



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – RFEPT
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO–
CAMPUS CATU

Rua Barão de Camaçari, 118 – Centro - CEP 48110-000
<http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/catu/> E-mail Institucional:
gabinete@catu.ifbaiano.edu.br Tel.: (71) 3641-7901

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – RFEPT
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO–
CAMPUS CATU

Rua Barão de Camaçari, 118 – Centro - CEP 48110-000
<http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/catu/> E-mail Institucional:
gabinete@catu.ifbaiano.edu.br Tel.: (71) 3641-7901

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

Modalidade Presencial

Área: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Projeto aprovado pela RESOLUÇÃO Nº _____, de _____ de _____ de 2019

CATU — BAHIA
2019

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Michel Temer

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Rossieli Soares da Silva

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Romero Portella Raposo Filho

REITOR

Aécio José Araújo Passos Duarte

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Ariomar Rodrigues dos Santos

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Leonardo Carneiro Lapa

PRÓ-REITORA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Hildonice de Souza Batista

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

Rafael Oliva Trocoli

PRÓ-REITOR DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E INOVAÇÃO

Carlos Elizio Cotrim

DIRETOR DE PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE ENSINO

Estácio Moreira da Silva

COORDENADORA GERAL DA EDUCAÇÃO SUPERIOR

Louise Tanajura Ramos

DIRETORA *CAMPUS* CATU

Sandra Cerqueira de Jesus

DIRETORA ACADÊMICA

Alexandra Souza Carvalho

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

Fernanda Meneses de Miranda Castro

DADOS INSTITUCIONAIS	
Nome:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano <i>Campus Catu</i>
Endereço:	Rua Barão de Camaçari, 118 – Centro - CEP 48110-000
E-mail:	gabinete@catu.ifbaiano.edu.br
CNPJ:	10.724.903/0005-00
Telefone:	(71) 36417901

HISTÓRICO DE CRIAÇÃO DE CURSO		
Etapas	Grupo responsável	Resolução de aprovação
Criação (Portaria Nº 83 de 23/11/2016)	Eligerlisson Souza de Almeida	
	Fernanda Meneses de Miranda Castro	
	Karina Lavínia Pitta do Carmo Régis de Souza	
	Laís Moreira Cavalcanti	
	Sandra Cerqueira de Jesus	
	Solane Alves Santos da Rocha	
Período 11/2016 a 05/2017	Portaria nº 35 de 04 de abril de 2017	

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE	
Portaria nº 35 de 04 de abril de 2017	
Fernanda Meneses de Miranda Castro	Presidente
Hildemar Lacerda da Conceição	Membro
Karina Lavínia Pitta do Carmo Régis de Souza	Membro
Laís Moreira Cavalcanti	Membro
Sandra Cerqueira de Jesus	Membro

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADS	Administração e Desenvolvimento de Sistemas
ATC	Atividades Características do Turismo
CPA	Comissão Própria de Avaliação
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CNE	Conselho Nacional de Educação
EAD	Educação à Distância
ENEM	Exame Nacional do Ensino Médio
EPT	Educação Profissional e Tecnológica
DCN's	Diretrizes Curriculares Nacionais
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento de Educação
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
INEP	Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
LDB	Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
MEC	Ministério de Educação e Cultura
NDE	Núcleo Docente Estruturante
NAPNE	Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas
NBR	Normas Brasileiras
NEABI	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas
NUAPE	Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino-Aprendizagem, Permanência e Êxito
PAISE	Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante
PAPNE	Programa de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas
PDI	Projeto de Desenvolvimento Institucional
PIBID	Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência
PINCEL	Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer
PNAD	Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios
PPC	Projeto Pedagógico de Curso
PPP	Projeto Político Pedagógico
PPPI	Projeto Político Pedagógico Institucional
PROEJA	Programa de Educação de Jovens e Adultos
SEI	Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia
SETEC	Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
SIGAA	Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas
SINAES	Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

SRA	Secretaria de Registros Acadêmicos
SISU	Sistema de Seleção Unificada
UEFS	Universidade Estadual de Feira de Santana
UESB	Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
UESC	Universidade Estadual de Santa Cruz
UFBA	Universidade Federal da Bahia
UFRB	Universidade Federal do Recôncavo Baiano
UFSB	Universidade Federal do Sul da Bahia
UNEB	Universidade do Estado da Bahia
UNIVASF	Universidade Federal do Vale do São Francisco

SUMÁRIO

1.	DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	09
2.	APRESENTAÇÃO	10
3.	JUSTIFICATIVA	13
4.	OBJETIVOS	20
4.1	OBJETIVO GERAL	20
4.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	20
5.	PERFIL DO EGRESSO	22
6.	PERFIL DO CURSO	24
7.	REQUISITOS DE INGRESSO	25
8.	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO	26
8.1	ESTRUTURA CURRICULAR	28
8.1.1	MATRIZ CURRICULAR	29
8.1.2	REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO DO CURSO	31
8.2	METODOLOGIA DO CURSO	32
9.	PROGRAMAS DOS COMPONENTES CURRICULARES DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DO IF BAIANO <i>CAMPUS CATU</i>	34
10.	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	59
11.	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES	60

SUMÁRIO

12.	SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM	61
13.	SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO	62
14.	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS	65
14.1	PROGRAMAS DE NIVELAMENTO	65
14.2	PROGRAMAS DE MONITORIA	66
14.3	PROGRAMAS DE TUTORIA ACADÊMICA	66
14.4	PROGRAMAS DE APOIO A EVENTOS ARTÍSTICOS, CULTURAIS E CIENTÍFICOS	67
14.5	PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL E ESTÍMULO À PERMANÊNCIA	67
14.5.1	PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA E INCLUSÃO SOCIAL DO ESTUDANTE – PAISE	67
14.5.2	PROGRAMA DE ACOMPANHAMENTO PSICOSSOCIAL E PEDAGÓGICO	68
14.5.3	PROGRAMA DE INCENTIVO À CULTURA, ESPORTE E LAZER – PINCEL	69
14.5.4	PROGRAMA DE INCENTIVO À PARTICIPAÇÃO POLÍTICO-ACADÊMICA	69
14.5.5	SISTEMA DE ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS	69
14.5.6	PROGRAMAS DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO	70
14.6	NÚCLEO DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS – NAPNE	71
14.7	NÚCLEO DE ESTUDOS AFRO-BRASILEIROS E INDÍGENAS – NEABI	72
14.8	PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA	73

SUMÁRIO

15.	INFRAESTRUTURA	74
15.1	BIBLIOTECA	74
15.2	ACESSIBILIDADE	75
15.3	LABORATÓRIOS	75
15.3.1	LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA	76
15.3.2	LABORATÓRIOS DE COZINHA QUENTE E FRIA	76
15.3.3	LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	76
15.3.4	LABORATÓRIO SETOR DE AGROINDÚSTRIA	77
15.3.5	LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL	77
15.3.6	LABORATÓRIO DE BEBIDAS	78
15.3.7	RESTAURANTE DIDÁTICO	78
15.3.8	QUADRO-SÍNTESE DOS LABORATÓRIOS	81
15.4	RECURSOS DIDÁTICOS	82
15.5	SALA DE AULA	83
16.	ÓRGÃOS COLEGIADOS DE REPRESENTAÇÃO DOCENTE E ADMINISTRATIVO	83
16.1	NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)	83
16.2	COLEGIADO DO CURSO	84
16.3	PESSOAL DOCENTE	85
16.4	COORDENAÇÃO DO CURSO	87
16.5	PESSOAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO	88
17.	CERTIFICADOS E DIPLOMAS	89
18.	QUADRO DE SIMULAÇÃO DE HORÁRIO DAS DISCIPLINAS	90
	REFERÊNCIAS	94

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

NOME DO CURSO	SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
TIPO DE CURSO	Tecnólogo
DESCRIÇÃO DO CURSO	O curso habilitará os discentes a conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. O tecnólogo em gastronomia será o profissional apto a elaborar preparações culinárias incluindo no seu trabalho aspectos relacionados à ciência dos ingredientes, e utilizando técnicas culinárias apropriadas com o objetivo de valorizá-las.
HABILITAÇÃO	Gastronomia
MODALIDADE	Presencial
PÚBLICO-ALVO	Egressos de Ensino Médio, Transferências, Reopção de Curso e Portadores de diploma.
DATA DE IMPLANTAÇÃO	
INGRESSO	Anual
INTEGRALIZAÇÃO	Período mínimo: quatro semestres ¹ Período máximo: oito semestres.
NÚMERO DE VAGAS	40
TURNO DE FUNCIONAMENTO	Vespertino/Noturno
NÚMERO DE TURMAS	01
REGIME DE MATRÍCULA	Semestral
CARGA HORÁRIA	1600
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	80
CARGA HORÁRIA TOTAL	1680 ²

¹ O período mínimo poderá ser alterado conforme situação do discente matriculado (portador de diploma, transferências externa e interna), após análise e parecer do Colegiado de Curso.

² Carga horária mínima, podendo se estender de acordo com o percurso formativo do discente.

2. APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano) integra a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, instituída a partir da Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008, cujo modelo, base dos Institutos Federais, institui-se em autarquia de regime especial de base educacional humanístico — técnico — científica que articula a educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi.

Nessa perspectiva diversificada e sintonizada com as demandas locais voltadas ao desenvolvimento regional, o IF Baiano tem como missão oferecer educação profissional pública, gratuita e de qualidade, com acesso e oportunidade igual para todos (IF BAIANO, 2009). Objetiva, sobretudo, proporcionar inclusão social, aumentar o número de profissionais qualificados no mundo do trabalho, de forma justa e em sintonia com as inovações tecnológicas, com vistas ao desenvolvimento integral do cidadão e da sociedade na qual os estudantes e o Instituto se inserem.

A política de ensino do IF Baiano fundamenta-se na busca da excelência acadêmica, melhoria das condições do processo de ensino-aprendizagem, pluralidade, gratuidade do ensino e na gestão democrática. Este processo visa, também, o rigor científico, a liberdade de pensamento e de expressão e a condição geradora de cultura, estendendo-os a todos os segmentos sociais, tendo como diretrizes:

- Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão — romper com a dualidade entre teoria e prática, dimensões indissociáveis para a educação integral. Nesse sentido, o princípio educativo não admite a separação entre as funções intelectuais e as técnicas. Além disso, respalda uma concepção de formação profissional que unifica ciência, tecnologia e trabalho, bem como atividades intelectuais e instrumentais, para construir, por sua vez, uma base sólida para a aquisição contínua e eficiente de conhecimentos.
- Interdisciplinaridade — propiciar a realização de atividades acadêmicas de caráter interdisciplinar, contribuindo para conceber conjuntamente o conhecimento.
- Impacto social — desenvolver uma atuação pedagógica, voltada para os interesses e necessidades da sociedade, na busca da superação das desigualdades, da exclusão, contribuindo com a implementação de políticas públicas e com o desenvolvimento local e regional.

- Relação dialógica com a sociedade — articular os saberes acadêmico e popular, possibilitando a produção de conhecimento e o desenvolvimento de parcerias interinstitucionais.
- Verticalização do ensino — permitir a construção de itinerários de formação entre os diferentes cursos da educação profissional e tecnológica: qualificação profissional, técnico, graduação e pós-graduação.
- Inclusão social — implementar processos educacionais de forma a contemplar a necessidade de abrangência social, como forma de inclusão de todas as demandas de formação, bem como os diferentes grupos humanos, especialmente, os grupos indígenas e quilombolas.
- Desenvolvimento de competências profissionais — formar indivíduos imbuídos de valores éticos, que, com competência técnica, atuem, positivamente, no contexto social e ambiental, adaptando-se às mudanças e inovações.
- Flexibilização curricular — implantar itinerários curriculares flexíveis, capazes de permitir a mobilidade acadêmica, mediante aproveitamento de estudos entre instituições.
- Mobilidade — permitir a troca de experiências acadêmicas e de integração aos diversos contextos e cenários, proporcionando uma visão mais abrangente de diferentes realidades, através de um intercâmbio pedagógico, científico, técnico, tecnológico e cultural entre docentes, pesquisadores e discentes de diferentes instituições.

O IF Baiano - *Campus* Catu apresenta o Projeto de Criação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia contemplado no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia proposto pelo MEC/SETEC, no Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer. A Proposta Curricular do curso abrange a construção do conhecimento, de modo a atender tanto às demandas da sociedade, quanto às especificidades do município de Catu, pertencente ao Território de Identidade Litoral Norte e Agreste Baiano, do qual fazem parte um total de 22 municípios, como Alagoinhas e Mata de São João. O *Campus* está localizado à Rua Barão de Camaçari, 118 – Centro, no município de Catu, BA, CEP – 48110 000, criado e mantido pelo Ministério da Educação. Possui uma ampla infraestrutura, onde são desenvolvidas as atividades técnico-pedagógicas dos cursos de nível técnico, integrado e tecnológico.

O Tecnólogo em Gastronomia, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia (BRASIL, 2016), concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia equipes. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

O Projeto de Criação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi construído coletivamente pela Comunidade Acadêmica, considerando o contexto das diversas Instituições e “atores” regionais. Desse modo, conceitua-se a arquitetura pedagógica, com novas alternativas de ação educacional, tendo como referência as mudanças tecnológicas sociais e culturais, atendendo a LDB 9394/96; ao Decreto Nº 5.773/2006 do Parecer CNE/CP Nº 29/2002, que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo; à Portaria do CNE Nº 10, de 28 de julho de 2006, que aprova em extrato o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia; à Resolução CNE/CP Nº 3, de 18 de dezembro de 2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia, o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e à Organização Didática da Educação Superior aprovada pelo Conselho Superior do IF Baiano, por meio da Resolução Nº 19, de 22 de outubro de 2010. O presente projeto apresenta à justificativa, os objetivos geral e específicos, o perfil do egresso, o processo de avaliação da aprendizagem, a organização curricular, o Trabalho de Conclusão de Curso e apresenta, ainda, a composição da infraestrutura e de recursos humanos do *Campus*.

3. JUSTIFICATIVA

A Bahia é uma das 27 Unidades Federativas do Brasil situada ao sul da região Nordeste, ocupando uma área de 564.692,7 Km². A população é composta por 15.276.566 habitantes (2016), com densidade de 24,82 hab./km² (2016). O crescimento demográfico é da ordem de 0,84% ao ano (2010/2015), com população urbana de 10.856.091 habitantes (SEI/IBGE, 2013). A economia baiana apresentou em 2012, uma taxa de crescimento de 3,1%, como reflexo direto do bom desempenho registrado em praticamente todos os setores econômicos da Bahia (SEI/IBGE, 2012).

Com relação à educação na Bahia, onde até a bem pouco tempo o ensino superior federal reduzia-se unicamente à Universidade Federal da Bahia — UFBA, iniciativas recentes ampliaram a participação da União na educação superior da Bahia com a criação da Universidade Federal do Recôncavo Baiano — UFRB, da Universidade Federal do Vale do São Francisco — UNIVASF.

Universidade Federal do Sul da Bahia — UFSB e pela expansão da própria UFBA, em Vitória da Conquista e Barreiras. Soma-se à expansão federal da educação superior a participação mantida pela administração estadual com as Universidades Estaduais de Feira de Santana — UEFS, do Sudoeste Baiano — UESB, de Santa Cruz — UESC e a Universidade do Estado da Bahia — UNEB que está presente em 24 municípios. Dessa forma, totalizam mais de 40 municípios com educação superior pública federal e estadual.

Seguindo os princípios da LDB nº 9394/96, que abordam o acesso, a permanência e o sucesso dos (as) alunos (as) em suas formações, em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano — PDI/ IF Baiano (2014), que salienta a importância da promoção da integração e da verticalização da educação básica à educação profissional e superior, o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia apresenta-se como possibilidade concreta de crescimento e expansão de direitos e projeções socioculturais de muitos alunos (as) e membros da comunidade e da região.

O IF Baiano atua inicialmente nas áreas onde estão localizados os *campi* (Figura 1), podendo estender-se a todo território baiano com a implementação do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, lançado em abril de 2007, como política do Plano de Desenvolvimento da Educação — PDE (MEC, 2007).

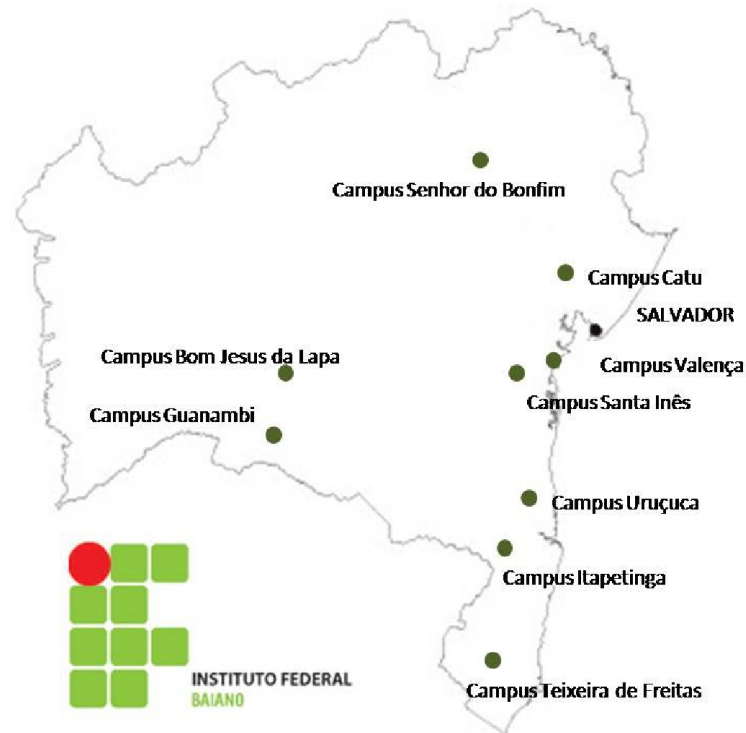


Figura 1 - Mapa de localização dos *campi* do IF Baiano
 Fonte: www.ifbaiano.edu.br

Catu, cidade que abriga um dos *campi* do IF Baiano, possui 56.037 habitantes e a 43ª maior população da Bahia, sendo que 83,89% encontram-se na zona urbana. Concentra sua economia na atividade industrial que corresponde a 77,97% do PIB municipal. O setor de serviços teve um crescimento considerável, principalmente com o desenvolvimento da economia nas décadas de 1970 e início de 1980, assim como pela permanência de algumas grandes empresas na cidade (IBGE, 2016).

A indústria continua sendo a principal geradora de mão-de-obra representada pelos setores extrativista, transformação e construção civil, que correspondem a 51,64% dos empregos gerados não agrícolas na cidade e com salários médios de R\$ 2.007,67, aproximadamente quatro vezes os salários proporcionados pelo setor de serviços, que possui rendimentos médios de R\$ 503,28. A administração pública municipal é outra importante geradora de renda, ocupando 26,23% dos postos de trabalho do município (IBGE, 2016).

A cidade tem atraído indústrias multinacionais, em função da exploração de derivados do petróleo e metalurgia. É um município com características de grande potencial de desenvolvimento industrial e de serviços, com um setor comercial bastante sólido.

