEPCIA EM AÇO INOX COM TORNEIRA COZIL
02	MÓDULO ISOLADOR 440VA MARCA MICROSOL COM 4 TOMADAS TRIPOLARES
01	MOEDOR DE CARNE ELÉTRICO BRAESIR
01	REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM 1 PORTA SOLUTION
05	MESA PARA O PREPARO DE COMIDAS EM AÇO INOX 0,8 X 1,45M
04	PIA CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL COM DUAS CUBAS
02	AR CONDICIONADO TIPO SPLIT 18.000 BTU'S MIDEA

Laboratório	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
<b>LAB. COZINHA FRIA</b>	31,54	1,00	1,00
<b>Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<b>Equipamentos Instalados</b>			
Qtde.	Especificações		
01	FORNO ELÉTRICO 40L EM INOX COM TIMER MARCA FISCHER		
01	BATEDEIRA INDUSTRIAL CIALROMAQ BP-06		
01	COIFA EM AÇO INOX		
01	FOGÃO INDUSTRIAL		
03	FORNO MICROONDAS ELECTROLUX 31L BRANCO ELECTROLUX		
01	CARRO COLETOR DE LIXO EM AÇO INOX COM TAMPA ARTICULADA 80L		
01	FORNO DO FOGÃO INDUSTRIAL		
01	FORNO ELÉTRICO EM AÇO INOX 46L BANDEJA ESMALTADA MARCA LAYR		
01	LAVATÓRIO PARA ASSEPCIA EM AÇO INOX COM TORNEIRA COZIL		
03	MESA PARA O PREPARO DE COMIDAS EM AÇO INOX 0,8 X 1,45M		
01	BALCÃO DE SERVIÇO 4 PORTAS TIPO FREEZER METALNOBRE		
01	AR CONDICIONADO TIPO SPLIT 18.000 BTU'S MIDEA		

<b>Laboratório</b>	<b>Área (m<sup>2</sup>)</b>	<b>m<sup>2</sup> por estação</b>	<b>m<sup>2</sup> por aluno</b>
<b>LAB. SALA BAR</b>	53,62	1,00	1,00
<b>Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<b>Equipamentos Instalados</b>			
Qtde.	Especificações		
05	MESAS REDONDAS DE MADEIRA		
20	CADEIRAS DE MADEIRA		
01	BALCÃO COM PRATELEIRAS E VITRINE		
01	PIA COM UMA CUBA		
02	RECIPIENTES/DOSADORES DE SUCOS		
01	REFRIGERADOR VERTICAL COM 1 PORTA		
01	AR CONDICIONADO TIPO SPLIT 18.000 BTU'S MIDEA		
01	ARMÁRIO CINZA, TIPO ROPEIRO		
01	QUADRO BRANCO MÓVEL, COM CAVALETE		
01	POLTRONA GIRATÓRIA ALTA, COM BRAÇOS REGULÁVEIS		

## REFERÊNCIAS

- \_. **Decreto nº 4.281 de 25/06/2002.** Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Brasília/DF: 2002.
- \_. **Decreto nº 5.154 de 23/07/2004.** Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.
- \_. **Decreto nº 5.626, de 22/12/2005.** Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais (Libras), e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília/DF: 2005.
- \_. **Decreto nº 9.057, de 25/05/2017,** que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 2017.
- \_. **Decreto nº 9.235 de 25/05/2017.** Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino. Brasília/DF: 2017.
- \_. **Lei nº 11.645 de 10/03/2008.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Brasília/DF: 2008
- \_. **Lei nº 9.394 de 20/12/1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996
- \_. **Lei nº 9.795 de 27/04/1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Brasília/DF: 1999
- \_. **Lei nº. 11.892, de 29/12/2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.
- \_. **Parecer CNE/CES Nº 8/2007.** Aprovado em 31 de janeiro de 2007, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Brasília/DF: 2002.
- \_. **Parecer CNE/CP Nº 08/2012.** Trata das incumbências dos estabelecimentos de ensino, a obrigação das escolas de definir, em seu regimento, as normas e princípios para relacionamento e convivência harmônicos dos integrantes da sua comunidade escolar. Brasília/DF: 2012
- \_. **Parecer CNE/CP Nº 29/2002.** Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo. Brasília/DF: 2002
- \_. **Parecer CNE/CP Nº 436/2001.** Trata dos Cursos Superiores de Tecnologia – Formação de Tecnólogos. Brasília/DF: 2001
- \_. **Portaria Normativa Nº 21/2017.** Institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior Cadastro e-MEC. Brasília/DF: 2017.
- \_. **Resolução CNE Nº 01/2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília/DF: 2012
- \_. **Resolução CNE/CES Nº 3/2007.** Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências. Brasília/DF: 2007.
- \_. **Resolução CNE/CP Nº 01/2004.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília/DF: 2004
- \_. **Resolução CNE/CP Nº 01/2021.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Brasília/DF: 2021.
- \_. **Resolução CONAES Nº 01/2010.** Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras

providências. Brasília/DF: 2010.

\_. **Resolução CONSUP Nº 35, de 22/2015.** Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE. Brasília/DF: 2015.

\_. **Resolução Nº 014, de 18/2019.** Normatização do Programa de Auxílios, previsto na Política de Assistência Estudantil do IFCE (aprovada pela Resolução nº 024, de 22 de junho de 2015), e institui ações de efetivação do Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

\_. **Resolução Nº 043, de 22/2016.** Aprova as normas para emissão e registro de certificados do IFCE;

\_. **Resolução Nº 099, 27/2017.** Aprova o Manual para Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE.

\_. **Resolução Nº 75, de 13/2018.** Revoga as Resoluções nº 055, de 14 de dezembro de 2015, e a Resolução nº 050, de 22 de maio de 2017, e define as normas de funcionamento do colegiado dos cursos técnicos e de graduação do IFCE.

\_. **Resolução Nº 76, de 09/2019.** Aprovação *ad referendum* a criação do Regulamento Programa de Monitoria do IFCE.

\_. **Resolução nº 34, de 27/2017.** Manual de normalização de trabalhos acadêmicos do IFCE: de acordo com as normas da ABNT. Pró-reitoria de Ensino, Sistema de Bibliotecas; Etelvina Maria Marques Moreira, Joselito Brilhante da Silva. 3. ed. atualizada — Fortaleza: IFCE, 2020. 230 p.

\_. **Resolução Nº 041, 26/2022.** Normatização da curricularização da extensão no âmbito do IFCE.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil.** Senado Federal, 2007.

Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Ministério da Educação. 3ª Edição. 2016. 194p.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. Guia de curricularização das atividades de extensão nos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação do IFCE / Instituto Federal do Ceará, Ana Cláudia Uchôa Araújo ... [et al]. – Fortaleza: IFCE, 2022. E-book no formato PDF - 2,80MB ISBN: 978-65-86520-20-0

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. Nota técnica nº 2/2018. Orientações acerca do alinhamento das matrizes de cursos técnicos e de graduação presenciais do IFCE. Disponível

em: [https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador.php?acao=procedimento\\_trabalhar&acao\\_origem=protocolo\\_pesquisa\\_rapida&id\\_protocolo=62387&infra\\_sistema=100000100&infra\\_unidade\\_atual=110001020&infra\\_hash=fccc804b60e8540594e1b43078f6c5453cb3de3b7b02d5087465274086668741](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador.php?acao=procedimento_trabalhar&acao_origem=protocolo_pesquisa_rapida&id_protocolo=62387&infra_sistema=100000100&infra_unidade_atual=110001020&infra_hash=fccc804b60e8540594e1b43078f6c5453cb3de3b7b02d5087465274086668741).

Acesso em: 16 mai. 2022.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Projeto pedagógico do curso - PPC.** Curso superior de tecnologia em gastronomia. IFCE: Baturité, 2014. 105 p. Disponível

em:

[https://ifce.edu.br/baturite/menu/cursos/superiores/tecnologicos/Gastronomia/copy\\_of\\_pdf/proj-pedag-gastro-outubro-2014.pdf](https://ifce.edu.br/baturite/menu/cursos/superiores/tecnologicos/Gastronomia/copy_of_pdf/proj-pedag-gastro-outubro-2014.pdf). Acesso em: 16 fev. 2022.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Projeto pedagógico institucional - PDI.** Curso superior de tecnologia em gastronomia. Baturité: IFCE, 2019. 105 p. Disponível em: <https://ifce.edu.br/instituto/documentos-institucionais/plano-de-desenvolvimento-institucional/pdi-2019-23-versao-final.pdf/view>. Acesso em: 16 mai. 2022.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Regimento geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE).** Fortaleza: IFCE, 2018. 105 p. Disponível em: [https://ifce.edu.br/instituto/documentos-institucionais/copy\\_of\\_4REGIMENTOGERALDOINSTITUTOFEDERALDOCEAR022018.pdf/vi](https://ifce.edu.br/instituto/documentos-institucionais/copy_of_4REGIMENTOGERALDOINSTITUTOFEDERALDOCEAR022018.pdf/vi)

ew. Acesso em: 16 mai. 2022.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Projeto pedagógico do curso - PPC**. Curso superior de tecnologia em gastronomia. IFCE: Baturité, 2014. 105 p. Disponível

em:

[https://ifce.edu.br/baturite/menu/cursos/superiores/tecnologicos/Gastronomia/copy\\_of\\_pdf/proj-pedag-gastro-outubro-2014.pdf](https://ifce.edu.br/baturite/menu/cursos/superiores/tecnologicos/Gastronomia/copy_of_pdf/proj-pedag-gastro-outubro-2014.pdf). Acesso em: 16 fev. 2022.

Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica - Brasília/DF, 2006.

**ANEXOS DO PPC**  
**Ementas e Bibliografias – PUD**



**DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM  
GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –  
PUD**

<b>DISCIPLINA: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA</b>	
Código: 15.301.01	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: I
CH Teórica: 40	CH Prática: 00
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>Percurso cultural humano no processo de obtenção de alimento transformado em comida e o desenvolvimento do que hoje denomina-se gastronomia. Dos primórdios da humanidade, no período da história ágrafa estendendo-se aos dias atuais no mundo e no Brasil. Formação histórico alimentar das diversas culturas ancestrais-indígenas e povos afro- descendentes e suas relações com o contexto atual das sociedades. Tipos de alimentos e suas origens. Hábitos alimentares dos povos, relacionados aos aspectos sociais, culturais e religiosos ao longo da História da humanidade.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer a formação histórico-social humana a partir da alimentação como elemento impulsionador de inúmeras transformações ao longo da história;</li> <li>• Entender a interação entre alimentação, sociedade, cultura e arte, política, ética, religiosidade e a gastronomia;</li> <li>• Conhecer a origem dos alimentos, utensílios, preparações culinárias, costumes, hábitos alimentares;</li> <li>• Compreender as características regionais da gastronomia em vários países e no Brasil, entendendo as contribuições dos povos ancestrais e afro-descendentes para a formação da cultura alimentar brasileira.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>I. INTRODUÇÃO</b></p> <p><b>II. O PERÍODO DA HISTÓRIA ÁGRAFA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A conquista do fogo;</li> <li>▪ A revolução agrícola.</li> </ul> <p><b>III. ANTIGUIDADE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Os gregos e as relações entre comida-saúde e medicina;</li> <li>▪ Política, sociedade e alimentação – os banquetes romanos;</li> <li>▪ Religião e alimentação na história hebraica;</li> <li>▪ A alimentação nas sociedades orientais.</li> </ul> <p><b>IV. EUROPA MEDIEVAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A alimentação de povos do norte da África e de árabes;</li> <li>▪ A alimentação no medievo;</li> <li>▪ Alimentação conventual.</li> </ul> <p><b>V. EXPANSÃO MARÍTIMA E AS AMÉRICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ As grandes navegações;</li> <li>▪ Culturas alimentares de <i>comunidades ancestrais pré-colombianas</i></li> <li>▪ Ingredientes das Américas;</li> <li>▪ <i>Alimentação, migração forçada e culturas alimentares de povos afro-descendentes.</i></li> </ul> <p><b>VI. A RENASCENÇA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A gastronomia na Itália;</li> <li>▪ A gastronomia na França.</li> </ul> <p><b>VII. SÉCULO XVII</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O predomínio da gastronomia francesa.</li> </ul>	

<p><b>VIII. SÉCULO XVIII - GASTRONOMIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O surgimento dos restaurantes;</li> <li>▪ Expansão de padrões burgueses.</li> </ul> <p><b>IX. SÉCULO XIX-XX – IDADE CONTEMPORÂNEA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Os grandes nomes da gastronomia ocidental;</li> <li>▪ Certificações e premiações no mundo da gastronomia.</li> </ul> <p><b>X.GASTRONOMIA NO BRASIL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bases da formação alimentar do Brasil.</li> </ul>	
<p><b>METODOLOGIA DE ENSINO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aulas expositivo-dialogadas (utilização de data show, quadro branco, pincel);</li> <li>▪ Exercícios teóricos e práticos;</li> <li>▪ Pesquisas de campo;</li> <li>▪ Discussão de textos;</li> <li>▪ Estudos dirigidos;</li> <li>▪ Apresentação de seminários;</li> <li>▪ Recuperação de aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos;</li> <li>▪ Visitas Técnicas.</li> </ul>	
<p><b>RECURSOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;</li> <li>▪ Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais.</li> </ul>	
<p><b>AVALIAÇÃO</b></p> <p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b></p> <p>FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. <b>História da Alimentação</b>. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade. 1998.</p> <p>FRANCO, Ariovaldo. <b>De caçador a gourmet – uma história da gastronomia</b>. Editora: SENAC SP, 4ª Ed. 2006. 287p.</p> <p>FREIXA, D.; CHAVES, G. <b>Gastronomia no Brasil e no Mundo</b>. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 304 p.II</p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b></p> <p>CASCUDO, Luís da Câmara. <b>História da Alimentação no Brasil</b>. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.</p> <p>PETRINI, Carlo. <b>Slow Food</b>. Editora: SENAC SP, 2009.</p> <p>BEZERRA, José Arimatea Barros. <b>Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí</b>. Fortaleza: edições. UFC. 2014. 119p.</p> <p>FREEDMAN, Paul. <b>A história do sabor</b>. Editora: SENAC SP, 2009. 368p.</p> <p>MONTANARI, Massimo. <b>Comida como cultura</b>. Editora: SENAC SP, 2ª Ed. 2013.</p>	
<p><b>Coordenador do Curso</b></p>	<p><b>Setor Pedagógico</b></p>

**DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM  
GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –  
PUD**

<b>DISCIPLINA: ESTRUTURA FÍSICA E ORGANIZACIONAL DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (EFOSA)</b>	
Código: 15.301.02	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: I
CH Teórica: 40	CH Prática: 00
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
Princípios básicos de planejamento de serviços de alimentação; Estruturas organizacionais dos serviços de alimentação contemplando uma parte dos conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012; Aspectos físicos dos serviços de alimentação conforme Legislação Resolução RDC – 216/2004 da ANVISA.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar os princípios de administração aplicados às unidades de alimentação e nutrição (UAN's) e respectivos tipos de unidades existentes.</li> <li>▪ Identificar os fundamentos para a organização correta do espaço físico de serviços de alimentação, bem como o perfil do pessoal necessário ao bom funcionamento de cada um deles;</li> <li>▪ Conhecer o funcionamento de serviços de alimentação relativo aos fluxos de operações, em instalações físicas e ambientais adequadas, tipos de equipamentos e utensílios.</li> <li>▪ Conhecer a Legislação de Serviços de Alimentação (Resolução RDC – 216/2004, ANVISA)</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>Unidade 1 – Introdução à administração e aspectos gerais em UAN</b>            Definições, conceitos e objetivos da administração            Empresa: significado, classificação, missão, objetivos            O processo administrativo em serviços de alimentação            Conceitos, origem, objetivos, importância e características de UANs            Tipos de estabelecimentos: comerciais e institucionais            Tipos de serviços e distribuição            Tipologia de restaurantes</p> <p><b>Unidade 2 – Aspectos organizacionais e Gestão de Recursos Humanos (GRH) de UAN</b>            2.1 Aspectos organizacionais das UANs: conceitos, etapas, tipos, departamentalização, estruturação, representação gráfica e literal            2.2. Organograma e funcionograma            2.3 Recrutamento e seleção de pessoal            2.4 Capacitação/treinamento            2.5 Avaliação de desempenho e motivação            2.6 Controle de saúde</p>	

- 2.6 Contribuição do marketing para as UANs
- 2.8 Relação da UAN com o consumidor
- 2.9 Funções e operação da brigada de atendimento (restaurante e bar)
- 2.10 Funções e operação da brigada de produção (cozinha)
- 2.11 Funções e operação da brigada de apoio.

### **Unidade 3 – Planejamento físico e funcional de UAN**

- 3.1 Layout de cozinhas e legislação: condições estruturais/edificação
  - Legislação de Serviços de Alimentação (Resolução RDC – 216/2004)
  - Noções de planta baixa e elaboração de projetos de UANs
  - Planejamento
    - Áreas externas
    - Localização
    - Configuração geométrica
    - Iluminação
    - Ventilação, temperatura e umidade
    - Cor
    - Piso
    - Paredes e divisórias
    - Portas e janelas
    - Forros e tetos
      - Instalações hidráulicas, caixa d'água, abastecimento de água
    - Outras condições estruturais

- 3.2 Áreas da Unidade de Alimentação
  - Área para recebimento de mercadorias
  - Área de inspeção, pesagem e higienização de mercadorias
  - Área para armazenamento à temperatura ambiente
  - Área para armazenamento à temperatura controlada
  - Área para pré-preparo (alimentos diversos)
  - Área para cocção
  - Área para higienização das mãos
  - Área para expedição das preparações
  - Área para higienização dos utensílios usados no processamento
  - Área para distribuição das refeições
  - Área de refeitório/ salão de refeições
  - Área para higienização de bandejas e utensílios de mesa
  - Área para sala de administração
  - Área para descarte de embalagens
  - Área para depósito de lixo
  - Área para guarda de botijões de gás (GLP)
  - Área para depósito e higienização do material de limpeza
  - Área para instalações sanitárias e vestiários

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositiva-dialógica com apresentação de slides, fazendo-se uso de debates e discussão de vídeos;
- Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos, estudos-de-caso e textos em sala de aula;
- Orientação em atividades práticas individuais e/ou em grupo (trabalho de campo);
- Visita técnica a Unidade de Alimentação e Nutrição.

### **RECURSOS**

- Material didático-pedagógico: livros-textos, revistas da área e pesquisa na internet
- Recursos audiovisuais: retroprojektor, Datashow.

### **AVALIAÇÃO**

- A avaliação da disciplina EFOSA ocorrerá de forma processual através de avaliações individuais e em equipe:
- Prova escrita individual constando de questões discursivas e múltipla escolha.
- Seminários (apresentação oral e entrega de trabalho escrito)
- Relatórios de visita técnica
- Trabalho de campo (entrega de trabalho escrito)
- Avaliação de Postura, desempenho e participação em sala-de-aula.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2011. 352 p. ISBN 9788588888197

PINHEIRO-SANT'ANA, Helena Maria. **Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p. ISBN 9788564956155

IRACEMA DE BARROS MEZOMO. **Os serviços de alimentação - planejamento e administração (6ª edição revisada e atualizada)**. Manole. E-book. (369 p.). 2014. ISBN 9788520436219. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520436219>>. Acesso em: 8 abr. 2020.

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os Serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5. ed. Barueri: Manole, 2002. 413 p., il. ISBN 8520414575

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 5. ed. São Paulo: Senac, 2010. 189 p., il. ISBN 9788573598377.

KIMURA, Alice Yoshiko. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 95 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8585519711.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010. 625 p. ISBN 85-85519-53-3.

TEIXEIRA, Suzana; REGO, Josedira Carvalho do; BISCONTINI, Telma Maria Barreto. **Administração aplicada em Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. 219 p. ISBN 8573792515.

UNE PAYNE-PALACIO, Monica Theis. **Gestão de negócios em alimentação: Princípios e práticas**. Manole. E-book. (587 p.). ISBN 9788520435984. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520435984>>. Acesso em: 8 abr. 2020.

**Coordenador do  
Curso**

**Setor Pedagógico**



**DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM  
GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –  
PUD**

<b>DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO</b>	
Código:	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: I
CH Teórica: 40	CH Prática: 00
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>História do Trabalho no Brasil e no mundo, Legislação Trabalhista, Direitos Humanos do Trabalhador, Direitos trabalhistas dos povos indígenas e seguridade social. Acidentes e Doenças do trabalho, riscos ocupacionais, primeiros socorros, máquinas e equipamentos, Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva, Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT) e princípios de combate a incêndios e pânico.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desenvolver uma consciência crítica prevencionista</li> <li>▪ Executar tarefas da vida profissional dentro dos padrões e Normas de Segurança, focadas na prevenção a acidentes de trabalho em estabelecimentos de serviços de alimentação.</li> <li>▪ Criar um olhar de gestão em saúde e segurança do trabalho, reconhecendo, avaliando, eliminando e controlando os riscos de acidentes para si e para os outros que o rodeiam.</li> <li>▪ Aplicar os requisitos das legislações previdenciária e trabalhista do país, especialmente as que dizem respeito a saúde e segurança ocupacional.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p>UNIDADE 1 - Conceitos e Histórico do Trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conceitos do trabalho</li> <li>▪ Histórico do trabalho no Brasil e no mundo</li> </ul> <p>UNIDADE 2 - Legislação Trabalhista e Previdenciária</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Direitos Humanos do Trabalhador</li> <li>▪ Direitos Trabalhistas do Trabalhador indígena</li> <li>▪ Consolidação das Leis do Trabalho (CLT)</li> <li>▪ Normas Regulamentadoras</li> <li>▪ Benefícios Previdenciários</li> <li>▪ A importância dos profissionais dos serviços de alimentação e sua situação na legislação</li> </ul> <p>UNIDADE 3 - Acidentes e Doenças Ocupacionais</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Doenças profissionais e do trabalho</li> <li>▪ Causas dos Acidentes de Trabalho</li> </ul>	

- Consequências dos Acidentes de Trabalho
- Investigação de Acidentes de Trabalho
- Comunicado de Acidente de Trabalho (CAT)

#### UNIDADE 4 - Riscos Ocupacionais

- Riscos Físicos
- Riscos Químicos
- Riscos Biológicos
- Riscos Ergonômicos
- Riscos de Acidentes
- Conceitos de Insalubridade e Periculosidade
- Programa de Prevenção de Riscos Ambientais

#### UNIDADE 5 - Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva

- Norma Regulamentadora nº 6
- Equipamentos de Proteção Individual
- Equipamentos de Proteção Coletiva

#### UNIDADE 6 - Organização da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA)

- Constituição e Funcionamento
- Atribuições e Organização
- Processo Eleitoral da CIPA
- Treinamento dos integrantes da CIPA

#### UNIDADE 7 - Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT)

- Constituição e Funcionamento
- Atribuições e Organização
- Principais objetivos do SESMT

#### UNIDADE 8 - Prevenção e Combate a Incêndio e Pânico

- Conceitos
- Classes de fogo
- Tipos de extintores
- Sistemas de alarmes

#### UNIDADE 9 - Segurança em Máquinas, Equipamentos e Ferramentas nos serviços de alimentação

- Pontos perigosos de máquinas, equipamentos e ferramentas
- Segurança na operação
- Prevenção de acidentes
- Acidentes reais em máquinas, equipamentos e ferramentas

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas com quadro e pincel, projeção de filmes, metodologias ativas de ensino, uso de data-show e visitas técnicas.

