



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo
Pró-Reitoria de Ensino

INSTRUÇÃO NORMATIVA PRÓ-REITORIA DE ENSINO/IFES Nº 12 DE 10 DE NOVEMBRO DE 2022

ANEXO I

Projeto Pedagógico de Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio

Versão do documento	Versão 5
Resolução de Implantação	Resolução Consup nº 197/2023
Resolução	

ORIENTAÇÕES PARA FORMATAÇÃO DO PROJETO

O Projeto Pedagógico de Curso deverá apresentar as seguintes formatações:

Página com formato A4, margens superior e esquerda com 3,0 cm; e inferior e direita com 2,0 cm. A fonte a ser adotada é Calibri, tamanho 11, espaçamento de 1,5 entre as linhas, e 15 pts entre os parágrafos. O alinhamento do texto deverá ser justificado. A fonte Calibri 10 com espaçamento simples deve ser adotada nas citações diretas com mais de 3 linhas e nas tabelas/quadros (inclusive nos anexos).

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM GASTRONOMIA

CAMPUS PIÚMA

Vigente a partir de 01/12/2023



Ministério da Educação
Instituto Federal do Espírito Santo

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO
TÉCNICO EM GASTRONOMIA
CAMPUS PIÚMA

PIÚMA – ES

2023

REITOR

Jadir José Pela

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Adriana Pionttkovsky Barcellos

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Luciano de Oliveira Toledo

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

Lodovico Ortlieb Faria

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

Lezi José Ferreira

PRÓ-REITOR DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

André Romero da Silva

CAMPUS PIÚMA

DIRETOR-GERAL

Marcelo Fanttini Polese

DIRETOR DE ENSINO

Carlos Eduardo de Araújo Barbosa

DIRETORA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Melina Souza Santesi

DIRETOR DE PESQUISA, EXTENSÃO E PÓS-GRADUAÇÃO

André Batista de Souza

COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PPC

Giliard Sousa Ribeiro | Marcela Zonta Rodrigues

Dayse Aline Silva Bartolomeu de Oliveira | Claudia da Silva Ferreira

Dalila Gusmão Carletti | Péricles José Ferreira

PROFESSORES COLABORADORES

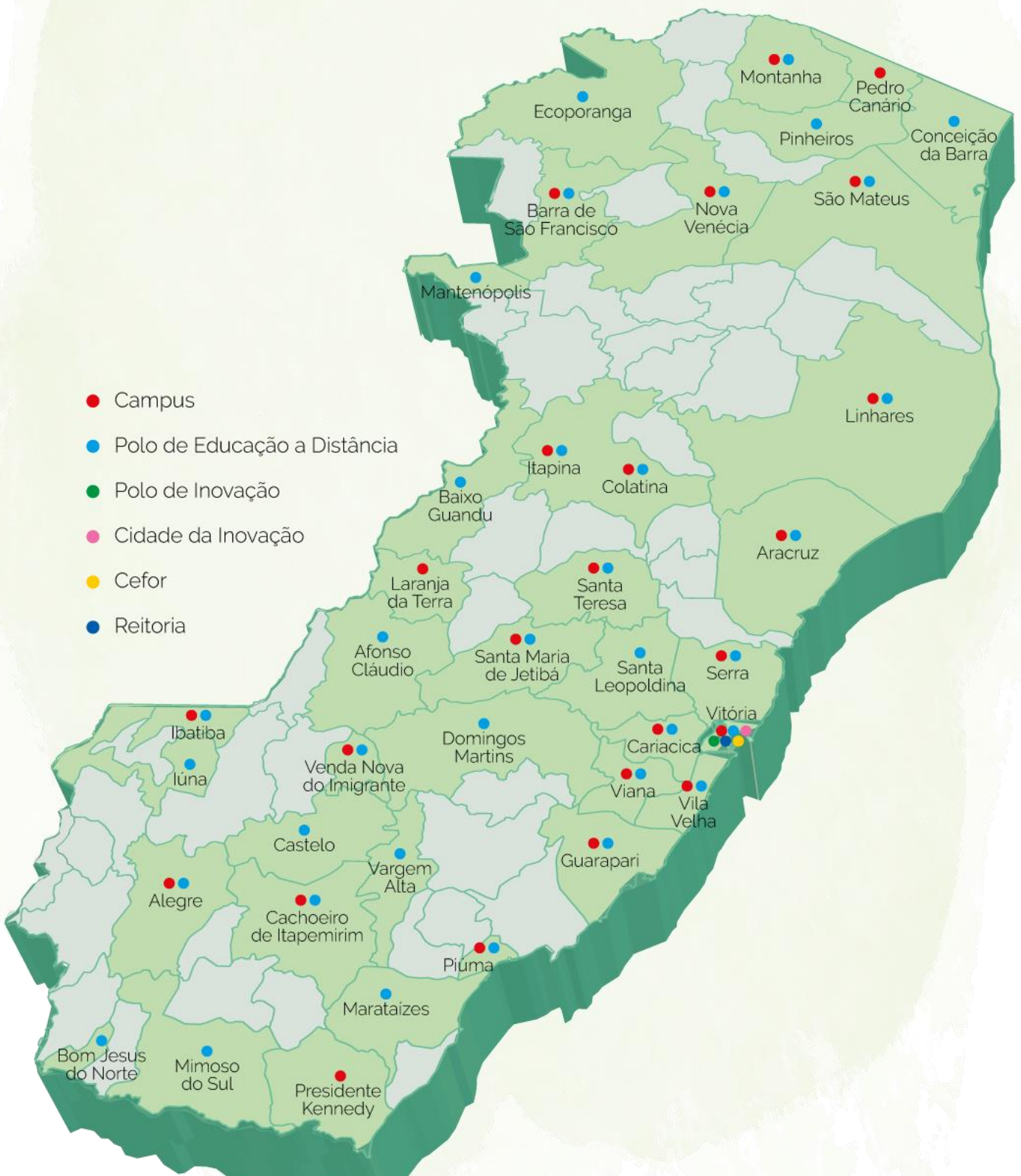
Carlos Eduardo de Araújo Barbosa | Humberto Silveira Gonçalves Filho

Karina Zandonadi Nunes | Marcelo Giordani Minozzo

Márcio de Paula Filgueiras | Silvana Maria Gomes da Rocha

Silvio José Trindade Alvim | Thays Silva Lacerda

O Ifes está presente em 35 municípios do Espírito Santo.



SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	7
2. APRESENTAÇÃO DE CURSO	8
2.1. Apresentação geral	8
2.2. Apresentação do curso	8
3. JUSTIFICATIVA	10
4. OBJETIVOS	14
4.1 Objetivo geral	14
4.2 Objetivos específicos	14
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	15
5.1. Ocupações CBO associadas	15
6. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	16
6.1. Concepção	16
6.2. A Educação Inclusiva na Organização Curricular	18
6.2.1. O atendimento à pessoa com necessidade específica na organização curricular	18
6.2.2. A educação para as relações étnico-raciais	19
6.2.3. Gênero, sexualidade, orientação sexual e saúde na organização curricular	20
6.3. Metodologias	20
6.4. Estratégias Pedagógicas para disciplinas EaD parciais ou integrais	20
6.4.1. Perfil docente para atuação, bem como necessidade de formação específica	22
6.4.2. Profissionais envolvidos no planejamento e na execução	22
6.4.3. Estratégias de mediação pedagógica	22
6.4.4. Forma de produção e disponibilização do material didático	23
6.4.5. Acessibilidade dos materiais	23
6.4.6. Dinâmica dos momentos presenciais e não presenciais	23
6.4.7. Forma de avaliação	23
6.5. Estrutura Curricular	23
6.5.1. Composição curricular	23
6.5.2. Matriz curricular	25
6.6. Prática profissional	26
6.6.1. Prática Profissional Integrada	26
6.7. Ementário das disciplinas	27
6.8. Atendimento ao Discente	57
6.8.1. Assistência Estudantil	57
6.8.2. Coordenadoria de Apoio ao Ensino	58
6.8.3. Coordenadoria de Gestão Pedagógica	58
7. PRAZO MÁXIMO PARA CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE CONCLUSÃO DO CURSO	60
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	61
9. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	62
10. AVALIAÇÃO	63
10.1. Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso	63
10.2. Avaliação do processo Ensino-Aprendizagem	63
11. AÇÕES DE PESQUISA E EXTENSÃO VINCULADAS AO CURSO	64
11.1. Atividades Acadêmico-científico-culturais	64
11.2. Iniciação Científica	64
11.3 Extensão	64
12. ESTÁGIO SUPERVISIONADO	66
13. CERTIFICADOS E DIPLOMAS	67
14. PERFIL DE COORDENADOR DE CURSO, CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	68

14.1. Corpo docente	66
14.2. Corpo Técnico	73
15. INFRAESTRUTURA FÍSICA E TECNOLÓGICA	78
15.1. Áreas de ensino específicas	78
15.2. Áreas de estudo geral.....	78
15.3. Áreas de esportes e vivência.....	79
15.4. Áreas de atendimento discente	79
15.5. Áreas de apoio	79
15.6. Infraestrutura tecnológica	80
15.7. Biblioteca	80
16. PLANEJAMENTO ECONÔMICO E FINANCEIRO	82
16.1. Profissionais a serem contratados	82
16.1.1. Professor com graduação em Gastronomia	82
16.1.2. Técnico de Laboratório	82
16.2. Adequação do Laboratório de transformação do pescado e Gastronomia I	82
16.3. Materiais e equipamentos a serem adquiridos	82
16.4. Insumos a serem adquiridos	86
16.5. Bibliografia a ser adquirida	86
17. REFERÊNCIAS	96

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Curso: Técnico em Gastronomia	
Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Habilitação: Técnico em Gastronomia	
Carga Horária do curso: 800 horas (sem estágio)	
Estágio: () obrigatório (X) não-obrigatório Carga horária do Estágio: 300 horas	
Carga horária total do curso: 1.100 horas	
Periodicidade da oferta: (X) anual () semestral – () 1º Semestre (X) 2º Semestre	
Forma de oferta do curso: () Regime seriado anual: semestral (X) Regime seriado semestral () Regime de créditos: semestral	
Número de alunos por turma: 25 vagas Quantitativo total de vagas: 25 vagas	
Turno: Noturno	
Local de Funcionamento: Ifes Campus - Piúma	
Forma de oferta: subsequente	
Modalidade: presencial* * até 20% da carga horária total em EAD (manter esta nota, caso o curso também tenha carga horária em EAD)	
HISTÓRICO DE CRIAÇÃO E REFORMULAÇÃO	
Criação / Reformulação	Data de implementação do PPC e Resolução do Consup
Criação	01/12/2023 (Resolução Consup nº 197/2023)

2. APRESENTAÇÃO DO CURSO

2.1. Apresentação Geral

O Ifes - Campus Piúma foi criado no ano de 2010 onde antes existia a antiga Escola de Ensino Fundamental e de Pesca (Escopesca), instituída em novembro de 1986 e colocada em funcionamento em 1987, pela Secretaria de Estado de Educação do Espírito Santo com o objetivo de oferecer aos filhos e descendentes de pescadores a oportunidade de qualificação para a atividade pesqueira, capacitando-os nas diversas etapas da cadeia produtiva.

Em 2009, foi oficializada a extinção da Escola de Ensino Fundamental e de Pesca de Piúma e determinado o início das obras de implantação do Ifes - Campus Piúma, sendo inaugurado em 26 de julho de 2010, por meio de parceria entre o Ministério da Educação e o Ministério da Pesca e Aquicultura. A instituição teve como objetivo geral a formação de profissionais na área pesqueira e a capacitação dos trabalhadores do setor de forma a promover o desenvolvimento regional a partir do objetivo de criação dos Institutos Federais.

No ano de 2023 o campus iniciou a oferta do curso Técnico em Guia de Turismo, primeiro curso do Eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer para suprir as demandas dos arranjos produtivos locais e a partir de 2024 como mecanismo de fortalecimento da atividade turística no sul do Estado, o Ifes – Campus Piúma inicia a oferta do curso Técnico em Gastronomia - subsequente ao Ensino Médio.

2.2. Apresentação do Curso

Este documento constitui-se do projeto de implementação do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (Ifes) - Campus Piúma.

Com base na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) - Lei 9394/96 - e no conjunto de leis, decretos, pareceres e referenciais curriculares que normatizam a Educação Profissional no Brasil, pretende-se ofertar o Curso Técnico em Gastronomia - Subsequente ao Ensino Médio, no período noturno, com carga horária de 800 horas e duração de 1 ano (2 semestres).

A Lei nº 11.892/2008 que cria os Institutos Federais traz dentre as suas finalidades a promoção e o desenvolvimento socioeconômico local respeitando as características regionais e suas potencialidades através da qualificação profissional técnica. Essa lei vai ao encontro do Decreto nº 6.095/2007, o qual estabelece diretrizes para o processo de integração da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, assegurando as vocações desses Institutos, que devem orientar-se para ações como a formação e qualificação de profissionais para os diversos setores da economia, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade, visando a consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos locais, bem como estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda.

Assim, busca-se atender, por um lado, demandas sociais da população, ao formá-la e capacitá-la para que adquira as devidas condições de empregabilidade pela oferta de um alto nível de educação e; por outro lado, as demandas do capital que exigem qualificação da mão de obra, objetivando o aumento da produtividade e a elevação das taxas de lucro, contribuindo para o desenvolvimento econômico regional e nacional.

Com isso, o Ifes tem como missão “promover a educação profissional, científica e tecnológica pública de excelência, integrando de forma inovadora o ensino, a pesquisa e a extensão para a construção de uma sociedade democrática, justa e sustentável”.

Nesse sentido, o Ifes – Campus Piúma há 12 anos trabalha na formação técnica do Eixo Tecnológico de Recursos Pesqueiros, contribuindo para a consolidação dessa área na Microrregião Litoral Sul do Estado do Espírito Santo (ES). Entretanto, o Campus precisa aumentar o número de oferta de vagas para atender as demandas da comunidade. Além disso, torna-se necessário utilizar os três turnos, a fim de otimizar o uso dos recursos de infraestrutura, humanos e econômicos investidos na educação e atender às demandas daqueles que precisam trabalhar e só possuem a oportunidade de estudar no turno noturno. Outrossim, a reformulação dos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio ofertados no Campus Piúma impactou a carga horária docente, reduzindo-a drasticamente, o que abre espaço para a criação de novos cursos dentro do Campus.

Diante disso, a comissão interna de Análise Prévia das Propostas para Reestruturação dos Cursos Técnicos indicou o Turismo como um dos possíveis eixos a serem implantados no campus. A partir dessa indicação, outra comissão interna mostrou, pela aplicação de pesquisas, que é viável a oferta do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer no Ifes - Campus Piúma.

Portanto, o currículo aqui apresentado é fruto de estudos e discussões das comissões de implantação do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, e representa o anseio pela formação de cidadãos emancipados, proativos, com pensamento crítico e transformador, que se tornem profissionais competentes, socialmente comprometidos e capazes de atender a todos com base nos princípios legais e éticos e respeito à diversidade.

3. JUSTIFICATIVA

A alimentação é uma necessidade humana básica, faz parte da rotina e desempenha um papel relevante na definição da cultura de um povo. De acordo com o Ministério do Turismo (2021), a gastronomia é um ramo que abrange a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e demais aspectos culturais a ela associados.

O serviço em alimentação é uma Atividade Característica do Turismo (ACT) e vem contribuindo significativamente para a economia brasileira. No panorama nacional, dados mostram que no ano de 2018, 236 mil estabelecimentos estavam registrados em atividades de alimentação no Brasil. No estado do Espírito Santo, esse valor foi de 5.361 estabelecimentos, dentre os quais 88,3% eram restaurantes e estabelecimento de serviços de alimentação e bebidas, 9,8% correspondiam aos serviços de *catering*, bufê e serviços de comida preparada e 1,9% eram representados por serviços ambulantes de alimentação (BRASIL, 2018; IJSN, 2020).

Além disso, as estatísticas do Cadastro Central de Empresas (CEMPRE) mostraram que em 2020 o número de empresas de alimentação superou o quantitativo de 285 mil estabelecimentos (IBGE, 2020). E mais recentemente, uma pesquisa realizada em 2022 pela Associação Nacional de Restaurantes (ANR), por meio da consultoria Galunion e pelo Instituto *Foodservice* Brasil, apontou que cerca de 53% dos restaurantes apresentaram crescimento no setor. Entre os restaurantes participantes da pesquisa, 56% relataram que estão contratando novos funcionários, mas 72% deles têm encontrado dificuldades na hora de contratar. A principal dificuldade enfrentada no momento da contratação é a falta de qualificação dos candidatos. A pesquisa mostrou ainda que na visão dos empreendedores do mercado gastronômico, a falta de pessoas qualificadas é e continuará sendo um dos oito principais desafios dos negócios no ano de 2022 (ANR, 2022).

Neste contexto, a qualificação de profissionais para atuação em estabelecimentos de alimentos e bebidas torna-se indispensável para o fortalecimento do setor que, de acordo com ABRASEL (2022), registrou um saldo de mais de 1 milhão de novos empregos entre o primeiro trimestre de 2021 e o primeiro trimestre de 2022.

Desse modo, o Ifes – Campus Piúma, que tem como missão promover educação profissional, científica e tecnológica pública de excelência, integrando de forma inovadora o ensino, a pesquisa e a extensão para a construção de uma sociedade democrática, justa e sustentável, com foco no desenvolvimento regional, pode atuar capacitando a comunidade, reafirmando sua condição de agente social e transformador da região.

Cabe ainda contextualizar geograficamente o Ifes - Campus Piúma, que seguindo os critérios de regionalização do Desenvolvimento Regional Sustentável (DRS) do Estado do Espírito Santo, está inserido na Microrregião Litoral Sul, que contempla os municípios de Piúma, Anchieta, Alfredo Chaves, Iconha, Rio Novo do Sul, Itapemirim, Marataízes e Presidente Kennedy.

Figura 1: Microrregiões do Estado do Espírito Santo



Fonte: Bridi (2012).

De acordo com o Instituto Jones dos Santos Neves - IJSN (2020), a microrregião do Litoral Sul do Espírito Santo possui características geográficas e culturais que propiciam prioritariamente o desenvolvimento de atividades turísticas como turismo de sol e praia, ecoturismo e demais ACT. Além disso, a atividade pesqueira observada na microrregião mostra-se uma representativa fonte de alimentação e renda para a população local.

Piúma, apesar de ser o menor município capixaba contendo uma área territorial de 73,86 km², tem a gastronomia como ponto forte, sendo considerada uma das principais atividades econômicas do

município (SEBRAE, 2017). Cabe mencionar ainda que Piúma localiza-se a apenas 89 km da capital Vitória, tendo como municípios vizinhos Anchieta, Iconha, Itapemirim e Rio Novo do Sul.

De acordo com Segala (2003), a gastronomia é uma manifestação cultural bem expressiva e um polo de atração de fluxos turísticos, contribuindo para a valorização e o convívio entre culturas, costumes e hábitos distintos. Assim, verifica-se que os serviços relacionados à gastronomia podem contribuir amplamente para a sustentabilidade da atividade pesqueira, visto que o alto consumo de pescado está diretamente relacionado com a tradição culinária da região (MERLO, 2016).

O Ifes - Campus Piúma, vislumbrando o atendimento das demandas econômicas, sociais e culturais da comunidade na qual está inserido, por meio da Comissão do Novo Eixo (Portaria nº203 de 08 de setembro de 2021), realizou em outubro de 2021 uma consulta pública no formato de questionário e obteve 439 respostas, cuja maioria delas foi proveniente de residentes de municípios da Microrregião Litoral Sul do estado do Espírito Santo.

Do total de participantes, 84,7% responderam que têm interesse em fazer um curso do Eixo de Turismo no Ifes - Campus Piúma, sendo que 50,7% escolheram por cursos técnicos e 49,3% por cursos superiores. Em relação à carga horária, constata-se um maior interesse (55,7%) por cursos com duração de 800 horas (1 ano) em relação a cursos (44,3%) com carga horária de 1600 horas (2 anos).

Observou-se maior preferência por cursos na modalidade híbrida (Presencial + EaD) como opção de 44,6% das respostas, seguida pela modalidade presencial com 34,5%. O turno noturno obteve maior interesse entre os participantes contando com 72,1% das respostas.

Em relação aos cursos do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer indicados no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT, 2022) o curso Técnico em Gastronomia obteve maior predileção (30%) seguida dos seguintes cursos: Técnico em Guia de Turismo (21,2%) e Técnico em Eventos (11,7%). No que se refere aos cursos superiores verificou-se que os cursos preferidos foram Tecnólogo em Gestão de Turismo (35%), Tecnólogo em Gastronomia (32,1%) e Tecnólogo em Eventos (11,45%).

Ressalva que a Comissão direciona os trabalhos para a opção de curso técnico subsequente, diante do resultado apresentado no questionário em que 38,3% informaram ter o ensino médio completo, na pergunta sobre nível de escolaridade.

