



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

RESOLUÇÃO Nº 27, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2020Aprova o alinhamento curricular dos cursos de
Tecnologia em Gastronomia.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, e:

CONSIDERANDO a deliberação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão em sua 6ª Reunião Ordinária, realizada na data de 14 de dezembro de 2020;

CONSIDERANDO o constante dos autos do processo nº 23255.001392/2020-90,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, na forma do anexo, o alinhamento curricular dos cursos de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

Art. 2º Estabelecer que esta Resolução entra em vigor a partir da data de sua publicação.

VIRGÍLIO AUGUSTO SALES ARARIPE
Presidente do CEPE



Documento assinado eletronicamente por **Virgilio Augusto Sales Araripe, Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão**, em 16/12/2020, às 16:01, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2241970** e o código CRC **7C223C98**.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO CEARÁ

CURRÍCULO UNIFICADO DOS CURSOS DE TECNOLOGIA
EM GASTRONOMIA

Os componentes curriculares listados na tabela abaixo são obrigatórios para todos os cursos de Tecnologia em Gastronomia ofertados pela Instituição.

Componente curricular	Carga Horária			Pré-requisito
	Total	Teórica	Prática	
Estrutura física e organizacional em Serviços de Alimentação	40	40	0	
Gastrotecnia	40	40	0	
Habilidades e Técnicas Culinárias I	80	40	40	
Gestão de custos	80	60	20	
Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	40	20	20	
Enologia	80	40	40	
Habilidades e Técnicas Culinárias II	80	40	40	HTCI e Higiene e Segurança de Alimentos
Planejamento e Organização de Eventos	40	20	20	
Planejamento de Cardápios	40	32	08	
Panificação	80	40	40	Gastrotecnia
Cozinha Brasileira	80	40	40	HTCII
Cozinha das Américas	80	40	40	HTCII
Projeto Social	40	20	20	
Confeitaria	80	40	40	Panificação
Serviço de Alimentos e Bebidas	40	20	20	
Cozinha Oriental	80	40	40	HTCII
Cozinha Europeia	80	40	40	HTCII
Gestão de bares e restaurantes	40	20	20	Gestão de Custos
Metodologia do Trabalho Científico	40	30	10	
Cozinha Fria	40	20	20	HTCII
Cozinha Alternativa	40	20	20	HTCII
Cozinha Regional Nordestina	80	40	40	Cozinha Brasileira
Total de Carga Horária	1320 h	742 h	578 h	
Percentual unificado do total do curso	82,5%	46,4%	36,1%	

Os *campi* do IFCE devem prever em seu Projeto Pedagógico do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia a carga horária necessária para integralização da carga horária mínima do curso, através de oferta de disciplinas obrigatórias e optativas definidas pelo Núcleo Docente Estruturante do Curso (NDE) em função das características regionais e capacidade de oferta do corpo docente em efetivo exercício no campus.

EMENTAS E ESTRUTURA DAS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS A TODOS OS CURSOS DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DO IFCE

DISCIPLINA: Estrutura Física e Organização dos Serviços de Alimentação		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica:40h	CH Prática:00h
Número de Créditos: 2		
Pré-requisito:		
EMENTA		
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.		

DISCIPLINA: Gastrotecnia		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica:40h	CH Prática:00h
Número de Créditos: 2		
Pré-requisito:		
EMENTA		
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.		

DISCIPLINA: Habilidades e Técnicas Culinárias I		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica:40h	CH Prática:40h
Número de Créditos: 4		
Pré-requisito:		
EMENTA		
Funções na brigada de cozinha clássica e contemporânea. Organização do trabalho em cozinhas profissionais. <i>Mise-en-place</i> 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.		

DISCIPLINA: Gestão de Custos		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica:60h	CH Prática:20h
Número de Créditos: 4		
Pré-requisito:		
EMENTA		
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.		