### **RECURSOS**

- Material didático-pedagógico
- Recursos audiovisuais
- Aplicativos de auxílio no ensino por metodologias ativas
- Lista de exercícios impressa

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ROSSETE, C. A. **Segurança do trabalho e saúde ocupacional**. São Paulo. Pearson Education do Brasil. 1ª Edição. 2017.

MORAES JR., C. P. **Manual de Saúde e Segurança no Trabalho: Normas Regulamentadoras**. São Paulo. Difusão Editora. 1ª Edição. 2017.

OLIVEIRA, C. A. D. **Segurança e Saúde no trabalho: Guia de prevenção de riscos**. Curitiba. Editora Yendis. 1ª Edição. 2014.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

GLASENAPP, R. B. **Direito Previdenciário**. São Paulo. Pearson Education do Brasil. 1ª Edição. 2015.

ALMEIDA, A. L. P. **Direito do Trabalho: material, processual e legislação especial**. São Paulo. Editora Rideel. 15ª Edição. 2014.

WACHOWICZ, M. C. **Segurança, Saúde e Ergonomia**. Curitiba. Ibpx. 2ª Edição rev., atual. e ampl. 2012.

YEE, Z. C. **Perícias de engenharia de segurança do trabalho**. 3ª ed. Curitiba. Juruá. 2012.

CARDELLA, B. **Segurança no Trabalho e prevenção de acidentes**. São Paulo. Atlas, 2012.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**



**DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM  
GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –  
PUD**

<b>DISCIPLINA: HIGIENE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	
Código:	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: I
CH Teórica: 40	CH Prática: 00
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>Definição e importância da segurança alimentar. Segurança alimentar enquanto direito humano. Noções de microbiologia de alimentos. Contaminação de alimentos: classificação dos perigos e fontes de contaminação. Doenças transmitidas por alimentos (DTA's) e microrganismos causadores. Noções de higiene alimentar: higiene nos locais de preparo de alimentos. Higiene no processamento, armazenamento e transporte de alimentos. Métodos de conservação de alimentos, incluindo as práticas de segurança alimentar e técnicas de preservação de alimentos de comunidades tradicionais indígenas e quilombolas. Higiene para manipuladores de alimentos. Higiene da matéria-prima. Controle e garantia da qualidade de alimentos: Boas práticas nos serviços de alimentação (BPF), Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). Legislação e vigilância sanitária de alimentos.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conhecer o significado, objetivos e importância da segurança alimentar e sua importância no âmbito dos direitos humanos;</li> <li>▪ Conhecer a classificação e as principais características de microrganismos importantes para a segurança alimentar;</li> <li>▪ Compreender como ocorre a multiplicação microbiana nos alimentos e os mecanismos de controle;</li> <li>▪ Conhecer os tipos de contaminantes e as doenças que podem ser transmitidas pelos alimentos;</li> <li>▪ Entender sobre os principais métodos de conservação de alimentos, incluindo as práticas de segurança alimentar e técnicas de preservação de alimentos de comunidades tradicionais indígenas e quilombolas</li> <li>▪ Aprender formas de higienização de equipamentos, utensílios, instalações e alimentos, bem como sobre a higiene e saúde do manipulador;</li> <li>▪ Conhecer as principais ferramentas de controle da qualidade e as esferas do governo que regulamentam a vigilância sanitária de alimentos no Brasil.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE I: Introdução à Segurança Alimentar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definição e importância da segurança alimentar.</li> <li>2. Segurança alimentar enquanto direito humano e políticas de segurança alimentar.</li> </ol> <p><b>UNIDADE II: Noções de Microbiologia de Alimentos</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tipos de microrganismos;</li> <li>2. Classificação dos microrganismos;</li> <li>3. Multiplicação microbiana;</li> <li>4. Fatores que afetam o desenvolvimento de microrganismos nos alimentos;</li> </ol>	

5. Controle do crescimento microbiano.
6. Contaminação em Alimentos
7. Classificação dos perigos;
8. Fontes de contaminação.

#### **UNIDADE III: Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's)**

1. Definição de infecção e intoxicação;
2. Microrganismos causadores de DTA's;
3. Caso alimentar x Surto alimentar.

#### **UNIDADE IV: Noções de Higiene Alimentar e Conservação de Alimentos e Bebidas**

1. Qualidade dos Alimentos – histórico, controle e garantias.
2. Técnicas de preservação de alimentos de comunidades tradicionais indígenas e quilombolas.
3. Principais ferramentas no controle de qualidade dos alimentos: 5S, POP's, BP's e APPCC.
4. Conceito de higiene dos alimentos;
5. Uso de sanitizantes: conceitos e aplicações;
6. Higiene das instalações, equipamentos e utensílios;
7. Higiene e saúde de manipuladores.

#### **UNIDADE V: Legislação e Vigilância Sanitária de Alimentos**

1. Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos no Brasil;
2. Principais legislações na área de alimentos.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de dinâmicas de grupo, leitura e análise de textos e revistas, pesquisas de campo: primária e secundária, visitas técnicas, dentre outras.

#### **RECURSOS**

- Quadro branco;
- Projetor multimídia;
- Computador;
- Mídias digitais educacionais – plataforma Google Classroom.
- Livros didáticos.

#### **AVALIAÇÃO**

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Aplicação de duas avaliações escritas sobre a parte inicial dos conteúdos teóricos da unidade didática, havendo distribuição destes conteúdos entre as avaliações; Apresentação de seminários pelos discentes sobre temas relacionados ao programa da disciplina. Realização de trabalhos de pesquisa em grupos em sala de aula, bem como pesquisas de campo. A última avaliação do semestre consistirá na elaboração de Manual de Boas Práticas de um Serviço de Alimentação. A prova final ocorrerá através de um exame escrito sobre os conteúdos teóricos da unidade curricular. Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. ISBN 8573791217.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 5. ed. rev.atual. Barueri: Manole, 2015. 1077 p. ISBN 9788520437209.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010. 625 p. ISBN 85-85519-53-3.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p., il. ISBN 978-85-7307-988-3.

LEÃO, Marília (org). **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2013. 263 p.

MALUF, Renato S. **Segurança alimentar nutricional**. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 2011. 174 p. ISBN 9788532634467.

MERCIO PEREIRA GOMES. **OS ÍNDIOS E O BRASIL**. Contexto. E-book. (306 p.). ISBN 9788572447423.

Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788572447423>>. Acesso em: 12 mai. 2020.

PEDRO MANUEL LEAL GERMANO E MARIA IZABEL SIMÕES GERMANO (ORGANIZADORES). **Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos**. Manole. E-book. (606 p.). ISBN 9788520433041.

**Coordenador do  
Curso**

**Setor Pedagógico**



**DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM  
GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –  
PUD**

<b>DISCIPLINA: GASTROTECNIA</b>	
Código: 15.301.06	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: I
CH Teórica: 40	CH Prática: 00
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
Aspectos químicos e funcionalidade dos componentes químicos dos alimentos: água, proteínas e enzimas, carboidratos, lipídios. Composição química de alguns grupos de alimentos. Transformações ocasionadas pelos processos culinários e/ou de preservação nos diversos grupos alimentares. Métodos e indicadores culinários.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conhecer e distinguir as principais substâncias químicas presentes nos alimentos;</li> <li>▪ Conhecer e compreender a funcionalidade de componentes químicos dos alimentos;</li> <li>▪ Conhecer a composição química e funcionalidade dos principais grupos de alimentos;</li> <li>▪ Compreender as transformações observadas nos vários grupos alimentares antes, durante e após os processos culinários e/ou de preservação.</li> <li>▪ Compreender os principais métodos e indicadores culinários.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<b>UNIDADE I. ASPECTOS QUÍMICOS E FUNCIONALIDADE DAS PRINCIPAIS SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS PRESENTES NOS ALIMENTOS</b> <p>a) Água</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A molécula;</li> <li>▪ Propriedades físicas;</li> <li>▪ Ligações ou pontes de hidrogênio;</li> <li>▪ Interação água-soluto.</li> </ul> <p>b) Proteínas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Estruturas e classificação;</li> <li>▪ Desnaturação protéica ou enzimática;</li> <li>▪ Funcionalidade (propriedades hidrofílicas, interfásicas e intermoleculares).</li> </ul> <p>c) Carboidratos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Simples: Classificação, caramelização e reação de Maillard (pardeamento);</li> <li>▪ Complexos (polissacarídeos): Funcionalidade;</li> <li>▪ Amido: gelatinização e retrogradação;</li> <li>▪ Pectina;</li> <li>▪ Goma.</li> </ul> <p>d) Lipídios</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Classificação;</li> </ul>	

- Composição e estrutura;
- Emulsificantes;
- Decomposição dos lipídios (hidrólise e oxidação);
- Lipídios nos alimentos.

## **UNIDADE II. COMPOSIÇÃO QUÍMICA E ALTERAÇÕES OCASIONADAS PELA TRANSFORMAÇÃO DOS ALIMENTOS**

- a) Carnes
- b) Ovos
- c) Leite e laticínios
- d) Cereais e derivados
- e) Leguminosas
- f) Frutas, hortaliças, cogumelos e algas
- g) Óleos e gorduras alimentares
- h) Açúcares, açucarados e edulcorantes

## **UNIDADE III - MÉTODOS E INDICADORES CULINÁRIOS**

- a) Transferência de Calor;
- b) Constituição química de panelas e utensílios e suas influências;
- c) Métodos Clássicos de Cocção e visão da gastrotecnia;
- d) Fator de correção, fator de cocção.

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivo-dialogadas (utilização de data show, quadro branco, pincel);
- Exercícios teóricos e práticos;
- Estudos dirigidos;
- Apresentação de seminários;
- Recuperação de aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos;
- Visitas Técnicas.

## **RECURSOS**

- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais, modelos moleculares.

## **AVALIAÇÃO**

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ARAÚJO, Wilma M. C. (org.) et al. **Alquimia dos alimentos**. 2 ed. Brasília: Senac, 2011. v. 2. 496 p.

THIS, Hervé. **Um cientista na cozinha**. 4ª ed. São Paulo: Editora Ática, 2007. 240p.

WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro - 1: a ciência na cozinha: inclui receitas**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003. 299 p., il. ISBN 9788571106925.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

PEREDA, Juan A. Ordóñez (org.). **Tecnologia de alimentos 2**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 367 p.

ALÍCIA & EL BULLITALLER. **Léxico científico-gastronômico: as chaves para entender a cozinha de hoje**. São

Paulo: Editora SENAC, 2008. 245 p.

WOLKE, R. L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: A ciência na cozinha.** Rio de Janeiro: Editora Jorge Zahar, 2003. 299p.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**



**DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM  
GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –  
PUD**

<b>DISCIPLINA: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS I</b>	
Código: 15.301.11	Carga Horária Total: 80
Número de Créditos: 4	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: I
CH Teórica: 40	CH Prática: 40
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>Funções na brigada de cozinha clássica e contemporânea. Organização do trabalho em cozinhas profissionais. Mise en Place e ficha técnica. Considerações sobre os equipamentos e utensílios de trabalho. Conhecimentos teóricos e práticos sobre as habilidades e técnicas culinárias aplicadas a insumos de origem vegetal. Conhecimentos das bases de cozinha. Ervas, especiarias e aromáticos. Princípios de cocção. Classificação e preparo de fundos, molhos e sopas. As diferentes formas de otimizar o reaproveitamento dos insumos já utilizados, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conhecer as diferentes funções na brigada de cozinha;</li> <li>▪ Assimilar a importância da ficha técnica no fluxo das ações da cozinha profissional;</li> <li>▪ Perceber a variedade de equipamentos e utensílios que podem ser utilizados na cozinha profissional;</li> <li>▪ Compreender as características de insumos como frutas, hortaliças, leguminosas, cereais, ovos e leite e sua aplicação nas produções culinárias;</li> <li>▪ Entender as transformações científicas decorrentes dos princípios e métodos de cocção sobre as frutas, hortaliças, leguminosas, cereais.</li> <li>▪ Conhecer os diversos tipos de ervas, especiarias e aromáticos e sua aplicabilidade na cozinha profissional.</li> <li>▪ Elaborar técnicas para otimizar o reaproveitamento de insumos.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>Unidade I – Habilidades e técnicas culinárias</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Conceitos, termos e objetivos</li> <li>1.2 Equipamentos e utensílios indispensáveis</li> <li>1.3 Setores de cozinha</li> <li>1.4 Princípios de cocção</li> <li>1.5 Objetivos das aulas práticas</li> <li>1.6 Normas da cozinha</li> </ol> <p><b>Unidade II – Ingredientes: pesos e medidas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Leitura e redação de receitas</li> <li>2.2 Multiplicação de receitas</li> <li>2.3 Medidas equivalentes</li> <li>2.4 Técnicas para quantificação de ingredientes</li> </ol>	

2.5 Procedimentos para execução culinária

**Unidade III – Bases de cozinha**

3.1 Acompanhamentos aromáticos

3.2 Fundos

3.3 Agentes espessantes

3.4 Ervas e especiarias

**Unidade IV – Molhos e sopas**

4.1 Molhos mãe

4.2 Molhos derivados e compostos

4.3 Molhos contemporâneos

4.4 Sopas claras

4.5 Sopas espessas

**Unidade V - Frutas e hortaliças de acordo com estudo dirigido**

5.1 Classificação/tipos

5.2 Aquisição/armazenamento

5.3 Pré-preparo: cortes

5.4 Preparo: cocção e técnicas

5.5 Acompanhamentos à base de vegetais

5.6 Fator de correção

5.7 Reações de escurecimento

**Unidade VI - Cereais, grãos, tubérculos e leguminosas**

6.1 Arroz, milho

6.1.1 Classificação/tipos:

6.1.2 Aquisição/armazenamento

6.1.3 Pré-preparo

6.1.4 Preparo: cocção e técnicas

6.1.5 Fator de correção

6.2 Mandioca

6.2.1 Tipos sub-produtos:

6.2.2 Aquisição/armazenamento

6.2.3 Pré-preparo

6.2.4 Preparo: cocção e técnicas

6.2.5 Fator de correção

6.3 Feijão

6.3.1 Tipos

6.3.2 Aquisição/armazenamento

6.3.3 Pré-preparo

6.3.4 Preparo: cocção e técnicas

6.3.5 Fator de correção

6.4 Batatas e Pastas

6.4.1 Tipos

6.4.2 Aquisição/armazenamento

6.4.3 Pré-preparo

6.4.4 Preparo: cocção e técnicas

6.4.5 Fator de correção

6.4.5 Reaproveitamento de insumos

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Técnicas: aulas expositivas dialogadas, dinâmicas de grupo, leitura e análise de textos e revistas, pesquisas de campo: primária e secundária, visitas técnicas, dentre outras.

Recursos didáticos: slides, transparências, sites, revistas técnicas, visita técnica, estudo de caso, práticas.

Atividades práticas em laboratório de cozinha quente e fria.

**RECURSOS**

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;</li> <li>▪ Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais;</li> <li>▪ Acervo bibliográfico;</li> <li>▪ Utensílios e equipamentos de cozinha;</li> <li>▪ Cozinha didáticas;</li> <li>▪ Insumos para as atividades práticas;</li> <li>▪ Recursos logísticos e financeiros para a realização de visitas técnicas.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p> <p>Nas práticas, os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento, apresentação das composições, criatividade, inovação, postura profissional, domínio, liderança, trabalho em equipe, dentre outros.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>Instituto Americano de Culinária. <b>Chef profissional</b>. São Paulo. Editora: Senac SP. 2017.</p> <p>BETTY, Kovesi; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carola; MARTINOLI, Gabriele. <b>400g Técnicas de cozinha</b>. São Paulo: Companhia Editora Nacional - Ibec, 2007.</p> <p>TREUILLE, Eric; WRIGHT, Jeni. <b>Le Cordon Bleu</b>: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>COELHO, Maria Auxiliadora Santa Cruz (Coord.). <b>Receitas para todos</b>: economia doméstica em tempos de crise: bagaços, cascas, folhas, sementes, sobras e talos. São Paulo: Atheneu, 2009. 183 p.</p> <p>ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</b>. São Paulo: Atheneu. 2003, 296p</p> <p>CORDON BLEU, Le. <b>Técnicas Culinárias Essenciais</b>. 1ª Ed. São Paulo Ed. Nobel, 2010.</p> <p>SEBESS, Mariana. <b>Técnicas de cozinha profissional</b>. São Paulo: SENAC São Paulo, 2007.</p> <p>GISSLEN, Wayne. <b>Culinária profissional</b>. 6. ed. Barueri: Manole, 2012. 1055 p.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>



**DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM  
GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –  
PUD**

<b>DISCIPLINA: GESTÃO DE CUSTOS</b>	
Código: 15.301.09	Carga Horária Total: 80
Número de Créditos: 4	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: I
CH Teórica: 60	CH Prática: 20
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
Contabilidade, estática patrimonial e dinâmica patrimonial. Balanço patrimonial e demonstração do resultado Terminologia aplicada à gestão de custos. Classificação dos custos. Custeio por absorção. Avaliação de estoques. Custeio variável, margem de contribuição, ponto de equilíbrio e margem de segurança. Formação de preços baseado nos custos. Gestão de custos em Gastronomia.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Compreender e diferenciar os principais conceitos relacionados à contabilidade e à gestão de custos;</li> <li>▪ Estimar o custo dos produtos fabricados por meio dos principais métodos de custeamento;</li> <li>▪ Calcular o resultado contábil de um negócio;</li> <li>▪ Calcular o preço de venda de produtos com base nos custos;</li> <li>▪ Utilizar ferramentas da gestão de custos para tomar decisões gerenciais em empreendimentos gastronômicos.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE I. ASPECTOS CONCEITUAIS DE CONTABILIDADE</b></p> <p>1.1. Conceito e objetivo da Contabilidade 1.2. Estática patrimonial: ativo, passivo e patrimônio líquido 1.3. Dinâmica patrimonial: receita, despesa e resultado 1.4. Demonstrações financeiras: balanço patrimonial e demonstração do resultado</p> <p><b>UNIDADE II. ASPECTOS CONCEITUAIS DE CUSTOS</b></p> <p>2.1. Terminologia aplicada à contabilidade de custos: investimento, custo, despesa, perda e desembolso 2.2. Classificação dos custos: custos diretos e indiretos; custos fixos e variáveis 2.3. Principais custos: materiais diretos, mão de obra direta e custos indiretos de fabricação</p> <p><b>UNIDADE III. CUSTOS PARA DEMONSTRAÇÕES FINANCEIRAS</b></p> <p>3.1. Custeio por absorção 3.2. Avaliação de estoques</p>	

<b>UNIDADE IV. CUSTOS PARA DECISÃO</b>	
<p>4.1. Custeio variável</p> <p>4.2. Margem de contribuição, ponto de equilíbrio e margem de segurança</p> <p>4.3. Formação de preços baseado nos custos</p> <p>4.4. Gestão de custos em Gastronomia</p>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aulas expositivas;</li> <li>▪ Exercícios práticos;</li> <li>▪ Seminários;</li> <li>▪ Análise de textos;</li> <li>▪ Estudos de caso, com visita técnica ou relatos;</li> <li>▪ Simulação de gestão de custos em gastronomia (aula prática).</li> </ul>	
<b>RECURSOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Material didático-pedagógico;</li> <li>▪ Recursos audiovisuais;</li> <li>▪ Pincel e quadro branco;</li> <li>▪ Planilhas eletrônicas.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>Contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e do resultado ao longo do período sobre as eventuais avaliações finais. Tem função diagnóstica de caráter continuado e formativo. Poderão ser utilizados como mecanismos de avaliação: Prova escrita; Relatórios; Resumos; Trabalhos individuais e em equipe; Exercícios; Seminários. Nas aulas práticas os alunos serão avaliados quanto à aplicação e à interpretação dos conceitos relativos à disciplina na tomada de decisão gerencial em empreendimentos gastronômicos, bem como habilidades requeridas do profissional, como capacidade de trabalho em equipe, iniciativa, criatividade e comunicação.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>BRAGA, Roberto Magno Meira. <b>Gestão de gastronomia:</b> custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro. São Paulo: Editora Senac, 2008.</p> <p>MARION, José Carlos. <b>Contabilidade empresarial.</b> 17. ed. São Paulo: Atlas, 2015. 513 p. ISBN 9788522497584.</p> <p>MARTINS, Eliseu. <b>Contabilidade de custos.</b> 10 ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens. <b>Gestão de custos e formação de preços.</b> 6 ed. São Paulo: Atlas, 2012.</p> <p>BRUNI, Adriano Leal. <b>A administração de custos, preços e lucros.</b> 5 ed. São Paulo: Atlas, 2012.</p> <p>BERTÓ, Dálvio José; BEULKE, Rolando. <b>Gestão de custos:</b> melhor livro de contabilidade do ano. 3 ed. São Paulo: Saraiva, 2013.</p> <p>KIMURA, Alice Yoshiko. <b>Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais.</b> São Paulo: livraria Varela, 2003.</p> <p>RIBEIRO, Osni Moura. <b>Contabilidade geral fácil.</b> 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. 544 p. (Fácil). ISBN.9788502202009.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>