Catu localiza-se a 55 km do Centro Industrial de Aratu, no município de Simões Filho, que está recebendo agora vultosos investimentos de empresas internacionais. Como se pode observar através da análise econômica, o mercado de trabalho regional se amplia mais a cada

dia, em função do desenvolvimento econômico e crescimento populacional. A consequência imediata é o incremento do mercado de trabalho e o crescimento por demandas de tecnologias e de capacitação.

Nesse contexto local, o IF Baiano se instala, buscando constituir um novo modelo de instituição de educação profissional e tecnológica, cujo objetivo é responder de forma eficiente e eficaz às demandas crescentes por formação profissional, pública e de qualidade, por meio da difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos, promovendo o desenvolvimento local a partir da oferta de cursos voltados para os arranjos produtivos locais, além de culturais e educacionais da região.

Em sua trajetória, a Instituição visa se constituir em referência na oferta de educação profissional e tecnológica, comprometida com as realidades locais. Nesse sentido, o *Campus Catu* vem preencher um vazio regional de ensino técnico, que contribuirá no desenvolvimento local e na diminuição da migração dos jovens da região que partem em busca de oportunidades de profissionalização em outras regiões do estado e do país.

De acordo com o cenário econômico descrito anteriormente, o setor de serviços é um dos que mais vem gerando uma grande demanda de pessoas, que devem atender às exigências de qualificação desse mercado.

Para atender a esses requisitos, ações conjuntas envolvendo diferentes segmentos de mercado e de instituições articuladas ao mercado de turismo e de serviços têm se colocado como indispensáveis, em função de oferecerem uma resposta satisfatória à promoção da atividade no município. A profissionalização dos trabalhadores e gestores nas atividades do turismo e de serviços, por sua vez, é apontada como condição fundamental para o desenvolvimento do setor. Disso resulta a importância dos programas de educação que visam à qualificação do corpo técnico nele empregado tendo em vista que a qualificação técnica dos trabalhadores e gestores nas atividades do turismo está diretamente vinculada à melhoria do sistema de prestação de serviços e, conseqüentemente, a satisfação dos clientes (SANCHO, 2001).

No Brasil, em 2009, a atividade de serviços de alimentação apresentou a maior participação na produção das Atividades Características do Turismo (ATC): 41,9%, com R\$ 89,5 bilhões no valor acumulado. Os serviços de alimentação apresentaram a maior participação nas remunerações das ATC: 29,0%, com R\$ 14,1 bilhões de rendimentos pagos (IBGE, 2012). A importância econômica dos negócios de serviços de alimentação, contudo,

não é condizente do ponto de vista da qualificação profissional com o perfil dos trabalhadores e empresários envolvidos com tal atividade. Segundo dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios — PNAC, o setor é significativamente carente de pessoas qualificadas, tanto no âmbito da gestão quanto dos demais funcionários dos empreendimentos de Alimentos e Bebidas (IBGE, 1999).

Para Donato (2009) grande parte da população ativa, nos centros urbanos, realiza pelo menos uma de suas refeições diárias fora de seu domicílio, devido a motivos socioeconômicos, corporativos e culturais. Isso implica em um amplo mercado para o segmento. Além disso, os novos movimentos de *gourmetização* (produtos com composição e apresentação diferenciada) e uma mudança no comportamento do consumidor fortaleceram a Gastronomia, como por exemplo, o surgimento e massificação dos *food trucks*, os *reality shows* de cozinha e a proliferação do hábito de descobrir pratos, fotografar e compartilhar nas redes sociais.

Em relação aos trabalhadores brasileiros, a PNAD (IBGE, 1999) mostrou que aqueles que trabalhavam em bares e restaurantes, por exemplo, tinham média de idade de 35 anos, menos de sete anos de estudo, com jornadas de trabalho de 48 horas semanais e remuneração de até 2,5 salários mínimos. Tratava-se, desse modo, de trabalhadores adultos, com experiência no mercado de trabalho, mas pouco escolarizados. Em consequência disso, infere-se que a baixa escolaridade reflete em um mercado de mão de obra em serviços de alimentação pouco especializada, formada por trabalhadores que se submetiam a trabalhar por salários modestos e a cumprir jornadas além da regulamentada, de 44 horas semanais.

Em relação ao perfil dos gerentes e empresários, a pesquisa mostrou que a estrutura simples dos estabelecimentos no mercado brasileiro de bares e restaurantes influencia em mais de 40% deles a simultaneidade de proprietários como funcionários nos negócios em que administram. Portanto, proprietários e gestores desses empreendimentos devem ser considerados como potencial demanda para capacitação, não devendo às ações se restringir aos empregados. Por outro lado, não se descarta que mesmo em se tratando de empresários ou gestores que não executam atividades operacionais, a formação para a administração do negócio por meio de conhecimento sobre o mercado na área de alimentação é desejável. Assim, o presente Projeto Pedagógico de Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se origina a partir deste contexto socioeconômico, político e cultural.

A abertura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia visa atender à demanda especificada no Planejamento de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal

Baiano, construído em 2014, que visa o desenvolvimento da Instituição de 2015 a 2019 e propõe, como objetivo estratégico, “Expandir a oferta de cursos e vagas EPT” (PDI, 2014, p. 32).

Esse curso encontra-se vinculado ao Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, do qual já são ofertados no *Campus* o Curso Técnico em Cozinha, na modalidade PROEJA, além do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. Trata-se, pois, de um curso que encontra alicerçado no eixo do qual faz parte.

Sob esse viés, a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia culmina com um dos objetivos mais expressivos dos Institutos Federais: promover a verticalização do ensino. O curso permitirá aos egressos destes cursos o enriquecimento e aprofundamento dos conhecimentos aprendidos anteriormente, bem como uma oportunidade profissional necessária a uma região carente de formação técnica e superior, como é o caso de Catu e região circunvizinha.

Sobre a verticalização do ensino, cabe destacar que esta consta, inclusive, nos documentos legais, como a Lei de Diretrizes e Bases (LDB) e a Lei nº 11.892/08, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria os Institutos Federais. Nesta última lei, em seu artigo 6º, inciso III, consta que os Institutos Federais têm por finalidades e características, entre outras, “promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão”.

A ideia de verticalização está presente, também, nas políticas de ensino do Instituto Federal Baiano, quando é afirmado que “A integração e a verticalização, para além do aproveitamento dos recursos e insumos da Instituição, são formas de promover o diálogo entre as diferentes etapas dos itinerários formativos, contribuindo para aperfeiçoar e consolidar campos do conhecimento articulados às condições da estrutura física e dos recursos humanos disponíveis” (PDI 2014, p. 56). Ainda, conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Superiores do Instituto Federal Baiano são princípios da Educação desta Instituição, a “verticalização do ensino, com a integração da educação básica à superior, de modo a permitir a continuidade e aprofundamento dos estudos aos seus educandos”. Nesse sentido, o Curso de Gastronomia se encontra em consonância com os objetivos dos Institutos Federais e, por conseguinte, com os de nossa Instituição.

Conforme Estudo de Demanda para oferta de cursos no *Campus*, realizado em 2015, indicou que o litoral do território Litoral Norte apresenta grandes investimentos turísticos, um dos principais vetores para demanda de profissionais da gastronomia. Nesse sentido, o envolvimento da comunidade local é essencial, pois é ela quem vai desenvolver o produto gastronômico através dos aspectos culturais que envolvem a criação dos pratos. Contudo, é importante destacar que a formação profissional permitirá que os produtos turísticos gastronômicos estejam alinhados a um modelo de desenvolvimento sustentável, que favoreça não somente a economia, mas principalmente as comunidades locais nos aspectos culturais e identitários.

Nessas condições, o curso superior de tecnologia em Gastronomia embasará o conhecimento e o ensino com o objetivo de garantir o projeto nacional de aumentar a qualidade da educação. Considera-se também a Resolução N° 2, de 1º de julho de 2015 que compõe prerrogativa para assegurar a efetivação de ações voltadas à:

(...) a igualdade de condições para o acesso e a permanência escolar; a liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber; o pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas; o respeito à liberdade e o apreço à tolerância; a valorização do profissional da educação; a gestão democrática do ensino público; a garantia de um padrão de qualidade; a valorização da experiência extraescolar; a vinculação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais; o respeito e a valorização da diversidade étnico-racial. (BRASIL, 1996)

Envolvido nessas premissas, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano *Campus* Catu prioriza os processos de formação alicerçados na articulação entre ciência, tecnologia, ambiente, sociedade, cultura e conhecimentos específicos aliados ao desenvolvimento da capacidade de investigação científica como dimensões essenciais à manutenção da autonomia e dos saberes necessários ao constante exercício da laboralidade, que culminam nas ações de ensino, pesquisa e extensão.

Os cursos Técnicos em Alimento Integrado ao Ensino Médio e Técnico em Cozinha, na modalidade PROEJA, já existentes no IF Baiano/ *Campus* Catu, têm se mostrado de suma importância para a formação de profissionais de alimentos na região, buscando capacitar técnicos que compreendam as demandas da realidade local de forma crítica e global. Portanto, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia insere-se nesse contexto para contribuir com a formação integral de seus educandos a partir de uma abordagem transversal e permanente da educação etnoracial e da educação socioambiental em sua proposta curricular. Além disso, o curso visa promover a verticalização da educação básica à educação superior, que possibilita a otimização da infraestrutura física, melhor aproveitamento do quadro de servidores e dos recursos da gestão.

O curso proposto oferece formação técnico-humanística continuada e visando a conexão entre os conhecimentos pelos projetos integradores, assim como a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, na área de gastronomia através de suas atividades avaliativas.

O baixo percentual hoje em torno de 5 a 6% de jovens na faixa etária que vai dos 17 aos 24 anos de idade, que cursam o ensino superior na Bahia, cuja população é de 13 milhões de habitantes (IBGE, 2016), foi alterado positivamente com a ampliação da educação pública superior, corroborado pela criação dos IFs. Conclui-se, dessa forma, que o IF Baiano responde adequadamente com a oferta de cursos superiores, abrindo novas e amplas perspectivas para a sociedade baiana. Em Catu, por exemplo, o Instituto já oferece o curso superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas (ADS) e o Curso Superior de Licenciatura em Química.

A abertura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia significa, por um lado, a oferta gratuita de um curso com área de atuação em franca expansão e, por outro, a formação de profissionais competentes e especializados que poderão atuar no desenvolvimento gastronômico, turístico e de serviços do município e das regiões do Litoral Norte e Agreste Baiano. Esse contexto econômico e tecnológico traz como consequência a ampliação do mercado de trabalho regional em diversas áreas, especialmente em Gastronomia, requerendo a necessidade de implantação de novos cursos de base tecnológica para atender a demanda de formação de recursos humanos especializados. Além disso, o *Campus* conta com professores qualificados na área específica e infraestrutura necessária para o início do curso de Gastronomia.

4. OBJETIVOS

Os objetivos geral e específicos do curso coadunam para a consolidação do perfil do egresso, conforme previsto neste projeto, no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia e nas diretrizes do Plano de Desenvolvimento Institucional do IF Baiano, evidenciando a proposta e o perfil do egresso como resultado da formação dos estudantes através da aprendizagem dos conteúdos distribuídos e organizados no desenho curricular.

Deste modo é possível preparar estes profissionais para o mercado de trabalho, nas suas vertentes teórico-prática: atuação na área de serviços, em projetos sociais, no desenvolvimento de novas tecnologias, como colaboradores em empresas da iniciativa privada, no empreendedorismo, ou seja, formar um profissional com competências para corroborar para o desenvolvimento socioeconômico da região.

4.1. OBJETIVO GERAL

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia tem como objetivo formar Tecnólogos em Gastronomia com condições de exercer a atividade profissional em diferentes setores e segmentos sociais, públicos e privados, através do emprego de procedimentos técnicos e científicos necessários à gestão, ao empreendedorismo e à manipulação e produção de alimentos e preparação de pratos.

Tudo isso norteado pela ética, compromisso e responsabilidades socioambientais, de acordo com normas e legislação vigentes.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação.
- Criar preparações culinárias e valorizar a ciência dos ingredientes.
- Diferenciar e coordenar técnicas culinárias.

- Planejar, controlar e avaliar custos.
- Coordenar e gerenciar pessoas de sua equipe.
- Validar a segurança alimentar.
- Planejar, elaborar e organizar projetos de fluxo de montagem de cozinha.
- Identificar utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios.
- Articular e coordenar empreendimentos e negócios gastronômicos.
- Identificar novas perspectivas do mercado alimentício.
- Vistoriar, avaliar e emitir parecer técnico em sua área de formação.

5. PERFIL DO EGRESSO

O perfil do egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia busca atender às diretrizes previstas no Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia (BRASIL, 2016).

O profissional em gastronomia, formado pelo Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano *Campus* Catu poderá criar, planejar, coordenar e operacionalizar produções culinárias, atuando nas diversas fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos econômicos, culturais e sociais.

Para esta formação e inserção no mercado de trabalho, o profissional em gastronomia deve ser capaz de:

- Planejar, organizar e executar eventos e projetos gastronômicos;
- Dimensionar cardápios dentro dos padrões da etiqueta formal, atendendo aos critérios de preparo e decoração de pratos e serviços de mesa;
- Gerenciar atividades nos ambientes de cozinha e nos empreendimentos alimentícios;
- Desenvolver soluções em gastronomia, projetos ou representação de produtos para alimentação;
- Aplicar técnicas para o refinamento gastronômico, respeitando as diversas identidades culturais e regionais, nacionais e internacionais;
- Aplicar e reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal, ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos.

Quanto às competências gerais a serem desenvolvidas, espera-se:

- Capacidade para contextualizar a gastronomia como expressão cultural;
- Comunicação eficiente nas formas oral e pictórica;
- Domínio da arte e tecnologia da gastronomia;
- Aplicação dos critérios de higiene e segurança em alimentação;
- Postura ética e responsabilidade profissional.
- Capacidade para elaboração e apresentação de pratos de culinárias específicas;
- Condições para planejar, supervisionar e coordenar serviços gastronômicos;
- Condições para gerenciar e operacionalizar eventos gastronômicos;
- Capacidade de avaliação do impacto da gastronomia no contexto social e ambiental;
- Condições para avaliar a viabilidade econômica de projetos de gastronomia.

Desse modo, este profissional deverá desenvolver habilidades para o exercício das competências técnicas necessárias, bem como aplicar seus conhecimentos no âmbito de sua vida profissional e cidadã. Além disso, buscar-se-á formar um profissional articulado com as necessidades locais e regionais, através da flexibilização da estrutura do curso, no que tange ao ensino, pesquisa e extensão, permitindo reformulação e planejamento do projeto em função de novas demandas apresentadas pelo mundo do trabalho.

6. PERFIL DO CURSO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano *Campus* Catu deverá proporcionar ao graduado competências e habilidades visando o atendimento aos requisitos da formação do tecnólogo em Gastronomia, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia e as recomendações do Ministério da Educação (MEC) para os Cursos Superiores de Tecnologia, conforme o Decreto nº 5.154/2004 que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394/96, dispõe, em seu artigo 5 que os cursos de educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação organizar-se-ão, no que concerne aos objetivos, características e duração, de acordo com as diretrizes curriculares nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação.

Nesse sentido, este Projeto Pedagógico de Curso está pautado nos aspectos científico, tecnológico e humanístico relacionados aos campos do saber de sua formação, e com aprofundamento de conhecimentos específicos nas habilitações oferecidas pelo curso, englobando a produção culinária desde a sua concepção à operacionalização.

A profissão de tecnólogo em Gastronomia terá competências e habilidades para envolver-se com as seguintes áreas de atuação:

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

7. REQUISITOS DE INGRESSO

A forma de acesso ao curso segue o estabelecido na Organização Didática da Educação Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano para todos os cursos de graduação. O ingresso do candidato poderá ser efetivado via Sistema de Seleção Unificada (SiSu), considerando o desempenho obtido no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM); transferência interna por reopção de curso; transferência externa de outras Instituições devidamente credenciadas pelo Ministério da Educação (MEC); portador de diploma de cursos superiores de graduação em áreas afins e convênio cultural. Excetuando-se o ingresso ao curso pelo SiSu e ENEM, as demais formas de acesso serão cumpridas mediante a existência de vagas e critérios definidos em edital específico publicado pela Pró-Reitoria de Ensino.

A admissão de alunos (as) regulares ao curso realizar-se-á anualmente, através de processo seletivo para ingresso no primeiro período do curso ou através de transferência para qualquer período, conforme disponibilidade de oferta. Esta instituição disponibiliza 40 vagas totais anuais no período vespertino/noturno. A oferta está baseada na capacidade das salas de aula, laboratórios e dos laboratórios didáticos, assim como ao quantitativo de docentes disponíveis para o curso.

A elaboração das regras do processo seletivo será de responsabilidade de comissão designada pela Reitoria do IF Baiano para este fim específico.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

O processo de ensino-aprendizagem envolve o desenvolvimento de habilidades e competências para que o tecnólogo em Gastronomia desempenhe atividades inerentes à área de atuação profissional, compreendendo em suas bases epistemológicas e científicas o caráter humanístico, empreendedor e de desenvolvimentos socioambiental.

A organização curricular do curso sinaliza uma carga horária total de 1680 horas (a saber: 1º ao 4º semestre com 400 h, cada), além do cumprimento de no mínimo 80 horas de atividades complementares. O curso está organizado em módulos. Ao final de cada módulo o (a) aluno (a) que obtiver aprovação em todos os componentes curriculares receberá uma certificação parcial, de acordo com o tema do módulo cursado. O processo de ensino-aprendizagem prevê a realização de atividades complementares e Projeto Integrador, que terão regulamento próprio.

A concepção didático-metodológica do curso de Tecnologia em Gastronomia baseia-se nos princípios da interdisciplinaridade, transdisciplinaridade e multiculturalidade. Desse modo, o processo ensino-aprendizagem alicerça-se nas ideias sociointeracionistas que leva em consideração as experiências e os conhecimentos prévios do estudante, para ampliá-los, reorganizá-los e sistematizá-los.

Nesse sentido, o processo de ensino-aprendizagem do referido curso deve ser conduzido a partir dos seguintes pressupostos:

- A interação dos sujeitos envolvidos nesse processo para a construção dialógica do conhecimento.
- Uma ação pedagógica que permita a formação completa do cidadão e provoque visão crítica de mundo, de sociedade, de educação, de ciência, de cultura, de tecnologia e de ser humano.
- Uma expectativa interdisciplinar, integrada e contextualizada, conjugando métodos e técnicas de ensino, pesquisa e extensão, através da submissão de projetos aos editais de agências de fomento, utilização dos laboratórios, parcerias com as escolas de educação básica e instituições de ensino superior para o desenvolvimento destas atividades, programas de iniciação à docência, a exemplo do Pibid, divulgação e incentivo à participação em eventos científicos.