A Comissão de implantação do Eixo de Turismo, Hospitalidade Lazer (Portaria de nº 059, de 14 de março de 2022) constatou diante da pesquisa e da demanda do setor público que o curso Técnico em Gastronomia subsequente é indicado para oferta no eixo e, que sua implementação no Campus Piúma é viável devido às características econômico-regionais, por ser uma área próxima ao Eixo de Recursos Pesqueiros já ofertado e por assim, utilizar a infraestrutura do Campus, como os Laboratórios de Processamento de Pescado e Transformação de Pescado; e por dispor da maior parte dos profissionais para atuar no curso.

Portanto, o novo Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, em especial o curso Técnico em Gastronomia subsequente atenderá às demandas locais, através da capacitação técnica-profissional dos cidadãos pela

oferta de um curso gratuito e de qualidade, impulsionando o desenvolvimento socioeconômico regional. Vale destacar que há uma versatilidade de locais de trabalho para os técnicos em gastronomia, que vão desde restaurantes e bares até navios e empresas de eventos, fazendo com que o curso seja atrativo para vários públicos. Além disso, o Ifes estará cumprindo sua missão em consonância com a expansão do ensino técnico brasileiro (IFES, 2019).

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo Geral

Contribuir na formação de profissionais Técnicos em Gastronomia, bem como no desenvolvimento de habilidades e competências relacionadas ao planejamento, organização, preparação e finalização de produções gastronômicas.

4.2. Objetivos específicos

- Oferecer Educação Profissional Técnica de Nível Médio em consonância aos princípios estabelecidos no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT, 2023) e demais legislações vigentes;
- Formar profissionais capazes de organizar o ambiente de trabalho da cozinha, bem como o recebimento e armazenamento da matéria-prima;
- Formar Técnicos em Gastronomia que consigam executar preparações gastronômicas aplicando técnicas de porcionamento, montagem e decoração de pratos;
- Propiciar, além da formação técnica em Gastronomia, o desenvolvimento de habilidades como iniciativa, persistência, comprometimento, autodesenvolvimento, organização pessoal, planejamento, ética, solidariedade e responsabilidade socioambiental;
- Contribuir para a formação de cidadãos críticos e conscientes perante as situações políticas, sociais, ambientais da sociedade globalizada atual;
- Fomentar a participação dos discentes em atividades de ensino, pesquisa e extensão, propiciando a formação de “jovens cientistas” e “extensionistas” que colaborem com o desenvolvimento tecnológico e social da região e do país;
- Articular os conhecimentos teóricos e práticos adquiridos para o desenvolvimento de produtos gastronômicos.

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Técnico em Gastronomia será habilitado para:

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

5.1. Ocupações CBO associadas

De acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), síntese das ocupações profissionais, o Técnico em Gastronomia pode ser classificado no mercado de trabalho como 5132-05 - Cozinheiro em Geral.

6. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

6.1. Concepção

O Curso Técnico em Gastronomia do Instituto Federal do Espírito Santo obedece ao disposto nas seguintes legislações:

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabeleceu as “Diretrizes e Bases da Educação Nacional”, alterada pela Lei nº 11.741/2008, nas Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, bem como nos princípios e diretrizes definidos no Projeto Político-Pedagógico do Ifes;
- Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que “Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação profissional, e dá outras providências”;
- Parecer CNE/CEB nº 39, 8 de dezembro de 2004, que trata da “Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio”;
- Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012, que “Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos”;
- Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021, que “define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica”;
- Lei nº 13.663, de 2018 - Altera o art. 12 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir a promoção de medidas de conscientização, de prevenção e de combate a todos os tipos de violência e a promoção da cultura de paz entre as incumbências dos estabelecimentos de ensino;
- Lei nº 13.716, de 2018 - Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para assegurar atendimento educacional ao aluno da educação básica internado para tratamento de saúde em regime hospitalar ou domiciliar por tempo prolongado;
- Lei nº 13.796, de 2019 - Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para fixar, em virtude de escusa de consciência, prestações alternativas à aplicação de provas e à frequência a aulas realizadas em dia de guarda religiosa;
- Resolução do Conselho Superior nº 202/2016, de 9 de dezembro de 2016 - Dispõe sobre a Instituição da Política de Educação para as Relações Étnico-Raciais do Instituto Federal do Espírito Santo;
- Resolução do Conselho Superior nº 55/2017, que institui os procedimentos de identificação, acompanhamento e certificação de alunos com Necessidades Específicas no Ifes;

- Resolução do Conselho Superior nº 58/2021, que normatiza a oferta de componentes curriculares a distância e o uso de tecnologias educacionais nos cursos presenciais do Ifes;
- Resolução do Conselho Superior nº 114/2022, que estabelece as Diretrizes Institucionais para a oferta de Educação Profissional Técnica Integrada ao Ensino Médio na forma integrada, na modalidade presencial, no âmbito do Ifes;
- Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e Projeto Pedagógico Institucional (PPI) - 2019/2 – 2024/1;
- Regulamento da Organização Didática dos Cursos Técnicos do Ifes (ROD), documento único de gestão educacional que estabelece normas aos processos didáticos e pedagógicos desenvolvidos;
- Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos 4ª edição (CNCT, 2022 - Atualizado em: 18/08/2022), que disciplina a oferta de cursos de educação profissional técnica de nível médio para orientar e informar as instituições de ensino, os estudantes, as empresas e a sociedade em geral.

A organização curricular do Curso Técnico em Gastronomia está de acordo com as concepções do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer do CNCT do Ministério da Educação (2022) e estruturada em dois semestres articulados, que objetiva à qualificação profissional técnica de nível médio em consonância com as demandas do mercado regional.

A estrutura curricular articula conhecimentos e saberes provenientes de diferentes campos disciplinares e seguindo os princípios norteadores das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio (Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021), a interdisciplinaridade deve ser assegurada no planejamento curricular, por meio da contextualização e da integração entre teoria e prática de diferentes saberes, no processo de ensino e aprendizagem. O currículo profissional também deve ter como princípios a articulação com o setor produtivo para a construção coerente de itinerários formativos e a articulação com o desenvolvimento socioeconômico e os arranjos produtivos locais.

Desta forma, o currículo do Curso Técnico em Gastronomia - subsequente do Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Piúma é também o resultado de um mapeamento junto ao setor produtivo e órgãos públicos das demandas existentes para qualificação do setor gastronômico.

Na implementação da organização curricular, a coordenadoria do curso, em parceria com os servidores da Instituição, proporá ações complementares e interdisciplinares, conforme previsto no art. 26 da LDB. As ações serão planejadas em parceria com o Núcleo de Educação Ambiental (NEA), Núcleo de Arte e Cultura (NAC), Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-Brasileiros e Indígenas (Neabi), Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas (Napne) e com o Núcleo de Estudos e Pesquisas sobre Gênero e Sexualidade (Nepgens) e abordarão temas atuais e desafiadores, a fim de despertar o interesse dos estudantes na busca por questões que perpassam pela prática profissional e cidadã do Técnico em Gastronomia e resultem em momentos de reflexões sobre seu papel na sociedade.

6.2 A Educação Inclusiva na Organização Curricular

A organização curricular do Curso Técnico em Gastronomia subsequente foi pensada com o objetivo de garantir a educação inclusiva, respeitando as diferenças individuais, especificamente, das pessoas com deficiência, diferenças étnicas, de gênero, cultural, socioeconômica, entre outras.

6.2.1. O atendimento à pessoa com necessidade específica na organização curricular

A flexibilização e a adequação curricular devem considerar o significado prático e instrumental dos conteúdos básicos diferenciados, as metodologias de ensino, os recursos didáticos e os processos de avaliação adequados ao desenvolvimento dos alunos com necessidades educacionais específicas.

Considerando que uma das missões institucionais é promover a inclusão escolar de pessoas com necessidades específicas, o Ifes vem buscando viabilizar as condições para a expansão da oferta de educação profissional técnica de nível médio ao público-alvo da educação especial. Para garantir os direitos delas, todos os *campi* contam com um Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas (Napne), que é um órgão de natureza consultiva e executiva, de composição multidisciplinar, cuja finalidade é desenvolver ações que contribuam para a promoção da inclusão escolar de pessoas com necessidades específicas, buscando viabilizar as condições para o acesso, permanência e êxito dos estudantes, conforme a legislação vigente. Destaca-se que, com base na legislação, o atendimento a pessoas com necessidades específicas é regulamentado pelos seguintes documentos institucionais:

- Resolução do Conselho Superior nº 34/2017. Diretrizes Operacionais para Atendimento a Alunos com Necessidades Específicas no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo.
- Resolução do Conselho Superior nº 55/2017. Procedimentos de identificação, acompanhamento e certificação de alunos com necessidades específicas no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo.

Com o objetivo de proporcionar ao estudante uma formação segundo a qual ele compreenda que é necessário garantir a todo o cidadão acessibilidade atitudinal, pedagógica, arquitetônica, comunicacional e programática, a produção de projetos de pesquisa e extensão que envolvam essas temáticas serão incentivados pela Coordenação do Curso.

A fim de oferecer educação de qualidade em condições de igualdade a todos, o Ifes - Campus Piúma assume o compromisso de atender os direitos dos estudantes com necessidades específicas. Considera-se por “estudante com necessidade específica” o equivalente previsto em legislação educacional por “estudante público-alvo da educação especial”, a saber:

- I. Alunos com deficiência: aqueles que têm impedimentos de longo prazo de natureza física, intelectual, mental ou sensorial, os quais, em interação com uma ou mais barreiras, podem obstruir sua participação plena e efetiva na sociedade em igualdade de condições com as demais pessoas.

- II. Alunos com transtorno do espectro autista: caracteriza-se por déficits persistentes na comunicação social e na interação social em múltiplos contextos, incluindo déficits na reciprocidade social, em comportamentos não verbais de comunicação usados para interação social e em habilidades para desenvolver, manter e compreender relacionamentos. Além dos déficits na comunicação social, o diagnóstico do transtorno do espectro autista requer a presença de padrões restritos e repetitivos de comportamento, interesses ou atividades.
- III. Alunos com altas habilidades/superdotação: aqueles identificados com um potencial elevado e grande envolvimento com as áreas do conhecimento humano, isoladas ou combinadas: intelectual, liderança, psicomotora, artes e criatividade (Resolução nº 55/2017).

Os estudantes com necessidades específicas poderão ser identificados no processo seletivo e/ou matrícula (quando o candidato assinala esta opção, podendo requerer atendimento especializado para tal), de forma espontânea quando o próprio estudante ou a família apresenta a demanda à instituição, ou quando servidores ligados diretamente aos setores de ensino perceberem alguma particularidade. Em todos os casos, após a identificação, o Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas - Napne - deve ser notificado imediatamente.

A equipe do Napne se articulará com os profissionais do setor pedagógico responsável, professores e demais profissionais da equipe multidisciplinar (assistentes sociais, psicólogos, médicos, fonoaudiólogos, fisioterapeutas e outros) para realizar o acolhimento inicial e, em conjunto com o discente, sua família e demais setores envolvidos, avaliar as demandas e procedimentos a serem adotados. O atendimento ao discente com necessidade específica será realizado de forma integrada, com o apoio do setor pedagógico responsável, considerando as diretrizes previstas na Resolução do Conselho Superior do Ifes nº 55/2017. Eventos de natureza científico-cultural promovidos pelo curso, como congressos, seminários, oficinas, entre outros, serão acessíveis, dispondo de tecnologia assistiva, conforme previsto no art. 67 da Lei Brasileira de Inclusão nº 13.146/2015, tais como: subtítuloção por meio de legenda oculta, janela com intérprete de Libras e audiodescrição.

6.2.2. A educação para as relações étnico-raciais

Ao propor a organização curricular do Curso Técnico em Gastronomia subsequente, o Ifes - Campus Piúma se compromete a ofertar educação pública de qualidade e que garanta a promoção de ações e atividades em cumprimento ao disposto nas Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008, nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais, para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena, no PPI do Ifes e na Resolução do Conselho Superior no 202/2016, de 9 de dezembro de 2016, garantindo os estudos da Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena ao longo da formação dos estudantes.

A educação para as relações étnico-raciais será abordada de forma interdisciplinar ao longo do curso, com base no reconhecimento e valorização da diversidade étnico-racial e cultural da sociedade brasileira e na promoção de princípios éticos que promovam os direitos humanos e a igualdade étnico-racial. Projetos de pesquisa e extensão que envolvem essas temáticas serão incentivados pela Coordenação do Curso. Para apoiar a promoção de ações e atividades foram instituídos os Núcleos de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (Neabi) em todos os *campi* do Ifes. O Neabi é um órgão de assessoramento vinculado à Direção de Ensino que tem como objetivo estimular e promover ações de ensino, pesquisa e extensão orientadas à temática das identidades e relações étnico-raciais, oportunizando espaços de construção de conhecimentos e de valorização da identidade, tradições e manifestações culturais.

6.2.3. Gênero, sexualidade, orientação sexual e saúde na organização curricular

Conforme previsto no PPI do Ifes e na legislação em vigor, serão promovidas ações de promoção da equidade de gênero, de orientação sexual e de saúde ao longo do curso. Essas temáticas serão trabalhadas de forma transversal no currículo.

Para apoiar as ações pautadas numa educação inclusiva e não sexista, que busque a equidade e a igualdade entre todos, o respeito a todas as manifestações de gênero, o reconhecimento e o respeito às diversas orientações sexuais, bem como o combate à violência de gênero, à homofobia e a toda discriminação contra a comunidade LGBTQIA+ estão sendo instituídos o Núcleo de Estudos e Pesquisas sobre Gênero e Sexualidade (Nepgens) nos *campi* do Ifes. Projetos de pesquisa e extensão que envolvem tais temáticas serão incentivados pela Coordenação do Curso.

6.3. Metodologias

Para o desenvolvimento das habilidades e competências necessárias ao Técnico em Gastronomia, os docentes farão uso de diferentes metodologias no processo de ensino-aprendizagem, como aulas expositivas dialogadas, aulas práticas, aulas demonstrativas, atividades de nivelamento, seminários, pesquisas em grupos, projetos interdisciplinares, organização de eventos gastronômicos e visitas técnicas em espaços gastronômicos. Para além das aulas presenciais também estão previstas aulas EaD no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).

6.4. Estratégias Pedagógicas para disciplinas EaD parciais ou integrais

Atendendo à normativa específica que trata do uso de tecnologias educacionais e componentes curriculares nos cursos presenciais do Ifes (CONSUP/IFES nº 58 de 15 de outubro de 2021), no Curso Técnico em Gastronomia, oito disciplinas (quatro por semestre) serão desenvolvidas em formato híbrido, com 3h20min de carga horária à distância semanalmente (50 min de cada disciplina por semana).

A carga horária à distância se constituirá de atividades a serem programadas pelo professor de cada disciplina do curso e, para fins de registro e desenvolvimento, deverá ocorrer por meio do Ambiente

Virtual de Aprendizagem (AVA) da instituição. O AVA possibilitará acesso a materiais pedagógicos, ferramentas assíncronas e síncronas, mídias educacionais, além de ferramentas de comunicação que propiciem as inter-relações sociais. Portanto, o AVA será utilizado no desenvolvimento das atividades curriculares e de apoio, como fóruns, chats, envio de tarefas, questionários, construção de glossários, disponibilização de recursos audiovisuais etc. Será também uma plataforma de interação e de controle da efetividade de estudos dos discentes, com ferramentas ou estratégias de ensino.

Caberá ao docente elaborar e entregar o Plano de Ensino da disciplina à Coordenadoria de Gestão Pedagógica e disponibilizá-lo no AVA, administrar o AVA, acompanhar e orientar os discentes no decorrer do semestre letivo quanto ao cumprimento das atividades propostas e frequência na sala virtual, avaliar os discentes, conforme o previsto no Plano de Ensino da disciplina, registrar frequência, conteúdo e notas no diário da disciplina no Sistema Acadêmico de acordo com o previsto no ROD e entregar os diários com os devidos registros à Coordenadoria de Registros Acadêmicos e à Coordenadoria de Gestão Pedagógica. Os planos de ensino semestrais deverão prever os elementos gerais orientados pelo Regulamento da Organização Didática e apresentar as atividades que serão desenvolvidas à distância, descrevendo:

- Carga horária das atividades a distância com mapa de atividades;
- Estratégia de mediação pedagógica;
- Forma de disponibilização do material didático;
- Dinâmica dos momentos presenciais e não presenciais;
- Forma e datas das avaliações.

A Coordenadoria de Gestão Pedagógica e a Coordenadoria do Curso serão responsáveis pelo acompanhamento e instrução da execução integral das disciplinas e demais componentes curriculares. Os docentes que ministrarem componentes curriculares neste curso deverão realizar formações específicas continuadas proporcionadas pela instituição, de forma a dar suporte para o planejamento, produção de materiais didáticos e mediação pedagógica, garantindo a execução das atividades propostas. As formações serão realizadas em conjunto com a Coordenadoria de Gestão Pedagógica e o Núcleo de Tecnologias Educacionais (NTE).

A equipe Pedagógica do campus manterá acompanhamento e suporte técnico na proposição de atividades e de avaliação, assim como será também elemento de intermediação constante entre discente e professor nas execuções das propostas didáticas. Como o trabalho pedagógico é uma atividade permanente e dinâmica, são previstos ajustes nas metodologias de aplicação e avaliação sempre que as condições individuais os fizerem necessários. Desse modo, a proposta de intermediação visa alcançar o máximo de discentes atendendo às especificidades individuais, sociais e cognitivas.

Os discentes ingressantes serão capacitados no uso do AVA em formações de ambientação organizadas pela gestão de ensino. Os laboratórios de informática serão disponibilizados durante momentos programados e amplamente divulgados no turno e no contraturno do discente, de forma a garantir o

acesso a computadores a toda a comunidade acadêmica. O acesso à rede é garantido a todos os discentes, pois o campus apresenta cobertura completa da rede de internet sem fio.

Relação dos componentes curriculares em formato híbrido:

- Turismo, hospitalidade e gastronomia (1º semestre);
- Higiene e segurança dos alimentos (1º semestre);
- Técnicas gastronômicas I (1º semestre);
- Cozinha brasileira (1º semestre);
- Química dos alimentos e fundamentos da nutrição (2º semestre);
- Serviços em gastronomia (2º semestre);
- Panificação e confeitaria (2º semestre);
- Técnicas gastronômicas II (2º semestre);

6.4.1. Perfil docente para atuação, bem como necessidade de formação específica

O Ifes campus Piúma possui o Núcleo de Tecnologias Educacionais (NTE), instituído pela portaria nº 096, de 06 de maio de 2020 e atualizado pela portaria nº 241, de 19 de agosto de 2022, cujo objetivo é atuar no apoio, planejamento e ações relativas à Educação a Distância (EaD) e ao uso de tecnologias educacionais no Ifes campus Piúma.

Desde o ano de 2020 o NTE do Ifes campus Piúma desenvolve ações de capacitação pedagógica e uso do AVA, além de incentivar a formação continuada do corpo docente.

6.4.2. Profissionais envolvidos no planejamento e na execução

Nos componentes curriculares híbridos, os materiais produzidos são de responsabilidade do professor que terá suporte do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas - Napne (portaria nº 082, de 29 de março de 2022) e do Núcleo de Tecnologias Educacionais - NTE (portaria nº 241, de 19 de agosto de 2022) no desenvolvimentos e adaptação dos materiais.

6.4.3. Estratégias de mediação pedagógica

A atuação dos docentes nos componentes híbridos poderá ser feita de forma síncrona ou assíncrona, com prioridade a atividades assíncronas, por meio da orientação de atividades, esclarecimento de dúvidas, promoção da construção colaborativa do conhecimento, entre outras atividades.

Nos componentes híbridos, a integração das tecnologias digitais aos conteúdos trabalhados em sala de aula torna possível a oferta de diferentes experiências de aprendizagem aos discentes e o emprego de práticas pedagógicas variadas pelo uso das Tecnologias Digitais da Informação e Comunicação (TDIC).

Assim, a atuação docente se caracteriza pela interação com o educando, valendo-se de todas as ferramentas oferecidas pelas TDICs, de maneira que o processo de ensino e aprendizado se desenvolva de forma plena.

6.4.4. Forma de produção e disponibilização do material didático

O material didático disponibilizado no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) será produzido pelo professor responsável pelo componente curricular com o apoio do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas - Napne (portaria nº 082, de 29 de março de 2022), do Núcleo de Tecnologias Educacionais - NTE (portaria nº 241, de 19 de agosto de 2022) e da Coordenadoria de Gestão Pedagógica do campus.

6.4.5. Acessibilidade dos materiais

A acessibilidade dos materiais será garantida a todos os discentes com necessidades específicas, uma vez que os docentes contarão com o suporte do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas - Napne, instituída pela portaria nº051 de 17 fevereiro de 2012 e atualizada pela portaria nº 082, de 29 de março de 2022, e da Coordenadoria de Gestão Pedagógica.