**DEPARTAMENTO DE ENSINO  
 COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM  
 GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –  
 PUD**

<b>DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	
Código: 15.301.08	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: II
CH Teórica: 20	CH Prática: 20
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>Conceitos básicos, evolução e aplicação da análise sensorial de alimentos e bebidas; Descrição dos princípios da fisiologia sensorial; Estudo dos principais métodos de avaliação sensorial e das técnicas experimentais em análise sensorial; Montagem, delineamento, organização e operação de um programa de avaliação sensorial; Características sensoriais importantes na aceitação do produto. Análise e interpretação dos dados sensoriais. Análise sensorial como ferramenta para o desenvolvimento de novos produtos e processos, com ênfase no emprego dos diferentes tipos de preparos culinários e apresentação das amostras. Conceitos das bases do desenvolvimento sustentável dentro da área de alimentos.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conhecer os métodos clássicos utilizados para a avaliação sensorial.</li> <li>▪ Aplicar um programa de avaliação sensorial, com ênfase em estudos com consumidores, através da criação de preparações culinárias valorizando a ciência dos ingredientes.</li> <li>▪ Conhecer as principais propriedades sensoriais de alimentos e bebidas.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE I – INTRODUÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Introdução e objetivos da análise sensorial</li> <li>▪ Histórico e desenvolvimento da tecnologia sensorial</li> <li>▪ Princípios da percepção sensorial. Os sentidos do gosto, olfato, audição, visão e tato</li> <li>▪ Relação entre os sentidos e hábitos alimentares</li> </ul> <p><b>UNIDADE II – FATORES QUE INFLUENCIAM OS RESULTADOS DAS MEDIDAS SENSORIAIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Montagem e organização do laboratório de análise sensorial</li> <li>▪ Tipos de erros envolvidos</li> <li>▪ Amostragem, preparação e apresentação das amostras.</li> <li>▪</li> </ul> <p><b>UNIDADE III – PROPRIEDADES SENSORIAIS DOS ALIMENTOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Importância na transformação do alimento e na aceitação do mercado consumidor</li> <li>▪ Propriedades sensoriais de alguns produtos de origem animal</li> <li>▪ Propriedades sensoriais de alguns produtos de origem vegetal.</li> </ul> <p><b>UNIDADE IV – MÉTODOS CLÁSSICOS DE AVALIAÇÃO SENSORIAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Métodos analíticos discriminatórios</li> <li>▪ Métodos afetivos</li> <li>▪ Princípios dos métodos analíticos descritivos.</li> </ul>	

<b>UNIDADE V – BASES DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DENTRO DA ÁREA DE ALIMENTOS</b>	
▪ Tópicos de sustentabilidade aplicados ao desenvolvimento de produtos alimentícios.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de dinâmicas de grupo, leitura e análise de textos e revistas, pesquisas de campo: primária e secundária, visitas técnicas, dentre outras. Recursos didáticos: slides, sites, revistas técnicas, estudo de caso, práticas. Atividades práticas em laboratório (Laboratório de Análise Sensorial): avaliação sensorial aplicando testes descritivos, afetivos e discriminatórios.	
<b>RECURSOS</b>	
Aulas teóricas em sala de aula com auxílio de equipamentos de audiovisual com a utilização conjunta de componentes visuais (projetores multimídia, computadores, DVD's, dentre outras). Aulas práticas em laboratório com a utilização de insumos, utensílios e equipamentos específicos à disciplina.	
<b>AValiação</b>	
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).	
Nas práticas, os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento, apresentação das composições, criatividade, inovação, postura profissional, domínio, liderança, trabalho em equipe, dentre outros.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
CHAVES, José Benício Paes; SPROESSER, Renato Luis. <b>Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas</b> . Viçosa, MG: UFV, 1999. 81 p.	
ELLENDERSEN, Luciana de Souza Neves; WOSIACKI, Gilvan. <b>Análise sensorial descritiva quantitativa</b> : estatística e interpretação. Ponta Grossa, PR: UEPG, 2010. 89 p.	
MINIM, Valéria Paula Rodrigues. <b>Análise sensorial</b> : estudos com consumidores. Viçosa, MG: UFV, 2010. 308 p.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
ARAÚJO, Wilma M. C. (org.) et al. <b>Alquimia dos alimentos</b> . 2. ed. Brasília: Senac, 2011. v. 2. 496 p.	
CHAVES, José Benício Paes. <b>Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas</b> . 3. ed. Viçosa, MG: UFV, 2005. 91 p.	
<b>O GRANDE livro dos ingredientes</b> : peixes, carnes, hortaliças, oleaginosas, sementes, condimentos, laticínios, frutas, grãos, temperos. São Paulo: Publifolha, 2011. 544 p.	
PALERMO, Jane Rizzo. <b>Análise Sensorial</b> : fundamentos e métodos. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. 171 p.	
THIS HERVÉ. <b>Um Cientista na cozinha</b> . 4. ed. São Paulo: Ática, 2007. 240 p.	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS</b>	
Código:	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: II
CH Teórica: 00	CH Prática: 00
Extensão: 40	
<b>EMENTA</b>	
As origens históricas dos eventos; tendências dos eventos; conceitos básicos; tipologia e características dos eventos; planejamento e organização; noções sobre cerimonial e protocolo; diferentes tipos de eventos gastronômicos e sociais; operacionalização de eventos e recursos necessários; festivais gastronômicos; cozinha para eventos; gerenciamento de resíduos em eventos; rituais e práticas de origem afro-brasileira e indígena.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Construir o planejamento e a organização de eventos gastronômicos e sociais.</li> <li>▪ Aplicar as regras de cerimonial e protocolo.</li> <li>▪ Correlacionar conceito e imagem de um evento, prever as consequências práticas das escolhas adotadas.</li> <li>▪ Compreender os eventos como atividade econômica.</li> <li>▪ Aplicar os conceitos apresentados nos eventos a serem realizados no decorrer da disciplina.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE I: Evolução histórica, Conceitos, classificação, tipologia e captação de eventos:</b></p> <p>1.1 Evolução histórica dos eventos            1.2 Conceito e expressão dos eventos            1.3 Classificação em relação ao público, área de interesse e número de participantes;            1.4 Eventos comerciais, culturais, sociais, artísticos, gastronômicos, esportivos, políticos, históricos, religiosos e científicos.            1.5 Associações e empresas promotoras e estratégias para o desenvolvimento de eventos.</p> <p><b>UNIDADE II: Cerimonial e protocolo para eventos em geral:</b></p> <p>2.1 Regras para servir: serviços à francesa, à inglesa, à inglesa direto, à inglesa indireto, à russa, empratado, buffet americano;            2.2 Relação de per capita de alimentos e bebidas em diferentes tipos de eventos;            2.3 Comportamento de anfitrião e convidados;            2.4 Cozinha para eventos</p> <p><b>UNIDADE III: Aspectos teóricos e práticos do planejamento e organização de eventos:</b></p> <p>3.1 Instalações e condições ambientais do local do evento;            3.2 Concepção; planejamento, coordenação e controle; secretaria executiva; recepção e atendimento; Marketing e vendas; publicidade e comunicação; avaliação e encerramento.</p>	

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros. Como recursos, poderão ser utilizados o projetor de multimídia, quadro branco, pincel e projeção de filmes;</li> <li>▪ Quando possível haverá visitas técnicas;</li> <li>▪ As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução dos eventos definidos no decorrer da disciplina, podendo ser necessário a utilização dos laboratórios.</li> <li>▪ A disciplina tem sua carga horária total destinada à extensão, poderão ser promovidas oficinas educativas, exposição, palestras voltadas para a comunidade externa.</li> </ul>	
<b>RECURSOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Material didático-pedagógico.</li> <li>▪ Acervo bibliográfico</li> <li>▪ Recursos audiovisuais.</li> <li>▪ Utensílios de laboratórios</li> <li>▪ Insumos para as aulas práticas.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p> <p>Nas práticas, os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento, apresentação das composições, criatividade, inovação, postura profissional, domínio, liderança, trabalho em equipe, dentre outros. Na carga horária destinada à extensão, os alunos serão avaliados através de relatórios e apresentação de seminários em sala de aula, socializando as vivências com a comunidade externa.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>ANDRADE, R. B. <b>Manual de eventos</b>. 2 ed. Caxias do Sul: Educus, 2002</p> <p>MATIAS, Marlene. <b>Organização de eventos: procedimentos e técnicas</b>. 6. ed. Barueri: Manole, 2013.</p> <p>ZANELLA, L. C. <b>Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização</b>. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2012.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>SILVEIRA, Josué Lemos. <b>Etiqueta social: pronta para usar</b>. 3. ed. São Paulo: Marco Zero, 2010. 221 p.</p> <p>CAMPOS, Luiz Claudio de A. Menescal. <b>Eventos: oportunidade de novos negócios</b>. Rio de Janeiro: Senac, 2000. 176 p.</p> <p>ARRUDA, Fabio <b>Chique e útil : como organizar e como frequentar eventos</b> São Paulo : Arx, 2006.</p> <p>MATTOS, R.A. <b>História de cultura afro-brasileira</b>. São Paulo: Contexto, 2007.</p> <p>SOARES, Ester Proença; FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. <b>A Mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes</b>. 9. ed. Barueri: Manole, 2010. 98 p.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>

**DEPARTAMENTO DE ENSINO  
 COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM  
 GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –  
 PUD**

<b>DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS</b>	
Código: 15.301.19	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: II
CH Teórica: 22	CH Prática: 08
Extensão: 10	
<b>EMENTA</b>	
<p>Princípios básicos de elaboração de cardápios a partir da compreensão dos fatores associados ao seu planejamento; Tipologia de cardápios: cardápios comerciais; cardápios típicos; festas temáticas; cardápios institucionais); Regras gerais de elaboração de cardápios; Elaboração de receita culinária e ficha técnica padronizada e indicadores de desperdícios de alimentos, contemplando os conteúdos exigidos pelas Resoluções CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012 e Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012, bem como as Leis 10.639/03 e 11.645/2008.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conhecer as técnicas de elaboração de cardápios para diferentes necessidades e públicos levando em consideração todos os fatores de influenciam seu planejamento, execução e avaliação;</li> <li>▪ Considerar as características dos indivíduos em relação adequação de alimentação saudável ao ciclo de vida e aos hábitos e tabus alimentares;</li> <li>▪ Compreender a importância da regionalidade e disponibilidade de alimentos para o uso em cardápios;</li> <li>▪ Adequar ofertas de preparações de acordo com as regras de cardápios, leis da alimentação e legislação vigentes para cada unidade de alimentação e nutrição estudada: institucional ou comercial;</li> <li>▪ Analisar de forma teórica e aplicada os fatores que influenciam no planejamento de cardápios relacionado aos recursos humanos e as tipologias de estabelecimentos;</li> <li>▪ Compreender a importância da ficha técnica de preparo de alimentos.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p>Unidade I - Introdução ao estudo da alimentação para coletividades</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Evolução da história de alimentação</li> <li>▪ Influência da cultura na alimentação</li> <li>▪ Comportamento alimentar: avaliação de hábitos e tabus alimentares</li> <li>▪ Contribuições dos índios, africanos e portugueses na alimentação brasileira</li> </ul> <p>Unidade II - Importância da Nutrição no Planejamento de cardápios saudáveis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pirâmide alimentar</li> <li>▪ Guia alimentar para a população brasileira</li> <li>▪ Alimentação da gestante, lactante e alimentação Infantil complementar</li> <li>▪ Cálculo das necessidades nutricionais</li> </ul> <p>Unidade III - Planejamento e elaboração de cardápios comerciais e institucionais</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tendências e aspectos que interferem no planejamento de cardápios</li> <li>▪ Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: pré- escolares e escolares</li> <li>▪ Programa Nacional de Alimentação Escolar – PAT: programa de alimentação do trabalhador;</li> <li>▪ Composição e rotatividade de cardápios: cíclico, rotativo e fixo</li> <li>▪ Índices de correção dos alimentos: per capita, fator de correção e fator de cocção</li> </ul>	

- Padronização de receitas: fichas técnicas, unidade de medidas, listas de substituição
- Política de compras: previsão quantitativa de gênero, estoque, seleção de fornecedor
- Avaliação da aceitação e produtividade de refeições: índices de sobras e resto-ingesta

#### Unidade IV - Layout do cardápio, carta ou menu

- Histórico e tendências
- Formato e desenvolvimento de cartas
- Características e quantidades para cada empreendimento gastronômico
- Fluxo de leitura
- Redação e nome dos pratos
- Cuidados a observar no menu

#### Unidade V - Planejando cardápios: ingredientes, métodos e técnicas culinárias de pré-preparo e preparo

### METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositiva-dialógica com apresentação de slides, fazendo-se uso de debates e discussão de vídeos;
- Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos, estudos-de-caso e textos em sala de aula;
- Orientação em atividades práticas individuais e/ou em grupo;
- Aulas práticas, visitas técnicas e trabalhos técnicos.
- Na carga horária destinada à extensão, poderão ser promovidas oficinas educativas, exposição, realização de eventos e palestras voltadas para a comunidade externa.

### RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros-textos, revistas da área e pesquisa na internet
- Recursos audiovisuais: retroprojeto, Datashow;
- Insumos de laboratórios.

### AVALIAÇÃO

- A avaliação de aproveitamento acadêmico do aluno será feita de forma processual, mediante acompanhamento contínuo, por meio de atividades diversas somadas às avaliações individuais:
- Prova escrita individual constando de questões discursivas e múltipla escolha.
- Seminários (apresentação oral e entrega de trabalho escrito)
- Relatórios de aulas e/ou visitas.
- Assiduidade, postura, desempenho e participação em sala-de-aula ou laboratório
- Trabalhos técnicos desenvolvidos antes e após aulas práticas
- Na carga horária destinada à extensão, os alunos serão avaliados através de relatórios e apresentação de seminários em sala de aula, socializando as vivências com a comunidade externa.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008. 279 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 978-85-7241-760-0.
- TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007. 229p. (Coleção hotelaria).
- GLAUCE YONAMINE, Andréa do Nascimento, Patrícia de Lima, Patrícia Zamberlan, Ana Paula da Silva. **Alimentação no primeiro ano de vida**. Manole. E-book. (94 p.). ISBN 9788520433188. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520433188>>. Acesso em: 8 abr. 2020.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 8. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 308 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 978-85-7359-940-4.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (direção). **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação da liberdade, 1998. 885 p. ISBN 9788574480022.
- SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI. **Dietética - princípios para o planejamento de uma alimentação saudável**. Manole. E-book. (569 p.). ISBN 9788520430620. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520430620>>. Acesso em: 8 abr. 2020.
- PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 669 p.
- SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição (2a edição revisada)**. Manole. E-book. (426 p.). ISBN 9788520433232. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520433232>>. Acesso em: 8 abr. 2020.

<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
---------------------------------	-------------------------

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: CULTURAS ALIMENTARES AFRICANAS E INDÍGENAS</b>	
Código:	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: II
CH Teórica: 36	CH Prática: 00
Extensão: 04	
<b>EMENTA</b>	
<p>Compreensão das relações de poder e identidade estabelecidas a partir das práticas alimentares de povos africanos e indígenas em diálogo com a relação entre espaço geográfico, produção de alimentos, territorialidade e hábitos alimentares/gastronômicos. Métodos e técnicas das culinárias indígenas e africanas. O lugar da alimentação na espiritualidade e ritualísticas culturais dos povos indígenas e africanos. As implicações afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<p>Conhecer, a partir de uma perspectiva interdisciplinar, a cultura alimentar de povos africanos e indígenas, alinhada aos estudos críticos da alimentação. Identificar perspectivas de atuação do(a) profissional gastrônomo(a) que problematizem as formas hegemônicas de sua prática.</p>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>Unidade I – Introdução</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimento, comida e gastronomia</li> <li>• Patrimônios Históricos imateriais alimentares e <i>terroir</i></li> <li>• Cultura alimentar</li> </ul> <p><b>Unidade II – Cultura alimentar africana</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• África, berço da humanidade e da comida como cultura</li> <li>• Regiões africanas: norte, sul, leste, oeste e central:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contextualização e ambientação histórica, geográfica</li> <li>- Culturas Alimentares: ingredientes e técnicas culinárias de preparações africanas</li> </ul> </li> <li>• A diáspora africana e seus rebatimentos alimentares: apagamentos e sincretizações da cultura alimentar africana nas Américas e nas cozinhas afro-brasileiras.</li> <li>• O lugar da alimentação na espiritualidade e ritualísticas culturais de povos africanos e afro-brasileiros</li> </ul> <p><b>Unidade III – Culturas alimentares dos povos indígenas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mãe terra, a terra é a fonte da vida - Cosmologia e ancestralidade</li> <li>• Cada nação tem seu jeito de viver - O comum e a comunidade</li> <li>• Rezar, comer e festejar - Os ciclos da vida</li> <li>• A natureza como parte e como meio de viver</li> <li>• O lugar da alimentação na espiritualidade e ritualísticas culturais de povos indígenas.</li> <li>• O apagamento da religiosidade indígena pelos Jesuítas católicos no Brasil e no Maciço de Baturité</li> <li>• História e heranças da alimentação dos povos originários e sua importância para a formação da cultura alimentar brasileira</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<p>Os procedimentos metodológicos para o desenvolvimento da disciplina combinarão ferramentas diversas como aulas</p>	

<p>expositivas e dialógicas com leitura comentada de textos, visitas técnicas, exibição e discussão de vídeos, palestras e seminários. Far-se-á uso de recursos audiovisuais para a apresentação de documentários, filmes, músicas e outros. A disciplina tem carga horária destinada à extensão, poderão ser promovidas oficinas educativas, exposição, palestras voltadas para a comunidade externa.</p>	
<b>RECURSOS</b>	
<p>No decurso das aulas serão utilizados equipamentos como data-show, notebook, caixa de som, quadro, pincéis, dentre outros.</p>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>O processo avaliativo na disciplina terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, tendo também, caráter cumulativo, baseando-se na análise e na produção discente. Para verificação dos resultados de aprendizagem, a proposta é que tenhamos pelo menos duas notas em cada etapa, podendo ser auferidas a partir de produções coletivas e individuais. A média de cada etapa será obtida a partir da média aritmética das notas alcançadas. E a média geral conforme normas do ROD.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>CASCUDO, L. C. <b>História da Alimentação no Brasil</b>. 4ed. São Paulo: Global, 2011.  FRANCO, Ariovaldo <b>De Caçador a Gourmet</b> São Paulo: Ed. Senac, 2001  FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta <b>Gastronomia no Brasil e no mundo</b> Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 304p. II</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>BEZERRA, J.A.B. (organizador). <b>Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí</b>. Fortaleza: Ed. UFC, 2014  FERNANDES, C. <b>Viagem gastronômica através do Brasil</b>. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.  FLANDRIN, J-L; MONTANARI, M. <b>História da Alimentação</b>. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade.1998  FREEDMAN, Paul - <b>A história do sabor</b>/ Paul Freedman, organizador; tradução de Anthony Sean Cleaver. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.368p.  SILVA, P. P. <b>Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil</b>. São Paulo: Ed. Senac: 2005.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>  <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>	<b>Setor Pedagógico</b>  <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>



**DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM  
GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –  
PUD**

<b>DISCIPLINA: ENOLOGIA</b>	
Código: 15.301.30	Carga Horária Total: 80
Número de Créditos: 4	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: II
CH Teórica: 40	CH Prática: 40
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>Conceitos básicos do mundo do vinho. Introdução ao estudo da viticultura. Elementos e fases da vinificação. Características de vinhos brancos, tintos e rosés. Principais castas viníferas. Estudo de vinhos espumantes. Introdução aos vinhos fortificados e licorosos. Profissionais do vinho. Técnicas de degustação de vinho. Introdução ao serviço de vinho. Noções de harmonização de vinhos e comida. Tipologias de vinho e vinivicultura com bases do desenvolvimento sustentável, conforme Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP N° 2, de 15 de junho de 2012).</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Compreender os conceitos básicos pertinentes ao estudo do vinho;</li> <li>▪ Diferenciar a tipologia de vinhos existentes no mercado;</li> <li>▪ Entender os elementos da uva e da videira que influenciam na fabricação e qualificação do vinho;</li> <li>▪ Conhecer os principais métodos de produção de vinho;</li> <li>▪ Executar técnicas iniciais de degustação e serviço profissional de vinhos;</li> <li>▪ Compreender noções iniciais de harmonização e progressão de vinhos e comida;</li> <li>▪ Identificar novas tipologias de vinho e vinivicultura com as bases do desenvolvimento sustentável.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO A ENOLOGIA E ESTUDO DO VINHO</b></p> <p>1.1 Conceitos Básicos do Vinho 1.2 Tipologia e Classificação de Vinhos 1.3 Introdução à Viticultura e Vinificação 1.4 Estudo de Terroir 1.5 Profissionais do Vinho</p> <p><b>UNIDADE 2- INTRODUÇÃO À DEGUSTAÇÃO DE VINHOS</b></p> <p>2.1 Análise visual e suas características 2.2 Análise olfativa e as famílias de aromas 2.3 Análise tátil e o instrumental do vinho 2.4 Análise gustativa e estrutural do vinho</p> <p><b>UNIDADE 3 - ESTUDO DE VINHOS BRANCOS, TINTOS E ROSÉS</b></p> <p>3.1 Principais castas viníferas 3.2 Métodos de vinificação de vinhos brancos 3.3 Métodos de vinificação de vinhos tintos 3.4 Métodos de vinificação de vinhos rosés 3.5 Introdução aos principais países produtores mundiais de vinho</p>	

Introdução ao serviço de vinhos brancos, tintos e rosés

#### UNIDADE 4 - ESTUDO DE VINHOS ESPUMANTES

4.1 Tipologia de vinhos espumantes

4.2 Métodos de produção de vinhos espumantes

4.3 Introdução aos principais países produtores mundiais de vinho espumante

4.4 Introdução ao serviço de vinhos espumantes

#### UNIDADE 5 - INTRODUÇÃO AOS VINHOS FORTIFICADOS E LICOROSOS

5.1 Tipologia de vinhos fortificados

5.2 Métodos de produção de vinhos fortificados

5.3 Introdução aos principais países produtores mundiais de vinhos fortificados

5.4 Tipologia de vinhos licorosos

5.5 Métodos de produção de vinhos licorosos

5.6 Introdução aos principais países produtores mundiais de vinho licorosos

5.7 Introdução ao serviço de vinhos fortificados e licorosos

#### UNIDADE 6 - NOÇÕES DA HARMONIZAÇÃO DO VINHO E COMIDA

6.1 Principais técnicas de harmonização entre vinho e comida

6.2 Progressão de serviço de vinhos

6.3 Técnicas de precificação e venda de vinhos

#### UNIDADE 7 - TIPOLOGIAS DE VINHO E VINIVITICULTURA COM BASES DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

7.1 Vinhos biológicos e orgânicos

7.2 Vinhos naturais e de mínima intervenção

7.3 Vinhos biodinâmicos

### METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina utilizará as seguintes metodologias:

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Apresentação de seminários;
- Aulas práticas em laboratório;
- Degustações guiadas;
- Práticas em serviço e instrumental em vinhos;
- Recuperação de aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos;
- Visitas Técnicas;
- Realização de eventos.