- Flexibilidade, através da efetivação de currículo não rígido. Este Projeto de Curso minimiza os pré-requisitos para as disciplinas, indica a realização de disciplinas, com carga horária e ementas compatíveis nos demais cursos superiores ofertados pelo *Campus*, assim como valoriza o aproveitamento de disciplinas e estudos de forma a permitir uma maior mobilidade acadêmica e ampliação do percurso formativo do estudante.
- Uma *práxis* que permita transformações na atitude e o entendimento que o conhecimento é uma construção e se consolida na diversidade e colabora para as transformações sociais e coletivas.
- As questões socioculturais como integrantes da produção de conhecimentos, como temas geradores que serão ligados aos componentes curriculares numa abordagem inter e transdisciplinar.
- Articulação entre teoria e prática, traduzida na organização das cargas horárias das disciplinas, reservando um quantitativo para vistas técnicas, atividades práticas e aulas experimentais, incluindo as Práticas como Componentes Curriculares que preveem a realização de atividades práticas/projetos de ensino aliando os saberes teóricos/práticos de cada componente com vistas à produção de conhecimento e o desenvolvimento de parcerias intra e interinstitucionais.
- A seleção de conteúdos deve ser elaborada a partir dos princípios e propostas dos projetos pedagógicos dos cursos, das áreas de conhecimento e eixos tecnológicos que fundamentam a formação profissional.
- Valorização das tecnologias de informação e comunicação como ferramentas no processo de ensino aprendizagem, desde o início do curso, em estreita relação com as atividades de ensino, pesquisa e/ou extensão alicerçadas na utilização de *hardwares* e *softwares* de apoio ao ensino, laboratórios virtuais, plataforma *Moodle*, páginas eletrônicas de centros de pesquisa e periódicos.

Esses propósitos estão embasados no entendimento que o estudante é um sujeito construtor e reconstrutor do saber; na atuação do professor como mediador da aprendizagem; no entendimento que o conhecimento é inacabado e em constante construção; no desenvolvimento de uma avaliação processual e contínua; no diálogo como fonte de aprendizagem e interação.

8.1 ESTRUTURA CURRICULAR

De acordo com o Parecer CNE/CES 436/2001, o Ministério da Educação esclarece que ao final de um conjunto articulado de competências, a instituição ofertante pode oferecer um certificado intermediário, capacitando o estudante a desempenhar determinadas atividades específicas no mundo do trabalho. A conclusão do curso, isto é, a aquisição da totalidade das competências de uma dada modalidade, conferirá um diploma de Curso Superior de Tecnologia (Tecnólogo).

A proposta curricular deste curso tem como pressuposto que o currículo não se limita à elaboração de um conjunto de disciplinas, mas expressa a vontade acadêmico-política de formar um profissional qualificado, com capacidade crítica-criativa e domínio de conhecimentos requeridos ao exercício profissional. Os eixos do currículo explicitam os parâmetros e diretrizes do processo de formação profissional por isso apresentam-se em módulos cuja fundamentação orienta o desdobramento das disciplinas.

As ementas, conteúdos programáticos e as bibliografias das disciplinas instrumentalizam o (a) aluno (a), assegurando-lhe o desenvolvimento das dimensões cognitivas e interventivas necessárias à sua formação.

A estrutura curricular do curso está dividida em dois módulos, correspondentes às certificações intermediárias. O primeiro módulo corresponde aos 1º e 2º semestres e o (a) aluno (a), ao finalizar, poderá receber a certificação de Auxiliar de Cozinha. Após conclusão do 3º e 4º semestres, o (a) aluno (a) receberá certificação em Auxiliar em Padaria e Confeitaria. Ao concluir o curso e as atividades complementares o (a) aluno (a) terá o diploma de Tecnólogo em Gastronomia.

Nesse sentido, as linhas, os eixos, os módulos e as disciplinas da matriz curricular se apresentam de forma interdisciplinar (vertical e horizontal), permitindo uma correlação de seus contextos com as concepções do objeto do curso. O curso não oferece pré-requisitos para as disciplinas, com o objetivo de proporcionar flexibilização curricular, conforme exposto na sua matriz.

8.1.1 MATRIZ CURRICULAR

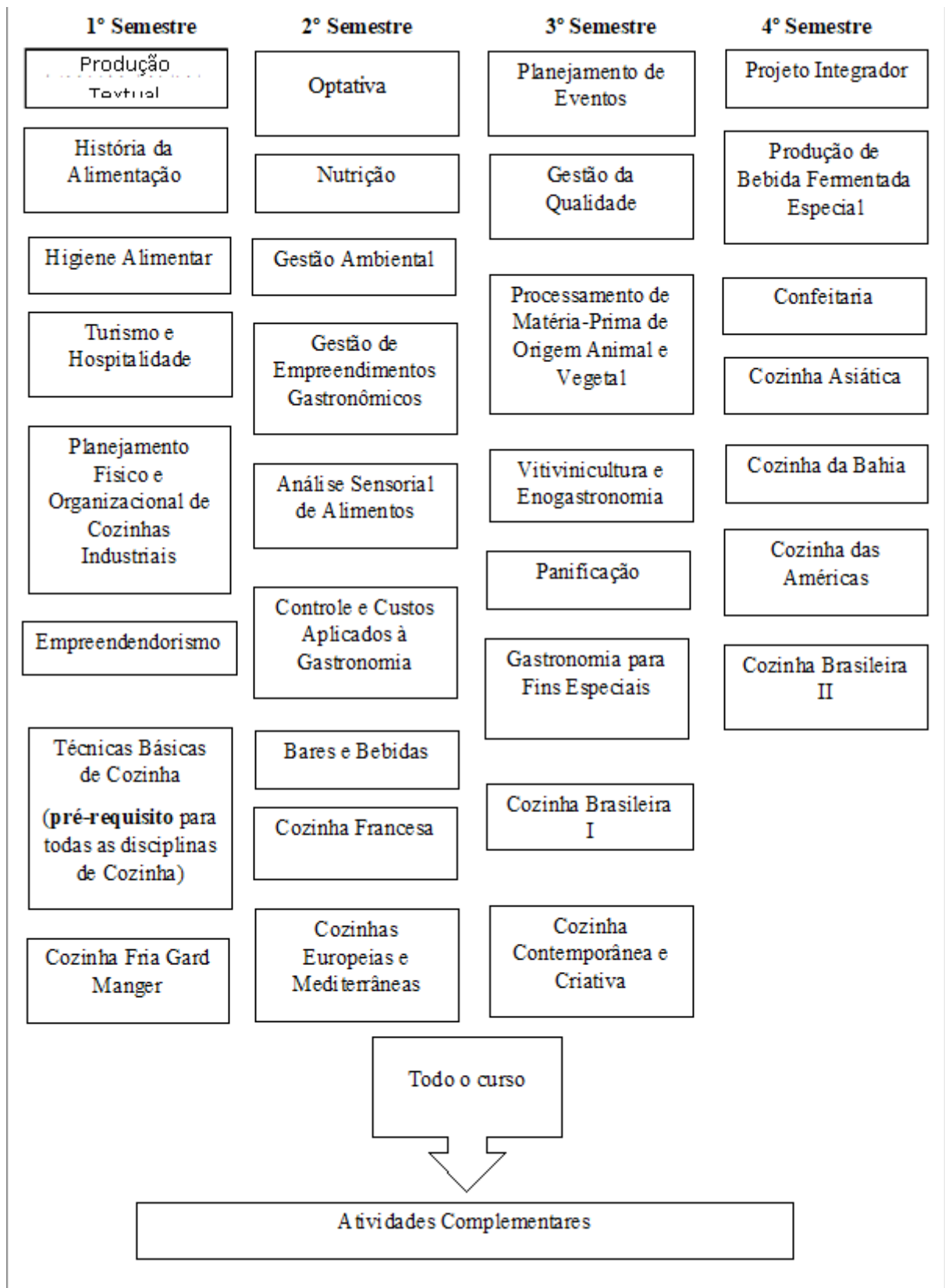
Modulo 1: Auxiliar de Cozinha

SEMESTRE	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	ÁREA DE FORMAÇÃO	AULAS SEMANAIS	CARGA HORÁRIA	
Primeiro	PDT0001	Produção Textual	Letras	02	40h	
	HAL0002	História da Alimentação	História	02	40h	
	HGA0003	Higiene Alimentar	Nutrição/Engenharia de Alimentos	02	40h	
	TUH0004	Turismo e Hospitalidade	Turismo	02	40h	
	TBC0005	Técnicas Básicas em Cozinha	Gastronomia	04	80h	
	PFO0006	Planejamento Físico e Organizacional de Cozinhas Industriais	Nutrição/Gastronomia	02	40h	
	CGM0007	Cozinha Fria Gard Manger	Gastronomia	04	80h	
	EMP0008	Empreendedorismo	Administração	02	40h	
Subtotal				20	400h	
SEMESTRE	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	ÁREA DE FORMAÇÃO	AULAS SEMANAIS	CARGA HORÁRIA	
Segundo	NUT0009	Nutrição	Nutrição	02	40h	
	CFR0010	Cozinha Francesa	Gastronomia	03	60h	
	CEM0011	Cozinhas Europeias e Mediterrâneas	Gastronomia	02	40h	
	ASA0012	Análise Sensorial de Alimentos	Engenharia de Alimentos	02	40h	
	CCG0013	Controle e Custos Aplicados à Gastronomia	Administração	02	40h	
	GEG0014	Gestão de Empreendimentos Gastronômicos	Turismo	02	40h	
	BBE0015	Bares e Bebidas	Gastronomia	02	40h	
	GQU0016	Gestão Ambiental	Biologia	02	40h	
	Optativas					
	OPT0017	Francês Instrumental	Letras com Francês	03	60h	
	EDU0011	Libras	Letras/Libras	03	60h	
Subtotal				20	400h	

Módulo 2: Auxiliar de Padaria e Confeitaria

SEMESTRE	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	ÁREA DE FORMAÇÃO	AULAS SEMANAIS	CARGA HORÁRIA
Terceiro	CBR0018	Cozinha Brasileira I	Gastronomia	03	60h
	GAM0019	Gestão da Qualidade	Nutrição	02	40h
	VEM0020	Vitivinicultura e Enogastronomia	Gastronomia	02	40h
	GFE0021	Gastronomia para fins especiais	Gastronomia	02	40h
	PMP0022	Processamento de Matéria-Prima de Origem Animal e Vegetal	Engenharia de Alimentos	02	40h
	PLE0023	Planejamento de Eventos	Turismo	02	40h
	PAN0024	Panificação	Gastronomia	04	80h
	CCC0025	Cozinha Contemporânea e Criativa	Gastronomia	03	60h
Subtotal				20	400h
SEMESTRE	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	ÁREA DE FORMAÇÃO	AULAS SEMANAIS	CARGA HORÁRIA
Quarto	CBR0026	Cozinha Brasileira II	Gastronomia	03	60h
	CAM0027	Cozinha das Américas	Gastronomia	03	60h
	CAS0028	Cozinha Asiática	Gastronomia	03	60h
	COM029	Confeitaria	Gastronomia	04	80h
	CBA0030	Cozinha da Bahia	Gastronomia	03	60h
	PBF0031	Produção de Bebida Fermentada Artesanal	Gastronomia/Engenharia de Alimentos/ Agronomia/Turismo	02	40h
	PIT0032	Projeto Integrador	Turismo/Gastronomia/ Nutrição/Pedagogia	02	40h
Subtotal				20	400h
SEMESTRE	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	ÁREA DE FORMAÇÃO	Nº DE AULAS SEMANAIS	CARGA HORÁRIA
Todo o Curso	ATC0033	Atividades Complementares	-----	-----	80h
Total da Carga Horária				80	1680

8.1.2. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO DO CURSO



8.2. METODOLOGIA DO CURSO

A proposta metodológica do curso baseia-se na concepção dialógica entre a formação técnica, humana, ética e profissional, objetivando a formação autônoma e cidadã dos tecnólogos. Para tanto, o processo metodológico oportunizará o desenvolvimento do espírito científico e o raciocínio crítico, por meio de experiências acadêmicas capazes de garantir a apropriação e o aprofundamento dos conhecimentos específicos e do exercício profissional, sob uma perspectiva interdisciplinar e com estreita relação entre os Projetos, a saber, Projeto Político Pedagógico (PPP) do *Campus*, Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI), bem como as legislações vigentes.

A proposta pedagógica para o desenvolvimento da metodologia educacional das competências apresentadas nas disciplinas deve prever não só a articulação entre as bases técnicas, como também o desenvolvimento da competência de aplicação em busca de soluções tecnológicas envolvendo todas as disciplinas. Assim, a comunicação entre as disciplinas dos módulos deverá ocorrer continuamente.

Conforme a Lei de Diretrizes e Bases N° 9.394/1996, no capítulo IV, art. 43: a educação superior tem por finalidade promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição.

O desenvolvimento das atividades de extensão ao longo do curso é de suma importância para que o (a) aluno (a) esteja em contato com o mercado de trabalho e outras entidades sociais relacionadas à sua área de atuação. As atividades de extensão serão realizadas ao longo do curso e garantidas por meio das visitas técnicas, seminários, contato com a área de atuação para desenvolvimento de soluções tecnológicas e inovadoras, e outras atividades.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia desenvolverá projetos técnicos científicos, podendo ser na forma interdisciplinar integrando as áreas do curso, incentivando os (as) alunos (as) à produção do conhecimento e à participação, em conjunto com os professores, de programas institucionais de bolsas de iniciação científica de fomento à pesquisa e à extensão.

A pesquisa é uma ferramenta importante de complementação da formação ao longo do percurso escolar, pois auxilia o (a) aluno (a) na organização das ações embasadas em

metodologia e rigor científico. A busca contínua de informações aprimora a habilidade do (a) aluno (a) de ter acesso rápido às informações utilizando diferentes ferramentas disponíveis em meio eletrônico e físico.

As ações de extensão objetivam a integração entre os (as) alunos (as), a área profissional e a comunidade por meio do estabelecimento de parcerias institucionais com Associações de Bares, Restaurantes e da Agroindústria. A inter-relação entre o ensino a pesquisa e extensão contribui para uma formação completa, utilizando os conceitos teóricos para a aplicação direta com rigor científico, contribuindo para a eficiência e eficácia da formação.

As metodologias de ensino serão: aulas expositivo-dialogadas, atividades em laboratórios, trabalhos individuais e em grupos, debates, estudos de casos, seminários, painel integrado, ambientações profissionais, visitas técnicas, palestras, leituras de artigos e projeto integrador. A organização curricular, com bases conceituais e núcleos de conhecimento, possibilitará, ao longo do curso, vivências pedagógicas, de modo integrado entre as distintas áreas de conhecimento e contextos formais e não formais de educação.

Sob tal método, o percurso formativo oportunizará a compreensão e ação sobre a realidade, ao estabelecer relações entre os diversos aspectos educacionais com articulações de demandas sociais e o ensino universitário. Tais ações firmam-se profícuas com a formação integral do licenciando, ao se orientarem por normas e diretrizes legais vigentes, tendo em vista a oferta da educação superior de qualidade, inclusiva, ambiental, responsável e socialmente referenciada.

Os componentes curriculares integrantes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia organizam-se em semestres e compõem-se de aulas teóricas, práticas e/ou experimentais, oferecidas semestralmente e/ou em turmas extras de acordo com a demanda dos (as) alunos (as) e disponibilidade docente. A hora aula tem duração de 60 minutos.

Conforme normatização do IF Baiano, a assessoria pedagógica e a coordenação do curso revisarão a estruturação, a metodologia de ensino, os conteúdos programáticos dos componentes curriculares organizados nos documentos denominados Planos de Ensino, sendo posteriormente divulgados aos (às) alunos (as). Tal procedimento visa ao acompanhamento do conteúdo pelo discente, bem como a previsão de datas e conteúdos de avaliações. Além desses documentos, a coordenação do curso informará a relação de disciplinas e docentes,

horários de aulas, regulamentações específicas aos (às) alunos (as), por meio do corpo docente/coordenação, bem como disponibilizados e atualizados na coordenação do curso.

9. PROGRAMAS DOS COMPONENTES CURRICULARES DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DO IF BAIANO *CAMPUS CATU*

PRIMEIRO SEMESTRE

COMPONENTE CURRICULAR	PRODUÇÃO TEXTUAL		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
PDT0001	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	34	
	PRÁTICA	06	

EMENTA

Tópicos sobre o desenvolvimento das habilidades de leitura e produção escrita em Língua Portuguesa. Estudo dos modelos de produção oral e escrita de acordo com o gênero, estilo e padrão de registro.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUNHA, C.; CINTRA, L. E L. **Nova gramática do português contemporâneo**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.

GRANATIC, B. **Técnicas básicas de redação**. São Paulo: Scipione, 2009.

KOCH, Ingedore Villaça. **A interação pela linguagem**. 5. ed. São Paulo: Contexto, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAKHTIN Mikhail. (Volochinov). **Marxismo e filosofia da linguagem**. 11. ed. São Paulo: Hucitec, 2004.

ILARI, R. **Introdução à semântica: brincando com a gramática**. São Paulo: Contexto, 2001.

SCHOCAIR, N.M. **Manual de redação teoria e prática**. Niterói: Impetus, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
HAL0002	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	40	
	PRÁTICA	00	

EMENTA

Estudo dos conceitos sociológicos, antropológicos e filosóficos da alimentação. Estudo da alimentação ao longo da história, na modernidade e na contemporaneidade. Estudo sobre a formação da culinária brasileira.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: UnB, 2005.
 CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
 CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAVALCANTI, Pedro. **A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: SENAC, 2007. 392 p.
 FLANDRIN, Jean-Louis. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
 SENAC. **A Culinária baiana no restaurante do SENAC Pelourinho**. 5. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 132 p.

COMPONENTE CURRICULAR	HIGIENE ALIMENTAR		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
HGA0003	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	32	
	PRÁTICA	08	

EMENTA

Introdução à higiene dos alimentos. Estudo dos microrganismos de importância alimentar. Noções sobre Higienização em empresas de alimentação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

RIEDEL, G. **O controle sanitário dos alimentos**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2003. 455p.

SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. **Manual de segurança alimentar**: boas práticas para serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 214 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 8. ed. São Paulo: ABERC, 2003.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2003.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor do turismo**. São Paulo: Roca, 2003. 248p.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2002. 479 p.

COMPONENTE CURRICULAR	TURISMO E HOSPITALIDADE		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
TUH0004	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	40	
	PRÁTICA	00	

EMENTA

Estudo introdutório sobre lazer no Brasil. Introdução a Hospitalidade. Cadeia produtiva do turismo. A hospitalidade nos serviços de alimentação. Roteiros turísticos gastronômicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: UnB, 2005.

BARRETTO, M. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 11. ed. São Paulo: Papirus, 2001.

DIAS, C. M. M. **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MATIAS, Marlene. **A arte de receber em eventos**. Barueri: Manole, 2014. 155 p.

MENDONÇA, Maria José Alves; PEROZIN, Juliana Gutierrez Penna Almendros. **Planejamento e organização de eventos**. São Paulo: Érica, Saraiva, 2014. 120 p.