6.4.6. Dinâmica dos momentos presenciais e não presenciais

A forma de integração dos momentos presenciais e não presenciais seguirá de acordo com a estratégia pedagógica escolhida pelo professor e apresentada no plano de ensino, com o apoio da Coordenadoria de Gestão Pedagógica e NTE, e a forma de avaliação seguirá o disposto no Regulamento de Organização Didática - ROD.

6.4.7. Forma de avaliação

Em consonância com o Art. 5º da Resolução CONSUP/IFES nº 58 de 15 de outubro de 2021, as avaliações deverão ocorrer presencialmente e devem corresponder a, no mínimo, 51% da nota total do componente curricular.

6.5. Estrutura Curricular

6.5.1. Composição curricular

A composição curricular do Curso Técnico em Gastronomia subsequente ao Ensino Médio está organizada em disciplinas em regime semestral com carga horária mínima de 800 horas. É um curso presencial com carga horária à distância. Os componentes curriculares estão distribuídos em 2 semestres, trabalhados ao longo de 20 semanas cada, com uma carga horária semanal de 20h e diária de até 4h10, sendo 50 minutos por dia em atividades à distância referentes aos componentes curriculares híbridos durante 4 dias na semana. Em cada semestre, temos quatro disciplinas híbridas, respeitando a carga horária de 20% em formato à distância (limite permitido pelo CNCT 2022), compreendendo um total de 133 horas trabalhadas nesse formato ao longo do curso.

6.6. Prática profissional

A prática profissional, prevista na organização curricular, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao estudante enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente.

No Curso Técnico em Gastronomia, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como o estágio supervisionado não obrigatório, desenvolvimento de preparações gastronômicas e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, visitas técnicas em espaços gastronômicos, Prática Profissional Integrada, projetos de pesquisa e/ou extensão e outros.

Estas práticas profissionais serão articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondentes. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado da organização curricular, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas. Nestas práticas profissionais também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão em desenvolvimento nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento da Gastronomia.

6.6.1. Prática Profissional Integrada

De acordo com a Resolução CS Nº114/2022, a Prática Profissional Integrada (PPI) é uma estratégia metodológica que integra a carga horária dos componentes curriculares desenvolvidos ao longo do curso, a fim de promover o contato real e/ou simulado com a prática profissional, articulando os conhecimentos da formação geral com os da formação profissional tendo o trabalho como princípio educativo integrando ensino, pesquisa e extensão.

A PPI, nos cursos técnicos subsequentes, visa a integração entre os componentes curriculares, resgatando conhecimentos e habilidades adquiridos durante a formação. No curso Técnico em Gastronomia, a PPI tem por objetivo aprofundar o entendimento do perfil do egresso e áreas de atuação do curso, buscando aproximar a formação dos estudantes com o mundo do trabalho. Da mesma forma, busca ser um método responsável por promover, durante todo o itinerário formativo, a interdisciplinaridade, articulando horizontalmente os conhecimentos dos dois semestres do curso, e assim, oportunizando o espaço de discussão para o entrelaçamento das disciplinas com a finalidade de incentivar a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

A comissão responsável pela escrita do presente PPC sugere que no 2º semestre do curso seja realizada uma PPI em formato de evento gastronômico (feira, mostra, concurso, seminário, entre outros), com intuito de relacionar os conhecimentos adquiridos nas diferentes disciplinas, otimizar o processo de avaliação, apresentar as preparações realizadas pelos alunos do curso Técnico em Gastronomia à comunidade acadêmica e incentivar o empreendedorismo nos alunos.

6.7 Ementário das disciplinas

Curso: Técnico em Gastronomia	
Componente Curricular: Linguagem e comunicação	
Período Letivo: 1º semestre	Carga horária total: 33,3 horas (40 aulas) presenciais
Objetivos do componente curricular Geral: Desenvolver habilidades sociocomunicativas adequadas às situações dos diferentes espaços gastronômicos. Específicos: <ul style="list-style-type: none">● Identificar, no contexto da gastronomia, os diferentes níveis de linguagem;● Analisar, no contexto da gastronomia, textos comerciais, administrativos e técnicos a partir de elementos linguísticos e extralinguísticos;● Identificar e interpretar a terminologia técnica da área da gastronomia;● Produzir, no contexto da gastronomia, discursos orais e escritos com diferentes níveis de complexidade e que usem a terminologia técnica da área;	
Ementa 1. A comunicação e seus elementos 1.1 Conceito de comunicação 1.2 Conceito de linguagem: níveis, registros e concepções 1.3 Técnicas de leitura instrumental: gênero textual, coesão e coerência nos textos, identificação de elementos linguísticos e extralinguísticos 1.4 Elementos linguísticos e extralinguísticos 1.5 Comunicação e inclusão 1.5.1 Nomenclaturas no contexto da deficiência 1.5.2 Comunicação com surdos não usuários da Libras: leitura labial 1.5.3 Comunicação com surdocegos 1.5.4 Sistema Braille 2. Comunicação aplicada à gastronomia 2.1 A comunicação como ferramenta no universo do trabalho 2.2 Coerência e coesão na expressão individual 2.3 Efeitos de sentido em contextos socioculturais diversos 2.4 O processo de “gourmetização”: do discurso à prática 2.5 Comunicação midiática 3. Prática de comunicação profissional 3.1 Pesquisa em vocabulário e terminologia técnica em gastronomia 3.2 Prática de comunicação oral 3.3 Prática de comunicação escrita 3.4 Prática de relatório técnico	
Ênfase Tecnológica A comunicação e seus elementos. Acessibilidade comunicacional. Comunicação aplicada à gastronomia. Comunicação profissional.	
Área de Integração Turismo, Hospitalidade e Gastronomia: processo de gourmetização. Técnicas gastronômicas I: vocabulário técnico.	
Pré ou co-requisitos: Não há pré-requisitos.	

Carga horária à distância/ Carga horária presencial: 33,3 horas (40 aulas) presenciais
Referência
<p>Item 1 GARCIA, Othon M. Comunicação em prosa moderna: aprenda a escrever, aprendendo a pensar. 17 ed. Rio de Janeiro: FGV, 1996. ISBN: 8522501912 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 2 CUNHA, Celso & CINTRA, Lindley. A nova gramática do Português contemporâneo. 3 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001. ISBN: 9788586368325 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 3 ARTINS, Dileta Silveira; ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010 ISBN: 9788522457229 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 4 BRASIL. Presidência da República. Manual de Redação da Presidência da República. 3. ed. rev. e atual. Brasília: Presidência da República, 2018. ISBN: 978-85-85142-96-4 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual): http://www4.planalto.gov.br/centrodeestudos/assuntos/manual-de-redacao-da-presidencia-da-republica/manual-de-redacao.pdf</p>
<p>Item 5 UFSM. Acessibilidade Comunicacional. Santa Maria, RS, UFSM, 2019. ISBN: Tipo: Complementar Link (catálogo virtual): https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/767/2020/09/CARTILHA-Acessibilidade-Comunicacional-VERSAO-FINAL.pdf</p>

Curso: Técnico em Gastronomia	
Componente Curricular: Informática aplicada	
Período Letivo: 1º semestre	Carga horária total: 33,3 horas (40 aulas) presenciais
<p>Objetivos do componente curricular</p> <p>Geral: Proporcionar ao aluno condições para operar softwares aplicativos e utilitários com eficiência e segurança, conhecendo e operando as principais ferramentas computacionais utilizadas no setor gastronômico.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a história evolutiva dos computadores, bem como seus componentes mais comuns de hardware e software; • Utilizar os sistemas operacionais e aplicativos de uso geral (editores de texto, planilhas, apresentações e editoração gráfica); • Aplicar os conceitos básicos de informática em sistemas informatizados específicos da área de gastronomia; • Compreender e aplicar os princípios básicos de segurança e privacidade computacional. 	
<p>Ementa</p> <p>1. Ambientação em EaD</p> <p>1.1. Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)</p> <p>1.2. Ensino a Distância (EaD)</p> <p>1.3. Introdução ao moodle</p> <p>1.4. Ferramentas de comunicação e recursos de avaliação do moodle</p> <p>2. Evolução dos computadores e conceitos básicos de informática:</p> <p>2.1. História evolutiva dos dispositivos computacionais</p> <p>2.2 Hardware e Software</p> <p>3. Sistemas Operacionais</p> <p>3.1. Sistemas operacionais convencionais</p> <p>3.2. Sistemas operacionais móveis</p> <p>4. Aplicativos de uso geral</p> <p>4.1. Editor de texto</p> <p>4.2. Planilhas eletrônicas</p> <p>4.3. Software de apresentação</p> <p>4.4. Softwares para editoração gráfica</p> <p>4.5. Recursos de tecnologia assistiva e softwares de acessibilidade</p> <p>5. Internet</p> <p>5.1. Redes, conectividade e pesquisa de informações</p> <p>5.2. Netiqueta e redes sociais</p> <p>6. Segurança computacional</p> <p>6.1 Ameaças físicas e lógicas</p> <p>6.2 Malwares</p> <p>6.3 Privacidade digital</p> <p>7. Sistemas de informação aplicados à Gastronomia</p>	

<p>Ênfase Tecnológica Conceitos básicos de informática. Ambientação em EaD. Evolução dos computadores. Elementos de hardware e software e suas formas de interação. Gerenciamento de arquivos eletrônicos, processamento de textos, planilhas eletrônicas, apresentações e editoração gráfica. Internet. Características e operacionalização dos principais tipos de sistemas de informação aplicados à gastronomia. Segurança computacional.</p>
<p>Área de Integração Turismo, Hospitalidade e Gastronomia: Sistemas de informação aplicados à Gastronomia.</p>
<p>Pré ou co-requisitos: Não há pré-requisitos.</p>
<p>Carga horária à distância/ Carga horária presencial: 33,3 horas (40 aulas) presenciais</p>
<p>Referência</p>
<p>Item 1 ALVES, William Pereira. Informática fundamental: introdução ao processamento de dados. São Paulo: Érica, 2010. ISBN: 9788536502724 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 2 VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos São Paulo: Elsevier, 2011. ISBN: 9788535243970 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 3 GONÇALVES, Cristiane. BrOffice.org: calc avançado com introdução às macros. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2009. ISBN: 9788573937886 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 4 MIRANDA, Luiz Fernandes; MATTAR, Mirtes Mahon. Informática básica. Recife: IFPE, 2014. ISBN: 9788567452012 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual): http://biblioteca.ifes.edu.br:8080/pergamumweb/vinculos/000015/000015fa.pdf</p>
<p>Item 5 FUSTINONI, Diogenes Ferreira Reis; FERNANDES, Fabiano Cavalcanti; LEITE, Frederico Nogueira. Informática básica para o ensino técnico profissionalizante. Brasília, DF: IFB, 2012. ISBN: 9788564124103 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual): http://biblioteca.ifes.edu.br:8080/pergamumweb/vinculos/000015/000015f9.pdf</p>

Curso: Técnico em Gastronomia	
Componente Curricular: Matemática aplicada	
Período Letivo: 1º semestre	Carga horária total: 33,3 horas (40 aulas) presenciais
<p>Objetivos do componente curricular</p> <p>Geral: Nivelar o conhecimento básico das ferramentas matemáticas necessárias para tomada de decisões práticas em negócios gastronômicos.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer a necessidade da ampliação dos conjuntos numéricos através de situações contextualizadas; • Reconhecer a necessidade da ampliação das unidades de medidas nos diferentes formatos de representação e suas semelhanças; • Utilizar linguagens algébricas em problemas relacionados às equações do 1º grau; • Entender a diferenciação entre regra de três direta e inversamente proporcionais, razão e proporção e suas propriedades operatórias; • Resolver situações-problema que envolvam os principais temas da Matemática Financeira: Porcentagem e Juros. 	
<p>Ementa</p> <p>1. Conjuntos Numéricos:</p> <p>1.1. Diferenciando os conjuntos numéricos</p> <p>1.2 Operações Numéricas</p> <p>2. Massa, Volume e Capacidade:</p> <p>2.1 Volumes Básicos</p> <p>2.2 Unidades de medidas e conversões</p> <p>3. Equações do 1º Grau:</p> <p>3.1 Situações práticas que levam à equações</p> <p>3.2 Resolução de equações do 1º grau e seu significado</p> <p>4. Proporções e Regra de três simples:</p> <p>4.1 Razão de proporção</p> <p>4.2 Propriedades operatórias</p> <p>4.3 Regra de três direta e inversa – resoluções</p> <p>5. Matemática financeira aplicada à gastronomia:</p> <p>5.1 Porcentagem</p> <p>5.2 Conceitos da matemática financeira: juros, taxa, capital e montante</p> <p>5.3 Juros simples e compostos</p>	
<p>Ênfase Tecnológica</p> <p>Operações numéricas básicas. Massa, Volume e Capacidade: unidades de medida. Equações do 1º Grau. Proporções e aplicações. Regra de três simples. Matemática financeira aplicada à gastronomia.</p>	
<p>Área de Integração</p> <p>Técnicas gastronômicas I e Cozinha brasileira: unidades de medidas.</p>	
<p>Pré ou co-requisitos: Não há pré-requisitos.</p>	
<p>Carga horária à distância/ Carga horária presencial: 33,3 horas (40 aulas) presenciais</p>	
<p>Referência</p>	
<p>Item 1</p>	

<p>DANTE, Luiz Roberto. Matemática: volume único. 1. ed. São Paulo: Ática, 2009. ISBN: 9788508098019 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 2 IEZZI, Gelson et al. Matemática: volume único. 5. ed. São Paulo: Atual, 2011. ISBN: 9788535714319 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 3 BRAGA, M. M. Roberto. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Senac SP, 2008. ISBN: 9788539612277 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 4 LEITHOLD, Louis. Matemática aplicada à economia e administração. São Paulo: Harbra, 2001. ISBN: 8529401891 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 5 VIANNA, Renata de Moura Issa. Matemática financeira. Salvador: UFBA, Faculdade de Ciências Contábeis; Superintendência de Educação a Distância, 2018. ISBN: 9788582921661 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual): https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/430116/2/eBook_Matem%C3%A1tica_Financeira_UFBA.pdf</p>

Curso: Técnico em Gastronomia	
Componente Curricular: Cultura e história da alimentação	
Período Letivo: 1º semestre	Carga horária total: 33,3 horas (40 aulas) presenciais
<p>Objetivos do componente curricular</p> <p>Geral: Analisar as práticas alimentares em articulação com as relações sociais, econômicas, culturais e políticas.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar os aspectos evolutivos, históricos e culturais relacionados à alimentação; • Analisar as tensões sociais imbricadas nas práticas alimentares desde o Paleolítico até a mundialização da alimentação; • Compreender as tensões sociais inscritas nas práticas alimentares desde a América portuguesa até o Brasil do século XXI; • Identificar a comida como um artefato cultural; • Identificar o papel da comida como elemento de distinção social; • Compreender as relações sociais envolvidas nos rituais de produção, distribuição e consumo da comida; 	
<p>Ementa</p> <p>1. Cultura</p> <p>1.1 Conceito de Cultura</p> <p>1.2 Cultura e alimentação</p> <p>1.3 Soberania alimentar, status e poder</p> <p>2. História</p> <p>2.1 Alimentação na Pré-história</p> <p>2.2 Alimentação na Idade Antiga</p> <p>2.3 Alimentação na Antiguidade Clássica</p> <p>2.4 Alimentação na Idade Média</p> <p>2.5 Alimentação na Idade Moderna</p> <p>2.6 Alimentação Contemporânea</p> <p>2.8 Cozinha brasileira</p> <p>3. Formação da cozinha brasileira</p> <p>3.1 A alimentação dos povos indígenas, africanos e portugueses e a dieta do Brasil colonial</p> <p>3.2 A construção da culinária brasileira ao longo do Império, do processo imigratório europeu do século XIX e a República</p> <p>3.3 A relação dos alimentos, dos aromas, sabores, a mesa com a memória e a identidade</p> <p>3.4 As comunidades tradicionais e alimentação</p> <p>3.5 Os processos migratórios da contemporaneidade: o embate entre a mudança e a tradição no preparo dos alimentos</p>	
<p>Ênfase Tecnológica</p> <p>Conexões entre comida e cultura. Alimentação em diferentes períodos históricos. Formação da cozinha brasileira.</p>	
<p>Área de Integração</p> <p>Turismo, Hospitalidade e Gastronomia: Soberania alimentar, status e poder. Cozinha brasileira: alimentação dos povos indígenas, africanos e portugueses e a dieta do Brasil colonial.</p>	
<p>Pré ou co-requisitos: Não há pré-requisitos.</p>	
<p>Carga horária à distância/ Carga horária presencial: 33,3 horas (40 aulas) presenciais</p>	

Referência
<p>Item 1 FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. ISBN: 9788574480022 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 2 FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2ed. Rio de Janeiro, Senac Nacional, 2013. ISBN: 9788574582832 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 3 MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. ISBN: 9788539603701 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 4 LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. Zahar. 2004. ISBN: 9788571104389 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 5 BRAUNE, Renata; FRANCO, Sílvia Cintra. O que é Gastronomia. São Paulo: Brasiliense, 2007. ISBN: 9788511001051 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):</p>

Curso: Técnico em Gastronomia	
Componente Curricular: Turismo, hospitalidade e gastronomia	
Período Letivo: 1º semestre	Carga horária total: 50 horas (60 aulas) 33,3 horas (40 aulas) presenciais e 16,6 horas (20 aulas) EaD
<p>Objetivos do componente curricular</p> <p>Geral: Relacionar os conceitos de turismo, hospitalidade e gastronomia à prática profissional do Técnico em Gastronomia.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contextualizar os aspectos históricos do turismo, da hospitalidade e da gastronomia; • Compreender a gastronomia como elemento de motivação turística; • Mapear roteiros gastronômicos; • Aplicar o conceito de hospitalidade à comensalidade; • Identificar tendências gastronômicas; 	
<p>Ementa</p> <p>1 Turismo</p> <p>1.1 Conceitos e classificações de turismo</p> <p>1.2 Cadeia produtiva do turismo</p> <p>1.3 Segmentação turística: turismo gastronômico, turismo cervejeiro, enoturismo e turismo cafeeiro</p> <p>1.4 Roteiros gastronômicos regionais, nacionais e internacionais</p> <p>2 Hospitalidade</p> <p>2.1 Conceitos e dimensões da Hospitalidade</p> <p>2.2 Hospitalidade e comensalidade</p> <p>2.3 Hospitalidade no cotidiano e nas viagens</p> <p>2.4 Hospitalidade e acessibilidade: adequação de estruturas e atendimento às pessoas com deficiência física, visual, auditiva, intelectual, pessoas com transtorno do espectro autista, gestantes, lactantes e idosos</p> <p>3 Gastronomia</p> <p>3.1 O turismo, a gastronomia e os guias de restaurantes</p> <p>3.2 Globalização e gastronomia</p> <p>3.3 Gastronomia e tendências: <i>fast food</i>, <i>slow food</i> e <i>comfort food</i></p> <p>3.4 Gastronomia e mídias: reality shows e a estetização da comida nas redes sociais</p>	
<p>Ênfase Tecnológica</p> <p>Turismo e roteiros gastronômicos. Hospitalidade e comensalidade. Globalização e gastronomia. Tendências na gastronomia.</p>	
<p>Área de Integração</p> <p>Cultura e história da alimentação: Globalização e gastronomia. Linguagem e comunicação: gastronomia e mídias. Técnicas Gastronômicas I: Guias de restaurantes.</p>	
<p>Pré ou co-requisitos: Não há pré-requisitos.</p>	
<p>Carga horária à distância/ Carga horária presencial: 33,3 horas (40 aulas) presenciais</p>	
<p>Referência</p> <p>Item 1</p> <p>IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do Turismo. 3 ed. Rio de Janeiro: Senac, 2013. ISBN: 9788522115396 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p> <p>Item 2</p>	

<p>DIAS, Célia M. Moraes. Hospitalidade: reflexões e perspectivas. Barueri, SP: Manole, 2002. ISBN: 9788520415498 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 3 FERREIRA, Marina Rossi. Turismo e gastronomia: cultura, consumo e gestão. Curitiba: InterSaberes, 2016. ISBN: 9788559721287 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 4 SEBRAE. Empreendimentos acessíveis: Turismo. Recife: Sebrae PE: 2014. ISBN: Tipo: Complementar Link (catálogo virtual): https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PE/Anexos/cartilha-acessibilidade-turismo.pdf</p>
<p>Item 5 JACQUES, Ana Paula Caetano; LEITE, Daniela Carvalho Bezerra (Orgs). Turismo gastronômico para gestores de turismo. 1. ed. Brasília : Instituto Federal de Brasília, 2022. ISBN: 9786500394252 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual): https://img1.wsimg.com/blobby/go/083a48b4-dc55-4a00-95a4-ce95ddc0eeee/Ebook-Turismo%20Gastron%C3%B4mico%20para%20Gestores%20de%20Tu.pdf</p>