### RECURSOS

- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais;.
- Utilização dos laboratórios para aulas e exercícios práticos;
- Equipamentos, utensílios e insumos relacionados ao estudo de vinhos.

### AVALIAÇÃO

A disciplina utilizará os seguintes métodos avaliativos:

- Provas escritas de questões objetivas e/ou subjetivas;
- Trabalhos e exercícios teóricos e práticos;
- Seminários em forma individual ou em grupo;
- Provas práticas sobre técnicas e funções relativas à degustação, serviço e harmonização de vinhos e comidas;
- Planejamento, organização e execução de eventos temáticos.

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Criatividade e uso de recursos diversificados;</li> <li>▪ Domínio de atuação discente, postura e desempenho.</li> </ul> <p>Nas práticas, os alunos serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interesse nas atividades e desempenho técnico e comportamento;</li> <li>▪ Apresentação das atividades propostas;</li> <li>▪ Criatividade e inovação;</li> <li>▪ Postura profissional, domínio e liderança;</li> <li>▪ Trabalho em equipe e outros.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Iniciação à enologia</b>. 5.ed. São Paulo: SENAC/SP, 2008.  SANTOS, J. I.; SANTANA, J. M. <b>Comida e vinho: Harmonização essencial</b>. 2.ed. São Paulo: SENAC/SP, 2008.  FREUND, F. Tommy. <b>Alimentos e Bebidas: Uma visão gerencial</b>. São Paulo: Senac, 2003.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>ALBERT, A. Z. <b>Borbulhas</b>. Tudo sobre champagne e espumantes. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo. 2103  FURTADO, E. <b>Copos de bar &amp; mesa: história, serviço, vinhos e coquetéis</b>. São Paulo: SENAC/SP, 2009. 336p  MARQUES, J. A. <b>Manual de restaurante e bar</b>. 1ª ed. Rio de Janeiro: Thex, 2002. 194p.  NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. <b>Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos</b>. Rio de Janeiro: SENAC, 2007.  VENTURI, James Luiz. <b>Gerenciamento de bares e restaurantes</b>. Porto Alegre: Bookman, 2010, 185p.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS II</b>	
Código: 15.301.17	Carga Horária Total: 80
Número de Créditos: 4	Nível: Superior
Pré-requisitos: 15.301.11 Higiene e Seg. de AB.	Semestre: II
CH Teórica: 40	CH Prática: 40
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>Composição e características dos diversos tipos de carnes. Principais cortes, dos mais simples ao mais nobres. A importância dos animais de carne branca e vermelha, como: aves e seus derivados, pescados, carne bovina, suína, caprina e ovina. Métodos de cocção de carnes nas culturas ancestrais, africanas e afrodescendentes. Métodos de cocção e técnicas de preparação dos diferentes tipos de proteína animal e elaboração de pratos utilizando os mesmos. Práticas sustentáveis na manipulação e preparo de pratos com proteína animal.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conhecer os procedimentos teóricos e práticos sobre as características específicas de proteínas de origem animal, bem como habilidades e técnicas culinárias aplicadas aos diferentes produtos cárneos.</li> <li>▪ Identificar as características dos diversos tipos de cortes de carnes de diferentes origens, enfatizando as principais preparações a que se destinam.</li> <li>▪ Executar técnicas de pré-preparo, cortes e preparo com cortes de carnes de diferentes origens.</li> <li>▪ Identificar qual o melhor método de cocção para os diversos tipos de carnes e seus cortes.</li> <li>▪ Preparar pratos utilizando diferentes cortes de carnes e seus derivados.</li> <li>▪ Implementar técnicas de preparo à base de ovos.</li> <li>▪ Aplicar práticas sustentáveis na manipulação e preparo de pratos com proteína animal.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>Unidade I – Estudo de Ovos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definição e características</li> <li>• Compra e armazenamento</li> <li>• Os diversos métodos de cocção</li> <li>• Preparações clássicas com ovos</li> <li>• Práticas sustentáveis na manipulação e preparação de pratos com ovos</li> </ul> <p><b>Unidade II – Estudo de leite e laticínios</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definição e características</li> <li>• Compra e armazenamento</li> <li>• Utilizações culinárias</li> <li>• Preparações da Cozinha clássica</li> <li>• Práticas sustentáveis na manipulação e preparação de pratos com leite e laticínios</li> </ul> <p><b>Unidade III - Carnes</b></p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definição de carnes segundo a legislação pertinente;</li> <li>• Constituição química; valor nutricional de cada tipo de carne;</li> <li>• Fatores que afetam a qualidade da carne;</li> <li>• Aquisição, armazenamento e pré-preparo;</li> <li>• Abate de bovinos, suínos e aves;</li> <li>• Corte primários e secundários dos diferentes tipos de carne.</li> <li>• Práticas sustentáveis na manipulação e preparação de pratos com carnes</li> </ul> <p><b>Unidade IV</b> – Técnicas de cortes e preparo de produtos de origem animal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• As carnes vermelhas: Os tipos de cortes, principais métodos de cocção, preparações diversas com carne bovina e derivados: cozido, assado, frito, braseado, recheado, salteado, guisado, ensopado;</li> <li>• A carne suína: As diversas preparações com carne suína e derivados: cozido, assado, frito, braseado, guisado, salteado, ensopado, recheado;</li> <li>• As carnes de caprinos e ovinos: As diversas preparações com carne caprina e ovina e derivados: cozido, assado, frito, recheado, braseado, guisado, salteado, ensopado;</li> <li>• As carnes brancas: Aves e derivados, os tipos de cortes, principais métodos de cocção, enfatizando as preparações de pratos diversos, as diversas preparações de aves como: cozido, assado, frito, empanado, guisado, braseado, salteado, confitado, chapeado, frito por imersão, recheado. As técnicas de preparo de ovos, os pontos de cozimento, ovos mexidos, omeletes; ovos pochê;</li> <li>• As diversas técnicas de preparações com peixes e frutos do mar: cru, marinado, escalfado, cozido, assado, frito, recheado, no vapor, papillote, ensopado, defumado.</li> <li>• Práticas sustentáveis na manipulação e preparação de pratos com carnes</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p>Metade da carga horária da disciplina corresponderá a aulas expositivas/ dialogadas, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, entre outros. Como recursos, poderão ser utilizados o projetor de multimídia, quadro branco, pincel e projeção de filmes;</p> <p>Quando possível haverá visitas técnicas;</p> <p>As aulas práticas corresponderão a outra metade da carga horária da disciplina com a execução das preparações de pratos com proteína animal nos laboratórios de cozinha.</p>
▪ RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Material didático-pedagógico.</li> <li>▪ Acervo bibliográfico</li> <li>▪ Recursos audiovisuais.</li> <li>▪ Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas).</li> <li>▪ Insumos para as aulas práticas.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p> <p>Nas práticas, os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento, apresentação das composições, criatividade, inovação, postura profissional, domínio, liderança, trabalho em equipe, dentre outros.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<p>KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. <b>400g</b> - técnicas de cozinha. 1ª edição. Editora: Companhia Editora Nacional, 2007.</p>

LE CORDON BLEU. **Le cordon bleu** - técnicas culinárias essenciais. 1ª edição. Editora: Marco Zero, 2010.  
 INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 2ª edição. Editora: Senac nacional, 2010.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon bleu** - todas as técnicas culinárias. 6. ed. São Paulo: Marco Zero Editora, 2007.  
 SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2007  
 JEFFERSON, Lincoln. **O livro da carne**. 1ª edição. Editora: Marco Zero, 2014.  
 FARROW, Joanna. **Escola de chefs** - técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. 1ª edição. Editora: Manole, 2009.  
 CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

**Coordenador do  
Curso**

**Setor Pedagógico**

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO</b>	
Código:	Carga Horária Total: 80
Número de Créditos: 4	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: II
CH Teórica: 30	CH Prática: 00
Extensão: 50	
<b>EMENTA</b>	
<p>Introdução ao “Mundo dos Negócios”; Economia criativa × Economia tradicional; Conceitos de empreendedorismo e inovação; Tipos de empreendedorismo; Atitude empreendedora; Protagonismo empreendedor; Descoberta × Invenção × Inovação; Tipos de inovação e Open innovation; Ideias × Oportunidades; Startup: Conceito e tipos de Startup; Estágios de um Startup; Ecosistema Empreendedor; Metodologias de Modelagem de Negócios; Tipos de assessorias; Viabilidade Econômica e Fontes de financiamentos; Arranjos empresariais; Futuro do perfil empreendedor.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Propiciar ao discente o conhecimento teórico das competências, habilidades e atitudes empreendedoras;</li> <li>● Apresentar os conceitos e tipos de empreendedorismo; atitudes empreendedoras e inovação; diferenciar ideias/opportunidade e economia tradicional/criativa;</li> <li>● Conceituar e identificar um Startup. Conhecer a aplicação das ferramentas empreendedoras e de viabilidade;</li> <li>● Conhecer os tipos de assessoria, financiamentos e arranjos empresariais.</li> <li>● Compreender o perfil do empreendedor no futuro.</li> <li>● Desenvolver a capacidade empreendedora, para identificar e aproveitar oportunidades de negócios, estimulando a criatividade e o comportamento proativo.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução ao “Mundo dos Negócios”;</li> <li>2. Economia criativa × Economia tradicional;</li> <li>3. Conceitos de empreendedorismo e inovação;</li> <li>4. Tipos de empreendedorismo; Atitude empreendedora;</li> <li>5. Protagonismo empreendedor (Mulheres, Negros e outras minorias);</li> <li>6. Descoberta × Invenção × Inovação;</li> <li>7. Tipos de inovação e Open innovation;</li> <li>8. Ideias × Oportunidades: como identificar oportunidades de negócios;</li> <li>9. Startup: Conceito e tipos de Startup; Estágios de um Startup e Ecosistema Empreendedor;</li> <li>10. Metodologias de Modelagem de Negócios: Lean Startup, Business Model Canvas, Design Thinking e Plano de Negócios;</li> <li>11. Viabilidade e Fontes de financiamentos: Payback, Recursos próprios, Subvenções, Crowdfunding, Aceleradoras e Fundos de Investimentos;</li> <li>12. Tipos de assessoria: Incubadoras, Aceleradoras, Franchising, Mentoria, Investidor anjo e Capitalista de risco;</li> <li>13. Arranjos empresariais: Arranjos produtivos locais (APL), clusters e rede de empresas;</li> </ol> <p>Futuro do perfil empreendedor: competências, habilidades e atitudes.</p>	

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p>Aulas teóricas: expositivo-dialogadas com aplicação e resolução de exercícios, estudos dirigidos, seminários, vídeos e dinâmicas de grupo.</p> <p>Aulas práticas: realizadas em jogos simulados, laboratório, visitas técnicas e/ou participações em eventos. Recursos: quadro branco, cartolina, pincéis, post-it, lousa digital, data-show, aparelho de som, computador pessoal, smartphone, Internet, email, redes sociais, Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e outros.</p> <p>Na carga horária destinada à extensão, poderão ser promovidas oficinas educativas, exposição, realização de eventos e palestras voltadas para a comunidade externa</p>
<b>RECURSOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Material didático-pedagógico.</li> <li>▪ Recursos audiovisuais.</li> <li>▪ Artigos de autores nacionais e internacionais;</li> <li>▪ Redes sociais e plataformas virtuais;</li> <li>▪ Quadro branco, pincel e apagador.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<p>A avaliação da disciplina Empreendedorismo ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE, terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno de forma contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e do resultado ao longo do período sobre as eventuais avaliações finais.</p> <p>Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;</li> <li>- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;</li> <li>- Desempenho cognitivo;</li> <li>- Criatividade e uso de recursos diversificados;</li> <li>- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</li> </ul> <p>Terá função diagnóstica de caráter continuado e formativo, através de:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prova escrita;</li> <li>2. Relatórios;</li> <li>3. Resumos;</li> <li>4. Trabalhos;</li> <li>5. Seminários;</li> <li>6. Rodadas de conversas;</li> <li>7. Participação em eventos;</li> <li>8. Auto avaliação.</li> </ol> <p>OBS: a aplicação do conhecimento teórico será desenvolvido na Prática Profissional Integrada no desenvolvimento de um modelo de negócio apresentado no Pitch Day.</p> <p>Na carga horária destinada à extensão, os alunos serão avaliados através de relatórios e apresentação de seminários em sala de aula, socializando as vivências com a comunidade externa.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<p>BARON, Robert A. <b>Empreendedorismo</b>: uma visão do processo. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2014.</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo</b>: transformando ideias em negócios. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2012.</p> <p>HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael P.; SHEPHERD, Dean A. <b>Empreendedorismo</b>. Tradução de Teresa Cristina Felix de Sousa. 7. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. 662 p. ISBN 9788577803460.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<p>BESSANT, John; TIDD, Joe. <b>Inovação e empreendedorismo</b>. Porto Alegre: Bookman, 2009. 511 p. ISBN 9788577804818.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. <b>Empreendedorismo</b>: dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. Barueri: Manole, 2012. 313 p. ISBN 978852043277-8.</p> <p>DOLABELA, Fernando. <b>O segredo de Luísa</b>. Rio de Janeiro: Sintaxe, 2008. 299 p. ISBN 9788575423387.</p> <p>DRUCKER, Peter F. <b>Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship)</b>: prática e princípios. Tradução de Carlos J. Malferrari. São Paulo: Cengage Learning, 2014. 378 p. ISBN 9788522108596.</p> <p>TIDD, Joe. <b>Gestão da inovação</b>. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2008. 600p. ISBN 9788577802029.</p>

<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
---------------------------------	-------------------------

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: PANIFICAÇÃO</b>	
Código:	Carga Horária Total: 80
Número de Créditos: 4	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: III
CH Teórica: 40	CH Prática: 40
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>Estudo de matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de panificação. Métodos, equipamentos e utensílios utilizados em panificação. Fabricação de produtos de panificação tais como massa crocante, massa doce, massa suave e fermentação natural, incluindo desenho, preparação e decoração (cortes). Receitas clássicas e tradicionais: elaboração, processamento e conservação. Determinação da quantidade de ingredientes, segundo as características desejadas para o produto final. Cálculo de rendimento, correção de tempo de fermentação e controle de produção. Conceitos das bases do desenvolvimento sustentável dentro da área de alimentos.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Compreender a panificação, suas matérias-primas e ingredientes, seus fluxos, métodos e processos, os tipos de massa e suas formulações e receitas mais tradicionais.</li> <li>▪ Identificar utensílios e equipamentos adequados ao preparo dos produtos de panificação.</li> <li>▪ Criar e reproduzir preparações culinárias da área de panificação.</li> <li>▪ Planejar a produção de pães.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE I – HISTÓRIA DA PANIFICAÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O pão nosso de cada dia</li> </ul> <p><b>UNIDADE II – INGREDIENTES: DEFINIÇÕES E CARACTERÍSTICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O grão do trigo e outros cereais</li> <li>▪ Água</li> <li>▪ Sal</li> <li>▪ Fermento</li> <li>▪ Açúcar</li> <li>▪ Leite</li> <li>▪ Gordura</li> <li>▪ Ovo</li> <li>▪ Aditivos ou melhoradores de massa</li> </ul> <p><b>UNIDADE III – EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Masseira</li> <li>▪ Cilindro</li> <li>▪ Divisora</li> <li>▪ Modeladora</li> <li>▪ Carrinho de fermentação</li> <li>▪ Forno</li> <li>▪ Utensílios</li> </ul>	

**UNIDADE IV – ETAPAS DO PROCESSAMENTO DE PÃES**

- Pesagem/Amassamento
- Divisão
- Boleamento
- Descanso
- Modelagem
- Fermentação
- Cocção
- Esfriamento
- Embalagem
- Congelamento

**UNIDADE V – BALANCEAMENTO DE FÓRMULA E CÁLCULOS DE PRODUÇÃO**

- Como fazer o balanceamento
- Fragmentação de receita
- Cálculo de rendimento
- Cálculo e regras de fermentação
- Tempo de produção
- Perdas
- Demanda
- Reaproveitamento de massa

**UNIDADE VI – MÉTODOS DE PROCESSAMENTO DE PÃES**

- Método direto convencional
- Método direto rápido (AFA)
- Método ultrarrápido (Chorleywood Bakin Process)
- Método indireto
- Pré-fermentação (fermentação natural)

**UNIDADE VII – BASES DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DENTRO DA ÁREA DE ALIMENTOS**

- Tópicos de sustentabilidade aplicados ao desenvolvimento de produtos alimentícios.

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Técnicas: aulas expositivas dialogadas, dinâmicas de grupo, leitura e análise de textos e revistas, pesquisas de campo: primária e secundária, visitas técnicas, dentre outras.

Recursos didáticos: slides, sites, revistas técnicas, visita técnica, estudo de caso, práticas.

Atividades práticas em laboratório (Padaria).

**RECURSOS**

Aulas teóricas em sala de aula com auxílio de equipamentos de audiovisual com a utilização conjunta de componentes visuais (projetores multimídia, computadores, DVD's, dentre outras).

Aulas práticas em laboratório com a utilização de insumos, utensílios e equipamentos específicos à disciplina.

**AVALIAÇÃO**

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

Nas práticas, os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento, apresentação das composições, criatividade, inovação, postura profissional, domínio, liderança, trabalho em equipe, dentre outros.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2009. 338 p.  
CAUVAIN, Stanley P. **Tecnologia da panificação**. 2. ed. Barueri: Manole, 2009. 418 p. SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. Brasília: Senac, 2011. 320 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p. GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional**. 6. ed. Barueri: Manole, 2012. 1055 p.  
GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011. 770 p.  
SUAS, Michel. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 422 p.  
TREUILLE, Eric.; WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2010. 351 p.

**Coordenador do  
Curso**

**Setor Pedagógico**

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: ESTUDO DE BEBIDAS E COQUETELARIA</b>	
Código:	Carga Horária Total: 80
Número de Créditos: 4	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: III
CH Teórica: 40	CH Prática: 40
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>Conceitos básicos em estudo de bebidas. Introdução ao estudo de bebidas fermentadas e destiladas. Fases e tipologia do processo de fermentação e destilação. Características de bebidas fermentadas. Principais bebidas fermentadas, suas propriedades e uso mercadológico. Estudo de bebidas destiladas. Introdução às principais bebidas destiladas, suas características e uso mercadológico. Introdução à coquetelaria. Técnicas e instrumental de coquetelaria. Noções de coquetéis clássicos.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Compreender os conceitos básicos pertinentes ao estudo de bebidas;</li> <li>▪ Diferenciar a tipologia de bebidas fermentadas e destiladas existentes no mercado;</li> <li>▪ Entender os métodos de produção que influenciam na fabricação e qualificação de bebidas alcoólicas;</li> <li>▪ Conhecer os principais métodos e instrumental de produção de coquetéis;</li> <li>▪ Executar técnicas básicas de coquetelaria;</li> <li>▪ Compreender características e componentes de coquetéis clássicos.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO AO ESTUDO DE BEBIDAS</b>            1.1 Características Básicas e termos técnicos de Bebidas Alcoólicas</p> <p><b>UNIDADE 2 -INTRODUÇÃO ÀS BEBIDAS FERMENTADAS</b>            2.1 Tipologia de Bebidas Fermentadas            2.2 Processo de Fermentação de bebidas            2.3 Principais Bebidas Fermentadas e suas características mercadológicas</p> <p><b>UNIDADE 3 -INTRODUÇÃO ÀS BEBIDAS DESTILADAS</b>            3.1 Tipologia de Bebidas Destiladas            3.2 Processo de Destilação de bebidas            3.3 Principais Bebidas Destiladas e suas características mercadológicas</p> <p><b>UNIDADE 4 - INTRODUÇÃO À COQUETELARIA</b>            4.1 Tipologia básica de Coquetéis            4.2 Instrumental e técnicas de Coquetelaria            4.3 Coquetéis Clássicos</p>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	