DISCIPLINA: Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica:20h	CH Prática:20h
Número de Créditos: 2		
Pré-requisito:		
EMENTA		
<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, conforme Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP N° 2 , de 15 de junho de 2012).</p>		

DISCIPLINA: Enologia		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica:40h	CH Prática:40h
Número de Créditos: 4		
Pré-requisito:		
EMENTA		
<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>		

DISCIPLINA: Habilidades e Técnicas Culinárias II		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica:40h	CH Prática:40h
Número de Créditos: 4		
Pré-requisito: Habilidades e Técnicas Culinárias I e Higiene e Segurança de Alimentos		
EMENTA		
<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>		

DISCIPLINA: Planejamento e Organização de Eventos		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica:20h	CH Prática:20h
Número de Créditos: 2		
Pré-requisito:		
EMENTA		
<p>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.</p>		

DISCIPLINA: Planejamento de Cardápios		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 32h	CH Prática: 08h
Número de Créditos: 2		
Pré-requisito:		
EMENTA		
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.		

DISCIPLINA: Panificação		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 40h	CH Prática: 40h
Número de Créditos: 4		
Pré-requisito: Gastrotecnia		
EMENTA		
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. 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.		

DISCIPLINA: Cozinha Brasileira		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 40h	CH Prática: 40h
Número de Créditos: 4		
Pré-requisito: Habilidades e Técnicas Culinárias II		
EMENTA		
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.		

DISCIPLINA: Cozinha das Américas		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 40h	CH Prática: 40h
Número de Créditos: 4		
Pré-requisito: Habilidades e Técnicas Culinárias II		
EMENTA		
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.		

DISCIPLINA: Projeto Social		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 20h	CH Prática: 20h
Número de Créditos: 2		
Pré-requisito:		
EMENTA		
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, 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.		

DISCIPLINA: Confeitaria		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 40h	CH Prática: 40h
Número de Créditos: 4		
Pré-requisito: Panificação		
EMENTA		
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.		

DISCIPLINA: Serviço de Alimentos e Bebidas		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 20h	CH Prática: 20h
Número de Créditos: 2		
Pré-requisito:		
EMENTA		
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.		

DISCIPLINA: Cozinha Oriental		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 40h	CH Prática: 40h
Número de Créditos: 4		
Pré-requisito: Habilidades e Técnicas Culinárias II		
EMENTA		
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.		

DISCIPLINA: Cozinha Europeia		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 40h	CH Prática: 40h
Número de Créditos: 4		
Pré-requisito: Habilidades e Técnicas Culinárias II		
EMENTA		
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; seleção e estudo de insumos, utensílios, técnicas e reprodução de preparações que expressem a essência dessas gastronomias; aplicação de práticas sustentáveis na elaboração de preparações das cozinhas europeias.		

DISCIPLINA: Gestão de Bares e Restaurantes		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 20h	CH Prática: 20h
Número de Créditos: 2		
Pré-requisito: Gestão de Custos		
EMENTA		
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.		

DISCIPLINA: Metodologia do Trabalho Científico		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 30h	CH Prática: 10h
Número de Créditos: 2		
Pré-requisito:		
EMENTA		
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.		

DISCIPLINA: Cozinha Fria		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 20h	CH Prática: 20h
Número de Créditos: 2		
Pré-requisito: Habilidades e Técnicas Culinárias II		
EMENTA		
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.		

DISCIPLINA: Cozinha Alternativa		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 20h	CH Prática: 20h
Número de Créditos: 2		
Pré-requisito: Habilidades e Técnicas Culinárias II		
EMENTA		
As diversas culinárias alternativas existentes: aproveitamento integral de alimentos; culinária light e diet; culinária vegetariana; macrobiótica; cardápios funcionais e com restrições alimentares; <i>Slow Food</i> . 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.		

DISCIPLINA: Cozinha Regional Nordestina		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 40h	CH Prática: 40h
Número de Créditos: 4		
Pré-requisito: Cozinha Brasileira		
EMENTA		

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.