REIS, J. **Produtor de eventos: diário de bordo para o aperfeiçoamento profissional**. São Paulo: SENAC, 2013. 164 p.

COMPONENTE CURRICULAR	TÉCNICAS BÁSICAS EM COZINHA		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
TBC0005	TOTAL	80	Não há
	TEÓRICA	30	
	PRÁTICA	50	

EMENTA

Hierarquia na cozinha. Reconhecimento de matérias-primas. Estudos das habilidades e técnicas culinárias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010. 308 p.

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

SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 1994.

WAREING, M. **Facas e cortes: técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas**. São Paulo: Publifolha, 2009.

VIEIRA, S; FREUND, F. T; ZUANETTI, R. **O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro: SENAC, 2001.

COMPONENTE CURRICULAR	PLANEJAMENTO FÍSICO E ORGANIZACIONAL DE COZINHAS INDUSTRIAIS		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
PFO006	TOTAL	40	Não há.
	TEÓRICA	32	
	PRÁTICA	08	

EMENTA

Definições de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Estrutura e funcionamento de unidades de alimentação e/ou gastronômicos. Tecnologias e os Serviços de Alimentação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 202p.

MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de Alimentação**: planejamento e administração. 5.ed. São Paulo: Manole, 2002. 420p.

TEIXEIRA, S.M.F.G. *et al.* **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2006. 219p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 8. ed. São Paulo: ABERC, 2003.

BARROS, C. M. **Acessibilidade**: orientações para bares restaurantes e pousadas. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR		COZINHA FRIA GARD MANGER	
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
CGM0007	TOTAL	80	Não há
	TEÓRICA	60	
	PRÁTICA	20	

EMENTA

Histórico da Cozinha Fria. Equipamentos e utensílios utilizados na cozinha fria. Técnicas de Gard Manger. Decoração com frutas e legumes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MOTA, Elizabeth D. **Alimentação natural**: uma opção que faz a diferença. São Paulo: Vozes, 2005.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. Tradução de Helena Londres. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUSC, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÉU, Maria do. **Cozinha natural no dia a dia**. 6. ed. São Paulo: SENAC, 2013. 159p.

HART, Alice. **Meu primeiro jantar vegetariano**. São Paulo: SENAC, 2012.

LAROUSSE DA COZINHA PRÁTICA. Rio de Janeiro: Larousse do Brasil, 2010. Coleção culinária e gastronomia.

SEGUNDO SEMESTRE

COMPONENTE CURRICULAR	NUTRIÇÃO		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
NUT0009	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	32	
	PRÁTICA	08	

EMENTA

Introdução à Nutrição e Alimentação. Nutrição e saúde. Nutrição e técnica dietética. Conceitos fundamentais de dietética. Pesos e medidas e indicadores no preparo dos alimentos. Planejamento de cardápios saudáveis e refeições balanceadas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Global, 2008. 304p.

ORNELAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri: Manole, 2014. 228p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOTELHO, Raquel A.; CAMARGO, Érika B. **Técnica Dietética – Manual**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.

MENDONÇA, Saraspathy N. T. Gama de. **Nutrição**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 182 p. Coleção ambiente, saúde e segurança.

PORTO, F. **Nutrição para quem não conhece nutrição**. São Paulo: Varela, 1998. 93p.

COMPONENTE CURRICULAR	EMPREENDENDORISMO		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
EMP0010	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	40	
	PRÁTICA	00	

EMENTA

Surgimento do empreendedorismo. Empreendedorismo no Brasil. Diferenças e similaridades entre o administrador e empreendedor. Características do empreendedor de sucesso. Empresa. Elaboração de plano de negócios e estudo de viabilidade financeira. Marketing pessoal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DEGEN, Ronald Jean. **O empreendedor**: empreender como opção de carreira. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011. XVIII, 440 p.

_____. **O empreendedor**: fundamentos da iniciativa empresarial. 8. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2004. 368 p.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 3. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 232p.

GAUTHIER, Fernando Álvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JUNIOR, Silvestre. **Empreendedorismo**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p.

HISRICH, Robert D; PETERS, Michael P; SHEPHERD, Dean A. **Empreendedorismo**. Porto Alegre: Bookman, 2009. 662 p.

COMPONENTE CURRICULAR	COZINHA FRANCESA		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
CFR0012	TOTAL	60	Não há
	TEÓRICA	20	
	PRÁTICA	40	

EMENTA

A formação gastronômica na França. Regiões, suas influências culturais e características gastronômicas. Cozinha Regional ou *Cuisine de Terroir*. Cozinha Burguesa. *Cuisine Nouvelle* ou Nova Cozinha. Cozinha Atual.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 5. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

VERONIQUE. Calvin. **A cozinha Francesa**. Rio de Janeiro: Larousse, 2008.

WRIGHT, Gení; TREUILLE, Eric. **Le Cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. 2. ed. São Paulo: Marco Zero, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HERMÉ, Pierre. **Larousse da Sobremesa**. Rio de Janeiro: Larousse do Brasil, 2010.

SIMON, François. **Para onde foram os chefs?** Fim de uma gastronomia francesa. São Paulo: SENAC, 2010. 121p.

VIERA, Elencara Viera de; CÂNDIDO, Índio. **Glossário Técnico**: gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 441p.

COMPONENTE CURRICULAR	COZINHAS EUROPEIAS E MEDITERRÂNEAS		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
CEM0013	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	10	
	PRÁTICA	30	

EMENTA

Aspectos históricos, étnicos, econômicos, sociais e culturais dos hábitos alimentares e da gastronomia dos vários países da Europa e da região Mediterrânea e suas influências. Ingredientes, técnicas e utensílios empregados. Pratos típicos. Serviços típicos de cada país ou região. Composição de cardápios típicos. Preparações típicas: frias, quentes e doces.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LUNA, Pedro; CAGNIN, Piero; Esopo. **A fabulosa culinária mediterrânea dos contos de Esopo**. Rio de Janeiro: Record, 2004. 155p.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. Tradução de Helena Londres. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.

WRIGHT, Gení; TREUILLE, Eric. **Le Cordon bleu**: todas as técnicas culinárias 2. ed. São Paulo: Marco Zero, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de Alimentação**: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002. 420p.

TEICHMANN, Ione. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUSC, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
ASA0014	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	28	
	PRÁTICA	12	

EMENTA

Introdução à análise sensorial de alimentos. Laboratório de análise sensorial. Seleção e treinamento de provadores. Preparo e apresentação da amostra. Métodos e testes sensoriais. Método do Índice de Qualidade. Fatores que afetam a avaliação sensorial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, T. C. A. **Avanços em análise sensorial**: avances em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286p.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. 2. ed. Curitiba: Champagnat, 2007. 239 p.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial**: estudos com consumidores. Viçosa: UFV, 2006. 225 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHAVES J.B.P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2005.

FARIA, E.V. **Técnicas de análise sensorial**. 2. ed. Campinas: ITAL, 2008.

FRANCO, Maria Regina Bueno. **Aroma e sabor de alimentos**: temas atuais. São Paulo: Varela, 2004. 246 p.

COMPONENTE CURRICULAR	CONTROLE E CUSTOS APLICADOS A GASTRONOMIA		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
CCG0015	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	40	
	PRÁTICA	00	

EMENTA

Princípios para a administração e a gestão financeira de uma unidade de alimentação e nutrição. Aquisição de materiais e sistema de compras. Controle de estoque. Elaboração de ficha técnica. Custos de Cardápios. Gerenciamento dos custos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009.

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da Gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro**. São Paulo: SENAC, 2016.

ZANELLA, Luis Carlos. **Administração de Custos em Hotelaria**. Caxias do Sul: EducS, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VAZ, Célia Silvério. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Viçosa: UFV, Metha, 2006.

PEREZ JUNIOR, José Hernandez; OLIVEIRA, Luís Martins de; COSTA, Rogério Guedes. **Gestão estratégica de custos**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

MASAYUKI, Nakagawa. **Gestão estratégica de custos: conceitos, sistema e implementação**. São Paulo: Atlas, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR	GESTÃO AMBIENTAL		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
GAM0020	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	32	
	PRÁTICA	08	

EMENTA

Introdução à educação ambiental. Políticas de educação ambiental. Ambiente. Educação, cidadania e justiça ambiental. Educação Ambiental no ambiente urbano, rural e em serviços de alimentação e gastronômicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. **Educação ambiental: a formação do sujeito ecológico**. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2008. 551 p.

DIAS, Genebaldo Freire. **Atividades interdisciplinares de educação ambiental: práticas inovadoras de educação ambiental**. 9. ed. São Paulo: Gaia, 2006. 224 p.

SÁNCHEZ, Luís Enrique. **Avaliação de impacto ambiental: conceitos e métodos**. São Paulo: Oficina de texto, 2008. 495 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBIERI, José Carlos. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**. Petrópolis: Vozes, 1998.

CAVALCANTI, Clóvis (org.). **Desenvolvimento e natureza: estudos para uma sociedade sustentável**. São Paulo: Cortez, 1998.

PHILIPPI JUNIOR, A.; PELICIONI, M. C. F. **Educação ambiental e sustentabilidade**. São Paulo: Manole, 2004.

COMPONENTE	FRANCÊS INSTRUMENTAL		
CURRICULAR			
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
FAI0011	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	32	
	PRÁTICA	08	

EMENTA

Introdução à cultura francesa. Estudo gramatical da língua francesa. Estudo de textos técnicos diversos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALGRANTI, Márcia. **Pequeno dicionário Gula**. 2. ed. São Paulo: Record, 2004.

FORNARI, Cláudio. **Mangez-vous Français?** Glossário Francês Português de Culinária. 3. ed. Rio de Janeiro: Axcel, 2004.

HELENE, Helen. **Dicionário de termos da gastronomia Francês/Português**. 2. ed. São Paulo: Gaia, Boccato, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DUMAS, Alexandre. **Grande dicionário de culinária**: inclui mais de 400 receitas e 275 ilustrações. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2003.

LAROUSSE DA COZINHA PRÁTICA. Rio de Janeiro: Larousse do Brasil, 2010. Coleção culinária e gastronomia.

COMPONENTE CURRICULAR	LIBRAS		
	CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO
EDU0011	TOTAL	60	Não há
	TEÓRICA	45	
	PRÁTICA	15	

EMENTA

Estudo pedagógico e filosófico da educação de surdos. Políticas públicas da Educação Inclusiva. A história da Educação de Surdos no mundo e no Brasil. A educação de surdos na Educação Básica. A Cultura e as comunidades surdas. A política de educação bilíngue para surdos. Estudo linguístico de Libras. Os universais linguísticos. A relação entre linguagem e surdez. Marcos Legais da oficialização de Libras (Lei nº 10.436/2002 e Decreto nº 5.626/2005). Aspectos fonológicos, morfossintáticos e semânticos-pragmáticos da Libras.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GOIS, M.C.R. de. **Linguagem, surdez e educação**. 3. ed. São Paulo: Autores Associados, 2012.

QUADROS, R.M. de; KARNOPP, L.B. **Língua de sinais brasileira**: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2007.

SKLIAR, C. **A surdez: um olhar sobre as diferenças**. 6. ed. Porto Alegre: Mediação, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ENCICLOPÉDIA da Língua de Sinais Brasileira: o mundo do surdo em Libras. São Paulo: EDUSP, 2011. V. 1. 682 p.

FERNANDES, E. **Surdez e Bilinguismo**. São Paulo: Mediação, 2012.

HONORA, M.; FRIZANCO, M.L.E. **Livro ilustrado de língua brasileira de sinais**: desvendando a comunicação usada pelas pessoas com surdez. São Paulo: Ciranda Cultural,

2008.

MANTOAN, M.T.E. **A integração de pessoas com deficiência**: contribuições para uma reflexão sobre o tema. São Paulo: Memnon; SENAC, 1997.

PIMENTA, N; QUADROS, R.M. de. **Curso de LIBRAS 1: iniciante**. 4. ed. Rio de Janeiro: LSB Vídeo, 2010.

SÁ, N.R.L. de. **Cultura, poder e educação de surdos**. 2. ed. São Paulo: Paulinas, 2010.

SKLIAR, C. **Atualidade da educação bilíngue para surdos**: interfaces entre pedagogia e linguística. 3. ed. Porto Alegre: Mediação, 2009.

TERCEIRO SEMESTRE

COMPONENTE CURRICULAR	GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
GEG0016	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	30	
	PRÁTICA	10	

EMENTA

Fundamentação da administração e do planejamento estratégico. Estudo dos Princípios e técnicas gerenciais e administrativos para restaurantes. Planejamento, operacionalização, controle e avaliação de unidades gastronômicas. Gestão de pessoas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANDIDO, Índio. **Restaurante**: administração e operacionalização. Caxias do Sul: Educ, 2009.

SOUZA, J.M. **Gestão**: técnicas e estratégias. São Paulo: Saraiva, 2009.

KNIGHT, John B; KOTSCHEVAR, Lendal H. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, E. D de; SPINELLI, Mônica G. N.; ZANARDI, Ana M. P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. 4. ed. São Paulo: Metha, 2007.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2007.

ZANELLA, Luiz C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

COMPONENTE CURRICULAR	BARES E BEBIDAS		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
BBE0017	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	28	
	PRÁTICA	12	

EMENTA

A estruturação dos serviços de sala e bar. Recursos humanos e tipos de serviços de bares e salas. Serviços de bar ligados ao restaurante: aperitivo, café, digestivos e *happy hour*. Serviços de bar como estrutura gastronômica: produção de coquetéis, *short drinks*, *long drinks*, *drinks* montados, mexidos e batidos, lanches e *brunchs*.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BECK, H.; GIRAUDO, U. **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005. 412p.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.

_____. **Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ELIQ, Maranik. **Cocktails: clássicas e inovadoras receitas de cocktails**. Rio de Janeiro: H. F.ULLMANN, 2013, 160 p.

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar e mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis**. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 2009. 366p.

PACHECO, A. de O. **Manual do bar**. São Paulo: SENAC, 1996. 216 p. Série apontamento; 34.

COMPONENTE CURRICULAR	COZINHA BRASILEIRA I		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
CBR0018	TOTAL	60	Não há
	TEÓRICA	10	
	PRÁTICA	50	

EMENTA

Formação da culinária brasileira. Regionalização das cozinhas brasileiras. Estudo dos usos do açúcar e da doçaria nacional. Noções sobre bebidas típicas brasileiras. Elaboração de pratos quentes, doces, cardápios e fichas técnicas da culinária tradicional brasileira.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014. 280 p.

TRAJANO, A. L. **Cardápios do Brasil**: receitas, ingredientes, processos. São Paulo: SENAC, 2013. 331 p.

TREVISANI, B. *et al.* **Sabores da cozinha brasileira**. São Paulo: Melhoramento, 2004. 256 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes e cuca**: prática culinária. São Paulo: SENAC, 2008.

DIAS LOPES, J. A. **O país das bananas**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2014. 360 p.

SENAC. **Culinária nordestina**: encontro do mar e sertão. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2012. 152 p.

COMPONENTE CURRICULAR	GESTÃO DA QUALIDADE		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
CQU0019	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	32	
	PRÁTICA	08	

EMENTA

Introdução à gestão da qualidade. Estudo das Ferramentas e dos Programas da Qualidade. O controle de qualidade nos serviços de alimentação e gastronômicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

MIGUEL, Paulo Augusto Cauchick. **Qualidade**: enfoques e ferramentas. São Paulo: Artliber, 2001.

SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene dos. **Manual de segurança alimentar**: boas práticas para serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio. 2008. 214p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERTOLINO, Marco Túlio. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia**: ênfase na segurança de alimentos. Porto Alegre: Artmed. 2001. 320p.

CAMPOS, Vicente Falconi. **TQC**: controle da qualidade total (no estilo japonês). 5. ed. Belo Horizonte: UFMG: Fundação Christiano Ottoni, 1992, 229 p.

CECCHI, Heloisa Márcia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas: Unicamp, 2003. 207 p.

COMPONENTE CURRICULAR	VITIVINICULTURA E ENOGASTRONOMIA		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
VEN0021	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	12	
	PRÁTICA	28	

EMENTA

Estudo sobre vitivinicultura. Histórico da enologia. A produção e a tecnologia do vinho: tipos e classificação de vinhos nacionais e estrangeiros. Estocagem e harmonização enogastrômica (vinhos/alimentos). O profissional *sommelier*. Técnicas de degustação: aspectos visual, olfativo e gustativo com suas específicas análises sensoriais. Decantação e serviço de mesa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMARANTE, José Osvaldo Albano do. **Os segredos do vinho**: para iniciantes e iniciados. São Paulo: MESCLA, 2010.

BERNARDO, Enrico. **A Arte de Degustar o Vinho**. São Paulo: IBEP Nacional, 2007.

GIOVANNINI, E; MANFROI, V.; **Viticultura e enologia**: elaboração dos grandes vinhos nos *terroirs* brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009. 344p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAMFORTH, Charles. **Vinhos versus cerveja**: uma comparação histórica, tecnológica e social. São Paulo: SENAC, 2011. 288 p.

GIOVANNINI, E. **Manual de viticultura**. Porto Alegre: Bookman, 2013. 264p. Série Tekne.

RABACHINO, Roberto. **Manual didático para o sommelier internacional**: para saber os sabores do vinho. São Paulo. Caxias do Sul: EDUCS, 2008. 201 p.

COMPONENTE CURRICULAR	GASTRONOMIA PARA FINS ESPECIAIS		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
GFE0022	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	04	
	PRÁTICA	36	

EMENTA

Tópicos sobre restrições alimentares. Alimentos relacionados à alimentação restritiva. Estudo de cardápio e preparações culinárias para pessoas com restrição alimentar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KORN, Danna. **Vivendo sem glúten**: para leigos. Rio de Janeiro: Alta Books, 2010. 351 p.

QUARESMA, Laura Sampaio; LETHIAIS, Harold. **Nutrição, dietética e boa cozinha**: soluções criativas para restrições alimentares. São Paulo: SENAC, 2013. 152 p.

WOLKE, Robert. **O que Einstein disse a seu cozinheiro**: a ciência na cozinha: inclui receitas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003. 299 p. V.1.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BIGUETI, Rosinéia Aparecida. **Nutrição e culinária para hipertensão arterial**: sabor na medida certa. São Paulo: SESI, 2013. 80 p.

GODINHO Denise. **Sabor sem glúten**: mais de 100 receitas testadas e aprovadas. São Paulo: Alaúde, 2014. 144 p.

MARTINS, Bruna Patrzek *et al.* **Nutrição e culinária para diabetes**: sabor na medida certa. São Paulo: SESI, 2013. 88 p.

COMPONENTE CURRICULAR	PROCESSAMENTO DE MATÉRIA-PRIMA DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
PMP0023	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	12	
	PRÁTICA	28	

EMENTA

Introdução à tecnologia de alimentos. Estudo dos métodos de conservação de alimentos. Técnicas de fabricação de produtos de origem vegetal. Técnicas de fabricação de produtos de origem animal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001. 682 p.
 ORDONEZ, Juan A. **Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. V. 1.
 WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. *Lê Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias*. São Paulo: Marco Zero, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, Wilma M. C.; TENSER, Carla M. R. **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: SENAC, 2006.
 GAVA, A.J. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.
 FELLOW, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2006. 602 p.