<p>A disciplina utilizará as seguintes metodologias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aulas expositivo-dialogadas;</li> <li>▪ Exercícios teóricos e práticos;</li> <li>▪ Apresentação de seminários;</li> <li>▪ Aulas práticas em laboratório;</li> <li>▪ Degustações guiadas;</li> <li>▪ Práticas em serviço e instrumental em bebidas e coquetelaria;</li> <li>▪ Recuperação de aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos;</li> <li>▪ Visitas Técnicas;</li> <li>▪ Realização de eventos.</li> </ul>	
<b>RECURSOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;</li> <li>▪ Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais;</li> <li>▪ Utilização dos laboratórios para aulas e exercícios práticos;</li> <li>▪ Equipamentos, utensílios e insumos relacionados ao estudo de bebidas e coquetelaria.</li> </ul>	
<b>AValiação</b>	
<p>A disciplina utilizará os seguintes métodos avaliativos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Provas escritas de questões objetivas e/ou subjetivas;</li> <li>▪ Trabalhos e exercícios teóricos e práticos;</li> <li>▪ Seminários em forma individual ou em grupo;</li> <li>▪ Provas práticas sobre técnicas e funções relativas à preparação e serviço de bebidas e coquetéis;</li> <li>▪ Planejamento, organização e execução de eventos temáticos.</li> </ul> <p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;</li> <li>▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;</li> <li>▪ Desempenho cognitivo;</li> <li>▪ Criatividade e uso de recursos diversificados;</li> <li>▪ Domínio de atuação discente, postura e desempenho.</li> </ul> <p>Nas práticas, os alunos serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interesse nas atividades e desempenho técnico e comportamento;</li> <li>▪ Apresentação das atividades propostas;</li> <li>▪ Criatividade e inovação;</li> <li>▪ Postura profissional, domínio e liderança;</li> <li>▪ Trabalho em equipe e outros.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>MARQUES, J. A. <b>Manual de restaurante e bar</b>. Rio de Janeiro: Thex, 2002. 194p.  PACHECO, A. de O. <b>Manual do bar</b>. 7 ed. São Paulo: editora Senac São Paulo, 2010  FREUND, F. Tommy. <b>Alimentos e Bebidas: Uma visão gerencial</b>. São Paulo: Senac, 2003.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>FURTADO, E. <b>Copos de bar &amp; mesa: história, serviço, vinhos e coquetéis</b>. São Paulo: Editora Senac, 2009. 336p.  SANTOS, J. I. <b>O essencial em cervejas e destilados</b>. São Paulo: Editora Senac, 2006. 135p.  VENTURINI FILHO, W. G.(coord.). <b>Bebidas alcoólicas</b>. Bebidas.v.1. Ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher.2010.  VENTURINI FILHO, W. G.(coord.). <b>Bebidas não alcoólicas</b>. Bebidas.v.2. Ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher. 2010.  VENTURINI FILHO, W. G.(coord.). <b>Indústria de Bebidas. Inovação, gestão e produção</b>.v.3. Ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher.2010.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: COZINHA BRASILEIRA</b>	
Código:	Carga Horária Total: 80
Número de Créditos: 4	Nível: Superior
Pré-requisitos: HTC II	Semestre: III
CH Teórica: 40	CH Prática: 40
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>Influências gastronômicas das diferentes etnias formadoras da população brasileira. História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. A cozinha Brasileira: Norte, Centro-Oeste, Sudeste e Sul. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias regionais típicas brasileiras. Comparação das diferentes técnicas e alimentos utilizados pelas diferentes regiões, assim como suas possíveis formas de aproveitamento, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. As peculiaridades da cozinha brasileira.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conhecer e praticar a culinária brasileira regional;</li> <li>▪ Conhecer a miscigenação da culinária brasileira;</li> <li>▪ Compreender a simbologia brasileira;</li> <li>▪ Desenvolver pratos da culinária brasileira;</li> <li>▪ Fazer fichas técnicas de preparações;</li> <li>▪ Conhecer as etnias formadoras da população brasileira que contribuíram para a formação da gastronomia local;</li> <li>▪ Compreender como as diversas etnias – nativas ou não – no território brasileiro influenciam a identidade cultural e gastronômica.</li> <li>▪ Conhecer tradições, costumes e cultura gastronômica dos povos indígenas, colonizadores portugueses e africanos escravizados.</li> <li>▪ Aprender sobre as migrações e como elas colaboram com a construção de nossa identidade gastronômica;</li> <li>▪ Desenvolver, de forma objetiva e prática, as diversas técnicas de preparo, combinações de ingredientes, cores e sabores da culinária das regiões Norte, Centro-Oeste, Sudeste e Sul do Brasil.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE 1 - REGIÕES BRASILEIRAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução: norte, nordeste, centro-oeste, sul e sudeste;</li> <li>• A formação da culinária brasileira;</li> <li>• Cozinha afro-brasileira: hábitos alimentares, produtos e técnicas;</li> <li>• Alimentação indígena: hábitos alimentares, produtos e técnicas;</li> <li>• A contribuição de Portugal em nossas mesas: a tradição de família;</li> <li>• Doces conventuais;</li> <li>• Produtos e técnicas.</li> </ul>	
<p><b>UNIDADE 2: CULINÁRIA AFRICANA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias de origem africana típicas brasileiras.</li> </ul>	
<p><b>UNIDADE 3- OS PRODUTOS DA MESA BRASILEIRA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Origem e uso na gastronomia – café, dendê, pequi, açaí, guaraná, coco;</li> <li>• Os produtos da mesa brasileira: origem e uso na gastronomia - Mandioca, milho, feijão, arroz, carne seca, açúcar,</li> </ul>	

macarrão, o pão do brasil.

#### **UNIDADE 4 - CULINÁRIA DO NORTE**

- Clima, Geografia, Economia
- Estudo da Culinária do Norte (Amazonas, Roraima, Pará, Acre, Amapá, Roraima, Tocantins).

#### **Unidade 5 - Culinária do Centro Oeste**

- Clima, Geografia, Economia
- Estudo da Culinária do Centro Oeste (Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e o Distrito Federal).

#### **Unidade 6 - Culinária do Sudeste**

- Clima, Geografia, Economia
- Estudo da Culinária do Sudeste (Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo).

#### **Unidade 7 - Culinária do Sul**

- Clima, Geografia, Economia
- Estudo da Culinária do Sul (Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul).

<b>METODOLOGIA</b>	<b>DE ENSINO</b>
<p>Técnicas: aulas expositivas dialogadas, dinâmicas de grupo, leitura e análise de textos e revistas, pesquisas de campo: primária e secundária, visitas técnicas, dentre outras.</p> <p>Recursos didáticos: slides, transparências, sites, revistas técnicas, visita técnica, estudo de caso, práticas.</p> <p>Atividades práticas em laboratório de cozinha quente e fria.</p>	
<b>RECURSOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;</li> <li>▪Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais;</li> <li>▪Acervo bibliográfico;</li> <li>▪Utensílios e equipamentos de cozinha;</li> <li>▪Cozinha didáticas;</li> <li>▪Insumos para as atividades práticas;</li> <li>▪Recursos logísticos e financeiros para a realização de visitas técnicas.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p> <p>Nas práticas, os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento, apresentação das composições, criatividade, inovação, postura profissional, domínio, liderança, trabalho em equipe, dentre outros.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>CASCUDO, Luís da Câmara. <b>História da alimentação no Brasil</b>. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p.</p> <p>FERNANDES, Caloca. <b>Viagem gastronômica através do Brasil</b>. Editora: SENAC SP, 2009.</p> <p>FREIXA, Dolores.; CHAVES, Guta. <b>Gastronomia no Brasil e no mundo</b>. Rio de Janeiro, Nacional, 2009.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>ALVES FILHO, Ivan. <b>Cozinha Brasileira</b>: com recheio de história. REVAN, RJ, 2000. 112 p.</p> <p>CAVALCANTI, Pedro. <b>A Pátria nas Panelas</b>: História e Receitas da Cozinha Brasileira. São Paulo: SENAC SP, 2007. 392p.</p> <p>DÓRIA, Carlos Alberto. <b>A formação da culinária Brasileira</b>. Publifolha, Serie 21. 2009.</p> <p>HAMILTON, Cherie Yvonne. <b>Os sabores da lusofonia</b>: encontros de culturas. São Paulo: SENAC SP, 2005. 392p.</p> <p>MEDEIROS, A. <b>Batuque na cozinha</b>: as receitas e as histórias das tias da Portela. Rio de Janeiro: Casa da Palavra; Senac, 2004.</p>	

<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
---------------------------------	-------------------------

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: COZINHA DAS AMÉRICAS</b>	
Código: 15.301.26	Carga Horária Total: 80
Número de Créditos: 4	Nível: Superior
Pré-requisitos: HTC II	Semestre: III
CH Teórica: 40	CH Prática: 40
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>A culinária das Américas do Norte, Sul e Central, incluindo Caribe, através do conhecimento de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais, associando o conhecimento de suas técnicas culinárias e utensílios empregados nas preparações. Insumos e preparações nativas, assim como as trocas alimentares com outras culturas. Aspectos culturais dos povos indígenas e africanos e suas influências na gastronomia das Américas. Aplicação de práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos orgânicos e sólidos.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conhecer a culinária típica dos principais países das Américas do Norte, Sul e Central.</li> <li>- Entender as influências dos povos nativos, dos africanos e dos colonizadores na gastronomia das Américas.</li> <li>- Identificar os principais fatores históricos, geográficos, culturais, econômicos e políticos que determinaram a essência das cozinhas das Américas</li> <li>- Distinguir os insumos originários das Américas daqueles introduzidos por outros povos.</li> <li>- Compreender as técnicas culinárias específicas utilizadas nas diversas preparações dos referidos países</li> <li>- Conhecer os pratos típicos e emblemáticos dos principais países das Américas.</li> <li>- Executar as técnicas culinárias específicas da região para a elaboração de pratos típicos.</li> <li>- Incorporar práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>Unidade 1: Introdução</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Origem do nome “As Américas”, colonização e estrutura geoeconômica.</li> <li>- Insumos nativos e insumos introduzidos pelos colonizadores</li> <li>- Influência cultural dos povos nativos, dos africanos e dos colonizadores.</li> </ul> <p><b>Unidade 2: Culinária da América do Norte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabores da América do Norte: aspectos naturais; história, cultura, insumos e cardápios tradicionais.</li> <li>- Elaboração de Entradas, Molhos e pratos principais dos países da América do Norte: Estados Unidos, Canadá e México.</li> <li>- Culinária indígena e africana dos norte-americanos.</li> </ul> <p><b>Unidade 3: Culinária do Caribe e América Central</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabores do Caribe e América Central: aspectos naturais; história, cultura, insumos e cardápios tradicionais.</li> <li>- Elaboração de Entradas, Molhos e pratos principais dos países do Caribe e América Central: Antilhas, Costa Rica, Cuba, Haiti, Honduras, Jamaica, Panamá.</li> <li>- Raízes africanas na comida latino-americana e caribenha, e indígena pré-colombiana da região das antilhas.</li> </ul> <p><b>Unidade 4: Culinária da América do Sul</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabores da América do Sul: aspectos naturais; história, cultura, insumos, cardápios tradicionais e dos povos indígenas e africanos.</li> </ul>	

<p>- Elaboração de Entradas, Molhos e pratos principais dos países da América do Sul: Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, Colômbia, Equador, Guiana, Paraguai, Peru, Uruguai e Venezuela.</p> <p>- Culinária pré-colombiana: civilizações Astecas, Maias e Incas.</p>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<p>Aulas expositivo-dialogadas e práticas com problematização;</p> <p>Apresentação de seminários;</p> <p>Análise e interpretação de textos e artigos, revistas, sites e jornais;</p> <p>Aulas expositivas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes;</p> <p>Debates e dinâmicas de grupo;</p> <p>Aulas práticas com a execução das preparações típicas dos países estudados no decorrer da disciplina ocorrendo nos laboratórios de cozinha e abrangendo metade da carga horária da disciplina.</p> <p>Estudos de caso, com visita técnica ou relatos.</p>	
<b>RECURSOS</b>	
<p>Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;</p> <p>Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais;</p> <p>Acervo bibliográfico;</p> <p>Utensílios e equipamentos de cozinha;</p> <p>Cozinha didáticas;</p> <p>Insumos para as atividades práticas;</p> <p>Recursos logísticos e financeiros para a realização de visitas técnicas.</p>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</p> <p>Nas práticas, os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento, apresentação das composições, criatividade, inovação, postura profissional, domínio, liderança, trabalho em equipe, dentre outros.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>BELLUZZO, Rosa. <b>Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México</b>. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2004. 178 p.</p> <p>MEDINA-MORA, M.; AYALA, A. <b>Cozinha mexicana</b>. S.l.: Marco Zero, 2009.</p> <p>MONTEIRO, Renata Zabom. <b>Cozinhas profissionais</b>. São Paulo: SENAC, 2013.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>ATALA, A. <b>Larousse da cozinha do mundo – Americas</b>. São Paulo: Larousse do Brasil. 2005.</p> <p>BRETHERTON, C.; ROSEMON-HOERR, E. <b>Culinária Americana</b> Ed. Publifolha. 256p. 2015.</p> <p>FENDRIK, P. <b>Cozinha Argentina – tradicional e criativa</b>. Editora Vergara e Riba, 2011.</p> <p>STOBART, T. <b>Ervas, Temperos e Condimentos de A a Z</b>. 2009 - Edição 1. Editora JORGE ZAHAR.</p> <p>TORRES, D.; MOLL, P. <b>Ceviche - do pacífico para o mundo</b>. 1ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2013.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>



**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: PROJETO SOCIAL</b>	
Código: 15.301.20	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: III
CH Teórica: 00	CH Prática: 00
Extensão: 40	
<b>EMENTA</b>	
Elementos teórico-conceituais sobre os direitos humanos, cidadania e questões sociais contemporâneas; A importância da segurança alimentar e nutricional aliada à gastronomia como agente transformador de desenvolvimento humano social e sustentável: experiências e estudos de caso; Projetos sociais: Métodos e técnicas de pesquisa para a elaboração do projeto social.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender os fenômenos econômico-sociais contemporâneos;</li> <li>• Adquirir o conteúdo teórico-conceitual que permita melhor investigar as causalidades e formas de manifestação de um fenômeno econômico-social;</li> <li>• Apropriar-se de instrumentos analítico-conceituais, por meio de discussões e exercícios de produção textual;</li> <li>• Vivenciar e intervenção propositiva junto à comunidade;</li> </ul> <p>Desenvolver capacidades e habilidades para a execução de projetos sociais por meio da apresentação de métodos e técnicas necessárias à construção de projetos de natureza prático-interventiva.</p>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE 1 (Teórica) – Desenvolvimento Humano e Social: desigualdades sociais de gênero, raça e classe.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Direitos Humanos, cidadania e sociedade</li> <li>• Tipos de Solidariedade</li> <li>• Setores da Sociedade e organização à responsabilidade social e empresarial</li> <li>• Problemas Sociais no Brasil e no Mundo</li> </ul> <p><b>UNIDADE 2 (Teórica) – Desenvolvimento sustentável do Planeta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD)</li> <li>• Objetivos do Desenvolvimento Sustentável</li> <li>• Agenda 2030</li> <li>• Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional para o Desenvolvimento Social</li> </ul> <p><b>UNIDADE 3 (Prática) – Projetos sociais: experiências e estudos de caso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de Projetos Sociais em geral;</li> <li>• Apresentação de experiências em Projetos Sociais em Gastronomia (VIVÊNCIAS);</li> <li>• Estudo de caso (I): experiência de auto-organização comunitária ou sociedade civil;</li> <li>• Estudo de caso (II): experiência de Projeto Social de empresa.</li> </ul> <p><b>UNIDADE 4 (Prática) – Métodos e técnicas de pesquisa e elaboração do Projeto Social</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Justificativa, objetivo geral e objetivos específicos (metas) do Projeto;</li> <li>• Metodologia: levantamento das demandas, estratégias de participação e parcerias e perfil das populações (crianças, jovens, adultos, idosos, gestantes, negros, quilombolas, indígenas, e pessoas com necessidades especiais,</li> </ul>	

<p>estratégias de participação e parcerias; em atendimento às leis Leis 10.639/03 e 11.645/2008;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicadores e formas de monitoramento e avaliação;</li> <li>• Cronograma operacional, fontes de captação e orçamento.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas expositiva-dialógica com apresentação de slides, fazendo-se uso de debates e discussão de conteúdo audiovisual; Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos, estudos-de-caso e textos em sala de aula;</li> <li>• Prática: Orientação em atividades práticas através da realização de vivências em Projeto social, visita técnica além de desenvolvimento de projeto social com aplicação na comunidade.</li> <li>• A disciplina tem sua carga horária total destinada à extensão, poderão ser promovidas oficinas educativas, exposição, palestras voltadas para a comunidade externa.</li> </ul>	
<b>RECURSOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Material didático-pedagógico: livros-textos, revistas da área, pesquisa na internet e conteúdo áudio-visual</li> <li>• Recursos: pincel, quadro branco, retroprojeter, datashow</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>A avaliação de aproveitamento acadêmico do aluno será feita de forma processual, mediante acompanhamento contínuo, por meio de atividades práticas diversas em equipe somadas às avaliações individuais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resenhas críticas de conteúdo audiovisual ou de textos-base.</li> <li>• Seminários (apresentação oral e entrega de trabalho escrito)</li> <li>• Avaliação da parte prática: Relatórios de vivências e Elaboração de uma proposta de =Intervenção Social na forma de Projeto.</li> <li>• Assiduidade, postura, desempenho e participação em sala-de-aula ou em campo</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>CONTADOR, C. <b>Projetos Sociais: benefícios e custos, valor de recursos naturais, impacto ambiental e externalidades.</b> 5 ed. São Paulo: Atlas, 2014.</p> <p>COHEN, Ernesto. <b>Avaliação de projetos sociais.</b> 11. ed. Petrópolis: Vozes, 2013. 318 p. ISBN 978-85-326-1057-7.</p> <p>BRASIL. Ministério da Educação. <b>Alimentação saudável e sustentável.</b> Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 88 p. (Profucionário. Curso Técnico de Formação para os Funcionários da Educação. Técnico em Alimentação Escolar, 11). ISBN 9788523009878.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>SACHS, Ignacy. <b>Caminhos para o desenvolvimento sustentável.</b> Rio de Janeiro: Garamond, 2009. 95 p. ISBN 9788586435355. RAMOS, Ieda Cristina Alves et al. <b>Captação de recursos para projetos sociais.</b> InterSaberes. E-book. (126 p.). ISBN 9788582124901. Disponível em: &lt;<a href="http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582124901">http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582124901</a>&gt;. Acesso em: 9 abr. 2020.</p> <p>JANEIRO, Cássia. <b>Educação em Valores Humanos e EJA.</b> InterSaberes. E-book. (152 p.). ISBN 9788582121597. Disponível em: &lt;<a href="http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582121597">http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582121597</a>&gt;. Acesso em: 9 abr. 2020.</p> <p>PEÑAFIEL, Adriana; RADOMSKY, Guilherme. <b>Desenvolvimento e sustentabilidade.</b> InterSaberes; Curitiba: InterSaberes, 2013. E-book. (228 p.). (Administração e negócios). ISBN 9788582127360. Disponível em: &lt;<a href="http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582127360">http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582127360</a>&gt;. Acesso em: 9 abr. 2020.</p> <p>OLSEN HENRIQUE BOCCHI. <b>O Terceiro Setor uma visão estratégica para projetos de interesse público.</b> InterSaberes. E-book. (0 p.). ISBN 9788582126592. Disponível em: &lt;<a href="http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582126592">http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788582126592</a>&gt;. Acesso em: 9 abr. 2020.</p> <p>GIEHL, Pedro Roque et al. <b>Elaboração de projetos sociais.</b> Curitiba: InterSaberes, 2015. E-book. (180 p.). ISBN 9788544302729. Disponível em: &lt;<a href="http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788544302729">http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788544302729</a>&gt;. Acesso em: 9 abr. 2020.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>



**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: CONFEITARIA</b>	
Código:	Carga Horária Total: 80
Número de Créditos: 4	Nível: Superior
Pré-requisitos: Panificação	Semestre: IV
CH Teórica: 40	CH Prática: 40
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>Estudo de matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de confeitaria. Métodos, equipamentos e utensílios utilizados em confeitaria. Fabricação de produtos de confeitaria tais como bolos, tortas, doces, sobremesas, salgados, canapés, biscoitos, folhados, incluindo desenho, preparação, decoração e montagem. Receitas clássicas e tradicionais: elaboração, processamento e conservação.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a confeitaria, suas matérias-primas e ingredientes, seus fluxos, métodos e processos, os tipos de massa e suas formulações e receitas mais tradicionais.</li> <li>• Identificar utensílios e equipamentos adequados ao preparo dos produtos de confeitaria.</li> <li>• Criar e reproduzir preparações culinárias da área de confeitaria com posterior conservação.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE I – CONHECENDO A CONFEITARIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Breve histórico da confeitaria</li> <li>• Conhecendo as diferentes confeitarias</li> <li>• Controles de produção para a confeitaria</li> <li>• Principais utensílios e equipamentos</li> </ul> <p><b>UNIDADE II – MASSAS CLÁSSICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brisée</li> <li>• Sablée</li> <li>• Sucriée</li> <li>• Choux</li> <li>• Folhada</li> </ul> <p><b>UNIDADE III – ÉCLAIRS: RECHEIOS E COBERTURAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Creme diplomata</li> <li>• Ganache</li> <li>• Fondant</li> <li>• Caramelo</li> </ul> <p><b>UNIDADE I V – CUSTARDS, CRÊPES, SOUFFLÉS E MOUSSES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crême brûlée</li> <li>• Soufflé</li> <li>• Crêpes</li> <li>• Pudins</li> <li>• Mousses</li> <li>• Cuidados no preparo de mousses</li> </ul>	

**UNIDADE V – MÉTODOS DE PREPARO PARA BOLOS E COOKIES**

- Princípios básicos na preparação de massas doces
- Método direto
- Método cremoso
- Método espumoso
- Pão de ló

**UNIDADE VI – TORTAS: BASE, RECHEIOS E COBERTURAS**

- Merengues
- Creme de leite batido (chantilly)
- Crème pâtissière (creme de confeitiro)
- Curd

**UNIDADE VII – DECORAÇÃO DE PRODUTOS**

- Preparo e utilização de glacês, coberturas e acabamentos
- Técnicas de modelagem, montagem, recheio e decoração
- Massas de confeitaria
- Uso de bicos de confeitir

**UNIDADE VIII – CHOCOLATE**

- Derretimento
- Pré-cristalização - Temperagem
- Manipulação
- Produtos a base de chocolate
  - Ovos de páscoa
  - Bombons de molde
  - Bombons com recheio
  - Trufas
  - Pastilhas
  - Decoração com chocolate
  - Esculturas com chocolate
  - Trabalho com pistola de chocolate e compressores

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Técnicas: aulas expositivas dialogadas, dinâmicas de grupo, leitura e análise de textos e revistas, pesquisas de campo: primária e secundária, visitas técnicas, dentre outras.

Recursos didáticos: slides, sites, revistas técnicas, visita técnica, estudo de caso, práticas.

Atividades práticas em laboratório (Padaria e Cozinha Quente).

**RECURSOS**

Aulas teóricas em sala de aula com auxílio de equipamentos de audiovisual com a utilização conjunta de componentes visuais (projetores multimídia, computadores, DVD's, dentre outras).

Aulas práticas em laboratório com a utilização de insumos, utensílios e equipamentos específicos à disciplina.