Curso: Técnico em Gastronomia	
Componente Curricular: Higiene e segurança dos alimentos	
Período Letivo: 1º semestre	Carga horária total: 50 horas (60 aulas) 33,3 horas (40 aulas) presenciais e 16,6 horas (20 aulas) à distância
<p>Objetivos do componente curricular</p> <p>Geral: Aplicar os conceitos de Higiene e Segurança dos Alimentos à prática profissional do Técnico em Gastronomia.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apresentar os tipos de perigos à saúde do consumidor, veiculados pelos alimentos; • Compreender os princípios mínimos de microbiologia de alimentos e água; • Conhecer os princípios e as diferentes técnicas de conservação de alimentos aplicadas a serviços de alimentação; • Apresentar os programas de boas práticas e os procedimentos operacionais padronizados que devem ser aplicadas em Unidades de Alimentação e Nutrição; • Explorar e aplicar as técnicas de Higienização em serviços de alimentação; • Estudar a legislação aplicada a Segurança dos Alimentos. 	
<p>Ementa</p> <p>1. Perigos em alimentos</p> <p>1.1 Físicos</p> <p>1.2 Químicos</p> <p>1.3 Biológicos</p> <p>2. Microbiologia básica dos alimentos</p> <p>2.1 Microrganismos de importância em alimentos: Principais grupos, classificação e características</p> <p>2.2. Crescimento Microbiano: fatores intrínsecos e extrínsecos</p> <p>2.3 Microrganismos indicadores, deteriorantes e patogênicos</p> <p>2.4 Doenças veiculadas por alimentos: patogenicidade, mecanismos de transmissão e controle</p> <p>2.5 Legislação aplicada à microbiologia de alimentos e água</p> <p>3. Princípios de Conservação de Alimentos</p> <p>3.1 Aplicação do calor</p> <p>3.2 Remoção do calor (resfriamento e congelamento)</p> <p>3.3 Redução de umidade</p> <p>3.4 Acidez</p> <p>3.5 Uso de aditivos</p> <p>3.6 Atmosfera modificada</p> <p>3.7 Principais equipamentos empregados para a conservação em serviços de alimentação</p> <p>3.8 Vida de prateleira e logística de alimentos: velocidade de deterioração pré e pós preparação</p> <p>4. Boas práticas para serviços de alimentação</p> <p>4.1 Legislação aplicada a boas práticas em serviços de alimentação</p> <p>4.2 Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO)</p> <p>5. Higienização em serviços de alimentação</p> <p>5.1 Conceitos e técnicas de higienização: Limpeza e sanitização</p> <p>5.2 Materiais e produtos de higienização</p> <p>5.3 Legislação aplicada aos produtos de higienização</p>	

<p>Ênfase Tecnológica Conceitos em segurança de Alimentos. Microbiologia básica aplicada aos alimentos. Fundamentos das boas práticas de manipulação em serviços de alimentação. Técnicas de higienização em serviços de alimentação.</p>
<p>Área de Integração Técnicas Gastronômicas I e Cozinha brasileira: higienização, conservação e boas práticas para serviços de alimentação</p>
<p>Pré ou co-requisitos: Não há pré-requisitos.</p>
<p>Carga horária à distância/ Carga horária presencial: 33,3 horas (40 aulas) presenciais e 16,6 horas (20 aulas) à distância</p>
<p>Referência</p>
<p>Item 1 GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. ISBN: 9788520454152 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 2 JAY, James M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed. 2005. ISBN: 9788536305073 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 3 SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2010. ISBN: 8585519533 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 4 FRANCO, Bernadette D. G. de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008 ISBN: 8573791217 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 5 CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cyntia Cavallini. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536506722 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):</p>

Curso: Técnico em Gastronomia	
Componente Curricular: Técnicas gastronômicas I	
Período Letivo: 1º semestre	Carga horária total: 83,2 horas (100 aulas) 66,6 horas (80 aulas) presenciais e 16,6 horas (20 aulas) à distância
<p>Objetivos do componente curricular</p> <p>Geral: Desenvolver preparações e aplicar técnicas gastronômicas para diferentes grupos alimentares.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizar ambientes de produção de alimentos • Realizar <i>mise en place</i> das preparações, de acordo com as fichas técnicas • Preparar bases de cozinha para produções gastronômicas • Aplicar técnicas gastronômicas em diferentes grupos de alimentos 	
<p>Ementa</p> <p>1. Organização do ambiente de trabalho</p> <p>1.1 Equipamentos e utensílios de cozinha: tipos e finalidades</p> <p>1.2 Segurança no trabalho em cozinha profissional</p> <p>1.3 Brigada de cozinha e divisão de praças</p> <p>1.4 Interpretação e elaboração de fichas técnicas de preparações</p> <p>1.5 <i>Mise en place</i></p> <p>2. Bases de cozinha: técnicas de preparo</p> <p>2.1 Harmonização de ervas <i>in natura</i> e condimentos.</p> <p>2.2 Aromatizantes e espessantes</p> <p>2.3 Sais, vinagres, azeites e manteigas</p> <p>2.4 Vegetais: cortes clássicos</p> <p>2.5 Molhos quentes e frios: básicos e derivados</p> <p>2.6 Sopas frias e quentes</p> <p>3. Técnicas de elaboração, montagem e decoração de saladas</p> <p>3.1 Saladas verdes</p> <p>3.2 Saladas de vegetais</p> <p>3.3 Saladas compostas</p> <p>3.4 Saladas quentes</p> <p>4. Carnes</p> <p>4.1 Definição e estrutura</p> <p>4.2 Técnicas de seleção e armazenamento</p> <p>4.3 Tipos de carne: vermelhas e brancas</p> <p>4.4 Tipos de cortes e métodos de cocção</p> <p>5. Ovos</p> <p>5.1 Definição e estrutura</p> <p>5.2 Técnicas de seleção e armazenamento</p> <p>5.3 Formas de preparo</p> <p>6. Cereais e Leguminosas</p> <p>6.1 Preparação dos principais tipos de cereais</p> <p>6.2 Preparação dos principais tipos de leguminosas</p> <p>6.3 Produção de massas frescas: tipos, bases e métodos de cocção</p> <p>6.4 Preparação de risotos</p>	

<p>7. Bebidas 7.1 Utilização de bebidas alcoólicas em preparações gastronômicas</p> <p>8. Planejamento de cardápios</p>
<p>Ênfase Tecnológica Identificação das técnicas, dos métodos, dos ingredientes, dos equipamentos e dos utensílios utilizados em diferentes produções gastronômicas. Execução de preparações da cozinha básica.</p>
<p>Área de Integração Higiene e segurança dos alimentos: organização do ambiente de trabalho. Cozinha brasileira: bases de cozinha.</p>
<p>Pré ou co-requisitos: Não há pré-requisitos.</p>
<p>Carga horária à distância/ Carga horária presencial: 66,6 horas (80 aulas) presenciais e 16,6 horas (20 aulas) à distância</p>
<p>Referência</p>
<p>Item 1 WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: Legumes, sopas e saladas. Recife: Marco Zero, 2016. ISBN: 9788521318484 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 2 WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: Frango, ovos e outras aves. Recife: Marco Zero, 2016. ISBN: 9788521318453 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 3 WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. Recife: Marco Zero, 2017. ISBN: 8585519533 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 4 INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 9 ed. São Paulo: Senac SP, 2017. ISBN: 9788539607495 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 5 CAMOLEZI JUNIOR, M. A. Técnicas Básicas de Cozinha. Londrina, PR: Editora e Distribuidora educacional S.A., 2018. ISBN: 9788552211808 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual): http://cm-cls-content.s3.amazonaws.com/201802/INTERATIVAS_2_0/TECNICAS_BASICAS_DE_COZINHA/U1/LIVRO_UNICO.pdf</p>

Curso: Técnico em Gastronomia	
Componente Curricular: Cozinha brasileira	
Período Letivo: 1º semestre	Carga horária total: 83,2 horas (100 aulas) 66,6 horas (80 aulas) presenciais e 16,6 horas (20 aulas) à distância
<p>Objetivos do componente curricular</p> <p>Geral: Cozinhar preparações típicas de diferentes regiões do Brasil.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar as influências culturais, alimentos regionais e hábitos alimentares do Brasil; • Apresentar as principais culinárias e técnicas tradicionais das regiões: Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Nordeste e Norte do Brasil; • Aplicar técnicas de porcionamento, montagem e decoração de pratos. 	
<p>Ementa</p> <p>1. Cozinha regional do Sul</p> <p>1.1 Aspectos sociais, históricos e culturais da região Sul</p> <p>1.2 Apresentação dos principais ingredientes e técnicas utilizadas no preparo de pratos típicos da região Sul</p> <p>1.3 Preparação e apresentação dos principais pratos da região Sul</p> <p>2. Cozinha regional do Sudeste</p> <p>2.1 Aspectos sociais, históricos e culturais da região Sudeste</p> <p>2.2 Apresentação dos principais ingredientes e técnicas utilizadas no preparo de pratos típicos da região Sudeste</p> <p>2.3 Preparação e apresentação dos principais pratos da região Sudeste</p> <p>3. Cozinha regional do Centro-Oeste</p> <p>3.1 Aspectos sociais, históricos e culturais da região Centro-oeste</p> <p>3.2 Apresentação dos principais ingredientes e técnicas utilizadas no preparo de pratos típicos da região Centro-Oeste</p> <p>3.3 Preparação e apresentação dos principais pratos da região Centro-Oeste</p> <p>4. Cozinha regional do Nordeste</p> <p>4.1 Aspectos sociais, históricos e culturais da região Nordeste</p> <p>4.2 Apresentação dos principais ingredientes e técnicas utilizadas no preparo de pratos típicos da região Nordeste</p> <p>4.3 Preparação e apresentação dos principais pratos da região Nordeste</p> <p>5. Cozinha regional do Norte</p> <p>5.1 Aspectos sociais, históricos e culturais da região Norte</p> <p>5.2 Apresentação dos principais ingredientes e técnicas utilizadas no preparo de pratos típicos da região Norte</p> <p>5.3 Preparação e apresentação dos principais pratos da região Norte</p>	
<p>Ênfase Tecnológica</p> <p>Ingredientes e técnicas características de diferentes regiões do Brasil. Apresentação e execução de técnicas e preparações das Cozinhas Regionais Brasileiras.</p>	
<p>Área de Integração</p> <p>Higiene e segurança dos alimentos e Técnicas gastronômicas I: preparação e apresentação de pratos. Cultura e história da alimentação: aspectos sociais, históricos e culturais da cozinha regional.</p>	
<p>Pré ou co-requisitos: Não há pré-requisitos.</p>	

Carga horária à distância/ Carga horária presencial: 66,6 horas (80 aulas) presenciais e 16,6 horas (20 aulas) à distância
Referência
Item 1 CASTANHO, Thiago. Cozinha de origem: pratos brasileiros tradicionais revisitados. Barueri, SP: Publifolha, 2014. ISBN: 9788579145063 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):
Item 2 FORBES, Alexandra. Seleção brasileira de gastronomia. São Paulo: Boccato, 2014. ISBN: 9788575554364 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):
Item 3 HUE, Sheila Moura. Delícias do Descobrimento: A gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro, Zahar, 2008. ISBN: 9788537801062 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):
Item 4 SALDANHA, Roberta Malta. Culinária brasileira, muito prazer: Tradições, ingredientes e 170 receitas de grandes profissionais do país. São Paulo: Alaúde, 2018. ISBN: 9788578815660 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):
Item 5 AMARAL, Ricardo. Histórias da gastronomia brasileira: Dos banquetes de Cururupeba ao Alex Atala. São Paulo: Rara Cultural, 2016. ISBN: 9788567863054 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):

Curso: Técnico em Gastronomia	
Componente Curricular: Gastronomia do mar	
Período Letivo: 2º semestre	Carga horária total: 66,6 horas (80 aulas) presenciais
<p>Objetivos do componente curricular Geral: Desenvolver preparações gastronômicas à base de pescado.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender os tipos e características do pescado; • Empregar técnicas de beneficiamento, processamento e cocção no pescado; • Aplicar técnicas de porcionamento, montagem e decoração de pratos. 	
<p>Ementa</p> <p>1. Características do pescado</p> <p>1.1 Peixes 1.2 Crustáceos 1.3 Moluscos 1.4 Algas</p> <p>2. Pescado como alimento</p> <p>2.1 Definições 2.2 Composição química 2.3 Cor, sabor e odor do pescado</p> <p>3. Técnicas de beneficiamento e processamento de pescado</p> <p>3.1 Limpeza e evisceração 3.2 Tipos de corte 3.3 Métodos de cocção 3.4 Produção de pratos</p>	
<p>Ênfase Tecnológica Origem, características, compra e venda de pescados. Pescado como alimento. Técnicas de beneficiamento, processamento e cocção em pescados. Pratos elaborados à base de pescado.</p>	
<p>Área de Integração Química dos alimentos e fundamentos da nutrição: composição química do pescado. Técnicas gastronômicas II: métodos de cocção e produção de pratos.</p>	
<p>Pré ou co-requisitos: Não há pré-requisitos.</p>	
<p>Carga horária à distância/ Carga horária presencial: 66,6 horas (80 aulas) presenciais</p>	
<p>Referência</p>	
<p>Item 1 GONÇALVES, Alex Augusto. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011. ISBN: 9788538801979 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>	
<p>Item 2 LANCELLOTTI, Sílvia. 100 receitas de pescados. Porto Alegre: L&PM Pocket, 2008. ISBN: 9788525417428 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>	
<p>Item 3</p>	

<p>CHARMAN, Gee. 200 receitas gostosas de pescados. Barueri, SP: Publifolha, 2010. ISBN: 9788579141591 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 4 BOCCATO, André. O nosso peixe de cada dia: 50 receitas de peixes e frutos do mar. São Paulo: Senac SP, 2017. ISBN: 9788539612062 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 5 SESI. Cozinha Capixaba: pescado, banana, café, mamão e morango: Volume I. Espírito Santo: SESI – DR/ES, 2016. ISBN: 9788563388025 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual): https://findes.com.br/wp-content/uploads/2019/08/livro_cozinha_capixaba_1o_volume.pdf</p>

Curso: Técnico em Gastronomia	
Componente Curricular: Gastronomia e sustentabilidade	
Período Letivo: 2º semestre	Carga horária total: 33,3 horas (40 aulas) presenciais
<p>Objetivos do componente curricular</p> <p>Geral: Compreender as dimensões do desenvolvimento sustentável e suas relações com a gastronomia, o meio ambiente e a produção de alimentos.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estabelecer relação entre o meio ambiente e a gastronomia; • Desenvolver visão crítica sobre os modelos dominantes de uso de recursos naturais para produção de alimentos; • Reconhecer os princípios básicos da responsabilidade ambiental, identificando práticas alternativas para minimizar o impacto ambiental na produção de alimentos. 	
<p>Ementa</p> <p>1. Sustentabilidade socioambiental</p> <p>1.1 A crise ambiental: poluição ambiental, perda de biodiversidade, superexploração de recursos e mudanças climáticas</p> <p>1.2 Agricultura moderna, produção animal e seus impactos socioambientais</p> <p>1.3 Desenvolvimento sustentável: conceitos e perspectivas</p> <p>1.4 Objetivos do desenvolvimento sustentável no Brasil: Agenda 2030 da ONU</p> <p>2. Práticas sustentáveis na produção de alimentos</p> <p>2.1 Agroecologia e produção sustentável</p> <p>2.2 Alimentos orgânicos</p> <p>2.3 Biodiversidade na produção de alimentos</p> <p>2.4 Ética e bem-estar animal</p> <p>2.5 A política dos 5 R's e o monitoramento da pegada ecológica: gestão no uso de recursos</p> <p>3. Sustentabilidade socioambiental na experiência gastronômica</p> <p>3.1 Cardápios sustentáveis</p> <p>3.2 Sazonalidade de ingredientes e valorização da produção local</p> <p>3.3 Regionalidade cultural e biodiversidade local na cozinha</p> <p>3.4 Otimização e reaproveitamento de recursos</p>	
<p>Ênfase Tecnológica</p> <p>Conceitos e histórico do desenvolvimento sustentável e gestão ambiental. A crise ambiental no planeta. Práticas sustentáveis na cadeia produtiva de alimentos. Sustentabilidade socioambiental na gastronomia. Regionalidade, biodiversidade alimentar e produção local. Uso racional e reaproveitamento de recursos.</p>	
<p>Área de Integração</p> <p>Química dos alimentos e fundamentos da nutrição: alimentos orgânicos. Técnicas gastronômicas II e Gastronomia do mar: Sazonalidade de ingredientes e valorização da produção local. Serviços em gastronomia: Cardápios sustentáveis.</p>	
Pré ou co-requisitos: Não há pré-requisitos.	
Carga horária à distância/ Carga horária presencial: 33,3 horas (40 aulas) presenciais	
Referência	
<p>Item 1</p> <p>PETRINI, Carlo. Slow Food: bom, limpo e justo. 1. Ed. São Paulo: Senac, 2021.</p>	

<p>ISBN: 9788539630776 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 2 CASALI, Lisa. Cozinhando sem desperdício: Receitas Sustentáveis para o Gourmet consciente. São Paulo: Editora Alaúde, 2013. ISBN: 9788578811952 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 3 GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi & LOPES, José Aurélio Claro. Restaurantes sustentáveis: um futuro em comum. Rio de Janeiro, Atheneu, 2015. ISBN: 9788538806165 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 4 LEFF, Enrique. Saber ambiental: sustentabilidade, racionalidade, complexidade, poder. 9. Ed. Petrópolis: Vozes, 2012. ISBN: 9788532626097 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 5 Organização das Nações Unidas. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável: Transformando Nosso Mundo - A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. ISBN: Tipo: Complementar Link (catálogo virtual): https://brasil.un.org/sites/default/files/2020-09/agenda2030-pt-br.pdf</p>

Curso: Técnico em Gastronomia	
Componente Curricular: Negócios em Gastronomia	
Período Letivo: 2º semestre	Carga horária total: 33,3 horas (40 aulas) presenciais
<p>Objetivos do componente curricular</p> <p>Geral: Aplicar os conceitos, as técnicas e as tecnologias para o planejamento e a gestão econômica, financeira e de equipes dos negócios em gastronomia.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer conceitos de administração aplicados à gastronomia; • Compreender o planejamento e controle da produção; • Analisar os custos de produção de receitas; • Aplicar técnicas de formação de preço de produtos e serviços; • Compreender as características do marketing aplicados ao setor gastronômico; • Elaborar portfólio profissional em gastronomia. 	
<p>Ementa</p> <p>1. Administração aplicada à gastronomia</p> <p>1.1 Funções da administração</p> <p>1.2 Técnicas de planejamento e organização em serviços de alimentação</p> <p>1.3 Gestão de equipes</p> <p>2. Planejamento e controle da produção</p> <p>2.1 Planejamento da produção</p> <p>2.2 Cálculos estimativos e organização dos fatores de produção</p> <p>2.3 Matéria prima e estoque</p> <p>2.4 Custos, gastos e despesas da produção</p> <p>2.5 Capital de giro</p> <p>3. Gestão estratégica de custos</p> <p>3.1 Descrição e classificação dos custos</p> <p>3.2 Métodos de Custeio</p> <p>3.3 Controle de custos</p> <p>3.4 Análise das relações custo/volume/lucro</p> <p>3.5 Formação de preços de venda</p> <p>4. Marketing aplicado ao setor gastronômico</p> <p>4.1 Conceito de marketing e comunicação</p> <p>4.2 Mix de marketing</p> <p>4.3 Estudo de mercado</p> <p>4.4 Marketing de serviços</p> <p>5. Portfólio profissional em gastronomia</p> <p>5.1 Importância de um portfólio para o desenvolvimento profissional</p> <p>5.2 Tipos de Portfólio: digital e físico</p> <p>5.3 Técnicas para personalização de portfólio</p>	
<p>Ênfase Tecnológica</p> <p>Administração aplicada à gastronomia. Planejamento e controle da produção. Gestão estratégica de custos. Marketing aplicados ao setor gastronômico. Portfólio profissional em gastronomia.</p>	
Área de Integração	