QUARTO SEMESTRE

COMPONENTE CURRICULAR	PLANEJAMENTO DE EVENTOS		
	CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO
PLE0024	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	20	
	PRÁTICA	20	

EMENTA

Conceitos, classificações e tipologia de eventos. Mercado de eventos no turismo. Planejamento, organização e operacionalização de eventos. Gastronomia voltada para eventos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CESCA. C. G. G. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. 4. ed. São Paulo: Summus, 1997. 166 p.
 YANE, A. F. **Cerimonial, etiqueta e protocolo em eventos**. São Paulo: Érica, 2010, 272 p.

REIS, J. **Produtor de eventos**: diário de bordo para o aperfeiçoamento profissional. São Paulo: SENAC, 2013. 164 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FREUND, F. T. **Festas e recepções**: gastronomia, organização e cerimonial. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 2009. 144p.

FURTADO, S., *et al.* **A & B em diferentes eventos**: entre gestão e receitas. São Paulo: LCTE, 2010. 128 p.

WATT, D. C. **Gestão de Eventos em Lazer e Turismo**. Porto Alegre: Bookman, 2003.

COMPONENTE CURRICULAR	PANIFICAÇÃO		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
PAN0028	TOTAL	80	Não há
	TEÓRICA	20	
	PRÁTICA	60	

EMENTA

Processo de produção dos vários tipos de produtos de panificação. Processo de fermentação. Estudo sobre farinha e tipos de pães. Outros ingredientes em panificação. Técnicas de utilização de utensílios e equipamentos em panificação. Produção de diversos tipos de pães e massas clássicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação**. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.

CANELLA-RAWIS, S. **Pão**: arte e ciência. São Paulo: SENAC, 2006.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. *Le Cordon bleu*: todas as técnicas culinárias. 2. ed. São Paulo: Marco Zero, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissional**. 5. ed. Barueri: Manole, 2012.

SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional**. Tradução de: Renato Freire. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2010.

TIBURCIO, Rita de Cassia; AGNELLI, Regina H. S. P. **Receitas para serviços de alimentação em fornos de conversão**. São Paulo: Varelle, 1999.

COMPONENTE CURRICULAR	COZINHA BRASILEIRA II		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
CBR0026	TOTAL	60	Não há
	TEÓRICA	20	
	PRÁTICA	40	

EMENTA

Regionalização das cozinhas brasileiras. Novas perspectivas para o estudo da gastronomia brasileira. Estudo da comida de rua no Brasil. Reflexões sobre a gastronomia brasileira na contemporaneidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAVALCANTI, Pedro. **A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: SENAC, 2007.

CHAVES, G.; FREIXA, D. **Larousse da cozinha brasileira: raízes e culturais da nossa terra**. São Paulo: Larousse, 2007.

SUASSUNA, A. R. D. **Gastronomia sertaneja: receitas que contam histórias**. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

TREVISANI, B. *et al.* **Sabores da cozinha brasileira**. São Paulo: Melhoramento, 2004.

SILVA, Paula Pinto. **Feijão, farinha e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: SENAC, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR	COZINHA CONTEMPORÂNEA CRIATIVA		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
CCC0027	TOTAL	60	Não há
	TEÓRICA	20	
	PRÁTICA	40	

EMENTA

Criar e realizar preparações a partir de uma grande cesta de ingredientes com ênfase no contexto das técnicas e métodos da cozinha profissional incorporando a transformação do

consumo alimentar, aplicando as novas técnicas de conservação e produção alimentar. Tendências da gastronomia contemporânea. Preparação de pratos contemporâneos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PERNAMBUCO, C. **Carlota**: balaio de sabores. São Paulo: Nacional, 2006.

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Ática, 1999.

THIS, H.; FORDACQ, M. O. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular**. São Paulo: SENAC, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARGHINI, L.; SILVA, A.; TREVISANI, B. **Sabores da cozinha contemporânea**. São Paulo: Melhoramentos, 2005.

DÓRIA, C. A. **A culinária materialista, construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: SENAC, 2009.

SANTAMARIA, S. **Cozinha a nu**. São Paulo: SENAC, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR	COZINHA DAS AMÉRICAS		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
CAM0030	TOTAL	60	Não há
	TEÓRICA	20	
	PRÁTICA	40	

EMENTA

Introdução à cozinha das Américas. Estudo das cozinhas da América Platina: Argentina, Uruguai e Paraguai. Estudo das cozinhas da América Andina: Colômbia, Peru e Chile. Noções sobre as cozinhas da América Central: Cuba, Jamaica e Martinica. Estudo das cozinhas da América Central: México e Estados Unidos da América.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América**. São Paulo: SENAC, 2004.

LAROUSSE DA COZINHA DO MUNDO. **Américas**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **O chef profissional**. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FENDRIK, Pía. **Cozinha argentina**: tradicional e criativa. São Paulo: Vergara & Riba, 2011.

MONTOYA, C.R., ISERLOH, J. **A cozinha mexicana**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.

TORRES, D., MOLL, P. **Ceviche**: do Pacífico para o mundo. São Paulo: SENAC, 2013.

COMPONENTE CURRICULAR	COZINHA ASIÁTICA		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
CAS0029	TOTAL	60	Não há
	TEÓRICA	20	
	PRÁTICA	40	

EMENTA

Introdução à cozinha asiática. Estudo da culinária japonesa. Estudo da culinária chinesa. Noções sobre as cozinhas da Tailândia, Índia e Israel.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **O chef profissional**. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2009.

LAROUSSE DA COZINHA DO MUNDO. **Ásia e Oceania**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

WEBER, Tatiana de. **O livro essencial da cozinha asiática**. São Paulo: H. F. Ullmann, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHAN, W. **Cozinha chinesa**. São Paulo: Marco Zero, 2009.

CWIERTKA, J. K. **Moderna cozinha japonesa**: comida, poder e identidade nacional. São Paulo. SENAC, 2008.

KAHRS, K. **Cozinha tailandesa**. São Paulo: Lisma, 2005. Coleção Mundo da culinária.

COMPONENTE CURRICULAR	CONFEITARIA		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
CON0025	TOTAL	80	Não há
	TEÓRICA	20	
	PRÁTICA	60	

EMENTA

Introdução à confeitaria. Equipamentos e acessórios. Bases da confeitaria. Processo de produção dos vários tipos de produtos de confeitaria e pastelaria. Tipologias e classificação de chocolates.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BONFANTE, Rosely; FEIJO, Ateneia. **Bolos**: preparo e confeito. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2013.

BRAGA, Lenita Rezende Santos. **Bolos artísticos e confeitaria**: receitas do mundo todo e delícias da culinária brasileira. 2. ed. Rio de Janeiro: Catedral das Letras, 2005. 228p.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. Tradução de Helena Londres. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DUKAN, Pierre. **Confeitaria Duran**: as sobremesas do método Duran. São Paulo: BEST SELLER, 2013.

JANEIRO, Joaquim António. **Manual de cafetaria**. Portugal: Tito Lyon de Castro, 1997. 92p.

TIBURCIO, Rita de Cassia; AGNELLI, Regina H.S.P. **Receitas para serviços de alimentação em fornos de conversão**. São Paulo: Varela, 1999.

COMPONENTE CURRICULAR	COZINHA DA BAHIA		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
CBA0031	TOTAL	60	Não há
	TEÓRICA	20	
	PRÁTICA	40	

EMENTA

A Formação da cozinha baiana. Características da Cozinha Baiana. Particularidades de cada região. Pratos tradicionais. A Cozinha de Matriz Africana.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LODY, R. **A culinária baiana no Restaurante do Senac Pelourinho**. São Paulo: SENAC Nacional, 2009.

RADEL, Guilherme. **A cozinha sertaneja da Bahia**: as origens, a evolução e as receitas da cozinha sertaneja baiana. 2. ed. Salvador: Guilherme Radel, 2009.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. Salvador: P555 Edições, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LODY, R. **Bahia bem temperada**: cultura gastronômica e receitas tradicionais. São Paulo: SENAC, 2013.

_____. **Brasil bom de boca.** Temas da antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC, 2008.

SANTOS, A.D. **Tempero da Dadá.** Salvador: Corrupio, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR	PRODUÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA ARTESANAL		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
PBF0032	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	12	
	PRÁTICA	28	

EMENTA

Bebidas alcoólicas fermentadas. Processo de obtenção de bebidas fermentadas e destiladas. Tipos de bebidas fermentadas. Processos cervejeiros. Bebidas alcoólicas artesanais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MORADO, Ronaldo. **Larousse da Cerveja.** São Paulo: Larousse do Brasil, 2011.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia.** São Paulo: Edgard Blücher, 2010.

_____. **Tecnologia de bebidas.** São Paulo: Edgard Blücher, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAMFORTH, Charles. **Vinhos versus cerveja: uma comparação histórica, tecnológica e social.** São Paulo: SENAC, 2011. 288 p.

CARDOSO, M.G. **Produção de Aguardente de Cana.** 2. ed. Lavras: UFLA, 2006.

OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** Barueri: Manole, 2006.

COMPONENTE CURRICULAR	PROJETO INTEGRADOR		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
PIT0033	TOTAL	40	Não há
	TEÓRICA	10	
	PRÁTICA	30	

EMENTA

Estruturação de projeto com caráter multi e interdisciplinar, contemplando temáticas voltadas para a formação humana e/ou profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUNHA, C.; CINTRA, L. E L. **Nova gramática do português contemporâneo**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.

GRANATIC, B. **Técnicas básicas de redação**. São Paulo: Scipione, 2009.

KOCH, Ingedore Villaça. **A interação pela linguagem**. 5. ed. São Paulo: Contexto, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAKHTIN Mikhail. (Volochinov). **Marxismo e filosofia da linguagem** 11. ed. São Paulo: Hucitec, 2004.

ILARI, R. **Introdução à semântica: brincando com a gramática**. São Paulo: Contexto, 2001.

SCHOCAIR, N.M. **Manual de redação teoria e prática**. Niterói: Impetus, 2009.

TUDO O CURSO

COMPONENTE CURRICULAR	ATIVIDADES COMPLEMENTARES		
CÓDIGO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITO	
ATC0034	TOTAL	80	Não há
	TEÓRICA	04	
	PRÁTICA	76	

EMENTA

Conhecimento e desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão; atividades artísticas e socioculturais. Conceitos e atuação a respeito de representações estudantis, trabalhos voluntários, monitoria, eventos técnicos científicos internos e externos, além de desempenho da prática profissional e qualificação na área.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Serão selecionadas pelos docentes e discentes no decorrer do curso, de acordo com a temática a ser desenvolvida e as referências disponíveis na biblioteca ou de domínio público.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Serão selecionadas pelos docentes e discentes no decorrer do curso, de acordo com a temática a ser desenvolvida e as referências disponíveis na biblioteca ou de domínio público.

10. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares constituem um conjunto de estratégias didático-pedagógicas que permitem, no âmbito do currículo, o aperfeiçoamento profissional e/ou formação do cidadão, agregando, reconhecidamente, valor ao currículo do estudante, conforme previsto na Organização Didática da Educação Superior do IF Baiano.

De acordo com a Resolução CNE/CES Nº 02/2007, o aluno (a) deverá desenvolver ao longo do curso atividades complementares acadêmicas — científicas — culturais. Estas atividades serão aceitas como componentes curriculares obrigatórios e serão realizadas ao longo do curso. A carga horária total mínima de atividades complementares será de 80 (oitenta) horas.

As atividades complementares deverão ser contabilizadas em horas, estar devidamente comprovadas e assinadas por professor orientador/ supervisor responsável pela atividade, em formulário específico a ser fornecido pela Coordenação do Curso.

As atividades complementares poderão ser cumpridas através da participação em cursos, seminários, congressos e simpósios, ou atividades que possibilitam o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências adquiridas pelo (a) aluno (a), incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais e de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mundo do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade, a fim de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação da formação integral do (a) aluno (a), mecanismos inovadores de gestão e aproveitamento.

Tais atividades devem ter aderência à área de Gastronomia, ou áreas afins, e que devem ser comprovadas e apresentadas ao Colegiado do Curso em forma de relatório acompanhado do parecer e do conceito de um docente do curso.

São consideradas atividades complementares para fins de currículo:

- I. Atividades de Ensino;
- II. Atividades de Pesquisa;
- III. Atividades de Extensão;
- IV. Atividades Artísticas e Socioculturais;
- V. Representações estudantis;

VI. Trabalho voluntário na área.

Outras questões de organização da Atividade Complementar serão definidas em regulamento próprio, a ser elaborado pelo Colegiado do Curso.

11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES

No âmbito da construção do Projeto Pedagógico do Curso, cabe referendar que o aproveitamento de estudos compreende a validação de saberes de componentes estudados em outro curso superior de graduação com o fim de alcançar a dispensa de disciplinas integrantes da matriz curricular do curso. A Organização Didática do Ensino Superior do IF Baiano contemplará os aspectos operacionais para tais processos de validação de conhecimento.

O pedido de aproveitamento de disciplinas será realizado pelo próprio estudante, mediante preenchimento de requerimento a ser entregue na Secretaria de Registros Acadêmicos do *Campus*, com anexação de toda a documentação exigida para comprovação. De acordo com as normas da instituição, as disciplinas cursadas em outros cursos superiores de graduação poderão ser reaproveitadas no curso, desde que tenham:

- no mínimo, 80% de correspondência de conteúdo;
- no mínimo, 80% de correspondência de carga horária.

Nos casos de transferência, o processo de aproveitamento de estudo ocorrerá de forma concomitante. Certificações não serão computadas para aproveitamento de conhecimentos anteriores. O pedido de aproveitamento de disciplinas será analisado pelo professor responsável pela disciplina e validado pelo Colegiado e/ou Coordenador do Curso.

12. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem segue as orientações contidas na Organização Didática dos Cursos da Educação Superior (2012) do IF Baiano e as orientações da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/96 (BRASIL, 1996).

Tais dispositivos recomendam que a avaliação da aprendizagem deverá ser de caráter contínuo e cumulativo, adotando, de modo integrado, as funções diagnóstica, formativa e somativa, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

No que tange aos aspectos qualitativos inclui-se: o diagnóstico, a orientação e a reorientação do processo ensino-aprendizagem, com o intuito de aprofundar os conhecimentos e desenvolver habilidades e atitudes nos (as) alunos (as). Com relação aos aspectos quantitativos, a comprovação da aprendizagem deverá ser feita de maneira diversificada e a partir de um viés reflexivo dos envolvidos no processo. As avaliações deverão ser realizadas de acordo com a carga horária das disciplinas, com um mínimo de duas avaliações por período letivo.

Serão aceitos como meios de avaliação: produções multidisciplinares, envolvendo ensino, pesquisa e extensão; atividades de campo; produções científicas e culturais; projetos de intervenção; relatórios técnicos; provas; resumos individuais das aulas; trabalhos individuais e coletivos; exercícios sequenciados; seminários; participação em eventos; relatório de visitas técnicas. Ou seja, instrumentos que atendam às particularidades do conhecimento envolvido nos componentes curriculares e às condições individuais e singulares do (a) estudante, permitindo a demonstração de concepções e representações construídas ao longo de suas experiências escolares e de vida.

Os processos de avaliação deverão passar permanentemente por análise do Colegiado do curso com o intuito de propor eventuais melhorias e inclusão ou complementação conforme resultados de avaliações externas como o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) e avaliações internas, refletida no rendimento dos estudantes.

A avaliação leva em conta aspectos como rendimento (considerados a partir de critérios qualitativos e quantitativos), bem como frequência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) para aprovação do (a) aluno (a). Portanto, em cada componente curricular, para obter aprovação, o estudante deve alcançar média aritmética igual ou superior a 7,0 (sete) e frequentar, no mínimo, 75% das aulas.

O estudante que deixar de participar de alguma avaliação poderá solicitar a segunda chamada, num prazo máximo de 48 horas, mediante requerimento. O (A) aluno (a) fará jus à avaliação final escrita, caso a sua média esteja compreendida no intervalo de 2,9 (dois pontos e nove décimos) a 6,9 (seis pontos e nove décimos).

Será aprovado o estudante que obtiver média final maior ou igual a 5 (cinco), calculada pela seguinte fórmula: $MF = (MO \times 7 + AF \times 3) / 10$, onde MF é Média Final; MO é Média Obtida na disciplina; AF é a Nota Obtida na Avaliação Final. Deverá ser respeitado o prazo mínimo de 72h (setenta e duas horas) entre a divulgação da média e a realização da avaliação final, considerando o calendário acadêmico.

Caso haja dúvidas quanto à correção da avaliação final, o estudante poderá solicitar, via a Secretaria de Registros Acadêmicos do *Campus*, a recorrenção da avaliação. No dia da entrega do resultado de cada avaliação, o professor deverá registrar os resultados por escrito e entregar cópia à coordenação do curso. Após a divulgação dos resultados, o estudante terá o prazo de, no máximo, 72 horas para solicitar a recorrenção. O coordenador do colegiado do curso formará uma comissão com 3 (três) docentes da área, para a recorrenção definitiva, sobre a qual não caberá recurso.

13. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO

Anualmente, o Plano de Avaliação Institucional realiza cinco avaliações: discentes; docentes; do Curso; de servidores técnicos administrativos e a Avaliação da Instituição no seu papel formador de profissionais coordenada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA). Estas orientações podem ser alteradas para atender à legislação em vigor, como por exemplo, em cumprimento à Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, que estabelece o Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior — SINAES.

A avaliação do curso compõe-se de duas partes: avaliação interna e avaliação externa e o seu objetivo é mensurar as dimensões envolvidas no processo ensino-aprendizagem. A avaliação interna envolve aspectos quantitativos e qualitativos das atividades acadêmicas. Esse processo avaliativo envolve todos os integrantes do processo, principalmente professores e alunos (as), levando-se em consideração os seguintes aspectos:

- Condições para o desenvolvimento das atividades curriculares: recursos humanos e infraestrutura;
- Processos pedagógicos e organizacionais utilizados no desenvolvimento das atividades curriculares: procedimentos didáticos, enfoques curriculares;
- Condições para o desenvolvimento da iniciação científica, da pesquisa e extensão: oportunidades, de recursos humanos e de infraestruturas;
- Resultados em conformidade com o perfil do formando: competências para o desempenho das funções básicas da profissão e capacidade de análise e crítica.

O NDE e o Colegiado tem papel fundamental no processo de avaliação do curso pela CPA, visto que estes órgãos deverão realizar reuniões regularmente para verificar as ações que têm sido desenvolvidas no curso, seus méritos e necessidades de ajustes.