**AVALIAÇÃO**

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

Nas práticas, os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento, apresentação das composições, criatividade, inovação, postura profissional, domínio, liderança, trabalho em equipe, dentre outros.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011. 770 p.  
 HERMÉ, Pierre. **Larousse das sobremesas**. 2. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010. 239 p.  
 SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2010. 379 p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BRAGA, Lenita Rezende Santos. **Bolos artísticos e confeitaria: receitas do mundo**. Petrópolis: EPUB, 2005. 228 p.  
 FARROW, Joana. **Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas**. 3. ed. Barueri: Manole, 2007. 132 p.  
 GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional**. 6. ed. Barueri: Manole, 2012. 1055 p.  
 SCHELIGA, Paola Biselli Ferreira. **Chocolateria**. 1. ed. Ribeirão Preto: Pearson Education do Brasil, 2017. 116p.  
 TREUILLE, Eric.; WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2010. 351 p.

**Coordenador do  
Curso**

**Setor Pedagógico**



**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS</b>	
Código: 15.301.25	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: IV
CH Teórica: 20	CH Prática: 10
Extensão: 10	
<b>EMENTA</b>	
Introdução ao Serviço de Alimentos e Bebidas. Conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas. Tipologia de Serviços de Alimentos e Bebidas. Progressão do Serviço de Alimentos e Bebidas. <i>Mise-en-place</i> de Salão. Instrumental e técnicas em Serviços de Alimentos e Bebidas.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender os conceitos básicos pertinentes ao Serviço de Alimentos e Bebidas;</li> <li>• Compreender a tipologia de serviços existentes no mercado;</li> <li>• Entender os princípios que influenciam no planejamento e organização do Serviço de Alimentos e Bebidas;</li> <li>• Conhecer os principais instrumentais e utensílios para o <i>mise-en-place</i> de salão;</li> <li>• Executar técnicas básicas preparação de salão e execução do serviço de Alimentos e Bebidas.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE I - INTRODUÇÃO AO SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS</b>            Conceitos Básicos em Serviços de Alimentos e Bebidas;            Contextualização e evolução histórica dos Serviços de Alimentos e Bebidas;            Características Básicas dos Serviços em diferentes movimentos gastronômicos;</p> <p><b>UNIDADE II - TIPOLOGIA DE SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS</b>            Serviço à Francesa e à Russa;            Serviço à Inglesa e à Americana;            Serviço à la Carte e de Menu;            Menu Table d'hôte e Menu Degustação;            Self-service, Buffet e Rodízio;</p> <p><b>UNIDADE III - PROGRESSÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS</b>            Características da Progressão em Alimentos;            Características da Progressão em Bebidas;</p> <p><b>UNIDADE IV - MISE-EN-PLACE DE SALÃO</b>            Estudo de taças e talheres;            Estudo de pratos e aparatos;            Estudo de toalhas e guardanapo;            Estudo de mesas e cadeiras;</p> <p><b>UNIDADE V - INSTRUMENTAL E TÉCNICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS</b>            Práticas em Serviço de Alimentos;            Práticas em Serviço de Bebidas; e</p>	

Técnicas de atendimento, precificação e vendas em Alimentos e Bebidas.

## METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina utilizará as seguintes metodologias:

- Aulas expositivo-dialogadas;
- Exercícios teóricos e práticos;
- Apresentação de seminários;
- Aulas práticas em laboratório;
- Práticas em serviço e instrumental de alimentos e bebidas;
- Recuperação de aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos;
- Visitas Técnicas;
- Na carga horária destinada à extensão, poderão ser promovidas oficinas educativas, exposição, realização de eventos e palestras voltadas para a comunidade externa.

## RECURSOS

- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais;
- Utilização dos laboratórios para aulas e exercícios práticos;
- Equipamentos, utensílios e insumos relacionados ao serviço de alimentos e bebidas.

## AVALIAÇÃO

A disciplina utilizará os seguintes métodos avaliativos:

- Provas escritas de questões objetivas e/ou subjetivas;
- Trabalhos e exercícios teóricos e práticos;
- Seminários em forma individual ou em grupo;
- Provas práticas sobre técnicas e funções relativas à organização e serviço de alimentos e bebidas;
- Planejamento, organização e execução de eventos temáticos.

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente, postura e desempenho.

Nas práticas, os alunos serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como:

- Interesse nas atividades e desempenho técnico e comportamento;
- Apresentação das atividades propostas;
- Criatividade e inovação;
- Postura profissional, domínio e liderança;
- Trabalho em equipe e outros.
- Na carga horária destinada à extensão, os alunos serão avaliados através de relatórios e apresentação de seminários em sala de aula, socializando as vivências com a comunidade externa.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

INSTITUTO de Culinária da América. **A Arte de servir**: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004.

FREUND, F. Tommy. **Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial**. São Paulo: Editora Senac, 2005, 208p

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração**. 5ª ed. São Paulo: Manole, 2002, 413p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. São Paulo: UCS Editora, 2001.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2010.

KNIGHT, JHON B.; KOTSCHÉVAR, LENDAL H. **Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes**. São Paulo: ROCA, 2005, 504p.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de Serviço do Garçom**. São Paulo: Editora Senac, 2007, 112p.

VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes**. Porto Alegre: Bookman, 2010, 185p.

**Coordenador do  
Curso**

**Setor Pedagógico**



**INSTITUTO FEDERAL**  
Ceará  
Campus Baturité

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: COZINHA ORIENTAL</b>	
Código:	Carga Horária Total: 80
Número de Créditos: 4	Nível: Superior
Pré-requisitos: HTC II	Semestre: IV
CH Teórica: 40	CH Prática: 40
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>A gastronomia das principais culturas alimentares da Ásia, através do conhecimento de suas características geográficas, históricas, políticas e culturais, associando o conhecimento de suas técnicas culinárias e utensílios empregados nessas preparações. Insumos e preparações dos povos de origem, assim como as trocas alimentares com outras culturas. Técnicas culinárias das cozinhas asiáticas, e modo de utilização dos ingredientes. Formas de composição de pratos, textura e finalização. Aplicação de práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos orgânicos e sólidos.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender os principais grupos de alimentos encontrados em cada região, associado ao estudo de comportamentos alimentares que influenciaram a gastronomia asiática;</li> <li>- Identificar os principais fatores históricos, geográficos, culturais, religiosos, econômicos e políticos que determinaram a essência das cozinhas da Ásia;</li> <li>- Desmistificar a culinária oriental ao perceber elementos comuns de aproximação entre as cozinhas do Oriente e do Ocidente;</li> <li>- Distinguir os insumos originários das Ásia daqueles introduzidos por outros povos;</li> <li>- Compreender as técnicas culinárias específicas utilizadas nas diversas preparações dos países asiáticos;</li> <li>- Conhecer os pratos típicos e emblemáticos dos principais países da Ásia;</li> <li>- Executar as técnicas culinárias específicas da região para a elaboração de pratos típicos.</li> <li>- Incorporar práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>Unidade 1: Culinária Japonesa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Pequeno glossário japonês</li> <li>1.2 Utensílios</li> <li>1.3 Ingredientes</li> <li>1.4 Regras da etiqueta japonesa</li> <li>1.5 História e Cultura</li> <li>1.6 Arroz, o ingrediente da prosperidade</li> <li>1.7 A história do sushi</li> <li>1.8 A tradição dos hashis</li> <li>1.9 Receitas</li> </ol> <p><b>Unidade 2: Culinária Chinesa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 História da culinária chinesa</li> <li>2.2 A culinária de Xangai</li> <li>2.3 Alguns pratos famosos</li> <li>2.4 Os cinco elementos e os cinco sabores na culinária da China</li> </ol>	

- 2.5 História de alguns pratos típicos
- 2.6 Condimentos e Especiarias
- 2.7 Técnicas de Cozimento e Culinária
- 2.8 Etiqueta Chinesa
- 2.9 Receitas

### **Unidade 3: Culinária Coreana**

- 3.1 História da culinária Coreana
- 3.2 “kimchi - O prato indispensável
- 3.3 Etiqueta coreana
- 3.4 Receitas

### **Unidade 4: Culinária Tailandesa**

- 4.1 A essência da culinária tailandesa
- 4.2 Ingredientes utilizados na culinária tailandesa
- 4.3 O tradicional curry tailandês
- 4.4 Alguns pratos famosos
- 4.5 Receitas

### **Unidade 5: Culinária Indiana**

- 5.1 História da culinária indiana
- 5.2 Influências da culinária indiana
- 5.3 Condimentos – importância e propriedades
- 5.4 Alguns pratos famosos
- 5.5 Receitas

### **Unidade 6: Culinária Israelense**

- 6.1 História da culinária Israelense
- 6.2 A lei do kashrut
- 6.3 Culinária das festas judaicas
- 6.4 Culinária sefaradita
- 6.5 Alguns pratos famosos
- 6.6 Receitas

### **Unidade 7: Culinária da Turquia**

- 7.1 História
- 7.2 Ingredientes e insumos
- 7.3 Pratos típicos

### **Unidade 8: Cozinha Árabe (Oriente Médio)**

- 8.1 História
- 8.2 Ingredientes e insumos
- 8.3 Pratos típicos

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivo-dialogadas e práticas com problematização;
- Apresentação de seminários;
- Análise e interpretação de textos e artigos, revistas, sites e jornais;
- Aulas expositivas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes;
- Debates e dinâmicas de grupo;
- Aulas práticas com a execução das preparações típicas dos países estudados no decorrer da disciplina ocorrendo nos laboratórios de cozinha e abrangendo metade da carga horária da disciplina.

## **RECURSOS**

- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
- Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais;
- Acervo bibliográfico;
- Utensílios e equipamentos de cozinha;
- Cozinha didáticas;

<p>- Insumos para as atividades práticas; - Recursos logísticos e financeiros para a realização de visitas técnicas.</p>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>A avaliação da disciplina de Cozinha Oriental ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho). As notas das etapas serão tomadas através de: provas escritas, seminários, trabalhos em grupo, participação em sala de aula e desempenho nas aulas práticas, que levará em consideração a postura dentro do laboratório, interesse, criatividade e capacidade técnica. A avaliação final será através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>RODRIGUES, M; WEBER, T (Coord). <b>O livro essencial da cozinha asiática</b>. São Paulo: Paisagem, 2008. CATÃO, Ronaldo. <b>O Sushiman - Técnicas, Receitas e Segredos</b>. Editora SENAC DF, Ed.1: 2011. 932 p. BARBER, Kimiko; TAKEMURA, Hirok. <b>Sushi: técnicas e receitas</b>. 1.ed. São Paulo: Publifolha, 2015.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>LEW, J. <b>Culinária chinesa</b>. São Paulo: Editora JTB, 1996. MORIYAMA, Y. <b>Culinária japonesa</b>. São Paulo: Editora JBC, 1995. CWIERTKA, J. K. <b>Moderna cozinha japonesa – comida, poder e identidade nacional</b>. Editora: SENAC SP. Ed.1: 2008. KAZUKO, Emi. <b>O Novo Sushi - de rolo arco-íris a sashimi de peixe-espada</b>. 1. ed. São Paulo: Marco Zero, 2011. MASON, Colin. <b>Uma breve história da Ásia</b>. Petrópolis, RJ: Editora Vozes. 352 p.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>



**INSTITUTO FEDERAL**  
Ceará  
Campus Baturité

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: COZINHA EUROPEIA</b>	
Código: 15.301.22	Carga Horária Total: 80
Número de Créditos: 4	Nível: Superior
Pré-requisitos: HTC II	Semestre: IV
CH Teórica: 40	CH Prática: 40
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>Estudo cultural, teórico e prático da culinária das principais nações europeias. Formação histórica e cultural de cada país: tradições, influências e práticas alimentares. Conhecimento técnico dessas cozinhas. Trocas alimentares entre as culturas europeias e as culturas ameríndias, africanas e asiáticas. Estudo de insumos, utensílios, técnicas e reprodução de preparações que expressem a essência dessas gastronomias. Aplicação de práticas sustentáveis na elaboração de preparações de cozinhas europeias.</p>	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entender a culinária típica da Itália, França, Portugal, Espanha, Alemanha, Inglaterra, Grécia e de alguns países do Mediterrâneo, abrangendo a influência de outras culturas, fatores econômicos, geográficos e políticos na formação gastronômica destes países;</li> <li>▪ Relacionar a formação histórica desses países com o desenvolvimento de suas cozinhas;</li> <li>▪ Conhecer e analisar os principais ingredientes alimentícios característicos da culinária de cada país.</li> <li>▪ Analisar as técnicas culinárias específicas utilizadas nas diversas preparações dos referidos países.</li> <li>▪ Executar as técnicas culinárias específicas apresentadas estudo de cada cozinha enfocada.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE I</b></p> <p>1.1 A Europa e suas características;</p> <p>1.2 Culinária e Gastronomia Europeia;</p> <p>1.3 As trocas culinárias com povos ameríndios, africanos e asiáticos.</p> <p><b>UNIDADE II</b></p> <p>2.1 França: Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e pratos típicos por região;</p> <p>2.2 Itália: Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e pratos típicos por região;</p> <p>2.3 Portugal: Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e pratos típicos por região;</p> <p>2.4 Espanha: Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e pratos típicos por região;</p> <p>2.5 Itália: Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e pratos típicos por região;</p> <p>2.6 Alemanha: Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e pratos típicos por região;</p> <p>2.7 Inglaterra: Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e pratos típicos por região;</p> <p>2.8 Grécia: Aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados e pratos típicos por região;</p> <p>2.9 Aplicação de práticas sustentáveis na cozinha no desenvolvimento de preparações emblema daquelas culturas.</p>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas expositivo-dialogadas e práticas com problematização;</li> <li>- Apresentação de seminários;</li> <li>- Análise e interpretação de textos e artigos, revistas, sites e jornais;</li> <li>- Aulas expositivas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes;</li> <li>- Debates e dinâmicas de grupo;</li> </ul>	

- Aulas práticas com a execução das preparações típicas dos países estudados no decorrer da disciplina ocorrendo nos laboratórios de cozinha e abrangendo metade da carga horária da disciplina.	
<b>RECURSOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Material didático-pedagógico.</li> <li>• Acervo bibliográfico</li> <li>• Recursos audiovisuais.</li> <li>• Utensílios de laboratórios (cozinhas pedagógicas).</li> <li>• Insumos para as aulas práticas.</li> <li>• Recursos logísticos e financeiros para a realização de visitas técnicas</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>A avaliação da disciplina de Cozinha Oriental ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;</li> <li>- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;</li> <li>- Desempenho cognitivo;</li> <li>- Criatividade e uso de recursos diversificados;</li> <li>- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</li> </ul> <p>As notas das etapas serão tomadas através de: provas escritas, seminários, trabalhos em grupo, participação em sala de aula e desempenho nas aulas práticas, que levará em consideração a postura dentro do laboratório, interesse, criatividade e capacidade técnica. A avaliação final será através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>BOUER, V.; DELORME, H. <b>Enciclopédia da gastronomia francesa</b>. Ediouro, 2010.  HAZAN, M. <b>Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica</b>. São Paulo: Martins Fontes, 2002.  HAMILTON, C. I. <b>Os sabores da lusofonia: encontros de cultura</b>. São Paulo: Senac-SP, 2007.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>LAROUSSE. <b>Larousse da Cozinha Italiana</b>. São Paulo: Larousse, 2006.  FREIXA, DOLORES; CHAVES, GUTA. <b>Gastronomia no Brasil e no mundo</b>. Rio de Janeiro: Senac, 2012.  PIRATININGA, D. H. <b>Doces Húngaros- receitas, histórias para saborear e sonhar</b>. São Paulo: DBA. 2011  Instituto Americano de Culinária. <b>Chef Profissional</b>: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.  WRIGHT, J. Treuille E. Le Cordon Blue. <b>Todas as Técnicas Culinárias</b>. 8ed. São Paulo: Marco Zero, 2010.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>



**INSTITUTO FEDERAL**  
Ceará  
Campus Baturité

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: GESTÃO DE BARES E RESTAURANTES</b>	
Código:	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos: Gestão de Custos	Semestre: IV
CH Teórica: 20	CH Prática: 10
Extensão: 10	
<b>EMENTA</b>	
Aspectos introdutórios de gestão, estrutura e estratégia organizacional e planejamento estratégico. Gestão de compras, estoques e fornecedores em bares e restaurantes. Gestão de pessoas. Marketing aplicado ao segmento de A&B. Gerenciamento de vendas e relacionamento com os clientes.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender conceitos de planejamento, organização, execução e gerenciamento de serviços de A&amp;B em diversos segmentos de mercado;</li> <li>• Planejar compras e gerenciar estoques e fornecedores no segmento de bares e restaurantes;</li> <li>• Compreender como recrutar, selecionar, avaliar, treinar e desenvolver pessoas;</li> <li>• Aplicar conceitos de marketing e vendas em bares e restaurantes.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<b>UNIDADE I. ESTRUTURA E ESTRATÉGIA ORGANIZACIONAL</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Processo Administrativo</li> <li>1.2. Estruturas administrativas do salão e da cozinha: funções e atribuições</li> <li>1.3. Planejamento estratégico</li> </ol>	
<b>UNIDADE II. GESTÃO DE COMPRAS, ESTOQUES E FORNECEDORES</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Compras: política de compras, planejamento de compras e processo de compra</li> <li>2.2. Seleção e negociação com fornecedores</li> <li>2.3. Gestão de estoques</li> </ol>	
<b>UNIDADE III. GESTÃO DE PESSOAS</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Recrutamento e seleção</li> <li>3.2. Avaliação de desempenho</li> <li>3.3. Treinamento e Desenvolvimento</li> </ol>	
<b>UNIDADE IV. MARKETING APLICADO AO SEGMENTO DE A&amp;B</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Marcas, publicidade e propaganda</li> <li>4.2. Papel das mídias, dos guias e dos críticos gastronômicos</li> <li>4.3. Composto de marketing</li> <li>4.4. Segmentação e posicionamento</li> </ol>	

<b>UNIDADE V. GERENCIAMENTO DE VENDAS E RELACIONAMENTO COM CLIENTES</b>	
<p>5.1 Processo de vendas em bares e restaurantes</p> <p>5.2 Promoção e incentivo de vendas</p> <p>5.3 Método ABC de vendas</p> <p>5.4 Estratégia de relacionamento com clientes</p>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas expositivas;</li> <li>• Seminários;</li> <li>• Análise de textos;</li> <li>• Estudos de caso, com visita técnica ou relatos.</li> <li>• Na carga horária destinada à extensão, poderão ser promovidas oficinas educativas, exposição, realização de eventos e palestras voltadas para a comunidade externa</li> </ul>	
<b>RECURSOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Material didático-pedagógico;</li> <li>• Recursos audiovisuais;</li> <li>• Pincel e quadro branco;</li> <li>• Planilhas eletrônicas.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho). Na carga horária destinada à extensão, os alunos serão avaliados através de relatórios e apresentação de seminários em sala de aula, socializando as vivências com a comunidade externa.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>ABREU, Edeli Simioni de. <b>Gestão de unidades de alimentação e nutrição</b>: um modo de fazer. 5. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2013.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. <b>Gestão de pessoas</b>: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 4. ed. Barueri: Manole, 2014.</p> <p>TEIXEIRA, Suzana et al. <b>Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição</b>. São Paulo: Atheneu, 2007.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>DAVIES, Carlos Alberto. <b>Alimentos e Bebidas</b>. 1 ed. E-book. Caxias do Sul: Editora Educus, 2010.</p> <p>GAMBARDELLA, A. M. D.; LOPES, J. A. C. <b>Restaurantes sustentáveis</b>: um future em comum. 1 ed. E-book. São Paulo: Atheneu, 2015.</p> <p>KOTLER, P.; KELLER, K. L. <b>Administração de marketing</b>. 15 ed. E-book. São Paulo: Pearson, 2019.</p> <p>LEME, Rogerio. <b>Aplicação prática de gestão de pessoas por competências</b>: mapeamento, treinamento, seleção, avaliação e mensuração de resultados de treinamento. 2.ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2015.</p> <p>SENAC; ZUANETTI, Rose; LEE, Renato; HARGEAVES, Lourdes. <b>Qualidade em prestação de serviços</b>. atual. e ampl. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>



**INSTITUTO FEDERAL**  
Ceará  
Campus Baturité

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO</b>	
Código: 15.301.13	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: IV
CH Teórica: 30	CH Prática: 10
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
Pesquisa: elementos conceituais, métodos e técnicas de pesquisa; Elaboração de projetos de pesquisa; Estruturação e apresentação do relatório de pesquisa; Produção de artigo e Normas da ABNT.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os princípios, fundamentos e técnicas da metodologia e da pesquisa científica; compreender as diversas fases de elaboração e desenvolvimento de pesquisas e trabalhos acadêmicos;</li> <li>• Elaborar trabalhos escolares/relatórios obedecendo às orientações e normas vigentes da ABNT, aplicando metodologia científica.</li> <li>• Redigir um pré-projeto de pesquisa com a finalidade de observar as construções de um texto científico que exige etapas definidas e que será exigida como etapa final de conclusão do curso.</li> <li>• Avaliar trabalhos que exigem estilos específicos da escrita científica.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p>Unidade I – Introdução</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologia científica: conceituação; importância; aprendizagem da metodologia científica; metodologia científica e Informática.</li> </ul> <p>Unidade II - O Conhecimento Científico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Níveis de conhecimento: conhecimento empírico, conhecimento filosófico, conhecimento teológico e conhecimento científico, verdade, evidência e certeza</li> </ul> <p>Unidade III - A Metodologia Científica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Objetivos de uma pesquisa científica: pesquisa descritiva, pesquisa exploratória e pesquisa explicativa. Tipos de Pesquisas: documental, bibliográfica, descritiva, experimental, experiencial, quantitativa e qualitativa.</li> <li>• Métodos de pesquisas descritivos e exploratórios: métodos analíticos e métodos sistêmicos: levantamento, estudo de casos.</li> </ul> <p>Unidade IV - Diretrizes para Estruturação e Elaboração de Trabalhos Acadêmicos (fichamentos, resumos, resenhas, relatórios, monografias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparação de trabalho científico: planejamento; estrutura do trabalho científico: introdução, desenvolvimento e conclusão; sumário, prefácio e apêndice; bibliografia.</li> </ul> <p>Unidade V - Aspectos Formais da Redação Científica – Referências e Citações Bibliográficas – Normas da ABNT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Redação científica: linguagem científica e suas características; abreviaturas; ilustrações; citações e notas de pé de página.</li> </ul>	