Técnicas gastronômicas II e Gastronomia do mar: planejamento e controle de produção. Serviços em gastronomia: Técnicas de planejamento e organização em serviços de alimentação.
Pré ou co-requisitos: Não há pré-requisitos.
Carga horária à distância/ Carga horária presencial: 33,3 horas (40 aulas) presenciais
Referência
Item 1 GITMAN, Lawrence J. Princípios de administração financeira. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. ISBN: 9788576053323 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):
Item 2 CHIAVENATO, Idalberto. Administração geral e pública. 3. Ed. Barueri, SP: Manole, 2012. ISBN: 9788520432457 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):
Item 3 BRAGA, M. M. Roberto. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Senac SP, 2008. ISBN: 9788539612277 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):
Item 4 CARNEIRO, Elisabete Silva. Administração aplicada à gastronomia / Elisabete Silva Carneiro, Verena Reimer. – Londrina, PR: Editora e Distribuidora Educacional S.A., 2018. ISBN: 9788552205296 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual): http://cm-kl-content.s3.amazonaws.com/201801/INTERATIVAS_2_0/ADMINISTRACAO_APLICADA_A_GASTRONOMIA/U1/LIVRO_UNICO.pdf
Item 5 MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5 ed. São Paulo: Manole, 2014. ISBN: 9788520436219 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):

Curso: Técnico em Gastronomia	
Componente Curricular: Química dos alimentos e fundamentos da nutrição	
Período Letivo: 2º semestre	Carga horária total: 50 horas (60 aulas) 33,3 horas (40 aulas) presenciais e 16,6 horas (20 aulas) à distância
<p>Objetivos do componente curricular</p> <p>Geral: Aplicar os conceitos de química dos alimentos e nutrição à prática profissional do Técnico em Gastronomia.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender a química dos alimentos; • Identificar as principais alterações físicas, químicas e bioquímicas provocadas pelo armazenamento, conservação e preparação dos alimentos; • Apresentar os tipos e funções dos nutrientes; • Entender os conceitos básicos de nutrição humana e suas aplicações em gastronomia. 	
<p>Ementa</p> <p>1. Química e bioquímica de alimentos</p> <p>1.1 Matérias-primas alimentícias: composição de alimentos de origem animal e vegetal</p> <p>1.2 Água nos alimentos: propriedades, interações e suas transformações físico-químicas</p> <p>1.3 Principais macromoléculas dos alimentos: carboidratos, proteínas, lipídios e fibras alimentares</p> <p>1.4 Minerais</p> <p>1.5 Vitaminas</p> <p>1.6 Enzimas</p> <p>1.7 Corantes naturais e artificiais</p> <p>1.8 Toxinas</p> <p>1.9 Aditivos alimentares: classificação e regulamentação de uso</p> <p>2. Química na preparação de alimentos</p> <p>2.1 Principais alterações químicas, físicas e bioquímicas</p> <p>2.2 Desnaturação proteica</p> <p>2.3 Oxidação lipídica: rancidez, oxidativa e hidrolítica</p> <p>2.4 Reações enzimáticas desejáveis e indesejáveis</p> <p>2.5 Reações de escurecimento não enzimáticas: Reação de <i>Maillard</i> e caramelização</p> <p>2.6 Alterações decorrentes do processamento e formação de compostos tóxicos</p> <p>2.7 Princípios de fermentações</p> <p>2.8 Princípios básicos de reologia aplicada a preparações de alimentos</p> <p>3. Nutrição humana básica</p> <p>3.1 Valor nutricional dos alimentos</p> <p>3.2 Alimentos: compostos bioativos, prebióticos e funcionais</p> <p>3.4 Cálculo de valor nutricional das preparações</p> <p>3.5 Principais doenças de origem nutricional: causas e efeitos</p> <p>3.6 Restrições alimentares e suas implicações na gastronomia</p> <p>3.7. Noções de rotulagem dos alimentos: legislação aplicada, interpretação e acessibilidade na rotulagem</p> <p>3.8. Tendências nutricionais contemporâneas</p> <p>3.9. Planejamento de cardápios</p>	
<p>Ênfase Tecnológica</p> <p>Química e bioquímica de alimentos. Química aplicada na preparação de alimentos. Conceitos básicos em nutrição humana.</p>	

Área de Integração
Técnicas gastronômicas II, Gastronomia do mar e Panificação e confeitaria: química na preparação dos alimentos; Nutrição humana básica.
Pré ou co-requisitos: Não há pré-requisitos.
Carga horária à distância/ Carga horária presencial: 33,3 horas (40 aulas) presenciais e 16,6 horas (20 aulas) à distância
Referência
Item 1 GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. ISBN: 9788521313823 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):
Item 2 FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. ISBN: 9788582715253 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):
Item 3 ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. Química de alimentos: teoria e prática. 7. ed. Viçosa, MG: UFV, 2019. ISBN: 9788572696074 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):
Item 4 DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. ISBN: 9788536322483 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):
Item 5 MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5 ed. São Paulo: Manole, 2014. ISBN: 9788537815397 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):

Curso: Técnico em Gastronomia	
Componente Curricular: Panificação e confeitaria	
Período Letivo: 2º semestre	Carga horária total: 83,2 horas (100 aulas) 66,6 horas (80 aulas) presenciais e 16,6 horas (20 aulas) à distância
<p>Objetivos do componente curricular</p> <p>Geral: Executar preparações culinárias clássicas da panificação e da confeitaria.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar equipamentos de panificação e confeitaria; • Conhecer as técnicas, os métodos, os ingredientes e os utensílios utilizados em panificação e confeitaria; • Empregar técnicas de balanceamento, porcentagem e rendimento; 	
<p>Ementa</p> <p>1. Utensílios e equipamentos da panificação e confeitaria</p> <p>2. Fundamentos técnicos da panificação</p> <p>2.1 Função dos ingredientes em preparações de panificação</p> <p>2.2 Tipos de fermentos e suas aplicabilidades: fermento biológico (fresco e seco) e fermento natural</p> <p>2.3 Métodos de fermentação: esponja, direto e fermentação natural</p> <p>2.4 Processos de panificação: balanceamento de receita, cálculo de porcentagem e rendimento, medidas, pesos e equivalências</p> <p>2.5 Técnicas de produção de pães: salgados, doces, de fermentação natural e pães especiais</p> <p>2.6 Métodos de assamento: sem vaporização e com vaporização</p> <p>3. Fundamentos técnicos da confeitaria</p> <p>3.1 Função dos ingredientes em preparações de confeitaria</p> <p>3.2 Tipos de massas e suas principais técnicas de produção</p> <p>3.3 Métodos de produção de bolos: cremoso e aerado</p> <p>3.4 Técnicas de produção de merengues, caldas e cremes</p> <p>3.5 Técnicas de produção de coberturas</p> <p>3.6 Técnica de montagem e decoração de bolos: recheio, estruturação e aplicação de coberturas</p>	
<p>Ênfase Tecnológica</p> <p>Identificação das técnicas, dos métodos, dos ingredientes, dos equipamentos e dos utensílios utilizados na panificação e em produtos de confeitaria. Execução de preparações culinárias clássicas da panificação e da confeitaria.</p>	
<p>Área de Integração</p> <p>Química dos alimentos e fundamentos da nutrição: Fundamentos técnicos da panificação.</p>	
<p>Pré ou co-requisitos: Não há pré-requisitos.</p>	
<p>Carga horária à distância/ Carga horária presencial:</p> <p>66,6 horas (80 aulas) presenciais e 16,6 horas (20 aulas) à distância</p>	
<p>Referência</p>	
<p>Item 1</p> <p>GISSLEN, W. Le Cordon Bleu: Panificação e confeitaria profissionais. 5 ed. Barueri, SP: Manole, 2001. ISBN: 9788521313823 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>	
<p>Item 2</p> <p>VIANNA, F. S. V. et al. Manual prático de confeitaria Senac. São Paulo: Senac São Paulo, 2018. ISBN: 9788539609239</p>	

<p>Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 3 VIANNA, F. S. V. et al. Manual prático de panificação Senac. São Paulo: Senac São Paulo, 2018. ISBN: 9788539609246 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 4 COSTA, Raiza. Confeitaria escalafobética: sobremesas explicadas tim-tim por tim-tim. São Paulo: Senac SP, 2017. ISBN: 9788539608027 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 5 BRANDÃO, S. S.; LIRA, Hércules de Lucena. Apostila Técnico em Alimentos: Tecnologia de panificação e confeitaria. Recife: EDUFRPE, 2011. ISBN: 97879460852 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual): https://www.abip.org.br/site/wp-content/uploads/2016/03/Tecnologia_de_Panificacao_e_Confeitaria.pdf</p>

Curso: Técnico em Gastronomia	
Componente Curricular: Serviços em gastronomia	
Período Letivo: 2º semestre	Carga horária total: 50 horas (60 aulas) 33,3 horas (40 aulas) presenciais e 16,6 horas (20 aulas) à distância
<p>Objetivos do componente curricular</p> <p>Geral: Planejar e executar serviços em espaços gastronômicos.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar os tipos de restaurante; • Executar <i>mise en place</i> de salão e mesa; • Adequar equipamentos e utensílios para cada tipo de serviço à mesa; • Utilizar ferramentas de planejamento, organização e execução de eventos gastronômicos. 	
<p>Ementa</p> <p>1. Espaços gastronômicos</p> <p>1.1 O surgimento dos restaurantes</p> <p>1.2 Classificação e tipologias de restaurantes</p> <p>1.3 Associações do setor</p> <p>1.4 Panorama do mercado de A&B</p> <p>1.5 Acessibilidade em espaços gastronômicos</p> <p>2. Serviços em Alimentos e Bebidas (A&B)</p> <p>2.1 Regras de etiqueta: social, profissional e à mesa</p> <p>2.2 Brigada de salão: cargos e funções</p> <p>2.3 Equipamentos e utensílios de serviços</p> <p>2.4 <i>Mise en place</i> de salão e mesa</p> <p>2.5 Modalidades de serviços à mesa: à francesa, à inglesa (direto e indireto), à americana, à brasileira, empratado e self-service</p> <p>2.6 Planejamento físico e funcional do salão</p> <p>2.7 Cardápio: tipos e funções</p> <p>2.8 Eventos Gastronômicos: tipologias e ferramentas de planejamento, organização e execução dos serviços de alimentação</p> <p>2.9 Tipos de operações em serviços de alimentação: salão, <i>delivery</i>, <i>take away</i>, <i>catering</i> e <i>drive thru</i></p>	
<p>Ênfase Tecnológica</p> <p>Antecedentes históricos dos restaurantes. Classificação e tipologias de restaurantes. Acessibilidade em espaços gastronômicos. Serviços em espaços gastronômicos. Regras de Etiqueta. <i>Mise en place</i>. Tipos de serviços à mesa. Eventos gastronômicos. Operações em serviços de alimentação.</p>	
<p>Área de Integração</p> <p>Negócios em gastronomia: panorama do mercado de A&B. Gastronomia e sustentabilidade: cardápios. Gastronomia do mar e Técnicas gastronômicas II: organização e execução dos serviços de alimentação.</p>	
<p>Pré ou co-requisitos: Não há pré-requisitos.</p>	
<p>Carga horária à distância/ Carga horária presencial:</p> <p>33,3 horas (40 aulas) presenciais e 16,6 horas (20 aulas) à distância</p>	
<p>Referência</p> <p>Item 1</p> <p>RICETTO, Luli Neri. A e B de A a Z: Entendendo o setor de alimentos e bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013.</p> <p>ISBN: 9788562564321</p> <p>Tipo: Básica</p> <p>Link (catálogo virtual):</p>	

Item 2

KUCHER, Debora; REIS, Juliana Reis. Serviço memorável em alimentos e bebidas: um guia para maîtres e supervisores de bares e restaurantes. São Paulo: Senac São Paulo, 2019.

ISBN: 9788539626137

Tipo: Básica

Link (catálogo virtual):

Item 3

GIUSEPPE, Raffaele de; et al. Banquetes e Catering: Arte, Ciência e Tecnologia. 1 ed. São Paulo: Senac, 2015.

ISBN: 9788539608935

Tipo: Básica

Link (catálogo virtual):

Item 4

ELEUTÉRIO, Hélio. Serviços de alimentação e bebidas. 1 ed. São Paulo: Érica, 2015.

ISBN: 9788536506647

Tipo: Complementar

Link (catálogo virtual):

Item 5

SENAC. Sou garçom: Técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. 2 ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2016.

ISBN: 9788539611546

Tipo: Complementar

Link (catálogo virtual):

Curso: Técnico em Gastronomia	
Componente Curricular: Técnicas gastronômicas II	
Período Letivo: 2º semestre	Carga horária total: 83,2 horas (100 aulas) 66,6 horas (80 aulas) presenciais e 16,6 horas (20 aulas) à distância
Objetivos do componente curricular	
Geral: Executar preparações gastronômicas da cozinha internacional.	
Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver preparações gastronômicas de diferentes continentes; • Identificar as influências culturais, alimentos regionais e hábitos alimentares internacionais; • Aplicar técnicas de porcionamento, montagem e decoração de pratos. 	
Ementa	
1 Europa:	
1.1 Apresentação dos principais ingredientes e técnicas utilizadas em pratos típicos da Europa	
1.2 Preparação e apresentação dos principais pratos da cozinha Europeia	
2 Ásia:	
2.1 Apresentação dos principais ingredientes e técnicas utilizadas em pratos típicos da Ásia	
2.2 Preparação e apresentação dos principais pratos da cozinha Asiática	
3 Oceania:	
3.1 Apresentação dos principais ingredientes e técnicas utilizadas em pratos típicos da Oceania	
3.2 Preparação e apresentação dos principais pratos da cozinha da Oceania	
4 Américas:	
4.1 Apresentação dos principais ingredientes e técnicas utilizadas em pratos típicos da América do Norte, da América Central e da América do Sul	
4.2 Preparação e apresentação dos principais pratos da cozinha da América do Norte, da América Central e da América do Sul	
5 África:	
5.1 Apresentação dos principais ingredientes e técnicas utilizadas em pratos típicos da África	
5.2 Preparação e apresentação dos principais pratos da cozinha Africana	
Ênfase Tecnológica	
Ingredientes e técnicas tradicionais dos diferentes continentes. Apresentação e execução de técnicas e preparações das cozinhas internacionais.	
Área de Integração	
Gastronomia do mar: preparação e apresentação de pratos. Panificação e confeitaria: ingredientes e técnicas da cozinha internacional.	
Pré ou co-requisitos: Técnicas gastronômicas I.	
Carga horária à distância/ Carga horária presencial:	
66,6 horas (80 aulas) presenciais e 16,6 horas (20 aulas) à distância	
Referência	
Item 1	
LAROUSSE. Larousse da Cozinha do Mundo - Europa e Escandinávia. São Paulo: Larousse, 2000. ISBN: 9788576350873 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):	
Item 2	

<p>LODY, Raul. Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil. São Paulo: Senac SP, 2019. ISBN: 978853962967 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 3 BIANCHI, L. et al.. Cozinha Peruana Contemporânea. São Paulo: Publifolha: 2017. ISBN: 9788568684474 Tipo: Básica Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 4 MANGOLINI, Mia. Enciclopédia da gastronomia italiana. São Paulo: Senac SP, 2015. ISBN: 9788539608249 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):</p>
<p>Item 5 CATÃO, Ronaldo. O sushiman: técnicas, receitas e segredos. São Paulo: Senac SP, 2021. ISBN: 9786555368659 Tipo: Complementar Link (catálogo virtual):</p>

6.8. Atendimento ao Discente

Em consonância com o art. 3º da Lei de Diretrizes e Bases da Educação, o ensino deverá ser ministrado com base na igualdade de condições para o acesso e permanência na escola. Com isso, além de oferecer os espaços formais de educação como espaços de prática da cidadania e da garantia da dignidade humana, faz-se necessária a implementação de ações que transformem vidas e garantam o pleno acesso a condições de estudo.

O Campus Piúma conta com uma boa estrutura física e um quadro de servidores com excelência em sua formação, fatos que favorecem a prestação de um ótimo atendimento aos discentes e à comunidade acadêmica.

No que se refere ao atendimento aos discentes com necessidades específicas, o docente proporcionará apoio a esses discentes, considerando suas particularidades e demandas. Conforme Resolução do Conselho Superior do Ifes nº 55/2017, os professores deverão conceder apoio educacional complementar ou suplementar agendado, quando os conteúdos programáticos e/ou metodologias de ensino regulares não forem suficientes para atender os discentes com necessidades específicas. Este apoio docente deverá constar no planejamento do professor e acontecer no horário de atendimento, definido em seu Plano Individual de Trabalho (PIT) e acordado com o discente. Quando necessário, será elaborado um Plano de Ensino Individual (PEI), construído pelo docente com colaboração do setor pedagógico responsável e do Napne. O PEI será solicitado quando o discente não puder ou não conseguir participar das práticas pedagógicas estabelecidas no Plano de Ensino do professor, após avaliação conjunta seguidamente de um diagnóstico pedagógico (elaborado pelo professor, coordenador, pedagogo e professor de AEE). Nele devem constar as ações pedagógicas indicadas como adequadas, conforme orientações para cada tipo de necessidade específica, a saber: adequações curriculares com flexibilização de conteúdos básicos, metodologias de ensino, recursos didáticos (material pedagógico e equipamentos, como utilização de textos ampliados, lupas ou outros recursos especiais) e formas de avaliação diferenciadas, quando for o caso.

6.8.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil visa promover e coordenar políticas de assistência ao corpo discente no âmbito do campus, atendendo aos aspectos sociais, econômicos, culturais e de saúde. Atualmente, a Assistência Estudantil conta com as áreas de Assistência Social, de Psicologia e Atendimento à Saúde por meio de um profissional Técnico em Enfermagem.

A área de Atendimento à Saúde tem como objetivo prestar atendimento emergencial de primeiros socorros aos discentes e servidores, proporcionando agilidade no atendimento e encaminhamento ao Pronto Atendimento, em alguns casos. Paralelamente, desenvolve ações na área de prevenção,

promoção e educação em saúde. A sala de Enfermagem está localizada no bloco de ensino.

O Serviço de Psicologia busca oferecer um espaço de acolhimento e reflexão no/sobre o cotidiano escolar, atuando de forma multidisciplinar, em diálogo com os demais agentes que atuam no contexto da Instituição; considera as múltiplas necessidades dos discentes, favorecendo o processo de ensino-aprendizagem, em suas dimensões subjetiva, política, econômica, social e cultural e sobretudo considera a autonomia, o desenvolvimento social e pessoal. Atua no Setor uma profissional da Psicologia.

A área de Assistência Social mantém o acompanhamento aos(às) discentes em suas necessidades básicas, permitindo o exercício de direitos e deveres como membros da comunidade escolar no campus. O Setor conta com um Assistente Social, e o atendimento é feito em sala específica. São ofertados vários programas de apoio à formação discente que visam ao atendimento, preferencialmente, aos/às discentes em vulnerabilidade social, sendo eles: Auxílio-moradia; Auxílio-alimentação; Auxílio-transporte e Auxílio-financeiro. O acesso aos Programas acontece por meio de participação em Edital, com análise da situação de vulnerabilidade social discente/familiar, pelo profissional de Serviço Social. Após o ingresso no(s) Programa(s), cabe à Equipe Multidisciplinar iniciar o processo de acompanhamento da formação acadêmica dos discentes, com a realização de diferentes atividades, como por exemplo, entrevistas, reuniões/atendimentos individuais e/ou em grupo, visitas domiciliares, reunião com equipe pedagógica e docentes, reuniões com familiares e participação em Reuniões Pedagógicas Iniciais, Intermediárias e Finais.

6.8.2. Coordenadoria de Apoio ao Ensino

A Coordenadoria de Apoio ao Ensino (CAE) tem o objetivo de cumprir e fazer cumprir o Regulamento da Organização Didática e o Código de Ética e Disciplina do Corpo Discente do Ifes. É responsável, entre outras atividades, por recepcionar os(as) discentes na entrada e encaminhá-los, quando necessário ou solicitado, à Coordenadoria de Atendimento Multidisciplinar, Coordenadoria de Gestão Pedagógica e à Coordenadoria de Registro Acadêmico, para atendimento ou providências, além de informar horário de aulas, bem como possíveis alterações. Também faz veicular informação relativa às rotinas da Instituição junto aos discentes, mantém o registro de ausências, trocas e permutas de docentes atualizados.

6.8.3. Coordenadoria de Gestão Pedagógica

Cabe à Coordenadoria de Gestão Pedagógica a orientação a discentes e docentes quanto aos procedimentos didático-pedagógicos, cabe-lhe também a supervisão desses mesmos procedimentos. Entre suas funções principais, destacam-se: contribuir e colaborar com os setores para a

implementação das políticas de ensino da Instituição; participar da elaboração do Projeto Pedagógico de Curso e outros projetos, orientando quanto aos aspectos técnicos e legais; orientar e assistir discentes e docentes, visando à melhoria do processo de ensino e do processo de aprendizagem; assessorar as coordenadorias no desenvolvimento de projetos e planos de ensino; participar da organização e execução de eventos para a atualização pedagógica do corpo docente; planejar e organizar atividades pedagógicas.

7. PRAZO MÁXIMO PARA CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE CONCLUSÃO DO CURSO

Curso Técnico em Gastronomia subsequente possui regime semestral, constituído de dois semestres letivos, com prazo de integralização mínimo de dois semestres e máximo de quatro semestres. Somente após a conclusão de todos os componentes curriculares o aluno fará jus ao título de Técnico em Gastronomia. Serão oferecidas 25 (vinte e cinco) vagas anuais no turno noturno.