Para ocorrer o processo de avaliação continuada do curso, assim como o seu acompanhamento e desenvolvimento, instituir-se-ão mecanismos de interação com a comunidade acadêmica, de modo que:

- A avaliação do projeto pedagógico insira-se em ponto de pauta permanente nas reuniões ordinárias do Colegiado do Curso e NDE, que tem representação docente e discente;
- Em organização de debates internos sobre o andamento do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, por meio de assembleias e mesas redondas, com a participação de alunos (as), professores e demais servidores;
- Em reuniões com os alunos (as) ingressantes para recepcioná-los, com vistas à apresentação do projeto pedagógico em sua totalidade; pois, a partir do conhecimento do PPC, eles poderão contribuir com processo de avaliação continuada do curso.

Para a avaliação dos currículos dos professores, o curso contará com a ajuda dos órgãos que respondem respectivamente pelo Ensino, Pesquisa e Extensão, a partir da adoção de critérios idênticos ou similares aos utilizados pelas comissões de verificação das condições de ensino, para a pontuação. A aplicação dos questionários precede-se à devida orientação. Após a realização de tabulação e análise, geram-se relatórios para os professores, com as considerações pertinentes a sua função; para o Departamento de Ensino, um relatório global para as providências julgadas necessárias. Ao fim, divulga-se uma síntese dos resultados, por meio da página institucional, para conhecimento da comunidade.

Além dos procedimentos institucionais de avaliação interna, utilizam-se outras ferramentas de avaliação exclusivas do curso, de acordo com a legislação pertinente. Desse modo, há pelo menos 03 (três) reuniões periódicas do Colegiado de Curso por semestre, para avaliação informal das atividades; o acompanhamento do plano de atividades do curso, realizadas bimestralmente pelo Departamento de Ensino, com informações do coordenador de curso e avaliação do curso pelos discentes, uma vez ao ano. A partir dessas ações, o coordenador do curso registra os resultados desses processos e os repassa às pessoas competentes para corrigir as deficiências detectadas.

A avaliação externa representa importante instrumento, crítico e organizador das ações da instituição e do MEC. Essa avaliação compõe-se de 02 (dois) mecanismos de avaliação: o Exame Nacional de Cursos, previsto pelo Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior — SINAES e a avaliação efetuada pelos especialistas do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais — INEP, que servirão para verificar a coerência dos objetivos e o perfil dos egressos do curso relacionados às demandas da sociedade.

Na avaliação externa coletam-se dados junto aos egressos do ano precedente, órgãos regulamentadores e fiscalizadores da profissão e, também, do empregador. Neste âmbito, buscar-se-á, sobretudo, identificar inadequações e dificuldades de inserção profissional.

Para o constante aprimoramento, os resultados dos processos avaliativos devem ser considerados para identificar fragilidades e potencialidades do curso, que são utilizadas para então definir as estratégias de superação dos problemas e melhorias na qualidade da oferta. Os procedimentos apresentados acima não impedem a incorporação de outros procedimentos ou a substituição deles, desde que aprovados pelo Colegiado do Curso, visto que a relevância desses consiste em validar a continuidade do processo de avaliação e o aperfeiçoamento do curso.

A divulgação dos resultados das avaliações (externas e internas) para a comunidade acadêmica deverá ser feita através da *homepage* do *Campus*, por *e-mail* institucional, comunicação oral com os docentes e discentes nas reuniões de colegiado e nas reuniões com alunos (as) e de Diretório Acadêmico.

14. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS

O *Campus* Catu, em sintonia com as resoluções do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), especialmente no que tange às políticas institucionais, busca adotar ações didáticas integradas voltadas à garantia de condições para a permanência e êxito dos estudantes. O apoio ao discente envolve os seguintes aspectos: nivelamento, monitoria, tutoria acadêmica, apoio ao processo de ensino e aprendizagem, assistência estudantil, apoio a estudantes com necessidades específicas, acompanhamento de egressos, apoio à participação em eventos, ações relativas à questão da igualdade, da proteção e da valorização dos direitos de pessoas e grupos étnicos atingidos por atos discriminatórios e o fomento à pesquisa e à extensão.

De acordo com o documento institucional de política da diversidade e inclusão do IF Baiano, instituído pela Resolução nº 12 de 09 de outubro de 2012, a política de diversidade e inclusão tem como alicerces a realização dos direitos essenciais à dignidade humana, da melhoria da qualidade da educação, da defesa da formação de valores essenciais para o convívio em sociedade e da garantia de direitos à igualdade e de oportunidades.

Desse ponto de vista, a política de inclusão e diversidade no IF Baiano tem o intuito de garantir condutas e práticas na rotina da instituição que permitam o desenvolvimento de ações para a garantia do pleno exercício da cidadania. Assim, cabe à prática pedagógica, a promoção de espaços interativos, de vivência coletiva e solidária onde os diferentes sujeitos aprendam e produzam a partir das suas especificidades.

14.1 PROGRAMAS DE NIVELAMENTO

No âmbito institucional do IF Baiano *Campus* Catu, o programa de Nivelamento garante a permanência e êxito do educando, já que busca diminuir a evasão e a repetência. Portanto, o programa de nivelamento e aprimoramento da aprendizagem é um dos componentes das ações do Plano de Avaliação, de Intervenção e Monitoramento e tem o intuito de aperfeiçoar o processo de ensino-aprendizagem, através de ações afirmativas voltadas à melhoria da qualidade do ensino, aumentando as chances de permanência dos estudantes.

14.2 PROGRAMAS DE MONITORIA

A monitoria, prevista em regulamentação específica do IF Baiano, é uma estratégia acadêmica para melhores resultados em termos de ensino, pesquisa e extensão dos cursos técnicos de nível médio e dos cursos de graduação, através da criação de práticas e experiências educacionais referentes ao fortalecimento da indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão, à articulação entre teoria e prática, bem como à integração curricular em suas diferentes fases, a cooperação mútua e a melhoria dos níveis de desempenho escolar, de modo a prevenir a repetência e, conseqüentemente, a evasão (IF BAIANO, 2014).

14.3 PROGRAMAS DE TUTORIA ACADÊMICA

A tutoria acadêmica objetiva seguir o percurso formativo, social e profissional dos estudantes, orientando-os no decorrer do período de formação. O funcionamento, as atividades e disposições baseiam-se no regulamento da tutoria acadêmica do IF Baiano. De acordo com o Art. 6º deste documento, os objetivos do programa de tutoria do IF Baiano visam:

- I. Potencializar o itinerário formativo dos estudantes, a partir da identificação de limites e possibilidades;
- II. Contribuir para a redução dos índices de retenção e evasão do processo educativo;
- III. Estimular a interação e a boa convivência na comunidade acadêmica;
- IV. Incentivar o respeito à diversidade, o trabalho em equipe, a solidariedade e a ética;
- V. Oferecer orientações acadêmicas visando à melhoria do desempenho no processo de aprendizagem, desde o ingresso até sua conclusão;
- VI. Contribuir com a acessibilidade dos estudantes no *Campus*, sobretudo daqueles com necessidades educacionais específicas, deficiências e altas habilidades;
- VII. Promover o desenvolvimento da cultura de estudo, o hábito da leitura complementar às atividades regulares, por meio de acompanhamento personalizado.

14.4 PROGRAMAS DE APOIO A EVENTOS ARTÍSTICOS, CULTURAIS E CIENTÍFICOS

A política de apoio à participação dos estudantes em eventos artísticos culturais e científicos tem o objetivo de auxiliar na formação acadêmica e aumentar a possibilidade de acesso à pesquisa e à extensão. Ao participar de eventos de cunho artístico, cultural ou científico, o estudante tem a oportunidade de exercer a sua cidadania e, ao mesmo tempo, inserir-se no mercado de trabalho, por ser um espaço plural, latente e privilegiado de conhecimento significativo para a superação das desigualdades sociais. Ademais, o engajamento dos estudantes consolidado na atuação destes em eventos artísticos, culturais e científicos, possibilita-lhes a frequente tentativa de equilibrar as demandas socialmente exigidas e as inovações surgidas, a partir do trabalho acadêmico.

14.5 PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL E ESTÍMULO À PERMANÊNCIA

O Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino-Aprendizagem, Permanência e Êxito (NUAPE) tem como missão desenvolver atividades de coordenação pedagógica e orientação educacional dos cursos integrados diurnos e noturnos do *Campus Catu*, contribuindo para a melhoria do processo educativo. Compete ao NUAPE: realizar orientação pedagógica individual e coletiva dos estudantes; auxiliar na organização do trabalho pedagógico junto aos docentes como: análise e monitoramento dos planos de ensino, reuniões pedagógicas, apoio para a elaboração e articulação de projetos didáticos; elaborar relatórios técnicos referentes ao processo de ensino-aprendizagem; mediar conflitos entre professores e estudantes; prestar assessoria pedagógica às coordenações de curso.

14.5.1 PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA E INCLUSÃO SOCIAL DO ESTUDANTE — PAISE

A política de Assistência Estudantil do IF Baiano, inserida no Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante (Paise), oferece aos estudantes benefícios, como Residência Estudantil e Auxílios de: moradia, alimentação, transporte, material acadêmico, uniforme,

cópia e impressão, creche eventual, permanência e Proeja. O PAISE tem como objetivo contribuir para a permanência e a conclusão do curso do estudante em vulnerabilidade socioeconômica. Participam do processo de seleção para recebimento dos benefícios os estudantes de todas as modalidades, matriculados no IF Baiano e com renda *per capita* familiar de até um salário mínimo e meio. Dessa forma, o acesso público e equitativo à educação profissional e tecnológica constitui meta para as tessituras educativas e de Assistência Estudantil. Assim, a viabilidade da promoção de política assegura o acesso efetivo de indivíduos em situação de risco socioeconômico ao ensino.

14.5.2 PROGRAMA DE ACOMPANHAMENTO PSICOSSOCIAL E PEDAGÓGICO

Esse Programa tem por objetivo acompanhar os estudantes em seu desenvolvimento integral, a partir das demandas diagnosticadas no cotidiano institucional. Uma das funções é prestar atendimento individualizado, ou em grupo, para estudantes que procuram o serviço por iniciativa própria, por solicitação ou por indicação de docentes e/ou pais.

Subentende-se que este programa busca oferecer ações de prevenção relativas a comportamentos e situações de risco (uso e abuso de substâncias psicoativas, violência); fomentar diálogos temáticos com os familiares dos estudantes, a fim de garantir a participação destes na vida acadêmica do educando, bem como a democratização das decisões institucionais; realizar acompanhamento sistemático das turmas, de modo a identificar dificuldades de natureza diversa, passíveis de desencadear reflexos no desempenho acadêmico dos estudantes. Ao detectá-las, cabe intervenção ou encaminhamentos, quando necessário.

Quanto ao apoio pedagógico, o Programa inclui a normatização do horário de atendimento do estudante pelo docente, o apoio e acompanhamento de atividades de monitoria, a implantação de oficinas de nivelamento, a realização e/ou apoio a eventos, seminários, palestras, cursos de extensão e de capacitações, visando ao desenvolvimento, aperfeiçoamento e fortalecimento dos graduandos (as).

14.5.3 PROGRAMA DE INCENTIVO À CULTURA, ESPORTE E LAZER — PINCEL

Esse Programa tem o objetivo de assegurar aos estudantes o exercício dos direitos culturais e as condições à prática da cultura esportiva, do lazer e do fazer artístico, visando à qualidade do desempenho acadêmico, à produção do conhecimento e à formação cidadã.

É de responsabilidade do PINCEL apoiar e incentivar ações artísticas e culturais, com o intuito de valorização e difundir as manifestações culturais estudantis; garantir espaço adequado ao desenvolvimento de atividades artísticas; estimular o acesso às fontes culturais, assegurando as condições necessárias para visitação a espaços culturais e de lazer; proporcionar a representação do IF Baiano em eventos esportivos e culturais oficiais; e o apoio técnico para realizar eventos de natureza artística.

Desse modo, o processo educativo no IF Baiano vai além das salas de aula e inclui os espaços de convivência como *lócus* também de aprendizagem. Estes espaços tornam-se essenciais para a formação dos estudantes, com efeitos diretos no aprendizado, no sentimento de pertença e na valorização da Instituição como um todo.

14.5.4 PROGRAMA DE INCENTIVO À PARTICIPAÇÃO POLÍTICO-ACADÊMICA

O programa tem o objetivo de realizar atos direcionados à prática cidadã e ao direito de organização política do estudante, permitindo o estímulo à representação discente, através da formação de grêmios, centros e diretórios acadêmicos. Assegura também apoio à participação em eventos internos, locais, regionais, nacionais e internacionais de caráter sociopolítico. Este exercício se dá através de participações dos estudantes nos assuntos relativos às questões pedagógicas, administrativas e financeiras do IF Baiano, previstas no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI).

14.5.5 SISTEMA DE ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

O sistema de acompanhamento dos Egressos é uma ação essencial para a análise sobre a atuação da Instituição em seu contexto geopolítico, econômico e social. Este sistema

permite a atualização constante do curso, no que se refere à proposta curricular e à interlocução com os arranjos produtivos locais e regionais relacionados ao mundo do trabalho.

Desse modo, esse sistema se torna válido como uma ferramenta necessária à avaliação das atividades de ensino, cujo produto final objetiva a formação profissional e cidadã envolvida com o desenvolvimento da sociedade.

Na avaliação externa, há coleta de dados junto aos egressos do ano precedente, dos órgãos regulamentadores e fiscalizadores da profissão, além do empregador. Neste segmento, buscar-se-á, prioritariamente, a identificação de inadequações e dificuldades de inserção profissional.

O Programa de Acompanhamento de Egressos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano *Campus* Catu será desenvolvido e acompanhado pela Secretaria de Registros Acadêmicos (SRA), Diretoria Acadêmica, Coordenação de Ensino e Coordenações de Cursos Superiores.

Adicionalmente, instituir-se-á o dia do egresso, além da disponibilização de *link* na página eletrônica do Instituto para coleta de informações e sugestões da vida profissional deste, com a divulgação nas redes sociais com o objetivo de estimulá-lo a participar dos questionários disponibilizados no referido site.

14.5.6 PROGRAMAS DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

O IF Baiano estimula programas de pesquisa e extensão articulados ao ensino. São ações voltadas para a formação técnica e cidadã dos estudantes e para a difusão de tecnologias e produção de novos conhecimentos e métodos.

No âmbito Institucional, são oferecidos programas de estímulo à execução dos projetos de extensão, com foco na formação dos estudantes em dimensões inclusivas diversas, que colaboram para o desenvolvimento científico e para o fortalecimento de ações políticas mantenedoras do processo de institucionalização da extensão.

O *Campus* oferece também projetos de extensão de cunho interdisciplinar, educativo, cultural, científico e político capazes de promover interação transformadora entre o Instituto e

outros setores da sociedade. Essas ações extensivas requerem mediação e orientação docente, dentro do princípio constitucional da indissociabilidade com o ensino e a pesquisa.

Nesse sentido, os programas de pesquisa do IF Baiano apoiam projetos institucionais cujas políticas proporcionam a participação dos estudantes em atividades vinculadas à produção e à difusão do conhecimento científico, além do desenvolvimento tecnológico. Tais pesquisas realizam-se em conexão com os arranjos produtivos, sociais e culturais locais, sob a coordenação de professores pesquisadores.

A maior parte dos programas de estímulo à pesquisa e extensão oferece bolsas de auxílio financeiro aos discentes, sendo que o número destas se define, mediante edital específico. Há também a modalidade bolsista voluntário, a qual implica ausência de auxílio financeiro da Instituição.

14.6 NÚCLEO DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS — NAPNE

A educação pública, gratuita e de qualidade é a mais importante concepção da política de Diversidade e Inclusão do IF Baiano, articulada ao ensino que garante os direitos humanos, bem como os valores de respeito e aceitação às diferenças.

Nessa ótica educativa, os princípios norteadores da política de diversidade e inclusão definidos pelo IF Baiano consistem na igualdade de condições de acesso, na permanência e êxito no percurso formativo; na liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar as culturas, nos pensamentos, nos saberes, nas artes, nos esportes e nas práticas do lazer; no pluralismo de ideias; na universalização da educação inclusiva; na garantia dos valores éticos e humanísticos; no convívio e respeito às diversidades étnica, sexual, cultural, social e de crença.

No que se refere à Política de Diversidade e Inclusão, o Instituto Federal Baiano desenvolveu o Programa de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (PAPNE), buscando seguir as orientações contidas na Resolução CNE/CP Nº 1, de 30/05/2012 que garante a Educação em Direitos Humanos; e ainda, em consonância com a Lei Nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012 que discorre sobre a proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno de Espectro Autista e demais documentos da legislação nacional que garantem a implantação

da política de inclusão; foi instituído o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas — NAPNE.

Conforme o Regimento aprovado pela Resolução N° 49, de 17 de dezembro de 2014, o NAPNE é um núcleo de natureza propositiva e consultiva. Tendo por finalidade, assessorar o (a) Diretor (a) Geral do *Campus* nas questões relativas à inclusão. Auxiliando-o na promoção de ações que possibilitem o acesso, a permanência e a conclusão com êxito da Pessoa com necessidades específicas (PNE) nos cursos oferecidos pela Instituição, dentre os quais se inclui o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Atuando principalmente na eliminação de barreiras arquitetônicas, atitudinais, comunicacionais e pedagógicas que envolvem o universo acadêmico. O Núcleo atende alunos (as) que apresentam necessidades específicas de ordem visual, auditiva, física, intelectual, múltipla, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação. O atendimento é realizado de acordo com a necessidade específica apresentada individualmente, a partir de um contato inicial com o discente feito em forma de entrevista.

O Núcleo é constituído por uma equipe formada pelo Coordenador e um secretário com seus respectivos suplentes, três servidoras com formação na área de educação, profissionais tradutores e intérpretes de Libras e tutores para auxiliar os educandos na realização das atividades acadêmicas e orientá-los dando o suporte necessário para que prossigam no percurso escolar com êxito.

14.7 NÚCLEO DE ESTUDOS AFRO-BRASILEIROS E INDÍGENAS — NEABI

Objetiva implementar as Leis n° 9.394/96, com a redação dada pelas Leis n° 10.639/2003 e n° 11.645/2008, e da Resolução CNE/CP N° 1/2004, fundamentada no Parecer CNE/CP N° 3/2004 que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Culturas Afro-brasileira e Indígena. Conforme regulamento do IF Baiano, o NEABI institui-se núcleo de natureza propositiva, consultiva e deliberativa, no tocante às questões da diversidade, na perspectiva dos princípios multiculturais, tendo como escopo maior o fomento a estudos das questões étnico-raciais e o desenvolvimento de ações de valorização das identidades afro e indígenas. Nesse sentido, busca articular e promover ações e reflexões referentes às questões de igualdade e de proteção dos direitos dessas minorias étnicas, por meio de atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Assim, essas ações do núcleo direcionam-se a uma educação pluricultural e pluriétnica para a construção da cidadania, por meio da valorização da identidade étnico-racial, em especial de negros, afrodescendentes, indígenas e ciganos, povos marcados pela invisibilidade no processo de construção histórica e cultural do país.