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposições teóricas dos diversos tópicos;</li> <li>• Seminários;</li> <li>• Exposição de produção textual: resenhas, resumos e textos dissertativos-argumentativos;</li> <li>• Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais, plataformas de ensino;</li> <li>• Exposição da estrutura e da elaboração de projeto de pesquisa observando-se as normas estabelecidas pelo Manual de Normatização do IFCE.</li> </ul>	
<b>RECURSOS</b>	
<p>O material didático utilizado para leituras e produções textuais poderão ser encontradas nos diversos meios de recursos disponíveis nas plataformas de ensino existentes na instituição como: Moodle, Google Classroom, Google Meet, Q-Acadêmico, e-mails institucionais, equipamentos de multimídia e fotocópias.</p>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>Avaliação da disciplina obedecerá a Política Educacional do IFCE, estabelecendo os aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática - ROD. A avaliação terá caráter formativo, visando o acompanhamento permanente do aluno, desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.</p> <p>Critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.</li> <li>• Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.</li> <li>• Desempenho cognitivo.</li> <li>• Criatividade e uso de recursos diversificados.</li> <li>• Domínio de atuação discente (postura e desempenho).</li> <li>• As avaliações serão realizadas por meio de textos escritos, orais, observando os critérios de notas estabelecidas pela instituição.</li> <li>• Avaliação da prática é feita através da elaboração e entrega de projeto de pesquisa por parte do estudante, com critérios de avaliação previamente discutidos com a turma.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. <b>Técnicas de pesquisa</b>: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7. ed. 8. reimpr. São Paulo: Atlas, 2015. 277 p., il. ISBN 9788522451524.</p> <p>MOREIRA, Etelvina Maria Marques; BRILHANTE, Joselito. <b>Manual de normalização de trabalhos acadêmicos</b>. Colaboração de Carlos Henrique da Silva Sousa et al. 3 atual. Fortaleza: IFCE, 2020. E-book. Disponível em: Acesso em: 24 abr. 2020.</p> <p>PEROVANO, D. G. <b>Manual de metodologia da pesquisa científica</b>. 1st ed. [S. l.]: InterSaberes, 2016. Disponível em: <a href="http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788559720211">http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788559720211</a>.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>MARTINS, V. <b>Metodologia científica : fundamentos, métodos e técnicas</b>. 1st ed. [S. l.]: Freitas Bastos, 2016. Available at: <a href="http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788579872518">http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788579872518</a>.</p> <p>KÖCHE, J. C. <b>Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa</b>. 34th ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2015. Available at: <a href="http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788532618047">http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788532618047</a>.</p> <p>RUDIO, F. V. <b>Introdução ao projeto de pesquisa científica</b>. 42nd ed. Petrópolis: Vozes, 2014.</p> <p>MINAYO, M. C. de S. <b>Pesquisa social: teoria, método e criatividade</b>. 33rd ed. Petrópolis: Vozes, 2013.</p> <p>STAKE, R. E. <b>Pesquisa qualitativa: estudando como as coisas funcionam</b>. Porto Alegre: Penso, 2011.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>



**INSTITUTO FEDERAL**  
Ceará  
Campus Baturité

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: COZINHA FRIA</b>	
Código: 15.301.33	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos: HTC II	Semestre: V
CH Teórica: 20	CH Prática: 20
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
Participação na brigada de cozinha como: Boucher, Poissonnier, Légumier e Garde-manger. Saladas: higienização e preparação de saladas clássicas e contemporâneas. Emulsões e molhos clássicos: temporários, semi-permanentes e permanentes, com elaboração de vinagretes variadas, maionese, aioli, chutney, mostarda e preparo de canapés. As diferentes formas de otimizar o reaproveitamento dos insumos já utilizados, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer e elaborar preparações frias a serem seguidas no cardápio;</li> <li>• Executar as técnicas de preparo e apresentação de saladas, molhos frios, sopas, sanduíches, produtos de charcutaria, terrines, patês, galantines, roulandes, queijos, aperitivos e hors d'oeuvres, saladas, sopas frias;</li> <li>• Compreender as diferentes composições de saladas, molhos frios e suas variações, e mousses frias.</li> <li>• Identificar técnicas para a otimização do reaproveitamento de insumos.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>Unidade 1. A profissão de Garde Manger</b></p> <p>1.1 A história do Garde Manger 1.2 O sucesso do profissional de Garde Manger 1.3 Oportunidades do Garde Manger</p> <p><b>Unidade 2. Saladas</b></p> <p>2.1 Saladas verdes 2.2 Saladas compostas e quentes 2.3 Saladas de batata e leguminosas 2.4 Saladas de frutas 2.5 Reaproveitamento de insumos</p> <p><b>Unidade 3. Molhos Frios, Emulsões e Sopas Frias</b></p> <p>3.1 Vinagrete 3.2 Maionese 3.3 Molhos de maionese clássicos 3.4 Molhos frios feitos de vegetais e frutas 3.5 Molhos contemporâneos de maionese 3.6 Sopas frias</p> <p><b>Unidade 04. Sanduíches</b></p> <p>4.1 Sanduíches frios</p> <p><b>Unidade 05. Terrines, patês, galantines e roulandes</b></p> <p>5.1 Tipos de patês e terrines 5.2 Galantines 5.3 Roulandes</p>	

<p><b>Unidade 06. Queijos</b>          6.1 Tipos de queijos          6.2 Produção de queijos frescos          6.3 Serviço de queijos  <b>Unidade 7. Aperitivos e Hors d'oeuvre</b>          7.1 Tipos de Hors d'oeuvre          7.2 Canapés  <b>Unidade 8. Conservas.</b>  <b>Unidade 9. Apresentação de buffet</b>          9.1 Montagem, apresentação e decoração de tábuas de frios.</p>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p>Técnicas: aulas expositivas dialogadas, dinâmicas de grupo, leitura e análise de textos e revistas, pesquisas de campo: primária e secundária, visitas técnicas, dentre outras.          Recursos didáticos: slides, transparências, sites, revistas técnicas, visita técnica, estudo de caso, práticas.          Atividades práticas em laboratório de cozinha quente e fria.</p>
<b>RECURSOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;</li> <li>▪ Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais;</li> <li>▪ Acervo bibliográfico;</li> <li>▪ Utensílios e equipamentos de cozinha;</li> <li>▪ Cozinha didáticas;</li> <li>▪ Insumos para as atividades práticas;</li> <li>▪ Recursos logísticos e financeiros para a realização de visitas técnicas.</li> </ul>
<b>AVALIAÇÃO</b>
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados: Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos; Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados; Domínio de atuação discente (postura e desempenho). Nas práticas, os alunos também serão avaliados em relação ao desempenho e postura dentro do laboratório, sendo analisados aspectos como: interesse, desempenho técnico e comportamento, apresentação das composições, criatividade, inovação, postura profissional, domínio, liderança, trabalho em equipe, dentre outros.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
<p>TREUILLE, Eric; BLASHFORD-SNELL, Victoria <b>Canapés: na medida certa para cada ocasião</b> Rio de Janeiro : Alta Books, 2011.          KOVESI B.; SIFFERT, C.;CREMA C.; MARTINOLI G. <b>400g Técnicas de cozinha</b> . São Paulo: Companhia Editora Nacional,2007.          INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef profissional</b>. 4. ed. rev. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
<p>COELHO, Maria Auxiliadora Santa Cruz (Coord.). <b>Receitas para todos: economia doméstica em tempos de crise: bagaços, cascas, folhas, sementes, sobras e talos</b>. São Paulo: Atheneu, 2009. 183 p.          WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. <b>Le Cordon bleu - todas as técnicas culinárias</b>. 6. ed. São Paulo: Editora Marco Zero, 2007.          GISSLEN, Wayne. <b>Culinária profissional</b>. 6. ed. Barueri: Manole, 2012. 1055 p. MCFADDEN, Christine. <b>O Livro do cozinheiro</b>. Lisboa: Editora Estampa, 2000. CORDON BLEU, Le. <b>Técnicas Culinárias Essenciais</b>. 1ª Ed.São Paulo Ed. Nobel, 2010.</p>

<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>
---------------------------------	-------------------------



**INSTITUTO FEDERAL**  
Ceará  
Campus Baturité

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: COZINHA ALTERNATIVA</b>	
Código: 15.301.28	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos: HTC II	Semestre: V
CH Teórica: 20	CH Prática: 20
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>As diversas culinárias alternativas existentes: aproveitamento integral de alimentos; culinária light e diet; culinária vegetariana; macrobiótica; cardápios funcionais e com restrições alimentares; Slow Food. Utilização racional do alimento e direito humano à alimentação. Aplicação de práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos orgânicos e sólidos.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conhecer a alimentação alternativa, o aproveitamento integral de alimentos e as diversas culinárias não usuais existentes: culinária vegetariana, culinária macrobiótica, culinária <i>diet e light</i> dentre outras.</li> <li>▪ Conhecer a importância de uma alimentação balanceada, estimulando assim a produção de alternativas alimentares nutricionalmente eficientes, com sabor agradável.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>Unidade 1 – Introdução à alimentação alternativa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uso de alimentação alternativa para combate a fome e desnutrição;</li> <li>2. Aproveitamento integral de alimentos para sustentabilidade ambiental e redução de desperdício;</li> </ol> <p><b>Unidade 2 – Tipos de culinárias alternativas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Culinária diet e light: conceitos, ingredientes utilizados, elaboração de cardápios light e diet;</li> <li>4. Culinária vegetariana: conceito, fundamentos da dieta, técnicas de preparação de vegetais, elaboração de cardápios vegetarianos;</li> <li>5. Alimentação Macrobiótica: conceito, princípio, tipos de alimentos Yin e Yang.</li> </ol> <p><b>Unidade 3 – Alimentos, estilos de vida e restrições alimentares ligadas à saúde</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Alimentos funcionais;</li> <li>7. Slow Food;</li> <li>8. Restrições alimentares: glúten, lactose e sal;</li> <li>9. Utilização de Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCs)</li> </ol>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aulas expositivo-dialogadas e práticas com problematização;</li> <li>▪ Apresentação de seminários;</li> <li>▪ Análise e interpretação de textos e artigos, revistas, sites e jornais;</li> <li>▪ Aulas expositivas com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes;</li> <li>▪ Aulas práticas, visitas técnicas e trabalhos técnicos.</li> </ul>	
<b>RECURSOS</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;</li> <li>▪ Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais;</li> <li>▪ Acervo bibliográfico;</li> <li>▪ Utensílios e equipamentos de cozinha;</li> <li>▪ Cozinha didáticas;</li> <li>▪ Insumos para as atividades práticas;</li> <li>▪ Recursos logísticos e financeiros para a realização de visitas técnicas.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>A avaliação de aproveitamento acadêmico do aluno será feita de forma processual, mediante acompanhamento contínuo, por meio de atividades diversas somadas às avaliações individuais. As notas das etapas, serão tomadas através de: provas escritas, participação em sala de aula, apresentação de seminários e trabalhos de pesquisa. A avaliação final através de prova escrita sobre todos os conteúdos teóricos da unidade curricular. Relatório de aulas práticas, participação e desempenho nas aulas práticas. Avaliação prática com preparação de pratos no laboratório.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>BAILEY, Christine. <b>Pratos com baixo teor de sal:</b> opções apetitosas para controlar a pressão e combater os problemas cardíacos. São Paulo: Publifolha, 2009. 144 p. (100 receitas saudáveis). ISBN 9788579140914.          COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (edição). <b>Alimentos funcionais:</b> componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 536 p. ISBN 9788577710669.          VALENZI, Margarida. <b>Receitas para vegetarianos.</b> [S.l.: s.n.]. 79 p. ISBN 8527903679.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>ABICAIR, Myrian; REINÉS, Tuca. <b>Banquetes diet.</b> São Paulo: Gaia: Boccato, 2006. ISBN 9788575551183.          BROWN, Celia Brooks. <b>Festa vegetariana:</b> receba os amigos com classe e sabor. São Paulo: Alaúde, 2011. 160 p. ISBN 9788578810788.          DUCASSE, Alain. <b>Natural : simples, saudável e saboroso.</b> São Paulo: Senac SP, 2012. 362 p. ISBN 9788539602872.          DOYLE, Penny. <b>Pratos ricos em ômega-3:</b> opções apetitosas para prevenir doenças e estimular o desenvolvimento do cérebro. São Paulo: Publifolha, 2009. 144 p. (100 receitas saudáveis). ISBN 9788579140907.          PETRINI, Carlo. <b>Slow Food:</b> princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac, 2009. 245 p. ISBN 9788573598872.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>



**INSTITUTO FEDERAL**  
Ceará  
Campus Baturité

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: COZINHA REGIONAL NORDESTINA</b>	
Código:	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos: HTC II	Semestre: V
CH Teórica: 20	CH Prática: 20
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>O contexto histórico de constituição das bases formadoras das cozinhas regionais do Nordeste brasileiro: Contribuições das culturas alimentares dos povos ancestrais, das culturas africanas e afrodescendentes; Dos colonizadores lusitanos e outros povos imigrantes. Aspectos técnicos das cozinhas nordestinas; O instrumental e equipamentos que dão forma e conteúdo aos domínios culinários dessa região; Práticas e costumes culturais que conformam a cultura alimentar dessa região e que se constituem como bases fundamentais para o desenvolvimento de uma gastronomia nordestina.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<p>Conhecer as características gerais que aproximam e distanciam as diversas cozinhas do Nordeste. Compreender as bases técnicas, os ingredientes mais usuais e as preparações de referência das cozinhas nordestinas Entender os elementos comuns e diferenciais entre as diversas cozinhas do Nordeste Perceber os movimentos de valorização e inovação das cozinhas regionais nordestinas Entender e valorizar a importância das influências das culturas alimentares dos povos ancestrais, das culturas africanas e afro-descendentes para a fundamentação da cultura alimentar e das cozinhas do Nordeste do Brasil</p>	
<b>PROGRAMA</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cozinha do Ceará               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Construir conhecimento sobre aspectos históricos, econômicos e culturais do Ceará que influenciaram a formação da cultura alimentar do Estado</li> <li>1.2 Estudo sobre ingredientes típicos, técnicas culinárias e preparações emblemáticas identificando as influências das culturas ancestrais, africanas e afrodescendentes na conjunção da cozinha regional</li> <li>1.3 Cozinha de Sertão, Serra e Mar</li> <li>1.4 Uma nova cozinha cearense</li> </ol> </li> <li>2. Cozinha do Piauí</li> <li>3. Cozinha do Maranhão</li> <li>4. Cozinha de Sergipe</li> <li>5. Cozinha do Rio Grande do Norte</li> <li>6. Cozinha da Bahia</li> <li>7. Cozinha de Pernambuco</li> <li>8. Cozinha da Paraíba</li> <li>9. Cozinha de Alagoas</li> </ol>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<p>A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de dinâmicas de grupo, leitura e análise de textos e revistas, pesquisas de campo: primária e secundária, visitas técnicas, dentre outras. Aulas práticas em laboratório com a utilização de matérias primas, utensílios, máquinas e equipamentos.</p>	

<b>RECURSOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Material didático-pedagógico.</li> <li>▪ Recursos audiovisuais.</li> <li>▪ Insumos de laboratórios.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
Processo contínuo de avaliação pautado em atividades realizadas, em grupos ou individualmente, avaliações escritas e/ou práticas, além da participação do aluno em sala de aula e nas atividades práticas laboratoriais.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>CASCUDO, Luís da Câmara. <b>História da alimentação no Brasil</b>. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 400g / Beth Kovesi...[et. al.] – São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007</p> <p>Chef Profissional/Instituto Americano de Culinária – São Paulo: Senac Editoras, 2009</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>FERNANDES, C. <b>Viagem gastronômica através do Brasil</b>. 7. ed. São Paulo: SENAC, Estúdio Sonia Robatto, 2005.</p> <p>MONTINGELLI, N. M. M. <b>Culinária com produtos caprinos: 74 receitas deliciosas - como fazer e saborear</b>. Porto Alegre: Cinco continentes, 2007.</p> <p>PEREIRA, Marcos da Veiga. <b>Culinária baiana no restaurante do SENAC...: Pelourinho</b>. 2. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996</p> <p>ARAUJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. <b>Gastronomia - cortes &amp; recortes</b>. Brasília: SENAC-DF, 2006. v. I.</p> <p>ARTHUR, B. <b>Culinária caprina do Alto Sertão - a gastronomia</b>. São Paulo: Senac São Paulo, 2006.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>



**INSTITUTO FEDERAL**  
Ceará  
Campus Baturité

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO</b>	
Código:	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos: Metodologia do Trabalho Científico	Semestre: Optativa
CH Teórica: 20	CH Prática: 20
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
Escolha do tema, de uma justificativa e dos objetivos do trabalho científico em Gastronomia (prática ou teórica). Revisão bibliográfica para a fundamentação teórica. Escolha da metodologia. Elaboração orientada de um projeto de pesquisa para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), na área relacionada à ênfase do curso escolhida pelo aluno.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Escolher um tema apropriado para conduzir seu trabalho de conclusão de curso, com base nas afinidades do aluno e das suas ambições profissionais;</li> <li>▪ Redigir a justificativa e os objetivos do trabalho científico em Gastronomia;</li> <li>▪ Conhecer os mecanismos para realizar uma revisão bibliográfica para a fundamentação teórica;</li> <li>▪ Entender os principais métodos de pesquisa para embasar a escolha da metodologia;</li> <li>▪ Elaborar um projeto de pesquisa para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), na área relacionada à ênfase do curso escolhida pelo aluno;</li> <li>▪ Trabalhar em respeito às orientações éticas de pesquisa e às normas de elaboração, citação e referências de trabalhos científicos utilizadas no curso.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
UNIDADE I – Introdução ao trabalho de conclusão de curso (TCC) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Importância e etapas de execução do TCC.</li> </ul> UNIDADE II–Levantamento bibliográfico <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uso de base de dados digitais.</li> </ul> UNIDADE III – Elaboração de TCC <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tipos de TCCs;</li> <li>▪ Orientações sobre a elaboração do manuscrito; e</li> <li>▪ Normas da ABNT.</li> </ul> UNIDADE IV – Apresentação do TCC <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Apresentação oral dos manuscritos; e</li> <li>▪ Apresentação oral dos manuscritos para a banca examinadora.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Orientações em grupo que abranjam tópicos comuns a todos os projetos de pesquisa.</li> <li>▪ Orientações individuais, por meio de acompanhamento do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso.</li> <li>▪ Apresentação, por parte do estudante, das fases do projeto desenvolvidas em cada etapa da disciplina.</li> </ul>	
<b>RECURSOS</b>	

- Acervo bibliográfico e material específico para produção da pesquisa e/ou monografia.
- Ferramentas para elaboração das diferentes etapas da pesquisa: processadores de texto, planilhas eletrônicas, gerenciadores de referências bibliográficas.
- Material didático-pedagógico: livros-textos, revistas da área, pesquisa na internet e conteúdo audiovisual
- Pincel, quadro branco, projetor.

### **AVALIAÇÃO**

Avaliação em Trabalho de Conclusão de Curso é feita por meio de produção escrita e apresentação oral apreciadas por banca avaliadora composta especificamente para esse fim seguindo-se critérios previstos no Projeto Pedagógico de Curso.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2014.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados**. 7. ed. 8. reimpr. São Paulo: Atlas, 2015. 277 p., il. ISBN 9788522451524.

MOREIRA, Etelvina Maria Marques; BRILHANTE, Joselito. **Manual de normalização de trabalhos acadêmicos**. Colaboração de Carlos Henrique da Silva Sousa et al. 3 atual. Fortaleza: IFCE, 2020. E-book. Disponível em: Acesso em: 24 abr. 2020.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

MARTINS, V. **Metodologia científica: fundamentos, métodos e técnicas**. 1st ed. [S. l.]: Freitas Bastos, 2016. Available at: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788579872518>.

KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 34th ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2015. Available at: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788532618047>.

RUDIO, F. V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 42nd ed. Petrópolis: Vozes, 2014.

MINAYO, M. C. de S. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 33rd ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

STAKE, R. E. **Pesquisa qualitativa: estudando como as coisas funcionam**. Porto Alegre: Penso, 2011.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**



**INSTITUTO FEDERAL**  
Ceará  
Campus Baturité

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO ORAL EM INGLÊS I</b>	
Código:	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: Optativa
CH Teórica: 20	CH Prática: 20
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
Cumprimentos usados na língua inglesa. Apresentação pessoal e de terceiros. Uso do presente e do passado simples. Reconhecimento de palavras cognatas, não-cognatas e falsos cognatos. Situações e vocabulário típicos da área de cozinha e da Gastronomia.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desenvolver a competência comunicativa em língua inglesa, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, voltadas à área da Gastronomia;</li> <li>▪ Exercitar as habilidades de compreensão e de produção oral e escrita com uso do presente simples e do passado simples;</li> <li>▪ Praticar situações de leitura, fala e escrita que envolvam saberes e vocabulário da área da gastronomia;</li> <li>▪ Desenvolver o gosto pelo estudo de línguas estrangeiras;</li> <li>▪ Compreender questões relacionadas à formação de uma consciência linguístico-cultural emancipada.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saudações e apresentações em língua inglesa;</li> <li>▪ Descrição de informações pessoais e de preferências pessoais;</li> <li>▪ Descrição de informações gerais sobre terceiros (família, amigos etc.);</li> <li>▪ Presente simples;</li> <li>▪ Palavras cognatas, não-cognatas e falsos cognatos.</li> </ul> <p><b>UNIDADE 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Situações típicas do ambiente de cozinha;</li> <li>▪ Vocabulário geral da área de gastronomia;</li> <li>▪ Atividades de rotina e atividades passadas;</li> <li>▪ Passado simples;</li> <li>▪ Verbos regulares e irregulares;</li> <li>▪ Estrangeirismos.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Exposição clara e concisa do processo de ensino e do processo avaliativo. Aulas expositivas e interativas. Uso de slides, de trabalhos em grupo, de leitura de textos diversos e de músicas. Uso da dramatização e de situações que estimulem a participação dos alunos em simulações de situações da área da Gastronomia. Estudo de textos técnicos. Aplicação de tarefas diversas a serem executadas de forma individual e em grupo(s). Visita Técnica.	
<b>RECURSOS</b>	
Livros didáticos e paradidáticos. Projetor de imagens. Recursos de multimídia para reprodução de áudios. Quadro branco e marcador. Artigos da área da Gastronomia encontrados na internet. Fotocópias. Computadores do laboratório de informática.	
<b>AValiação</b>	

A avaliação consiste em um processo contínuo e é feita de forma individual e em grupos. Materializa-se por meio de pesquisas e apresentações de seminários, individuais ou em grupos; tarefas de classe e de casa; provas escritas e orais. Os critérios usados na avaliação do processo de aprendizagem se referem à qualidade das interações do estudante em sala de aula e, mais especificamente, ao desenvolver trabalhos em equipe; e à organização, clareza e precisão quando da apresentação de trabalhos escritos e orais ou resolução de provas escritas e orais, tanto no âmbito prático como teórico.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FERRO, Jeferson. **Around the world:** introdução à leitura em língua inglesa. Curitiba: InterSaberes, 2012. E-book. (232 p.). ISBN 9788565704939. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788565704939>>. Acesso em: 8 mai. 2020.