8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

O discente poderá aproveitar conhecimentos e experiências anteriores, desde que apresente toda a documentação necessária solicitada pelo Ifes em conformidade com os critérios previstos no Regulamento da Organização Didática da Educação Profissional de Nível Técnico do Ifes (ROD) em vigor e em tempo estipulado em calendário acadêmico.

O aproveitamento de estudos consiste na dispensa da obrigatoriedade do aluno cursar componentes curriculares isolados ou um conjunto deles pela comprovação de disciplinas estudadas em outro curso de educação profissional técnica de nível médio ou por saberes adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar, como a prática profissional.

9. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Como trata-se de um curso subsequente, o aluno obrigatoriamente precisa ter concluído o ensino médio. Quanto a forma de acesso, o aluno será admitido no curso Técnico em Gastronomia subsequente por processo seletivo, ou outra forma que o Ifes venha adotar, com Edital e regulamento próprios, de acordo com o Regulamento da Organização Didática da Educação Profissional de Nível Técnico do Ifes (ROD).

10. AVALIAÇÃO

10.1. Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso

Este projeto será revisado ao término da primeira turma a ser ofertada. A revisão será feita por comissão nomeada pelo Coordenador do curso com o propósito de promover a melhoria contínua do curso.

10.2. Avaliação do processo Ensino-Aprendizagem

A avaliação será desenvolvida por meio de instrumentos diversificados, tais como: execução de projetos, visitas de campo, debates, realização de exercícios, apresentação de seminários, estudos de casos, atividades práticas, redação e apresentação de relatórios, execução de trabalhos individuais e em grupos, autoavaliação, provas teórico-práticas, fichas de observação e outros, conforme dispõe o Regulamento da Organização Didática.

O aproveitamento escolar do aluno será verificado por disciplina, mediante a avaliação das atividades escolares e da assiduidade, exigindo-se para aprovação, no mínimo, 60 (sessenta) pontos em um total de 100 (cem) e 75% (setenta e cinco por cento) da frequência global nas atividades programadas.

Os resultados das avaliações deverão ser expressos em notas, numa escala de 0 (zero) a 100 (cem), considerando-se os indicadores de conhecimento teórico e prático e de relacionamento interpessoal.

O processo de avaliação de cada disciplina, assim como os instrumentos e procedimentos de verificação de aprendizagem, deverá ser planejado e informado, de forma expressa e clara, ao discente no início de cada período letivo, considerando possíveis ajustes ao longo do ano, caso necessário.

Os critérios e valores de avaliação adotados pelo professor deverão ser explicitados aos alunos no início do período letivo, por meio do Plano de Ensino, observadas as normas estabelecidas no Regulamento da Organização Didática. No final do processo, serão registrados os instrumentos que somados terão uma nota variando de 0 (zero) a 100 (cem), expressa em valores inteiros, para cada componente curricular.

Os componentes curriculares híbridos poderão contar com instrumentos avaliativos no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), entretanto, 51% da nota dos componentes curriculares deverão ser realizados presencialmente.

De acordo com o ROD (Artigo 75), ao discente que não atingir 60% (sessenta por cento) da pontuação nas avaliações de cada componente curricular serão garantidos estudos de recuperação, paralelos ao período letivo, conforme ato normativo institucional. (Resolução ConSup nº 42/2021).

11. AÇÕES DE PESQUISA E EXTENSÃO VINCULADAS AO CURSO

11.1. Atividades Acadêmico-científico-culturais

Há na estrutura organizacional do Ifes - Campus Piúma, uma equipe composta por professores e técnicos voltada para estimular, fomentar e amparar todos os projetos de pesquisa e extensão no campus. Existem núcleos cuja natureza principal é extensionista, o Núcleo de Educação Ambiental (NEA) e o Núcleo de Arte e Cultura (NAC), que, como o próprio nome já diz, são responsáveis pela realização e difusão de atividades de Educação Ambiental e Arte/Cultura, respectivamente.

Contemplados nos calendários acadêmicos do campus, também são realizados os eventos científicos, esportivos e culturais diversos, destacando-se a Semana de Ciência e Tecnologia, voltada para divulgação científica e realizada anualmente, envolvendo discentes e professores de Piúma e região. As ações de extensão realizadas pelo Ifes - Campus Piúma sempre envolvem discentes, durante seu planejamento, organização e execução, como sujeitos ativos e protagonistas, sob orientação dos professores e demais servidores da equipe executora.

11.2. Iniciação Científica

A realidade regional em que o Ifes - Campus Piúma está inserido é instrumento pedagógico impulsionador de ações de pesquisa, como a iniciação científica. Os assuntos pertinentes à área da Gastronomia, tais como os festivais e eventos gastronômicos, os roteiros turísticos com motivação gastronômica, a história e cultura da alimentação, as restrições alimentares, o empreendedorismo em serviços de alimentação, a Gastronomia do mar e as tendências gastronômicas, como a comida Surf and Turf¹ fornecem aos professores e alunos uma gama de possibilidades de ações de pesquisa.

Os professores serão motivados pela Coordenação de Curso a submeterem propostas de pesquisa com plano de trabalho para os alunos do curso, com intuito de envolver os alunos nas ações de pesquisa, bem como reduzir a evasão por meio de bolsas de pesquisa.

11.3 Extensão

Dentre as finalidades dos Institutos Federais estão o desenvolvimento de ações de extensão e a realização e estímulo a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo

¹ Termo usado na Gastronomia para designar o prato principal que combina proteínas do mar e da terra com o intuito de mesclar sabores e texturas.

e o desenvolvimento científico e tecnológico. Neste sentido, o curso Técnico em Gastronomia propõe desenvolver programas de pesquisa e extensão, como complemento técnico, operacional e científico das atividades de ensino oferecidas aos discentes.

Por meio de uma consulta com os alunos e comunidade escolar, serão elencados temas para a oferta de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), como, por exemplo, FIC Treinamento para Manipuladores de Alimentos, FIC Beneficiamento de pescado, FIC Básico em Cozinha, FIC Panificação, FIC Bolos e doces, FIC Doces de frutas e conservas de vegetais e FIC Eventos gastronômicos.

12. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Considerada uma etapa importante no processo de desenvolvimento e aprendizagem do discente, o Estágio é um ato educativo escolar supervisionado que busca a articulação entre ensino, pesquisa e extensão. Dessa forma, o estágio se constitui como um instrumento de integração, de aperfeiçoamento técnico-científico e de relacionamento humano.

Em termos gerais, o Estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, promovendo, dessa forma, o relacionamento dos conteúdos e contextos para dar significado ao aprendizado. Devendo necessariamente ser planejado, executado, acompanhado e avaliado em conformidade com a legislação vigente, buscando:

- Proporcionar situações que possibilite a atuação crítica, empreendedora e criativa do discente;
- Aprimorar os valores éticos, de cidadania e de relacionamento humano no discente;
- Promover a familiarização com a área de interesse de atuação do futuro profissional.

O Estágio no Curso Técnico em Gastronomia subsequente será não obrigatório e constará em sua Matriz Curricular. Buscará proporcionar ao discente, dentre outras experiências, uma melhor identificação dos variados campos de atuação do profissional dessa área respeitando, desta forma, as prerrogativas da Legislação Federal e das regulamentações internas do Ifes que versam sobre Estágio. Os discentes atendidos pelo Napne terão acompanhamento e apoio de profissionais da Educação Especial e de profissionais da área específica do estágio conforme Resolução CNE/CEB nº 01, de 21 de janeiro de 2004, bem como outras especificidades regulamentadas na Lei de Estágio nº 11.788/2008. O estágio não obrigatório será desenvolvido como atividade opcional e devendo ser realizado em áreas que possibilitem o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho e em área compatível com o curso frequentado. O discente poderá realizar o estágio não obrigatório desde o ingresso no curso, a ser realizado no contraturno, de forma a não interferir na frequência em sala de aula.

13. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Após integralizar todos os componentes previstos neste Projeto Pedagógico de Curso, o aluno fará jus ao Diploma de Técnico de Nível Médio em Gastronomia, o qual lhe tornará apto atuar em diferentes espaços e serviços de alimentação.

14. PERFIL DE COORDENADOR DE CURSO, CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

O Coordenador de curso deverá ser um docente que ministra aulas no curso Técnico em Gastronomia, que possua visão estratégica e saiba agir proativamente em busca de resultados para a área, deve possuir a capacidade de intervir e resolver problemas, deve ter a habilidade de conduzir professores e alunos aos propósitos do curso e fazer o bom uso dos recursos disponíveis, bem como a distribuição e delegação de tarefas para o cumprimento de prazos e obrigações. Por fim, deve ter a capacidade de representar a Coordenadoria na Gestão do campus.

De acordo Art.67 do Regimento interno dos Campi dos Ifes (2016), compete ao Coordenador de Curso:

- I. auxiliar na proposição, na implantação e na gestão dos cursos no campus;
- II. auxiliar na gestão dos Sistemas de Informações;
- III. articular a demanda de uso dos laboratórios do campus com o responsável pela Coordenadoria de Laboratórios, sempre que for solicitado por um pesquisador com projeto devidamente registrado nesta Coordenadoria;
- IV. auxiliar no planejamento, na articulação e na execução das políticas de Pós-Graduação, em consonância com as diretrizes emanadas da PRPPG, tanto em relação à oferta como também à capacitação do quadro de servidores; e
- V. auxiliar nas relações de intercâmbio e acordos de cooperação com Instituições públicas e privadas para implantação e consolidação de cursos de Pós-graduação.

Quanto aos docentes que atuarão no curso Técnico em Gastronomia, cabe destacar que os mesmos já possuem formação para o uso de tecnologias educacionais e dentre as principais capacitações realizadas pelo corpo docente do curso, destacam-se:

- Curso de "Ambientação ao EaD" - destinado a todos os alunos do Ifes - Campus Piúma;
- Qualificação de servidores para realização de transmissões ao vivo;
- Qualificação de professores do campus sobre o uso do AVA-Moodle e outras tecnologias educacionais;
- Curso Moodle para Educadores;
- Curso Ferramenta para Gravação de videoaulas;
- Curso Lesson Study;
- Curso Uso Educacional do Canva;
- Pós Graduação Aperfeiçoamento em Tecnologias Digitais Aplicadas à Educação;
- Pós Graduação Aperfeiçoamento em Formação Docente para Educação à distância;

14.1. Corpo docente

Nome Dayse Aline Silva Bartolomeu de Oliveira (http://lattes.cnpq.br/5244336348217778)
Titulação Graduação em Engenharia de Pesca; Especialização em Segurança Alimentar em Indústrias e Serviços de Alimentação; Mestrado em Tecnologia de Alimentos; Doutorado em Engenharia de Alimentos
Regime de Trabalho DE
Disciplina Higiene e segurança dos alimentos; Química dos alimentos e fundamentos da nutrição; Gastronomia do mar.

Nome Carlos Eduardo de Araújo Barbosa (http://lattes.cnpq.br/5312788589243076)
Titulação Graduação em Ciências Biológicas; Mestrado em Ciências Biológicas (Botânica); Doutorado em Biologia (Ecologia)
Regime de Trabalho DE
Disciplina Gastronomia e sustentabilidade

Nome Claudia da Silva Ferreira (http://lattes.cnpq.br/3927798258253741)
Titulação Graduação em História; Especialização em Formação Sócio- econômica do Brasil; Mestrado em História
Regime de Trabalho DE
Disciplina Cultura e história da alimentação

Nome Giliard Sousa Ribeiro (http://lattes.cnpq.br/8481849431796550)
Titulação Graduação em Gestão de Turismo; Especialização em Gestão do Patrimônio e Cultura; Especialização em Gestão Escolar; Mestrado em Cultura e Territorialidades; Doutorado em Ambiente Construído e Patrimônio Sustentável**
Regime de Trabalho DE

Disciplina

Turismo, hospitalidade e gastronomia; Serviços em gastronomia;

Nome

Hudson Cássio Gomes Oliveira (<http://lattes.cnpq.br/2016828655624540>)

Titulação

Graduação em Administração; Especialização em Psicopedagogia Institucional; Mestrado em Ciências das Religiões; Doutorado em Políticas Sociais**

Regime de Trabalho

DE

Disciplina

Negócios em gastronomia

Nome

Humberto Silveira Gonçalves Filho (<http://lattes.cnpq.br/2847593252714681>)

Titulação

Graduação em Licenciatura em Matemática; Especialização em Matemática; Mestrado profissional em Matemática em Rede Nacional

Regime de Trabalho

DE

Disciplina

Matemática aplicada

Nome

Ivan Almeida Rozário Júnior (<http://lattes.cnpq.br/0344181987353479>)

Titulação

Graduação em Letras Português/Espanhol e Literaturas; Especialização em Leitura e Produção de Textos; Especialização em História e Cultura Afro-brasileira e Indígena; Especialização em Gestão Escolar; Mestrado em Linguística; Doutorado em Língua Portuguesa

Regime de Trabalho

DE

Disciplina

Linguagem e comunicação

Nome

Marcela Zonta Rodrigues (<http://lattes.cnpq.br/6371202870184539>)

Titulação

Graduação em Ciência e Tecnologia em Alimentos; Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos; Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Regime de Trabalho Substituto 40h
Disciplina Higiene e segurança dos alimentos; Química dos alimentos e fundamentos da nutrição.

Nome Marcelo Giordani Minozzo (http://lattes.cnpq.br/4207007427677142)
Titulação Graduação em Engenharia de Pesca; Mestrado em Tecnologia de Alimentos; Doutorado em Tecnologia de Alimentos
Regime de Trabalho DE
Disciplina Gastronomia do mar

Nome Márcio de Paula Filgueiras (http://lattes.cnpq.br/3207118162917714)
Titulação Graduação em Ciências Sociais - Bacharelado e Licenciatura; Mestrado em Antropologia; Doutorado em Antropologia
Regime de Trabalho DE
Disciplina Cultura e história da alimentação

Nome Monique Lopes Ribeiro (http://lattes.cnpq.br/0084923069422892)
Titulação Graduação em Engenharia de Alimentos; Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos; Doutorado em Biotecnologia**
Regime de Trabalho DE
Disciplina Higiene e segurança dos alimentos; Química dos alimentos e fundamentos da nutrição

Nome Silvana Maria Gomes da Rocha (http://lattes.cnpq.br/2861264481171698)

Titulação Graduação em História; Especialização em Formação Sócio- econômica do Brasil; Mestrado em História
Regime de Trabalho DE
Disciplina Cultura e história da alimentação

Nome Silvio José Trindade Alvim (http://lattes.cnpq.br/8411299877430784)
Titulação Graduação em Sistemas de Informação; Especialização em Produção de Software (com ênfase em Software Livre); Mestrado em Educação Agrícola; Doutorado em Produção Vegetal
Regime de Trabalho DE
Disciplina Informática aplicada

Nome Thays Silva Lacerda (http://lattes.cnpq.br/9267033479212021)
Titulação Graduação em Engenharia de Produção; Mestrado em Engenharia de Produção;
Regime de Trabalho Substituto 40h
Disciplina Negócios em gastronomia

Nome Amanda Oliveira Magalhães (http://lattes.cnpq.br/4825324429282724)
Titulação Graduação em Gastronomia; Especialização em Docência do Ensino Superior; Especialização em Educação Profissional e Tecnológica; Mestrado em Ciências e Tecnologias de Alimentos.
Regime de Trabalho 40h
Disciplina Técnicas gastronômicas I e II; Cozinha brasileira; Panificação e confeitaria; Serviços em gastronomia

Legenda: (*) Cursando Mestrado | (**) Cursando Doutorado

14.2. Corpo Técnico

Nome Aline Kuplich (http://lattes.cnpq.br/1526452257927591)
Titulação Graduação em Biblioteconomia; Especialização em Gestão Pública; Mestrado profissional em Biblioteconomia
Cargo Bibliotecário-Documentalista
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Aline Morschel (http://lattes.cnpq.br/1210806751834930)
Titulação Graduação em Psicologia; Mestrado em Psicologia Institucional
Cargo Psicóloga
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Amanda Soares dos Santos (http://lattes.cnpq.br/7728512605625604)
Titulação Graduação em Engenharia de Pesca; Mestrado em Ciências Veterinárias
Cargo Técnico de Laboratório
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Dalila Gusmão Carletti (http://lattes.cnpq.br/9817722109139355)
Titulação Graduação em Música; Especialização em Artes e Educação
Cargo Revisora de Textos Braille
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Daniella Alves Sant'ana (http://lattes.cnpq.br/2635469223470931)
Titulação Graduação em Química Licenciatura e Bacharel; Mestrado em Educação

Cargo Assistente de Laboratório
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Danielle Cristine Moraes de Azevedo (http://lattes.cnpq.br/6764140058248832)
Titulação Graduação em Administração; Especialização em Administração de Marketing; Mestrado em Administração*
Cargo Assistente em Administração
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Eliane Pesente Soares (http://lattes.cnpq.br/8284295496058000)
Titulação Graduação em Pedagogia; Mestrado em Educação; Doutorado em Neurociências**
Cargo Pedagoga
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Graziele Soares Delmasso
Titulação Graduação em Nutrição
Cargo Assistente de Aluno
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Leonardo Calixto Antonioli
Titulação Graduação em Tecnologia em Gestão Financeira
Cargo Auxiliar em Administração
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Marcos Antônio de Jesus (http://lattes.cnpq.br/4794314520235584)
Titulação Graduação em Pedagogia; Especialização em Pós-Graduação em Informática na Educação; Mestrado Profissional em Educação*
Cargo Pedagogo
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Mônica Alves Oliveira Silva
Titulação Graduação em Direito
Cargo Assistente de Aluno
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Péricles José Ferreira (http://lattes.cnpq.br/9450652955344087)
Titulação Graduação em Física - Licenciatura; Especialização em Metodologia do Ensino de Ciências; Mestrado Educação Profissional e Tecnológica
Cargo Técnico em Assuntos Educacionais
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Rebeca Grecco Reis Costa
Titulação Técnica em Enfermagem; Graduação em Ciências Biológicas; Especialização em Gestão da Educação
Cargo Técnica em Enfermagem
Regime de Trabalho 30 horas

Nome Rosiane Nascimento do Santíssimo (http://lattes.cnpq.br/4779944869808524)
Titulação Graduação em Serviço Social; Especialização em Gestão Social: Políticas Públicas, Redes e Defesa de

Direitos
Cargo Assistente Social
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Sidnei Salaroli
Titulação Ensino médio
Cargo Assistente em Administração
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Sheila Faula Muniz (http://lattes.cnpq.br/9135260340989849)
Titulação Graduação em Pedagogia; Especialização em Educação Profissional e Tecnológica Inclusiva; Graduação em Pedagogia; Mestrado em Gestão Escolar*
Cargo Tradutora Intérprete de Linguagem em Sinais
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Suzana Bianchini Menegardo (http://lattes.cnpq.br/9866385666535044)
Titulação Graduação em Biologia (Licenciatura) e Especialização em Educação Inclusiva
Cargo Assistente de Laboratório
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Wagner Ayrão de Castro (http://lattes.cnpq.br/1712429084866985)
Titulação Graduação em biblioteconomia; Mestrado em Medical Science
Cargo Bibliotecário-Documentalista
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Wirikelly de Medeiros Santana Librelato
Titulação Engenheira de Pesca
Cargo Técnico de Laboratório
Regime de Trabalho 40 horas

Nome Técnico de Laboratório a ser contratado
Titulação Técnico em Gastronomia, Técnico em Cozinha e/ou Técnico em Nutrição e Dietética
Cargo Técnico de Laboratório / Auxiliar em Administração
Regime de Trabalho 40 horas

Legenda: (*) Cursando Mestrado | (**) Cursando Doutorado

15. INFRAESTRUTURA FÍSICA E TECNOLÓGICA

15.1. Áreas de ensino específicas

Ambiente	Existente		A construir		Observação
	Quant.	Área (m ²)	Quant.	Área (m ²)	
Salas de aula	2	58,50 m ² (117m ²)			
Laboratório de Informática 1	1	85,17 m ²			41 Computadores
Laboratório de Informática 2	1	41,57 m ²			22 Computadores
Laboratório de Processamento de Pescado	1	216,00 m ²			
Laboratório de Transformação do Pescado e Gastronomia I	1	75,00 m ²			
Laboratório de Análise dos Alimentos	1	85,00 m ²			

15.2. Áreas de estudo geral

Ambiente	Existente		A construir		Observação
	Quant.	Área (m ²)	Quant.	Área (m ²)	
Biblioteca	1	327,00 m ²			
Salas de estudo para discentes	1	22,50 m ²			
Núcleo de estudos tecnológicos	1	36,00 m ²			
Grupo de estudos territoriais e a atividade pesqueira - GETAP	1	25,00 m ²			
Núcleo de Arte e Cultura - NAC	1	58,50 m ²			
Núcleo de Estudos Ambientais - NEA	1	57,00 m ²			
Grupo de Estudos em Processamento de Pescado (GePP)	1	11,50 m ²			
Centro de Línguas	1	29 m ²			

15.3. Áreas de esportes e vivência

Ambiente	Existente		A construir		Observação
	Quant.	Área (m ²)	Quant.	Área (m ²)	
Ginásio poliesportivo	1	1.750,00 m ²			
Refeitório	1	58,00 m ²			
Cantina	1	334,00 m ²			
Centro acadêmico	1	12,00 m ²			

15.4. Áreas de atendimento discente

Ambiente	Existente		A construir		Observação
	Quant.	Área (m ²)	Quant.	Área (m ²)	
Gabinete de planejamento docente	2	60 m ² (120 m ²)			
Gabinete de planejamento docente	2	11,50 m ² (23 m ²)			
Coordenação de curso	1	15,00 m ²			
Sala de atendimento pedagógico	1	28,00 m ²			
Atendimento psicológico	1	13,50 m ²			
Serviço social	1	22,50 m ²			
Enfermagem	1	20,00 m ²			
CAE	1	60,00 m ²			
Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas - Napne	1	13,50 m ²			
Núcleos de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas - Neabi	1	13,50 m ²			
Núcleo de Estudos e Pesquisas sobre Gênero e Sexualidade - Nepegens	1	13,50 m ²			

15.5. Áreas de apoio

Ambiente	Existente	A construir	Observação
----------	-----------	-------------	------------

	Quant.	Área (m ²)	Quant.	Área (m ²)	
Auditório	1	355,00 m ²			
Apoio ao educando	1	50,00 m ²			

15.6. Infraestrutura tecnológica

O Ifes campus Piúma possui acesso à internet banda larga 100 Mbps - cabeada e wi-fi, salas de aula equipadas com computador, projetor, câmera e acesso à internet.