No *Campus*, o NEABI tem procurado implementar ações frente à comunidade interna e externa como o Incentivo à Comunidade Acadêmica do *Campus* para desenvolver ações afirmativas, atividades multidisciplinares de sala de aula e extraclasse, pesquisas e estudos relacionados às Relações Étnico-Raciais; realização de eventos (*Workshops*, palestras, seminários) para debater as questões relacionadas às questões étnico-raciais e realização de visitas às comunidades Quilombolas da região para discutir parcerias e possibilidades de realização de estudos e pesquisas envolvendo a temática.

14.8 PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

O *locus* acadêmico surge como um ambiente favorável à construção de novos conhecimentos e inovação. Desse modo, o entendimento das práticas educativas, do exercício da investigação, da pesquisa e da relação das atividades de extensão com a sociedade, cria interfaces e modos de conhecimento para o desenvolvimento da nação brasileira. Estes conhecimentos solidificam a iniciação científica, as produções científico-acadêmicas e tecnológicas ligadas às diferentes áreas do conhecimento, às agências de fomento, assim como o fortalecimento das áreas específicas, potencializando a missão institucional e a inserção da pesquisa no contexto regional, nacional e internacional.

Nesse sentido, o Instituto publica editais dos programas nacionais, bem como editais internos para o Ensino Médio, Pós-Médio e Superior. A implementação de ações e incentivos à participação em eventos, simpósios, seminários, cursos de línguas estrangeiras e o incentivo às habilidades da leitura e da escrita tem o intuito de embasar as diferentes estruturas de produções científicas: produtos, patentes, artigos e livros.

15. INFRAESTRUTURA

O Currículo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é concebido, de modo a propiciar autonomia aos discentes para que estes sejam autores na construção do próprio conhecimento e na forma de sua apropriação didática. Nesse sentido, contempla ações, em seus componentes curriculares, capazes de transcender o espaço físico da sala de aula, a fim de propiciar ao educando ambientes favoráveis e significativos à construção desse conhecimento. Sob esta perspectiva, o IF Baiano – *Campus* Catu dispõe de auditório, biblioteca informatizada, climatizada e ambientada com locais de estudos individuais e sala de Internet; 01 (um) Laboratório de Cozinha Quente e Fria; 01 (um) Laboratório de Panificação e Confeitaria; 01 (um) Laboratório do Setor de Agroindústria e 01 (um) Laboratório de Informática. Há previsão de implantação do Laboratório de Análise Sensorial, Restaurante Didático e do Laboratório de Bebidas, conforme Plano de Atualização.

Além desses espaços, há ambientes para atendimento ao discente, tais como sala de professores, Secretaria de Registros Acadêmicos (SRA) com sistema informatizado de matrículas, diários e consulta *on line* de registros de frequência e notas pelo discente. Há também (01) uma sala de coordenação de curso, com disponibilidade de espaço e infraestrutura para o atendimento ao graduando e ramal telefônico para comunicação interna e externa. A coordenação de curso disponibiliza ainda *e-mail* e *site* para socialização de informações sobre o curso e para questionamentos necessários.

15.1 BIBLIOTECA

A Biblioteca do *Campus* Catu possui a finalidade de oferecer suporte informacional aos programas de ensino, pesquisa e extensão do *Campus* e se destina, primordialmente, aos (às) alunos (as) regularmente matriculados (as), em todos os níveis de ensino do Instituto, professores, servidores e à comunidade em geral.

Esse ambiente proporciona condições de apreensão de conhecimento para o avanço das ciências e ao conseqüente progresso da sociedade, na qual o *Campus* se insere. Nesse sentido, todo o catálogo da biblioteca apresenta-se disponível sob forma de livros, revistas,

monografias, obras de referências, tais como dicionários, legislações, Normas Brasileiras (NBR's) e enciclopédias.

Além da disponibilidade de exemplares à comunidade acadêmica, a biblioteca oferece diversos serviços, tais como terminais de consulta ao acervo, empréstimo, reserva de livros e periódicos, elaboração de fichas catalográficas e visita dirigida, cujo horário de atendimento compreende de segunda à sexta-feira das 08h às 22h e nos sábados letivos, de acordo com o horário de funcionamento dos turnos.

Para o curso de Gastronomia a Biblioteca do *Campus* dispõe atualmente de 314 exemplares específicos e um acervo a ser adquirido. A descrição pormenorizada deste aspecto encontra-se no plano de implantação (item 3.1.3 – Descrição de Livros CST Gastronomia), sendo que se utilizou a representação numérica 0 (zero) para os livros que serão adquiridos e demais numerações representam a quantidade existente no acervo bibliográfico do *Campus*.

15.2 ACESSIBILIDADE

O IF Baiano – *Campus* Catu adequa-se às condições de acesso às pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida, procurando atender as condições previstas pelo Decreto nº 5.296/2004. Nesse aspecto, o *Campus* conta com adequações, tais como rampas de acesso ao piso superior e sanitários exclusivos para deficientes. Além dessas melhorias, há também a implantação de piso tátil e maiores condições de acessibilidade previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).

15.3 LABORATÓRIOS

A descrição dos laboratórios contempla a infraestrutura disponível e a infraestrutura necessária para o funcionamento do curso. Os laboratórios de Informática, Cozinha Quente e Fria, Panificação e Confeitaria e Agroindústria já existem e os laboratórios de Análise Sensorial, de Bebidas e o Restaurante Didático serão implantados. Maior detalhamento deste planejamento está explicitado no plano de atualização.

15.3.1. LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

O Laboratório é utilizado como suporte as atividades práticas e os projetos de diversos componentes curriculares que possam ser realizadas por duplas de estudantes. O ambiente é composto por 25 microcomputadores com Processador Intel Core I5-4570, CPU de 3.2 GHz, 4 GB de Memória RAM, 500 GB de disco. Todas as máquinas têm acesso à Internet e os softwares necessários ao bom andamento do curso.

Além disso, seguindo as recomendações do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia indica-se que o Laboratório de Informática contenha determinados programas e equipamentos compatíveis com as atividades educacionais do curso.

15.3.2. LABORATÓRIO DE COZINHA QUENTE E FRIA

Existe 01 (um) laboratório de Cozinha Quente e Fria que será utilizado para as aulas práticas das disciplinas de Cozinha, a saber: Técnicas Básicas em Cozinha, Cozinha Fria Gard Manger, Cozinha Francesa, Cozinhas Europeias e Mediterrâneas, Cozinha Brasileira I e II, Cozinha Contemporânea e Criativa, Cozinha das Américas e Cozinha da Bahia.

Contém lavatório de mãos, porta toalha, porta sabão, lixeiras, bancadas de granito e aço inoxidável, pia com duas cubas, bancadas de apoio com armários, fogões industriais, fornos e eletrodomésticos.

15.3.3. LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

O Laboratório de Panificação e Confeitaria será utilizado para as disciplinas de mesmo nome. Contém lavatório de mãos, porta toalha, porta sabão, lixeiras, bancadas de aço inoxidável, pia com cubas em aço inox, equipamentos e utensílios para o preparo dos produtos. É composto por: um forno elétrico, um fogão de seis bocas, duas batedeiras semi-industriais, quatro batedeiras planetárias Arno, dois liquidificadores, duas balanças, um freezer, um balcão refrigerado, duas mesas de aço inox, duas pias, um lavatório para higienização de mãos, suporte para papel, sabonete líquido e álcool.

15.3.4. LABORATÓRIO DE AGROINDÚSTRIA

Composto de setores de processamento de vegetais, carnes e leite. O setor de processamento vegetal é composto por: uma embaladora a vácuo, um desidratador de vegetais, um *cutter*, uma seladora de potes de doces (selo de alumínio), uma seladora de saquinhos (de pé), uma prensa para extração de óleos vegetais, uma despulpadora de frutas média, um fogão semi-industrial quatro bocas, uma seladora a vácuo. O setor de processamento de carnes é composto por um moedor elétrico médio de carnes, uma embutideira manual, uma seladora a vácuo grande. O setor de processamento de leite possui material e utensílios para a fabricação de queijos, iogurte e doce de leite: um pasteurizador, três tachos, um batedor de manteiga, uma desnatadeira, uma envasadora, uma unidade de água gelada, um compressor de ar e um fogão industrial.

Embora não seja exigência do Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia, este laboratório servirá de apoio para o desenvolvimento da disciplina Processamento de Matéria-Prima de Origem Animal e Vegetal.

15.3.5. LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

O Laboratório de Análise Sensorial será utilizado para o desenvolvimento da disciplina Análise Sensorial de Alimentos. Deverá dispor de dimensionamento e infraestrutura necessários ao desenvolvimento de atividades didáticas voltadas à identificação e caracterização dos atributos de identidade e qualidade sensorial dos alimentos, por meio de testes sensoriais afetivos, discriminativos e descritivos. Para tanto, deve possuir cabines individuais climatizadas e sala de preparo de amostras, separada das cabines e devidamente equipada para o preparo de alimentos.

15.3.6. LABORATÓRIO DE BEBIDAS

O Laboratório de Bebidas dará suporte à disciplina Bares e Bebidas e complementarará a formação do corpo discente, tendo, as suas estruturas física e organizacional, capacidade para a realização de atividades voltadas ao desenvolvimento de serviços de bar.

15.3.7. RESTAURANTE DIDÁTICO

O Restaurante Didático proporcionará aos discentes a vivência em um restaurante comercial com foco na gastronomia, possibilitando a prática dos conteúdos trabalhados durante o curso. Servirá também como suporte para as disciplinas de caráter prático, especialmente, Planejamento de Eventos, Análise Sensorial e Nutrição. Será projetado e equipado seguindo as exigências descritas no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC nº 216/14) e devidamente adequado às condições de acesso às pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida. Suas instalações preveem as atividades de recebimento, armazenamento, higienização, descarte, pré-preparo, preparo, cocção, expedição e distribuição de alimentos.

Conforme o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia o curso de Tecnologia em Gastronomia deve visar à formação de profissionais aptos a desenvolver as atividades de planejamento, gerenciamento e operacionalização de produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação.

Nesse sentido, a criação e/ou aprimoramento dos Laboratórios de Cozinha Quente e Fria, Panificação e Confeitaria, Agroindústria, Análise Sensorial, Bebidas, Restaurante Didático e demais ambientes onde ocorrerão aulas práticas são imprescindíveis para proporcionar o aprendizado correto aos estudantes.

Para isso, recomenda-se que tais espaços sejam projetados com o objetivo de garantir a saúde e a segurança dos participantes das ações executadas nesses ambientes, adequando-os à quantidade de equipamentos e ao número de estudantes, seguindo a legislação e as normas técnicas apropriadas.

Cruz (2007) ao discorrer sobre as recomendações para realização de experiências em laboratórios, em parceria com o Ministério da Educação (MEC), afirma que esses ambientes, os quais são destinados à concretização de aulas práticas, devem apresentar cuidados para que as atividades ocorram tranquilamente, como:

1. Boa iluminação e arejados, de preferência munidos de exaustores;
2. Instalações, como tubulações de gás, parte elétrica e hidráulica, devem estar em boas condições, e a manutenção deve ser feita periodicamente;
3. É imprescindível a presença de extintores de incêndio e sempre observadas às condições de uso;
4. O piso não deve ser escorregadio;
5. O local deve estar sempre limpo e organizado;
6. Deve-se utilizar cestos de lixo, de material não combustível, evitando que materiais fiquem espalhados pelo chão;
7. Não usar aparelhos de vidro rachados ou quebrados;
8. Cacos de vidro devem ser embrulhados antes de serem colocados no cesto de lixo e o pacote, etiquetado com a inscrição “cacos de vidro”;
9. Os laboratórios devem ser sinalizados, os acessos desimpedidos de forma que permita uma evacuação rápida em caso de acidentes;
10. Preferencialmente, devem estar situados em andar térreo, facultando o acesso de todos, inclusive de pessoas com deficiência;
11. Os móveis devem ser de fácil limpeza e baixa combustão;
12. Não colocar livros, sacolas, ferramentas sobre bancadas ou bancos;
13. Se possível, os locais devem dispor de um escaninho para que os (as) alunos (as) deixem seus materiais antes de entrarem;
14. Cada aluno (a) deverá ter um espaço para evitar problemas com objetos pessoais misturados;
15. Deve ser mantida, dentro do laboratório, uma caixa de primeiros socorros;
16. Não trocar tampas ou rolhas dos frascos, evitando assim perdas de substâncias, decorrentes de contaminação;
17. Uma vez retirado um frasco, orienta-se retornar imediatamente ao seu lugar após o uso;
18. Utilizar sempre uma espátula limpa para retirar produtos químicos sólidos dos frascos; imediatamente após o uso lave a espátula e guarde-a;

19. Materiais perigosos devem ficar em armários fechados;
20. Gavetas e armários devem ser etiquetados com o nome dos materiais que estão ali guardados, pois facilita o preparo do laboratório para as aulas e, na ausência do técnico, os materiais podem ser facilmente encontrados;
21. Os frascos com as mais variadas substâncias, matérias-primas e/ou ingredientes devem ser devidamente etiquetados e identificados. O rótulo deve conter a data de validade do produto e as informações sobre periculosidade, caso haja;
22. Ler com atenção o rótulo de qualquer frasco contendo substância química, matérias-primas e/ou ingredientes antes de usá-lo. Durante a utilização, segurar o frasco sempre com o rótulo voltado para a palma da mão;
23. Os estudantes devem ser orientados sobre os cuidados a serem tomados no manuseio de materiais diversos;
24. Todas as pessoas no laboratório devem usar fardamentos adequados ou jalecos, feitos de algodão, pois fibras sintéticas são altamente inflamáveis, óculos de proteção e sapatos fechados;
25. No caso de manuseio de produtos corrosivos, devem-se usar luvas de borracha para proteção;
26. Não apontar o tubo de ensaio em que esteja ocorrendo uma reação para si mesmo ou em direção à outra pessoa. Pode ocorrer uma violenta formação de vapor que fará o conteúdo do tubo de ensaio projetar-se, causando acidente;
27. Ter cuidado com materiais e/ ou reagentes inflamáveis, não os manipulando na presença de fogo;
28. Não aquecer líquidos inflamáveis diretamente em uma chama;
29. Não pegar, diretamente com as mãos, equipamentos que foram submetidos a um aquecimento e que ainda podem estar quentes, uma vez que vidro quente tem a mesma aparência de vidro frio;
30. Não aquecer um recipiente completamente fechado. Com a elevação da pressão interna, pode haver uma explosão;
31. Alimentos e bebidas não devem ser ingeridos dentro do laboratório, caso não seja liberado pelo responsável;
32. Todos os experimentos que envolvem a liberação de gases e vapores tóxicos devem ser realizados na câmara de exaustão (capela);
33. Não cheirar qualquer tipo de reagente ao ser aberto;
34. Nunca se deve pipetar soluções com a boca;

35. Não provar o “sabor” de nenhum produto químico, a não ser que haja orientação para isso;
36. Animais e plantas só podem ser mantidos em laboratórios se for possível realizar a manutenção adequada;
37. Não se deve realizar extração de sangue humano e utilizar organismos patogênicos em aula;
38. Cuidados devem ser tomados para não se utilizarem excessivamente substâncias, como éter e clorofórmio;
39. Para manusear espécimes conservados em formol, devem ser utilizadas luvas de borracha;
40. No caso de uma pessoa apresentar qualquer sintoma, como dificuldade de respirar, sangramento, irritação (pele, nariz, olhos, garganta) ou outro tipo de reação, ela deve ser retirada do laboratório. Não se deve medicar sem a orientação de um profissional especializado. Em casos graves, é necessário procurar socorro médico;
41. Ao se retirar do laboratório, faz-se importante verificar se não há torneiras de água ou gás abertas, em seguida deve-se desligar todos os aparelhos e lavar bem as mãos.

15.3.8. QUADRO-SÍNTESE DOS LABORATÓRIOS

O quadro 01 abaixo sintetiza as informações referentes à infraestrutura dos laboratórios que servirá de alicerce para a implementação do curso de Tecnologia em Gastronomia.

LABORATÓRIO	ESPAÇO FÍSICO	STATUS	AÇÕES
Informática	Existente	Implantado	x-x-x
Cozinha Quente e Fria (I)	Existente	Implantado	Aquisição de novos materiais permanentes e manutenção da cozinha
Cozinha Quente e Fria (II)	Existente	Implantação	Aquisição de material permanente, instalação de equipamentos e manutenção.
Panificação e Confeitaria	Existente	Implantado	Aquisição de novos

			materiais permanentes e manutenção do laboratório.
Agroindústria	Existente	Implantado	x-x-x
Análise Sensorial	Existente	Implantação	Adequação do espaço, aquisição de material permanente.
Restaurante Didático/ Laboratório de Bebidas	Existente	Implantação	Aquisição de material permanente, instalação do restaurante e bar didático.

Quadro 01: Síntese dos laboratórios do CST em Gastronomia

15.4 RECURSOS DIDÁTICOS

Os recursos didáticos são componentes do ambiente educacional que estimulam os educandos, facilitando e enriquecendo o processo de ensino e aprendizagem. A utilização desses recursos no processo de ensino surge com o intuito de preencher os espaços deixados pelo ensino tradicional, propiciando aos (às) alunos (as) a ampliação de seus horizontes, isto é, de seus conhecimentos.

Os principais recursos didáticos disponíveis para os professores e alunos (as) do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano *Campus* Catu são: computadores; lousa digital; aparelhos de som e de DVD; filmes em DVD; filmadora; jornais; cartazes; revistas; livros; projetores multimídia e *softwares*.

O *Campus* dispõe de redes sem fio disponíveis para os docentes e discentes e a interatividade entre estes segmentos, além dos encontros presenciais, é realizada de maneira virtual através do Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA). Este recurso permite ao discente o acesso a materiais e/ou recursos didáticos a qualquer hora e lugar, propiciando experiências diferenciadas de aprendizagem baseadas em seu uso.

15.5. SALA DE AULA

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Baiano – *Campus* Catu utilizará as salas de aula do Pavilhão II e do Casarão de Cozinha. Todas as salas do Pavilhão II possuem ar condicionado, além de iluminação artificial e ventilação natural. Todas as salas são dotadas de mesa e cadeira para professor, com média de 40 carteiras para alunos (as), algumas delas adaptadas para canhotos. Esses ambientes possuem rampas de acesso, quadro branco, salas equipadas com tomadas adaptadas para uso de recursos audiovisuais didático/tecnológicos: tela de projeção, projetor Datashow, caixas de som, computador e Internet banda larga. Ressalta-se a conservação e limpeza de tais salas, sob a responsabilidade de empresa terceirizada.

16. ÓRGÃOS COLEGIADOS DE REPRESENTAÇÃO DOCENTE E ADMINISTRATIVO

Os órgãos colegiados de representação docente e administrativo são o Núcleo Docente Estruturante (NDE), o Colegiado do curso, os docentes e técnicos administrativos envolvidos e a coordenação, como descrito a seguir.