MUNHOZ, Rosângela. **Inglês instrumental:** estratégias de leitura: módulo 1. São Paulo: Textonovo, 2004. v. 1 . 111 p. ISBN 8585734367.

MURPHY, Raymond. **English grammar in use:** a self-study reference and practice book for intermediate learners of English. São Paulo: Cambridge, 2012. 380 p. ISBN 9780521189392.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

AGUIAR, Cicera Cavalcante; FREIRE, Maria Socorro Gomes; ROCHA, Regina Lucia Nepomuceno. **Inglês instrumental: abordagens X compreensão de textos.** 3. ed. Fortaleza: Livro Técnico, 2002. 249 p. ISBN 85-7564-014-3.

CAPANO, Aysha Hijo; HIJO, Neusa M. Cassoni; HIJO, Moriaki. **Liberte seu inglês:** o que fazer para destravar sua conversação. São Paulo: Textonovo, 2008. 136 p. ISBN 9788585734947.

MUNHOZ, Rosângela. **Inglês instrumental:** estratégias de leitura: módulo 2. São Paulo: Textonovo, 2004. v. 2 . 164 p. ISBN 858573440X.

RICHARDS, J. C.; BOHLK, D. **Speak Now 1** – Communicate with Confidence. Student's book. Oxford University Press, 2016.

RICHARDS, J. C.; BOHLK, D. **Speak Now 2** – Communicate with Confidence. Student's book. Oxford University Press, 2016.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**



**INSTITUTO FEDERAL**  
Ceará  
Campus Baturité

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: GASTRONOMIA HOSPITALAR</b>	
Código:	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos: Planejamento de Cardápios	Semestre: Optativa
CH Teórica: 40	CH Prática: 00
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>Conhecimentos relacionados aos aspectos simbólicos no que tange à alimentação e à nutrição; História da gastronomia hospitalar e seus diferentes estágios evolutivos que influenciaram a qualidade nutricional, dietética e sensorial das refeições a serem servidas com conforto e acolhimento ao paciente; A gastronomia hospitalar como “arte” de integrar/individualizar a dieta do paciente às suas condições fisiopatológicas, utilizando técnicas culinárias e gastronômicas, de forma interativa com o processo de escolha da refeição, tornando, assim, prazeroso o momento da alimentação.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender a importância da gastronomia hospitalar como aliada à dietoterapia.</li> <li>- Introduzir a gastronomia no âmbito hospitalar levando em conta os requisitos principais deste conceito: o dietético, o digestivo, o nutritivo, o higiênico, o sensorial e o humano.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>Unidade 1 – Introdução à Gastronomia Hospitalar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceito, história e evolução e tendências da gastronomia hospitalar; A Gastronomia Hospitalar como instrumento de humanização;</li> </ul> <p><b>Unidade 2 – Nutrição Clínica e Dietética</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução a nutrição clínica e dietética nas fisiopatologias das doenças agudas e crônicas;</li> </ul> <p><b>Unidade 3 – Cardápios de dietas de Rotina e Dietas Especiais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cardápios para dietas de rotina: dieta branda, pastosa, semi-líquidas e líquidas;</li> <li>• Cardápios para dietas especiais: desnutrição, obesidade, doenças do trato gastrointestinal, diabetes, hipertensão, doença cardiovascular e câncer;</li> </ul> <p><b>Unidade 4 – Alimentos funcionais e Práticas de Dietas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos.</li> <li>• Práticas de dietas de rotinas e/ou dietas especiais com alimentos de acordo com a prescrição dietética.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aulas expositivo-dialogadas e práticas com problematização;</li> <li>▪ Exercícios teóricos e práticos;</li> <li>▪ Apresentação de seminários;</li> <li>▪ Análise e interpretação de textos e artigos, revistas, sites e jornais;</li> <li>▪ Desenvolvimento de manual de dietas gastronômicas hospitalares.</li> </ul>	
<b>RECURSOS</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aulas expositiva-dialógica com apresentação de slides, fazendo-se uso de debates e discussão de vídeos;</li> <li>▪ Pesquisa, leitura e discussão de artigos científicos, estudos-de-caso e textos em sala de aula;</li> <li>▪ Orientação em atividades práticas individuais e/ou em grupo;</li> <li>▪ Aulas práticas, visitas técnicas e trabalhos técnicos.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Avaliação do processo ensino-aprendizagem através da participação em sala de aula;</li> <li>▪ Trabalhos Individuais e em grupo;</li> <li>▪ Provas teórico-práticas (Avaliação Individual ou em equipe);</li> <li>▪ Apresentação de seminários;</li> <li>▪ Elaboração de relatórios e/ou portfólios de aprendizagem;</li> <li>▪ Assiduidade, postura, desempenho e participação nas atividades.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>MAHAN, L.K.; SCOTT-STUMP, S. <b>Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia</b>. Rio de Janeiro: Ed.Elsevier, 2010</p> <p>SAVIOLE, Gisela. <b>Escolhas e impactos: gastronomia funcional</b>. 3. ed. São Paulo: Loyola, 2012. 238 p. ISBN 978851503844.</p> <p>NAVARRO, A. M. et al. <b>Atualidades em Alimentação e Nutrição Hospitalar</b>. 1. ed. Rio de Janeiro, Atheneu, 2016. ISBN: 9788538807384 (BV)</p> <p>ROBERTO, Telma Sígolo. <b>Gastronomia hospitalar no conceito do confort food</b>. São Paulo: Livraria Balieiro, 2013. ISBN 9788563919021.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>SILVA, S. M.C.S. <b>Tratado de alimentação, nutrição &amp; dietoterapia</b>. São Paulo: Ed. Roca, 2010</p> <p>LIMA, José Milton de Castro. <b>Gastroenterologia e hepatologia: sinais, sintomas, diagnóstico e tratamento</b>. Fortaleza: UFC, 2010. 822 p. ISBN 9788572823968.</p> <p>SOUZA SANTOS, Virgínia; FARIA GONTIJO, Michele Cristina; FERREIRA DE ALMEIDA, Martha Elisa. <b>Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares</b>. Nutrición clínica y Dietética Hospitalaria, p. 17-22, 2017.</p> <p>COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (edição). <b>Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos</b>. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 536 p. ISBN 9788577710669.</p> <p>DA SILVA, Simone Mariano; MAURÍCIO, Angélica Aparecida. <b>Gastronomia hospitalar: um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas</b>. Conscientiae Saúde, v. 12, n. 1, p. 17-27, 2013.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>



**INSTITUTO FEDERAL**  
Ceará  
Campus Baturité

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: Comunicação Oral em Inglês II</b>	
Código:	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos: Comunicação Oral em Inglês I	Semestre: Optativa
CH Teórica: 20	CH Prática: 20
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
Recursos linguístico-discursivos da língua inglesa empregados no primeiro contato com clientes do segmento gastronômico. Oferta de produtos e de serviços. Presente simples e passado simples. Uso de tempos futuros. Descrição de produtos e de serviços. Vocabulário especializado. Adjetivos.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desenvolver a competência comunicativa em língua inglesa, abrangendo as habilidades da fala, escrita, leitura e compreensão oral, voltadas à área da Gastronomia;</li> <li>▪ Exercitar as habilidades de compreensão e de produção oral e escrita com uso do presente simples, do passado simples e de tempos futuros;</li> <li>▪ Praticar situações de leitura, fala e escrita que envolvam saberes e vocabulário da área da gastronomia;</li> <li>▪ Exercitar a comunicação de preços de produtos e serviços expressos por meio da moeda nacional e por meio de moedas internacionais;</li> <li>▪ Desenvolver o gosto pelo estudo de línguas estrangeiras;</li> <li>▪ Compreender questões relacionadas à formação de uma consciência linguístico-cultural emancipada.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Recursos linguístico-discursivos da língua inglesa usados no primeiro contato com o cliente (saudações, uso de perguntas etc.);</li> <li>▪ Oferecendo produtos/serviços adicionais (sobremesas, bebidas etc.);</li> <li>▪ Presente simples (revisão e extensão do conteúdo);</li> <li>▪ Passado simples (revisão e extensão do conteúdo).</li> </ul> <p><b>UNIDADE 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Futuro com “will” e com “going to”;</li> <li>▪ Descrevendo um produto ou serviço (prato, passeio etc.);</li> <li>▪ Falando sobre os preços dos produtos/serviços;</li> <li>▪ Vocabulário relacionado aos números e às moedas (nacional, internacionais e câmbio);</li> <li>▪ Vocabulário especializado: ingredientes, pratos, bebidas e sobremesas internacionais, nacionais e típicos do Estado do Ceará;</li> <li>▪ Adjetivos.</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Exposição clara e concisa do processo de ensino e do processo avaliativo. Aulas expositivas e interativas. Uso de slides, de trabalhos em grupo, de leitura de textos diversos e de músicas. Uso da dramatização e de situações que estimulem a participação dos alunos em simulações de situações da área da Gastronomia. Estudo de textos técnicos. Aplicação de tarefas diversas a serem executadas de forma individual e em grupo(s). Visita Técnica.	
<b>RECURSOS</b>	
Livros didáticos e paradidáticos. Projetor de imagens. Recursos de multimídia para reprodução de áudios. Quadro	

branco e marcador. Artigos da área da Gastronomia encontrados na internet. Fotocópias. Computadores do laboratório de informática.

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação consiste em um processo contínuo e é feita de forma individual e em grupos. Materializa-se por meio de pesquisas e apresentações de seminários, individuais ou em grupos; tarefas de classe e de casa; provas escritas e orais. Os critérios usados na avaliação do processo de aprendizagem se referem à qualidade das interações do estudante em sala de aula e, mais especificamente, ao desenvolver trabalhos em equipe; e à organização, clareza e precisão quando da apresentação de trabalhos escritos e orais ou resolução de provas escritas e orais, tanto no âmbito prático como teórico.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FERRO, Jeferson. **Around the world:** introdução à leitura em língua inglesa. Curitiba: InterSaberes, 2012. E-book. (232 p.). ISBN 9788565704939. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788565704939>>. Acesso em: 8 mai. 2020.

MUNHOZ, Rosângela. **Inglês instrumental:** estratégias de leitura: módulo 2. São Paulo: Textonovo, 2004. v. 2 . 164 p. ISBN 858573440X.

MURPHY, Raymond. **English grammar in use:** a self-study reference and practice book for intermediate learners of English. São Paulo: Cambrigde, 2012. 380 p. ISBN 9780521189392.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

AGUIAR, Cicera Cavalcante; FREIRE, Maria Socorro Gomes; ROCHA, Regina Lucia Nepomuceno. **Inglês instrumental: abordagens X compreensao de textos.** 3. ed. Fortaleza: Livro Técnico, 2002. 249 p. ISBN 85-7564-014-3.

CAPANO, Aysha Hijo; HIJO, Neusa M. Cassoni; HIJO, Moriaki. **Liberte seu inglês:** o que fazer para destravar sua conversação. São Paulo: Textonovo, 2008. 136 p. ISBN 9788585734947.

MUNHOZ, Rosângela. **Inglês instrumental:** estratégias de leitura: módulo 1. São Paulo: Textonovo, 2004. v. 1 . 111 p. ISBN 8585734367.

RICHARDS, J. C.; BOHLK, D. **Speak Now 1** – Communicate with Confidence. Student's book. Oxford University Press, 2016.

RICHARDS, J. C.; BOHLK, D. **Speak Now 2** – Communicate with Confidence. Student's book. Oxford University Press, 2016.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**



**DEPARTAMENTO DE ENSINO  
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM  
GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –  
PUD**

<b>DISCIPLINA: TÓPICOS AVANÇADOS EM BEBIDAS</b>	
Código:	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: Optativa
CH Teórica: 40	CH Prática: 00
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
<p>Conceitos avançados em estudo de bebidas. Tópicos avançados em Vinhos do Velho Mundo. Tópicos avançados em Vinhos do Novo Mundo. Estudos avançados de bebidas fermentadas. Estudos avançados de bebidas destiladas. Bebidas compostas e licores. Noções de Mixologia. Técnicas e instrumental de mixologia. Noções de coquetéis modernos.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Compreender conceitos avançados pertinentes ao estudo de bebidas;</li> <li>▪ Entender as principais tipologia de vinhos pertencentes ao Velho Mundo;</li> <li>▪ Diferenciar a tipologia de bebidas fermentadas, destiladas e compostas existentes no mercado;</li> <li>▪ Aprender noções, instrumental e técnicas de Mixologia;</li> <li>▪ Compreender características e componentes de coquetéis modernos.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO AO ESTUDO DE BEBIDAS</b> 1.1 Características avançadas e termos técnicos de Bebidas Alcolólicas</p> <p><b>UNIDADE 2 - TÓPICOS AVANÇADOS EM VINHOS DO VELHO MUNDO</b> 2.1 Principais regiões e vinhos da França e Itália 2.2 Principais regiões e vinhos da Espanha e Portugal 2.3 Principais regiões e vinhos da Alemanha e Áustria</p> <p><b>UNIDADE 3 - TÓPICOS AVANÇADOS EM VINHOS DO NOVO MUNDO</b> 3.1 Principais regiões e vinhos dos Estados Unidos e África do Sul 3.2 Principais regiões e vinhos da América do Sul 3.3 Principais regiões e vinhos da Austrália e Nova Zelândia</p> <p><b>UNIDADE 4 - ESTUDOS AVANÇADOS DE BEBIDAS FERMENTADAS E DESTILADAS</b> 4.1 Processos, produtos e mercado de Bebidas Fermentadas 4.2 Processos, produtos e mercado de Bebidas Destiladas 4.3 Bebidas Compostas e Licores</p> <p><b>UNIDADE 5 - NOÇÕES DE MIXOLOGIA</b> 5.1 Instrumental e técnicas de Mixologia 5.2 Coquetéis Modernos</p>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	

<p>A disciplina utilizará as seguintes metodologias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aulas expositivo-dialogadas;</li> <li>▪ Exercícios teóricos;</li> <li>▪ Apresentação de seminários;</li> <li>▪ Recuperação de aprendizagem através de atendimento pessoal aos alunos;</li> <li>▪ Visitas Técnicas;</li> </ul>	
<b>RECURSOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;</li> <li>▪ Projeções de slides, textos e demais recursos áudio-visuais;.</li> <li>▪ Equipamentos, utensílios e insumos relacionados ao estudo de bebidas e coquetelaria.</li> </ul>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>A disciplina utilizará os seguintes métodos avaliativos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Provas escritas de questões objetivas e/ou subjetivas;</li> <li>▪ Trabalhos e exercícios teóricos;</li> <li>▪ Seminários em forma individual ou em grupo;</li> </ul> <p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;</li> <li>▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;</li> <li>▪ Desempenho cognitivo;</li> <li>▪ Criatividade e uso de recursos diversificados;</li> <li>▪ Domínio de atuação discente, postura e desempenho.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>PACHECO, Aristides de Oliveira. <b>Iniciação à enologia</b>. 5.ed. São Paulo: SENAC/SP, 2008.  PACHECO, A. de O. <b>Manual do bar</b>. 7 ed. São Paulo: editora Senac São Paulo, 2010  FREUND, F. Tommy. <b>Alimentos e Bebidas: Uma visão gerencial</b>. São Paulo: Senac, 2003.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>ALBERT, A. Z. Borbulhas. <b>Tudo sobre champagne e espumantes</b>. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo. 2103  SANTOS, J. I. <b>O essencial em cervejas e destilados</b>. São Paulo: Editora Senac, 2006. 135p.  VENTURINI FILHO, W. G.(coord.). <b>Bebidas alcoólicas</b>. Bebidas.v.1. Ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher.2010.  VENTURINI FILHO, W. G.(coord.). <b>Bebidas não alcoólicas</b>. Bebidas.v.2. Ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher.2010.  VENTURINI FILHO, W. G.(coord.). <b>Indústria de Bebidas. Inovação, gestão e produção</b>.v.3. Ciência e tecnologia .São Paulo: Blucher.2010.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>



**INSTITUTO FEDERAL**  
Ceará  
Campus Baturité

**DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM**  
**GASTRONOMIA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA –**  
**PUD**

<b>DISCIPLINA: LIBRAS</b>	
Código:	Carga Horária Total: 40
Número de Créditos: 2	Nível: Superior
Pré-requisitos:	Semestre: Optativa
CH Teórica: 20	CH Prática: 20
Extensão: 00	
<b>EMENTA</b>	
Histórico e Fundamentos da educação de Surdos. A Língua Brasileira de Sinais – Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe; Noções de variação. Prática de Libras: desenvolver a expressão visual-gestual.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer os aspectos históricos e os fundamentos da Educação de Surdos;</li> <li>● Identificar as características básicas da fonologia na Língua Brasileira de Sinais;</li> <li>● Compreender as noções linguísticas básicas que envolvem a Língua Brasileira de Sinais;</li> <li>● Identificar os códigos linguísticos utilizados na Língua Brasileira de Sinais.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>Unidade 1</b></p> <p>1.1 Contextualização da Educação Inclusiva: conceituação e histórico;</p> <p>1.2 Fundamentos da educação de Surdos;</p> <p>1.3 A Língua Brasileira de Sinais;</p> <p><b>Unidade 2</b></p> <p>2.1 Alfabeto manual e sinal de identificação;</p> <p>2.2 Saudações;</p> <p>2.3 Perguntas básicas;</p> <p>2.4 Numerais (cardinais, ordinais e quantificadores);</p> <p>2.5 Pronomes pessoais (singular, dual, Trial, quatrial);</p> <p>2.6 Pronomes demonstrativos e possessivos;</p> <p><b>Unidade 3</b></p> <p>3.1 Advérbio de tempo e de lugar;</p> <p>3.2 Tempo em Língua Brasileira de Sinais: Horas, dias da semana, meses, anos, datas.</p> <p>3.3 Verbos (simples, indicadores e classificadores)</p> <p>3.4 Expressões faciais e corporais;</p> <p>3.5 Substantivos;</p> <p>3.6 Adjetivos;</p> <p>3.7 Profissões;</p> <p><b>Unidade 4</b></p> <p>4.1 Aspectos gerais sobre o surdo e surdez no contexto escolar, familiar e social.</p> <p>4.2 Aspectos Culturais e políticos sobre a comunidade surda.</p> <p>4.3 Tradutores e Intérpretes de Língua Brasileira de Sinais Educacionais.</p>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas expositivas dialogadas</li> <li>● Oficinas de comunicação</li> <li>● Seminários</li> <li>● Vídeos</li> <li>● Dinâmica de grupo.</li> <li>● Atividades de campo.</li> </ul>	
<b>RECURSOS</b>	
<p>O material didático utilizado para leituras e produções textuais poderão ser encontradas nos diversos meios de recursos disponíveis nas plataformas de ensino existentes na instituição como: Moodle, Google Sala de Aula, Q- acadêmico, e-mails institucionais, equipamentos de multimídia e fotocópias.</p>	
<b>AVALIAÇÃO</b>	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos e qualitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação da disciplina se dará de forma processual, contínua e sistemática, envolvendo os as produções realizadas pelos estudantes de forma individual e coletiva e levando em consideração os seguintes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Participação nas atividades desenvolvidas em sala de aula;</li> <li>● Apresentação de trabalhos em sala;</li> <li>● Entrevista com docente sobre a Didática e sua Importância;</li> <li>● Produção e apresentação de textos em Língua Brasileira de Sinais</li> <li>● Elaboração de Sínteses e Resenhas Críticas;</li> <li>● Rodas de Debate;</li> <li>● Relatório de aulas de campo;</li> <li>● Auto avaliação em grupos;</li> <li>● Avaliação escrita individual.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>CAMPOS, Sandra Regina Leite de; VERGAMINI, Sabine Antonialli Arena; MOURA, MARIA CECILIA DE (org.). <b>Educação para surdos: práticas e perspectivas II</b>. São Paulo: Santos, 2011. 155 p. ISBN 978-85-7288-928-5.</p> <p>CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte (edição). <b>Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira: o mundo do surdo em Libras</b>. São Paulo: Edusp, 2011. v. 2 . 827 p., il. ISBN 9788531408496.</p> <p>SKLIAR, Carlos (org.). <b>A Surdez: um olhar sobre as diferenças</b>. 6.ed. Porto Alegre: Mediação, 2013. 190 p. ISBN 9788587063175.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>SILVA, Rafael Dias (org.). <b>Língua brasileira de sinais libras</b>. São Paulo: Pearson, 2015. E-book. (218 p.). ISBN 9788543016733. Disponível em: &lt;<a href="http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543016733">http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543016733</a>&gt;. Acesso em: 8 mai. 2020.</p> <p>MOURA, M. C. <b>O Surdo: caminhos para uma nova identidade</b>. Rio de Janeiro: Revinter, 2000</p> <p>BRASIL. Ministério da Educação. <b>O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa</b>. Brasília: MEC, 2004.</p> <p>CAPOVILLA, Fernando C.; RAPHAEL, Walkiria D. <b>Dicionário: Língua de Sinais Brasileira</b>. 2.ed. São Paulo: USP, 2001. v. I e II.</p>	
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Setor Pedagógico</b>