O campus Piúma também possui 2 laboratórios de informática (Laboratório de informática 1, com 41 computadores e Laboratório de informática 2, com 22 computadores), além dos 6 computadores para utilização dos alunos disponíveis na biblioteca.

Os computadores do campus, possuem os seguintes softwares instalados: *Adobe Reader, Autocad, Bentley, Bioestat, Bizagi, Blender, Chrome, CmapTools, Delftship, DevC++, Draftsight, Firefox, FishStat, Geogebra, Hidro, Kosmo, LibreOffice, Mendeley, PDFCreator, Pletora de poliedros, Qgis, R, RStudio, Scilab, Scratch 3.0, Teams e 7zip.*

Os alunos do curso Técnico em Gastronomia do Ifes - Campus Piúma terão acesso à Biblioteca Virtual Pearson, composta por milhares de títulos, que abordam mais de 40 áreas do conhecimento, tais como: administração, marketing, economia, direito, educação, filosofia, engenharia, computação, medicina, psicologia, entre outras e ao Portal de Periódicos da Capes, uma das maiores bibliotecas virtuais do mundo, reunindo conteúdo científico de alto nível disponível à comunidade acadêmico-científica brasileira.

15.7. Biblioteca

A Biblioteca Clarice Lispector tem um espaço amplo de 11x24m² e conta com uma infraestrutura completa para atender às necessidades de seus usuários. O acervo físico da biblioteca é organizado por assunto, de acordo com a Classificação Decimal de *Dewey* (CDD), e dividido em diversas coleções: Acervo Geral, Acervo de Multimeios, Hemeroteca, Acervo de Referência e Acervo Especial. O horário de funcionamento é de segunda e quarta feira das 8 às 20:30 e terça, quinta e sextas feira das 8 às 17h.

O Acervo Geral da biblioteca é composto por livros didáticos, paradidáticos, técnicos e literários, abrangendo um vasto campo de conhecimento. Já o Acervo de Multimeios oferece bases de dados, periódicos eletrônicos, ABNT, Portal de Periódico Capes e CDs/DVDs, permitindo aos usuários acesso a informações atualizadas e relevantes. A Hemeroteca é destinada aos periódicos físicos, enquanto o Acervo de Referência abrange os dicionários. Por fim, o Acervo Especial é destinado aos periódicos em braille e audiolivros, atendendo às necessidades de pessoas com deficiência visual.

O total de títulos do acervo da Biblioteca Campus Piúma é de 2249 títulos, proporcionando um amplo leque de opções para pesquisa e estudo. Além disso, a biblioteca oferece aos seus usuários recursos digitais de alta qualidade, como as bases de dados Minha biblioteca, Biblioteca *Pearson*, Periódico Capes, *Target Gedweb*, Repositório Institucional e *EBSCOhost*, que possibilitam o acesso a uma grande quantidade de informações online.

Para garantir o conforto e a comodidade dos usuários, a infraestrutura da biblioteca inclui 7 baias para computador, 3 laptops para uso em uma de nossas 10 mesas do Salão de Leitura, 3 baias de estudo individual e 4 salas de estudo em grupo com 5 cadeiras cada. Isso significa dizer que a biblioteca acomoda simultaneamente 55 pessoas, que serão atendidas por até 2 Bibliotecários.

Em resumo, a Biblioteca Clarice Lispector oferece uma infraestrutura completa e organizada para atender às necessidades de seus usuários, proporcionando um ambiente agradável e propício à pesquisa e ao estudo, tanto em sua versão física quanto digital.

16. PLANEJAMENTO ECONÔMICO E FINANCEIRO

16.1. Profissionais a serem contratados

16.1.1. Técnico de Laboratório

A contratação de um Técnico de Laboratório com formação Técnica em Gastronomia, Cozinha e/ou Nutrição e Dietética possibilitará uma melhor gestão de insumos e compras do curso Técnico em Gastronomia, entretanto, não é um condicionante para a oferta do curso como o código de vaga para Professor com Graduação em Gastronomia.

16.2. Adequação do Laboratório de transformação do pescado e Gastronomia I

A adequação do Laboratório de transformação do pescado e Gastronomia I está em trâmite por meio da contratação do projeto de adequação dos laboratórios do Campus (processo 23185.000392/2014-03) e o de atualização da planilha orçamentária do projeto (processo 23185.000835/2022-68).

16.3. Materiais e equipamentos a serem adquiridos

Os equipamentos e utensílios a serem adquiridos para implantação do curso Técnico em Gastronomia estão em trâmite de compra. Processos: 23185.001300/2022-12 (aquisição de equipamentos para o Técnico em Gastronomia e Área de Processamento de pescado) no valor de R\$ 279.208,80 e 23185.000566/2022-30 (aquisição de utensílios / material de consumo) no valor de R\$ R\$ 59.251,24.

Quantidade	Equipamentos	Valor (unitário)
1	Batedeira industrial planetária	R\$ 3.106,72
2	Processador de alimentos	R\$ 489,53
4	Termômetro digital	R\$ 122,83
2	Balança eletrônica digital	R\$ 4.981,12
1	Forno a lastro	R\$ 3.521,23
1	Modeladora de pães	R\$ 4.533,67
1	Batedeira industrial	R\$ 1.954,53
1	Espremedor de frutas industrial	R\$ 427,37
1	Defumador	R\$ 2.064,30
1	Forno combinado	R\$ 4.984,01
2	Coifas completas com instalação	R\$ 12.480,85
1	Cafeteira expresso	R\$ 4.546,93
1	Câmara climática para fermentação de pães	R\$ 15.258,55
4	Mesas de manipulação de alimentos	R\$ 1.260,00
1	Ensacadeira	R\$ 604,14
1	Fritadeira elétrica	R\$ 922,26
1	Forno combinado elétrico com cavalete	R\$ 25.289,07

1	Centrífuga de alimentos	R\$ 739,63
1	Termocirculador (SOUS VIDE) com ultrassom	R\$ 2.272,21
2	Exaustor	R\$ 2.088,72
TOTAL		R\$ 115.836,38

Quantidade	Utensílios	Valor (unitário)
40	Faca para carne 10" profissional máster	R\$ 196,59
40	Faca para carne 6" profissional master	R\$ 85,34
2	Pedra Para Afiar Dupla Face	R\$ 110,10
10	Afiador de faca e tesoura profissional	R\$ 162,77
6	Pilão de Aço Inox	R\$ 148,23
30	Colher de sopa em aço inox	R\$ 48,49
30	Garfo de mesa em aço inox	R\$ 1,66
30	Faca de mesa em aço inox	R\$ 2,28
6	Concha grande	R\$ 24,99
6	Concha média	R\$ 19,51
40	Bandeja confeccionada em plástico	R\$ 38,08
40	Bandeja para carne confeccionada em plástico	R\$ 41,68
6	Jogo de peneiras confeccionadas em aço inox (3 peças)	R\$ 49,33
40	Tábua de corte em polietileno (50 x 30 cm)	R\$ 129,44
3	Jogo de potes para colocar mantimentos	R\$ 292,02
3	Conjunto com 6 potes de vidro refratário hermético	R\$ 164,99
2	Avental térmico anti chama para cozinha industrial resistente a água e ao calor	R\$ 194,70
4	Luvas térmica para alta temperatura	R\$ 153,96
6	Luva Térmica confeccionada em silicone	R\$ 143,69
4	Assadeira funda de antiaderente grande 7,2 L	R\$ 140,93
4	Assadeira funda de antiaderente média 3,3 L	R\$ 128,60
4	Assadeira funda de antiaderente pequena 1,9 L	R\$ 66,92
4	Assadeira para pizza grande	R\$ 60,48
4	Assadeira para pizza média	R\$ 63,96
4	Conjunto de assadeiras (formas retangulares para bolo – 5 peças)	R\$ 89,15
3	Conjunto 3 peças de Assadeira (pequena, média e grande)	R\$ 59,07
4	Forma canelada com fundo removível para torta bolo ou quiche	R\$ 65,64
2	Conjunto de 3 formas bolo/torta com fundo removível antiaderente	R\$ 60,43
2	Forma de silicone redonda com furo no meio	R\$ 64,29
2	Forma retangular silicone antiaderente que pode ir no freezer, na lava-louça, no forno e ao microondas	R\$ 40,66
4	Conjunto de 3 tamanhos de forma assadeira de pudim com furo no meio	R\$ 96,62
18	Conjunto de 3 Tigelas multiuso em aço inox (bowl)	R\$ 89,89
4	Espremedor de legumes em aço inox	R\$ 38,86
2	Espremedor Manual de Frutas para Suco Aço inoxidável	R\$ 193,47

1	Rechaud redondo em aço inox 7L	R\$ 534,23
1	Rechaud retangular em aço inox 9L (1 cuba para alimento)	R\$ 371,90
1	Rechaud retangular em aço inox 9L (2 cubas para alimentos)	R\$ 743,82
3	Frigideira hotel de alumínio com antiaderente e cabo baquelite	R\$ 115,93
4	Frigideira antiaderente 24cm	R\$ 58,03
4	Frigideiras antiaderente para crepes	R\$ 52,82
2	Jarra de vidro 1,50 L	R\$ 17,77
4	Jarra inox 2 L	R\$ 57,60
2	Maçaricos com tanque de gás butano recarregável	R\$ 126,69
2	Mandolin	R\$ 222,50
2	Molheira em aço inoxidável 500 mL	R\$ 61,27
4	Leiteiras de antiaderente	R\$ 114,09
3	Bandeja de servir redonda em inox	R\$ 133,49
2	Jogo de panelas 5 peças	R\$ 688,66
2	Escorredor de massas em aço inox	R\$ 60,73
20	Cumbuca de 500 mL	R\$ 18,81
18	Cumbuca de 200 mL	R\$ 12,79
20	Cumbuca de 300 mL (porcelana, cor marrom)	R\$ 36,11
20	Ramequim 100 mL	R\$ 24,83
18	Ramequim 200 mL	R\$ 12,91
4	Conjunto 3 Travessas em aço inox	R\$ 76,03
2	Sopeira 2,7 L	R\$ 284,79
4	Tapete culinário antiaderente, confeccionado em silicone e fibra de vidro	R\$ 85,45
6	Saladeira de vidro 2500 mL	R\$ 120,04
2	Travessa de louça retangular grande	R\$ 126,91
2	Travessa de louça retangular média	R\$ 149,72
2	Travessa de louça retangular pequena	R\$ 128,89
2	Travessa de louça quadrada grande	R\$ 104,76
2	Travessa de louça quadrada média	R\$ 92,19
2	Travessa de louça quadrada pequena	R\$ 63,86
2	Travessa de louça redonda grande	R\$ 173,70
2	Travessa de louça redonda média	R\$ 73,95
2	Travessa de louça redonda pequena	R\$ 48,43
2	Suporte filtro de café	R\$ 8,47
4	Rolo de massa em aço inoxidável	R\$ 58,60
1	Garrafa térmica 1,8 L	R\$ 162,15
24	Taças de vidro 320mL para água	R\$ 7,17
24	Taças de vidro para vinho tinto 250mL	R\$ 14,75
24	Taças de vidro para espumante 220mL	R\$ 15,87
24	Taças de vidro para vinho branco 220mL	R\$ 11,90
6	Taças de Martini 250 mL (vidro)	R\$ 13,57
6	Taças de Conhaque	R\$ 20,61
6	Taça tulipa 300 mL	R\$ 9,27
24	Copos de vidro long drink 300mL	R\$ 4,36
24	Copos para Whisky de 265mL	R\$ 3,58
6	Canecas <i>Irish Coffee</i> (vidro)	R\$ 19,13

6	Copos de vidro para Shot/Dose de 60 mL	R\$ 10,32
6	Copos larger para cerveja 300 mL	R\$ 12,83
20	Guardanapo de Pano	R\$ 5,91
20	Anéis de metal para guardanapo	R\$ 15,42
10	Tesoura de cozinha desmontável com lâmina temperada em aço inoxidável	R\$ 71,00
20	Sousplat de inox 33 cm	R\$ 43,63
20	Prato fundo de porcelana branca 23cm	R\$ 8,72
20	Prato raso de Porcelana branca 26cm	R\$ 14,05
20	Prato de sobremesa de porcelana branca 19 cm	R\$ 11,31
2	Prato de louça branca para consomé	R\$ 50,45
6	Petisqueira de louça branca couvert com 3 divisões	R\$ 55,16
40	Descamador para peixes profissional em aço inoxidável	R\$ 75,90
6	Descascador de camarão em aço inoxidável	R\$ 68,86
30	Pinça para uso culinário com ponta em forma de cunha indicado para extrair espinhas de peixe	R\$ 77,13
24	Forminhas torteleta de alumínio	R\$ 4,18
24	Forminha empada alumínio n3	R\$ 3,68
24	Mini formas para quiche com fundo falso (removível)	R\$ 4,96
24	Mini formas de alumínio quadradas para pão de mel	R\$ 4,71
6	Bailarina Giratória 30cm Alumínio	R\$ 106,81
6	Esteira para Pão Salgado com 6 Tiras em Inox	R\$ 118,86
2	Panela de pressão 4,5 litros	R\$ 122,92
2	Panela com cesto de fritura	R\$ 99,86
4	Recipiente, tipo pirex, quadrado 1,1 L	R\$ 55,06
2	Recipiente, tipo pirex, quadrado 1,8 L	R\$ 59,84
2	Conjunto de Recipiente tipo pirex, redondo. 2,3L e 2,8L	R\$ 97,57
2	Recipiente, tipo pirex, redondo, 1,0 L	R\$ 47,28
4	Recipiente, tipo pirex, oval transparente pequeno	R\$ 55,78
2	Recipiente, tipo pirex, quadrado transparente grande	R\$ 68,54
6	Tesoura Molde Em Inox Para Almôndega Kibe Para Culinária	R\$ 88,89
10	Cortador Peixe N 4 Material - INOX	R\$ 44,32
TOTAL		R\$ 59.251,24

16.4. Insumos a serem adquiridos

Para as aulas de Técnicas gastronômicas I (1º semestre), Cozinha brasileira (1º semestre), Gastronomia do mar (2º semestre), Panificação e confeitaria (2º semestre) e Técnicas gastronômicas II (2º semestre) será necessária a compra de insumos alimentícios para execução das preparações gastronômicas. A relação dos insumos será solicitada de acordo com as fichas técnicas desenvolvidas pelos professores das disciplinas.

16.5. Bibliografia a ser adquirida

A relação de livros a serem adquiridos para implantação do curso Técnico Gastronomia está em trâmite de compra.

Item	Bibliografia	Livro	Qtde	Valor (UNIT.)	Observação
01	Complementar (LC)	BRASIL. Presidência da República. Manual de Redação da Presidência da República. 3. ed. rev. e atual. Brasília: Presidência da República, 2018.	-	-	http://www4.planalto.gov.br/centrodeestudos/assuntos/manual-de-redacao-da-presidencia-da-republica/manual-de-redacao.pdf
02	Complementar (LC)	UFSM. Acessibilidade Comunicacional. Santa Maria, RS, UFSM, 2019.	-	-	https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/767/2020/09/CARTILHA-Acessibilidade-Comunicacional-VERSAO-FINAL.pdf
03	Complementar (LC)	ALMEIDA, Esther Ortlieb Faria de; GRANHA, Rita Lélia Guimarães; XAVIER, Aline Freitas da Silva; MUNARI, Giovana Dewes. <i>Guia prático de língua portuguesa do Cefor/Ifes</i> . Espírito Santo: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, 2016.	-	-	https://biblioteca2.ifes.edu.br/vinculos/000011/00001116.pdf
04	Complementar (MA)	VIANNA, Renata de Moura Issa. Matemática financeira. Salvador: UFBA, Faculdade de Ciências Contábeis; Superintendência de Educação a Distância, 2018.	-	-	https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/430116/2/eBook_Matematica_Financeira_UFBA.pdf
05	Básica (CHA)	FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. História da	5	R\$129,90	

		Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998			
06	Básica (CHA) / Básico (TG) / Complementar (SG)	FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2ed. Rio de Janeiro, Senac Nacional, 2013.	5	R\$99,90	
07	Básica (CHA)	MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.	5	R\$65,90	
08	Complementar (CHA) / Complementar (TG)	FERREIRA, Marina Rossi. Turismo e gastronomia: cultura, consumo e gestão. Curitiba: InterSaberes, 2016.	5	R\$100,10	
09	Complementar (CHA)	BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. O que é Gastronomia. São Paulo: Brasiliense, 2007.	5	R\$36,55	
10	Complementar (CHA)	FREYRE, Gilberto. Açúcar: uma sociologia do doce. Global Editora. 1997.	5	R\$65,00	
11	Complementar (CHA)	MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão das trocas nas sociedades primitivas. IN: Sociologia e Antropologia. Ubu Editora. 2017.	5	R\$109,00	
12	Básico (TG)	IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do Turismo. 3 ed. Rio de Janeiro: Senac, 2013.	5	R\$70,31	Já foi solicitado na aquisição do Técnico em Guia de turismo
13	Básico (TG)	DIAS, Célia M. Moraes. Hospitalidade: reflexões e perspectivas. Barueri, SP: Manole, 2002.	5	R\$53,86	Já foi solicitado na aquisição do Técnico em Guia de turismo
14	Complementar (TG)	SEBRAE. Empreendimentos acessíveis: Turismo. Recife: Sebrae PE: 2014.	-	-	https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal

					%20Sebrae/UFs/PE/Anexos/cartilha-acessibilidade-turismo.pdf
15	Complementar (TG)	JACQUES, Ana Paula Caetano; LEITE, Daniela Carvalho Bezerra (Orgs). Turismo gastronômico para gestores de turismo. 1. ed. Brasília : Instituto Federal de Brasília, 2022.	-	-	https://img1.wsimg.com/blobby/go/083a48b4-dc55-4a00-95a4-ce95ddc0eeee/Ebook-Turismo%20Gastron%C3%B4mico%20para%20Gestores%20de%20Tu.pdf
16	Complementar (FTHG)	REZENDE, R.; LAVINAS, E. L. C. Gastronomia midiática: reality shows e a estetização da comida na TV. Lumina, [S. l.], v. 11, n. 3, p. 75–94, 2017	-	-	https://periodicos.ufjf.br/index.php/lumina/article/view/21240/11550
17	Básica (HSA)	GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. 832 p.	5	R\$346,00	
18	Complementar (HSA)	ANDRADE, Nélcio José de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela Editora e Livraria Ltda., 2008.	4	R\$130,00	Temos 1 exemplar no campus
19	Básica (TG1)	WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: Legumes, sopas e saladas. Editora: Marco Zero, 2016.	5	R\$99,99	
20	Básica (TG1)	WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: Frango, ovos e outras aves. Editora: Marco Zero, 2016.	5	R\$57,90	