16.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

O NDE, no âmbito do curso de Gastronomia constitui órgão consultivo, composto por professores do quadro docente do curso, responsável pela concepção, consolidação, acompanhamento e atualização do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, que além desta função, tem por finalidade, o planejamento, execução, atualização e constante avaliação do mesmo. Além dessas atribuições, o corpo docente desse núcleo também contribui para o fortalecimento do perfil profissional do egresso do curso; busca a integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades; indica formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão — oriundas de necessidades da graduação, exigências do mundo do trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas

à área de conhecimento do curso; bem como zela pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais que preconizam o curso em questão.

O Núcleo é formado por cinco docentes, todos em regime de trabalho de dedicação exclusiva, sendo duas doutoras, uma mestre e dois especialistas. O coordenador do curso é o seu presidente.

O NDE do Curso de Gastronomia do IF Baiano – *Campus* Catu atua com grande eficiência no assessoramento de matérias de natureza acadêmica do curso, pois é responsável por conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, em conjunto com o Colegiado do curso, atua na atualização periódica do Projeto Pedagógico do Curso, em como definindo sua concepção e fundamentos.

16.2 COLEGIADO DO CURSO

O Colegiado do Curso de Gastronomia é um órgão normativo, consultivo e deliberativo que tem por finalidade acompanhar a implementação do projeto pedagógico, avaliar alterações dos currículos plenos, discutir temas ligados ao curso, planejar e avaliar as atividades acadêmicas do curso, observando-se as políticas e normas estabelecidas pela Organização Didática do Ensino Superior do IF Baiano. Ele é constituído pela coordenação e vice coordenação, eleita pela plenária do colegiado do curso; docentes que ministram disciplinas no curso e representação estudantil (máximo de 1/5 sobre o total dos representantes docente).

Os mecanismos do curso como periodicidade das reuniões e registros de suas decisões, fluxo de encaminhamento de decisões, sistema de suporte ao registro, acompanhamento e execução de processos e decisões e avaliação periódica sobre o seu desempenho para implementação ou ajuste de práticas de gestão serão dispostos em regulamento próprio, a ser elaborado pelo Colegiado, mediante a sua composição. Desse modo, recomenda-se pelo menos 03 (três) reuniões periódicas do Colegiado de Curso por semestre, para avaliação informal das atividades e o acompanhamento do plano de atividades do curso.

16.3 PESSOAL DOCENTE

O corpo docente necessário ao funcionamento do curso compõe-se de professores divididos em: Núcleo de Linguagens: Professores com pós-graduação *lato ou stricto sensu* e Licenciatura na área de linguagem e Núcleo Específico: Professores com pós-graduação *lato ou stricto sensu* nas áreas de Gastronomia, Turismo, Administração, História, Biologia, Nutrição, Pedagogia, Engenharia Agrônômica e Engenharia de Alimentos (quadro 02).

Cabe salientar que todos os docentes que compõem o quadro de professores efetivos da Instituição são contratados em regime de trabalho de 40 horas semanais com dedicação exclusiva e apresentam, na sua maioria, formação *Stricto Sensu*. No que tange aos professores que atuarão no curso de Gastronomia, conforme pode ser verificado nos seus currículos *Lattes*, além de atuarem no ensino e terem experiência no magistério superior, desenvolvem atividades expressivas de pesquisa e extensão: como participação em eventos, publicação de artigos científicos em revistas, elaboração de cursos de capacitação para a comunidade interna e externa e participação em editais de fomento à pesquisa e à extensão oferecidos pela instituição e por agências de fomento externa.

O planejamento semestral das atividades desempenhadas por estes docentes está baseado na Normatização da Atividade Docente do IF Baiano a qual prevê a elaboração de Plano Individual de Trabalho, contemplando obrigatoriamente ações de ensino, pesquisa e extensão e participação em atividades administrativas e de representação, que devem ser comprovadas semestralmente através do Relatório Individual de Trabalho.

DISTRIBUIÇÃO DA MATRIZ CURRICULAR POR DOCENTES RESPONSÁVEIS PELOS COMPONENTES				
SEM	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	PERFIL DOCENTE	STATUS DO CAMPUS E TITULAÇÃO
MÓDULO 1: AUXILAR DE COZINHA				
1º	PRODUÇÃO TEXTUAL	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Licenciatura em Letras — Habilitação em Língua Portuguesa, Inglesa e suas Literaturas.	André Marcílio - Mestrado
1º	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de História.	Marcelo Oliveira - Doutorado
1º	HIGIENE ALIMENTAR	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação em Nutrição.	Karina Pitta - Doutorado

1º	TURISMO E HOSPITALIDADE	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Turismo.	Fernanda Castro - Doutorado
1º	TÉCNICAS BÁSICAS EM COZINHA	80H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia.	Laís Cavalcanti - Especialização
1º	PLANEJAMENTO FÍSICO E ORGANIZACIONAL DE COZINHAS INDUSTRIAIS	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia.	Laís Cavalcanti - Especialização
1º	COZINHA FRIA GARD MANGER	80H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia.	Hildemar Lacerda - Especialização
1º	EMPREENDEDORISMO	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Turismo/Administração	Kátia Marques - Mestrado
MÓDULO 1: AUXILIAR DE COZINHA				
2º	NUTRIÇÃO	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação em Nutrição.	Karina Pitta - Doutorado
2º	COZINHA FRANCESA	60H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia.	Hildemar Lacerda - Especialização
2º	COZINHAS EUROPEIAS E MEDITERRÂNEAS	60H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia.	Laís Cavalcanti - Especialização
2º	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia/Engenharia de Alimentos.	Sandra Cerqueira - Mestrado
2º	CONTROLE E CUSTOS APLICADOS À GASTRONOMIA	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Turismo.	Fernanda Castro - Doutorado
2º	GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS GSTRONÔMICOS	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Turismo.	Fernanda Castro – Doutorado/ Kátia Marques - Mestrado
2º	BARES E BEBIDAS	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia/Turismo.	Sandra Cerqueira – Mestrado
2º	GESTÃO AMBIENTAL	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Biologia.	Joana Paixão - Doutorado
2º	LIBRAS/FRANCÊS INSTRUMENTAL (OPTATIVA)	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Licenciatura em Letras — Habilitação em Francês/Libras	Aline Porto – Mestrado/Janaína Rosado - Doutorado
MÓDULO 2: AUXILIAR DE PADARIA E CONFEITARIA				
3º	COZINHA BRASILEIRA I	60H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia.	Laís Cavalcanti - Especialização
3º	GESTÃO DA QUALIDADE	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação em Nutrição.	Karina Pitta - Doutorado
3º	VITIVINICULTURA E ENOGASTRONOMIA	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia/Engenharia Agrônômica.	Sandra Cerqueira – Mestrado
3º	GASTRONOMIA PARA FINS ESPECIAIS	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia.	Hildemar Lacerda - Especialização

3º	PROCESSAMENTO DE MATÉRIA-PRIMA DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia.	Sandra Cerqueira – Mestrado
3º	PLANEJAMENTO DE EVENTOS	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Turismo.	Fernanda Castro - Doutorado
3º	PANIFICAÇÃO	80H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia.	Hildemar Lacerda - Especialização
3º	COZINHA CONTEMPORÂNEA E CRIATIVA	60H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia.	Hildemar Lacerda - Especialização
MÓDULO 2: AUXILIAR DE PADARIA E CONFEITARIA				
4º	COZINHA BRASILEIRA II	60H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia.	Laís Cavalcanti - Especialização
4º	COZINHA DAS AMÉRICAS	60H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia.	Laís Cavalcanti - Especialização
4º	COZINHA ASIÁTICA	60H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia.	Hildemar Lacerda - Especialização
4º	CONFEITARIA	80H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia.	Hildemar Lacerda - Especialização
4º	COZINHA DA BAHIA	60H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Gastronomia.	Laís Cavalcanti - Especialização
4º	PRODUÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA ARTESANAL	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Engenharia de Alimentos.	Cassiane Oliveira - Doutorado
4º	PROJETO INTEGRADOR	40H	Professores (as) com pós-graduação <i>lato</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação na área de Pedagogia.	Janaína Rosado – Doutorado/Camila Santana - Doutorado
TODO O CURSO				
	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	80H	Todos	

Quadro 02 — Relação, Quantidade e Respektivas Formações Acadêmicas do Quadro Docente do Curso de Tecnólogo em Gastronomia – *Campus Catu*

16.4. COORDENAÇÃO DO CURSO

A coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia compõe de um (a) coordenador (a), um (a) vice coordenador (a), um (a) suplente e demais professores (as) que ministram disciplinas nesse curso, constituem elegíveis pelo Colegiado.

O regime de trabalho do coordenador do curso é de tempo integral, planejado para atender a gestão do curso, a relação com os docentes, discentes e equipe de trabalho, além da representação dos colegiados superiores, como previsto na Organização Didática dos Cursos Superiores do IF Baiano.

O plano de trabalho será elaborado pelo Colegiado no início das atividades do curso e baseado na Organização Didática. Sua atualização será baseada nos relatórios anuais da Comissão Própria de Avaliação no que tange ao desempenho da coordenação do curso.

16.5. PESSOAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Quanto ao corpo técnico-administrativo, é composto de servidores que darão apoio técnico ao desempenho das atividades do curso, como elencado na tabela 01. Inicialmente, não há necessidade de técnicos específicos para os laboratórios do curso.

CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO	QUANTIDADE
Assistente Social	01
Psicólogo (a)	01
Técnico (a) em Assuntos Educacionais	01
Pedagogo (a)	01
Analista de Tecnologia da Informação	01
Bibliotecário (a)	01
Administrador (a)	01
Enfermeiro (a)	01
Técnico (a) de nível superior	01
Técnico (a) em libras	01
TOTAL	11

Tabela 01 — Relação do Corpo Técnico-Administrativo do Curso de Tecnólogo em Gastronomia – Campus Catu

17. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Após a conclusão do curso, o (a) graduado (a) em Gastronomia fará *jus* ao recebimento do diploma, conforme a Organização Didática dos Cursos Superiores do IF Baiano, Art. 130. Os certificados e diplomas da Educação Superior serão emitidos pela Reitoria, por meio da Diretoria de Gestão e Apoio ao Ensino, vinculada à Pró-Reitoria de Ensino do IF Baiano, devendo ser assinados pelo Reitor do IF Baiano, pelo (a) Diretor (a) Geral do *Campus* e pelo concluinte do curso superior. Para tanto, há critérios para obtenção de certificados e diplomas definidos em regulamentação específica do IF Baiano.

A Secretaria de Registros Acadêmicos (SRA) disponibilizará aos graduados em Gastronomia o histórico escolar, documento-síntese dos componentes curriculares cursados pelo (a) aluno (a), com carga horária específica e total, e notas, sob a solicitação do discente. Também o IF Baiano – *Campus* Catu disponibilizará para consulta, tanto do discente quanto da coordenação de curso, via Sistema SIGAA, em andamento, os documentos do (a) aluno (a), mesmo distante dos limites do *Campus*. Importante destacar que o histórico definitivo do estudante, após a conclusão do curso, só poderá constar as disciplinas com aprovação, não podendo ser lançadas as disciplinas com reprovação.

18. QUADRO DE SIMULAÇÃO DE HORÁRIO DAS DISCIPLINAS

HORÁRIO GERAL DE AULAS DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA – 2019.2

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:00 — 14:00	Produção Textual	História da Alimentação	Turismo e Hospitalidade	Técnicas Básicas em Cozinha	Cozinha Fria Gard Manger
14:00 — 15:00	Produção Textual	História da Alimentação	Turismo e Hospitalidade	Técnicas Básicas em Cozinha	Cozinha Fria Gard Manger
15:00 — 16:00	Empreendedorismo	Higiene Alimentar	Planejamento Físico e Organizacional de Cozinhas Industriais	Técnicas Básicas em Cozinha	Cozinha Fria Gard Manger
16:00 — 17:00	Empreendedorismo	Higiene Alimentar	Planejamento Físico e Organizacional de Cozinhas Industriais	Técnicas Básicas em Cozinha	Cozinha Fria Gard Manger
17:00 — 18:00	—	—	—	—	—

HORÁRIO GERAL DE AULAS DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA – 2020.1

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:00 — 14:00	Nutrição	Análise Sensorial de Alimentos	Gestão Ambiental	Controle e Custos aplicados a Gastronomia	Bares e Bebidas
14:00 — 15:00	Nutrição	Análise Sensorial de Alimentos	Gestão Ambiental	Controle e Custos aplicados a Gastronomia	Bares e Bebidas
15:00 — 16:00	Optativa	Cozinhas Europeias e Mediterrâneas	—	Gestão de Empreendimentos Gastronômicos	Cozinha Francesa
16:00 — 17:00	Optativa	Cozinhas Europeias e Mediterrâneas	—	Gestão de Empreendimentos Gastronômicos	Cozinha Francesa
17:00 — 18:00	Optativa		—	—	Cozinha Francesa

HORÁRIO GERAL DE AULAS DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA – 2020.2

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:00 — 14:00	Vitivinicultura e Enogastronomia	Gastronomia para fins especiais	Planejamento de Eventos	Panificação	Processamento de Matéria-Prima de Origem Animal e Vegetal
14:00 — 15:00	Vitivinicultura e Enogastronomia	Gastronomia para fins especiais	Planejamento de Eventos	Panificação	Processamento de Matéria-Prima de Origem Animal e Vegetal
15:00 — 16:00	Gestão da Qualidade	Cozinha Brasileira I	—	Panificação	Cozinha Contemporânea e Criativa
16:00 — 17:00	Gestão da Qualidade	Cozinha Brasileira I	—	Panificação	Cozinha Contemporânea e Criativa
17:00 — 18:00	—	Cozinha Brasileira I	—	—	—

HORÁRIO GERAL DE AULAS DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA – 2021.1

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:00 — 14:00	Confeitaria	Produção de Bebida Fermentada Artesanal	Projeto Integrador	Cozinha da Bahia	Cozinha Asiática
14:00 — 15:00	Confeitaria	Produção de Bebida Fermentada Artesanal	Projeto Integrador	Cozinha da Bahia	Cozinha Asiática
15:00 — 16:00	Confeitaria	Cozinha das Américas	Cozinha Brasileira II	Cozinha da Bahia	Cozinha Asiática
16:00 — 17:00	Confeitaria	Cozinha das Américas	Cozinha Brasileira II	—	—
17:00 — 18:00	—	Cozinha das Américas	Cozinha Brasileira II	—	—

REFERÊNCIAS

BAHIA. Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia (SEI). Projeções Populacionais para a Bahia 2013-2010. Salvador, dez. 2013. Disponível em http://www.sei.ba.gov.br/images/publicacoes/download/projecoes_populacionais/projecoes_populacionais.pdf. Acesso em 24. nov. 2016.

_____. Informativo Trimestral Salvador: 2012. Disponível em http://www.sei.ba.gov.br/images/pib/pdf/estadual/trimestral/bol_PIB_trim_2012_4.pdf. Acesso em 24. nov. 2016.

BRASIL. Congresso Nacional. Decreto nº 5.154. 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 nacional, e dá outras providências. Brasília, 2004.

_____. Congresso Nacional. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394. Brasília, 1996.

_____. Congresso Nacional. Lei Nº 11. 892 que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criam os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Brasília, 2008.

_____. Conselho Nacional de Educação. Parecer CNE/CES Nº 436 que trata dos Cursos Superiores de Tecnologia — Formação de Tecnólogos. Brasília, 2001.

_____. Conselho Nacional de Educação. Parecer/CP Nº 29 que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo. Brasília, 2002.

_____. Conselho Nacional de Educação. Resolução/CP Nº 3 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília, 2002.

_____. Conselho Nacional de Educação. Parecer CNE/CES Nº 8 que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Brasília, 2007.

_____. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, 1996.

_____. Lei nº 11.892/2008, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília, 2008.

_____. Lei nº 10.861/2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e dá outras providências. Brasília, 2004.

_____. Decreto nº 3.860/2001. Além de dar outras providências, dispõe sobre a organização do ensino superior e a avaliação de cursos e instituições. Brasília, 2001.

_____. Decreto nº 9.235/2017. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino. Brasília, 2017.

_____. Portaria CAPES nº 96 de 18/07/2013. Aprova as normas do Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência – PIBID. Disponível em <<https://www.capes.gov.br/images/stories/download/legislacao/15042016-Portaria-46-Regulamento-PIBID-completa.pdf>>. Acessado em 7. dez.2018.

_____. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Brasília, 2016.

_____. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Plano de Desenvolvimento da Educação. Brasília, 2007.

CRUZ, Joelma Bonfim da. **Laboratórios**. Brasília: UNB, 2007.

DONATO, Dalton R. **Restaurante por quilo**: uma área a ser abordada. São Paulo: Matha, 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Economia do Turismo: Uma Perspectiva Macroeconômica 2003-2009. Rio de Janeiro, 2012. Disponível em <http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/images/pdf/outros_estudos/economia_do_turismo/Estudo_Economia_do_Turismo_Uma_Perspectiva_Macroeconomica_2003_2009.pdf>. Acesso em 24 nov. 2016.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD). Rio de Janeiro, 1999. Disponível em <https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/pesquisas/pesquisa_resultados.php?id_pesquisa=40>. Acessado em 7. dez. 2018.

INSTITUTO FEDERAL BAIANO (IF Baiano) Plano de Desenvolvimento Institucional: Identidade e Gestão para a Construção da Excelência. Salvador, 2014. Disponível em

<http://www.ifbaiano.edu.br/reitoria/wp-content/uploads/2015/06/pdi-diagramado.pdf>. Acesso em 24. nov. 2016.

_____. **Estudo de Demanda para a oferta de Cursos *Campus Catu***: vertente socioeconômica. Salvador, junho de 2015.

_____. **Resolução N.º 23/CONSUP/IF Baiano**, de 12/11/2014. Aprova normas e procedimentos referentes às atribuições de currículo e adequação curricular — Modalidade presencial.

_____. **Resolução N.º 47**, de 17 de dezembro de 2014. Ratifica a Resolução nº 13, de 12 de setembro de 2014. Aprova a Minuta da Resolução que estabelece as normas e procedimentos referentes à criação, alteração, reformulação curricular e extinção de Cursos de Graduação, na modalidade presencial, do Instituto Federal Baiano.

_____. **Resolução N.º 03/CONSUP/IF Baiano**, de 04/03/2015. Ratifica a Resolução nº 23, de 12/11/2014. Aprova normas e procedimentos referentes à atribuição de currículo e adequação curricular, na forma de equivalência, dispensa de componente/atividade curricular e reconhecimento de estudos, para os cursos de graduação presenciais do Instituto Federal Baiano.

_____. **Resolução N.º 18/CONSUP/IF Baiano**, de 20/08/2015. Aprova a minuta do Programa de Qualidade de Ensino do IF Baiano.

INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA (INEP). Resumo técnico da educação superior 2015. Brasília, 2016. Disponível em : <<http://portal.inep.gov.br/web/censo-da-educacaosuperior/resumos-tecnicos>>. Acesso em 3. jun. 2016.

SANCHO, A. **Introdução ao turismo**. Traduzido por Dolores Martin Corner. São Paulo: Roca, 2001.