21	Básica (TG1) / Complementar (GM) / Complementar (PC) / Básica (TG2)	WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. Marco Zero, 2017.	5	R\$194,33	
22	Básica (TG1) / Complementar (GM) / Básica (TG2)	INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 9 ed. São Paulo: Senac SP, 2017.	5	R\$364,45	
23	Complementar (TG1)	CAMOLEZI JUNIOR, M. A. Técnicas Básicas de Cozinha. Londrina, PR: Editora e Distribuidora educacional S.A., 2018.	-	-	http://cm-cls-content.s3.amazonaws.com/201802/INTERATIVAS_2_0/TECNICAS_BASICAS_DE_COZINHA/U1/LIVRO_UNICO.pdf
24	Complementar (TG1)	LIMA, T. C. Técnicas de Cozinha. Recife: Rede e-Tec, 2014	-	-	https://livrodeculinaria.com/wp-content/uploads/livros/Tecnicas-de-Cozinha.pdf
25	Complementar (TG1)	KÖVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. 400g. Técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2020.		R\$239,90	
26	Complementar (TG1)	MONTEIRO, R. Z. Cozinhas Profissionais. Editora: Senac São Paulo, 2019		R\$57,00	
27	Básica (CB)	CASTANHO, Thiago. Cozinha de origem: pratos brasileiros tradicionais revisitados. Barueri, SP: Publifolha 2014.	5	R\$799,00	
28	Básica (CB)	FORBES, Alexandra. Seleção brasileira de gastronomia. São Paulo: Boccato, 2014.	5	R\$179,00	
29	Básica (CB)	HUE, Sheila Moura. Delícias do Descobrimento: A	5	R\$200,00	

		gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro, Zahar, 2008.			
30	Básica (CB)	SALDANHA, Roberta Malta. Culinária brasileira, muito prazer: Tradições, ingredientes e 170 receitas de grandes profissionais do país. São Paulo: Alaúde, 2018.	5	R\$77,72	
31	Complementar (CB)	AMARAL, Ricardo. Histórias da gastronomia brasileira: Dos banquetes de Cururupeba ao Alex Atala. São Paulo: Rara Cultural, 2016.	5	R\$49,23	
32	Complementar (GM)	BOCCATO, André. O nosso peixe de cada dia: 50 receitas de peixes e frutos do mar. São Paulo: Senac SP, 2017.	5	R\$86,00	
33	Complementar (GM)	SESI. Cozinha Capixaba: pescado, banana, café, mamão e morango: Volume I. Espírito Santo: SESI – DR/ES, 2016.200 p.	-	-	https://findes.com.br/wp-content/uploads/2019/08/livro_cozinha_capixaba_1o_volume.pdf
34	Básica (GS)	PETRINI, Carlo. Slow Food: bom, limpo e justo. 1. Ed. São Paulo: Senac, 2021,	5	R\$76,00	
35	Básica (GS)	CASALI, Lisa. Cozinhando sem desperdício: Receitas Sustentáveis para o Gourmet consciente. São Paulo: Editora Alaúde, 2013.	5	R\$72,00	
36	Básica (GS)	GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi & LOPES, José Aurélio Claro. Restaurantes sustentáveis: um futuro em comum. Rio de Janeiro, Atheneu, 2015.	5	R\$42,00	
37	Complementar (GS)	Organização das Nações Unidas. Objetivos de Desenvolvimento	-	-	https://brasil.un.org/sites/default/files/2020

		Sustentável: Transformando Nosso Mundo - A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável.			- 09/agenda2030-pt-br.pdf
38	Complementar (GS)	LAWS, Bill. 50 plantas que mudaram o rumo da história. Rio de Janeiro: Sextante, 2013.	5	R\$300,00	
39	Complementar (GS)	MARCHIONI, Dirce Maria Lobo; CARVALHO, Aline Martins. Sistemas alimentares e alimentação sustentável. 1. Ed. Barueri, SP: Manole. 2022.	5	R\$119,00	
40	Complementar (GS)	AZEVEDO, Elaine de. Alimentos orgânicos: ampliando os conceitos de saúde humana, ambiental e social. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.	4	R\$74,90	Temos 1 exemplar no campus
41	Básica (NG)	GITMAN, Lawrence J. Princípios de administração financeira. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.	5	R\$338,00	
42	Básica (NG)	CHIAVENATO, Idalberto. Administração geral e pública. 3. Ed. Barueri, SP: Manole, 2012.	5	R\$177,74	
43	Básica (NG) / Básica (MA)	BRAGA, M. M. Roberto. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Senac SP, 2008.	5	R\$83,00	
44	Complementar (NG)	CARNEIRO, Elisabete Silva. Administração aplicada à gastronomia / Elisabete Silva Carneiro, Verena Reimer. – Londrina, PR: Editora e Distribuidora Educacional S.A., 2018.	-	-	http://cm-kl-content.s3.amazonaws.com/201801/INTERATIVAS_2_0/ADMINISTRACAO_APLICADA_A_GASTRONOMIA/U1/LIVRO

					_UNICO.pdf
45	Complementar (NG)	SENS, Marcos Antonio. Gestão de custos. Indaial, SC: UNIASSELVI, 2011.	-	-	https://www.uniasselvi.com.br/extranet/layout/request/trilha/materiais/livro/livro.php?codigo=7874
46	Complementar (NG)	MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5 ed. São Paulo: Manole, 2014.	5	R\$108,00	
47	Complementar (NG)	PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. Gestão de Negócios em Alimentação. Princípios e Práticas. 12.ed. São Paulo: Manole, 2015.	5	R\$216,75	
48	Básico (QAFN)	GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.	5	R\$149,90	
49	Básico (QAFN)	FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.	5	R\$156,99	
50	Básico (QAFN)	ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. Química de alimentos: teoria e prática. 7. ed. Viçosa, MG: UFV, 2019.	5	R\$155,00	
51	Básico (QAFN)	DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.	5	R\$287,00	
52	Complementar (QAFN)	WOLKE, ROBERT L. O que Einstein disse a seu cozinheiro - vol. 1: A	5	R\$82,90	

		ciência na cozinha. Zahar, 2002.			
53	Complementar (QAFN)	WOLKE, Robert L. O que Einstein disse a seu cozinheiro 2. Mais ciência na cozinha. Zahar, 2005.	5	R\$79,90	
54	Complementar (QAFN)	HAUMONT, Raphaël. Um químico na cozinha: A ciência da gastronomia molecular. Zahar, 2016.	5	R\$59,90	
55	Básica (PC)	GISSLEN, W. Le Cordon Bleu: Panificação e confeitaria profissionais. 5 ed. Barueri, SP: Manole, 2001.	5	R\$674,90	
56	Básica (PC)	VIANNA, F. S. V. <i>et al.</i> Manual prático de confeitaria Senac. São Paulo: Senac SP, 2018.	5	R\$126,29	
57	Básica (PC)	VIANNA, F. S. V. <i>et al.</i> Manual prático de panificação Senac. São Paulo: Senac SP, 2018.	5	R\$142,20	
58	Básica (PC)	COSTA, Raiza. Confeitaria escalafobética: sobremesas explicadas tim-tim por tim-tim. São Paulo: Senac SP, 2017.	5	R\$104,60	
59	Complementar (PC)	CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão, arte e ciência. 6 ed. São Paulo: Senac SP, 2020.	5	R\$136,00	
60	Complementar (PC)	BRANDÃO, S. S.; LIRA, Hércules de Lucena. Apostila Técnico em Alimentos: Tecnologia de panificação e confeitaria. Recife: EDUFPE, 2011.	-	-	https://www.abip.org.br/site/wp-content/uploads/2016/03/Tecnologia_de_Panificacao_e_Confeitaria.pdf
61	Complementar (PC)	SEBRAE. Boas Práticas na Panificação e na Confeitaria - da Produção ao Ponto de Venda. Brasília: SEBRAE,	-	-	https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/An

		2010.			exos/Encarte% 20Boas%20Pra ticas.pdf
62	Básico (SG)	RICCETTO, Luli Neri. A e B de A a Z: Entendendo o setor de alimentos e bebidas. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013.	5	R\$18,00	
63	Básico (SG)	KUCHER, Debora; REIS, Juliana Reis. Serviço memorável em alimentos e bebidas: um guia para maîtres e supervisores de bares e restaurantes. São Paulo: Senac SP, 2019.	5	R\$58,00	
64	Básico (SG)	GIUSEPPE, Raffaele de; et al. Banquetes e Catering: Arte, Ciência e Tecnologia. 1 ed. São Paulo: Senac, 2015.	5	R\$266,00	
65	Básico (SG)	ELEUTÉRIO, Hélio. Serviços de alimentação e bebidas. 1 ed. São Paulo: Érica, 2015.	5	R\$92,00	
66	Complementar (SG)	SENAC. Sou garçom: Técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. 2 ed. São Paulo: Senac SP, 2016.	5	R\$55,00	
67	Complementar (SG)	ELEUTERIO, Hélio. Fundamentos de Gastronomia. São Paulo: Érica, 2014.	5	R\$92,00	
68	Básica (TG2)	LAROUSSE. Larousse da Cozinha do Mundo - Europa e Escandinávia. São Paulo: Larousse, 2000.	5	R\$80,00	
69	Básica (TG2)	LODY, Raul. Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil. São Paulo: Senac SP, 2019. 184 p.	5	R\$52,37	
70	Complementar (TG2)	BIANCHI, L. <i>et al.</i> . Cozinha Peruana Contemporânea.	5	R\$53,77	

		São Paulo: Publifolha: 2017.			
71	Complementar (TG2)	MANGOLINI, Mia. Enciclopédia da gastronomia italiana. São Paulo: Senac SP, 2015.	5	R\$163,51	
72	Complementar (TG2)	CATÃO, Ronaldo. O sushiman: técnicas, receitas e segredos. São Paulo: Senac SP, 2021.	5	R\$95,00	
73	Complementar (TG2)	EVANGELISTA PÃ, V. Cozinha Africana. Portugal: Editora Marcador, 2017.	5	R\$579,00	
TOTAL			R\$44.893,30 (Valor com todos os exemplares)		

17. REFERÊNCIAS

ABRASEL - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Perfil da ABRASEL**. Disponível em: <https://abrase.com.br/abrase/perfil-da-abrase/#:~:text=E%2C%20com%20a%20cria%C3%A7%C3%A3o%20de,atividades%20de%20modo%20sustent%C3%A1vel%20economicamente..> Acesso em: 29 jun. 2022.

BRASIL. **Decreto nº 5.154**, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação profissional, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm. Acesso em: 18 abr. 2022.

BRASIL. **Decreto nº 946**, de 1º de outubro de 1993. Regulamenta a Lei nº 8.623, de 28 de janeiro de 1993. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/antigos/d0946.htm#:~:text=DECRETO%20N%C2%BA%20946%2C%20DE%201%C2%BA,vista%20o%20disposto%20no%20art.. Acesso em: 30 abr. 2022.

BRASIL. **Lei nº 11.788/2008**, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nº 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm. Acesso em: 02 jun. 2022.

BRASIL. **Lei nº 10.639**, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, 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 dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm. Acesso em: 22 abr. 2022.

BRASIL. **Lei nº 11.645**, de 10 março de 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". Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm. Acesso em: 22 abr. 2022.

BRASIL. **Lei nº 13.663**, de 14 de maio de 2018. Altera o art. 12 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, para incluir a promoção de medidas de conscientização, de prevenção e de combate a todos os tipos de violência e a promoção da cultura de paz entre as incumbências dos estabelecimentos de ensino. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/L13663.htm>. Acesso em: 22 abr. 2022.

BRASIL. **Lei nº 13.716**, de 24 de setembro de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para assegurar atendimento educacional ao aluno da educação básica internado para tratamento de saúde em regime hospitalar ou domiciliar por tempo prolongado. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/L13716.htm>. Acesso em: 22 abr. 2022.

BRASIL. **Lei nº 13.796**, de 3 de janeiro de 2019. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para fixar, em virtude de escusa de consciência, prestações alternativas à aplicação de provas e à frequência a aulas realizadas em dia de guarda religiosa. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/lei/l13796.htm>. Acesso em: 22 abr. 2022.

BRASIL. **Lei nº 8.623**, de 28 de janeiro de 1993. Dispõe sobre a profissão de Guia de Turismo e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8623.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%208.623%2C%20DE%20DE%20JANEIRO%20DE%201993.&text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20profiss%C3%A3o%20de,%C3%A9%20regulado%20pela%20presente%20Lei.>. Acesso em: 30 abr. 2022.

BRASIL. Ministério da Economia. **Relação Anual de Informações Sociais (RAIS)**. Brasília, DF, 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos**. CNCT 4ª edição - Atualizado em: 18/08/2022. Disciplina a oferta de cursos de educação profissional técnica de nível médio para orientar e informar as instituições de ensino, os estudantes, as empresas e a sociedade em geral. Disponível em: <<http://cnct.mec.gov.br/cnct-api/catalogopdf>>. Acesso em: 23 set. 2022.

BRASIL. Ministério de Educação e Cultura. LDB - **Lei nº 9394**, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm>. Acesso em: 18 abr. 2022.

BRASIL. **Ministério do Trabalho e Emprego**. Classificação Brasileira de Ocupações. Disponível em: <<http://consulta.mte.gov.br/empregador/cbo/procuracbo/conteudo/tabela3.asp?gg=5&sg=9&gb=1>>. Acesso em: 23 set. 2022.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Anuário Estatístico de Turismo 2021**. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/observatorio/anuario-estatistico/anuario-estatistico-de-turismo-2021-ano-base-2020/AnurioEstatsticodeTurismo2021AnoBase2020_2ED.pdf>. Acesso em: 29 jun. 2022.

BRASIL. **Parecer CNE/CEB nº 39**, 8 de dezembro de 2004. Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_parecer392004.pdf>. Acesso em: 18 abr. 2022.

BRASIL. **Resolução CNE/CP nº 1**, de 5 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>>. Acesso em: 22 abr. 2022.

BRASIL. **Resolução nº 1**, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf>. Acesso em: 28 abr. 2022.

BRASIL. **Resolução nº 6**, de 20 de setembro de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&category_slug=setembro-2012-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 22 abr. 2022.

BRIDI, Rita. **O mapa do Espírito Santo mudou e agora são dez microrregiões**. AGazeta, Vitória, 04 jan. 2012. Caderno Economia. p. 5.

ESPÍRITO SANTO. Instituto Federal do Espírito Santo. **Regimento interno dos campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo** Disponível em: <<https://www.ifes.edu.br/documentos-institucionais/16575-regimento-interno-dos-campi-do-ifes>>. Acesso em: 22 abr. 2023.

ESPÍRITO SANTO. Secretaria de Economia e Planejamento. **Audiências Públicas – Orçamento 2022 – Propostas Populares Incorporadas ao Orçamento 2022**. Disponível em: <<https://planejamento.es.gov.br/Media/Sep/Audi%C3%A7%C3%A3oP%C3%BAblicas/2022/Propostas%20Incorporadas%20ao%20Or%C3%A7amento%202022.pdf>>. Acesso em: 26 abr. 2022.

ESPÍRITO SANTO. Secretaria de Estado do Turismo. **Mapa do Turismo Capixaba 2022**. Disponível em <https://setur.es.gov.br/Media/Setur/Importacao/mapa_ES_turismo_A3.jpg>. Acesso em: 18 abr. 2022.

ESPÍRITO SANTO. Secretaria de Estado do Turismo. Observatório do Turismo do Estado do Espírito Santo. **Pesquisa de identificação do Perfil dos Turistas na Temporada de Verão – 2021**. Disponível em:

<<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoibmE0ZTA2MDVjLWUzOTUtNDZIYS1iMmE4LThlNjE1NGM5MGUwNyJ9>>. Acesso em: 18 abr. 2022.

ESPÍRITO SANTO. Secretaria de Estado do Turismo. **Regiões Turísticas**. Disponível em <<https://setur.es.gov.br/regioes-turisticas-do-es>>. Acesso em: 18 abr. 2022.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Estatísticas do Cadastro Central de Empresas**. 2020. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/industria/9016-estatisticas-do-cadastro-central-de-empresas.html?=&t=destaques>. Acesso em: 29 jun. 2022.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. Conselho Superior. **Resolução CS nº 114/2022**. Estabelece as Diretrizes Institucionais para a oferta de Educação Profissional Técnica Integrada ao Ensino Médio na forma integrada, na modalidade presencial, no âmbito do Ifes. Disponível em: <https://www.ifes.edu.br/images/stories/Resolu%C3%A7%C3%A3o_CS_114_2022_-_Diretrizes_para_oferta_de_Educa%C3%A7%C3%A3o_Profissional_T%C3%A9cnica_Integrada_ao_ensino_m%C3%A9dio.pdf>. Acesso em: 28 abr. 2023.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. Conselho Superior. **Resolução CS nº 202/2016**. Dispõe sobre a Instituição da Política de Educação para as Relações Étnico-Raciais do Instituto Federal do Espírito Santo. Disponível em: <https://www.ifes.edu.br/images/stories/files/Institucional/conselho_superior/2016/Resolu%C3%A7%C3%B5es_2016/Res_CS_202_2016_-_Anexo_-_Plano_de_A%C3%A7%C3%A3o_implementa%C3%A7%C3%A3o_da_pol%C3%ADtica_de_educac%C3%A7%C3%A3o_étnico-raciais.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2022.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. Conselho Superior. **Resolução CS nº 34/ 2017**. Diretrizes Operacionais para Atendimento a Alunos com Necessidades Específicas no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo. Disponível em: <https://www.ifes.edu.br/images/stories/-publicacoes/conselhos-comissoes/conselho-superior/2017/Res_CS_34_2017_-_Institui_diretrizes_operacionais_para_atendimento_alunos_necessidades_especiais.pdf>. Acesso em: 30 abr. 2022.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. Conselho Superior. **Resolução CS nº 42/ 2021**. Altera o Anexo da Resolução CS nº 65 de 30 de dezembro de 2019. Disponível em: <

https://www.ifes.edu.br/images/stories/Resolu%C3%A7%C3%A3o_CS_42_2021_-_Alterar_a_Resolu%C3%A7%C3%A3o_CS_n%C2%BA_65_2019.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2022.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. Conselho Superior. **Resolução CS nº 55/ 2017**. Institui os procedimentos de identificação, acompanhamento e certificação de alunos com Necessidades Específicas no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo – Ifes. Espírito Santo: IFES, 2016. Disponível em: <https://www.ifes.edu.br/images/stories/-publicacoes/conselhos-comissoes/conselho-superior/2017/Res_CS_55_2017_-_Anexos.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2022.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. Conselho Superior. **Resolução CS nº 58/ 2021**. Normatiza a oferta de componentes curriculares a distância e o uso de tecnologias educacionais nos cursos presenciais do Ifes. Disponível em: <https://www.ifes.edu.br/images/stories/Resolu%C3%A7%C3%A3o_CS_58_2021_-_Componentes_Curriculares_a_distancia.pdf>. Acesso em: 22 abr. 2022.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI): 2019/2 – 2024/1**. Disponível em: <https://www.ifes.edu.br/images/stories/Res_CS_48_2019_-_PDI_-_Anexo.pdf>. Acesso em: 30 abr. 2022.

IFES. Instituto Federal do Espírito Santo. **Regulamento da Organização Didática dos Cursos Técnicos do Ifes (ROD)/2020**. Estabelece normas aos processos didáticos e pedagógicos desenvolvidos. Espírito Santo: IFES, 2016. Disponível em: <https://proen.ifes.edu.br/images/stories/Resolu%C3%A7%C3%A3o_CS_65_2019_-_Anexo_-_Regulamento_da_Organiza%C3%A7%C3%A3o_Did%C3%A1tica_dos_Cursos_T%C3%A9cnicos_do>Ifes.pdf>. Acesso em: 30 abr. 2022.

IJSN - INSTITUTO JONES DOS SANTOS NEVES. **Programa ES+criativo segmento: gastronomia. 2020**. Disponível em: <<http://www.ijsn.es.gov.br/component/attachments/download/7246>>. Acesso em: 05 maio 2022.

INSTITUTO JONES DOS SANTOS NEVES. **A economia do turismo no Espírito Santo**. Vitória, ES, 2020. Disponível em: <<http://www.ijsn.es.gov.br/component/attachments/download/6802>>. Acesso em: 26 abr. 2022.

INSTITUTO JONES DOS SANTOS NEVES. **Economia do turismo**. Disponível em: <<http://www.ijsn.es.gov.br/indicadores/turismo>>. Acesso em: 05 mai. 2022.

INSTITUTO JONES DOS SANTOS NEVES. **Limites Administrativos - Microrregião Litoral Sul**. Disponível em: <<http://www.ijsn.es.gov.br/mapas/>>. Acesso em: 19 abr. 2022.

MERLO, P. M. S. **Cozinha Capixaba: pescado, banana, café, mamão e morango**. Espírito Santo: SESI – DR/ES, v. 1, 2016.

SEBRAE. **Desenvolvimento Econômico Territorial DET Litoral Sul - Diagnóstico 2016**. Vitória, ES, 2017.

SEGALA, Luiziane Viana. **Gastronomia e turismo cultural**. Revista Turismo, v. 1, 2003.