



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Conselho Superior

Resolução 112/2021 - OS-CONSUP/IFBAIANO, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2021

O PRESIDENTE SUBSTITUTO DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO, no uso das suas atribuições legais previstas no inciso §1º, do artigo 4º e o art. 5º, do Regimento do Conselho Superior, considerando:

- o Processo eletrônico SUAP nº 23337.250260.2019-46;
- as deliberações do Conselho Superior na 5ª Reunião Ordinária, realizada nos dias 20 e 21 de outubro de 2020.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio na modalidade Jovens e Adultos- PROEJA, no *Campus* Governador Mangabeira, conforme documento anexo.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor em 01 de março de 2021, conforme o art. 4º do Decreto nº 10.139/2019.

Marcelito Trindade Almeida
Presidente Substituto

Documento assinado eletronicamente por:

- **Marcelito Trindade Almeida, DIRETOR - CD0003 - RET-DIREX** em 22/02/2021 13:34:32.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/02/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 166773

Código de Autenticação: 55560e220e



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA INTEGRADO AO
ENSINO MÉDIO NA MODALIDADE JOVENS E ADULTOS – PROEJA**

EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

**GOVERNADOR MANGABEIRA
2019**

**CNPJ: 10.724.903/0011-40
Endereço: Rua Waldemar Mascarenhas, S/N – Portão – CEP: 44.350-000 –
Governador Mangabeira/BA
Fone: (75) 3638-3500 / 9853-2874 – e-mail: gabinete@gm.ifbaiano.edu.br.
<http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/gmb>**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA**

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Jair Messias Bolsonaro

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Milton Ribeiro

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Ariosto Antunes Culau

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-REITORA DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E INOVAÇÃO

Luciana H. C. Mazzutti

DIRETOR DE PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE ENSINO

Estácio Moreira da Silva

COORDENADORA GERAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA E PROFISSIONAL

Andréia Rego da Silva

DIRETORA *CAMPUS* GOVERNADOR MANGABEIRA

Lívia Tosta dos Santos

DIRETORA ACADÊMICA

Emanoela Aragão Souza Lisboa Conde

Leonízia de Jesus Sena de Almeida (Substituta)

COORDENAÇÃO DE ENSINO

Leonízia de Jesus Sena de Almeida

Eliane Santos Leite da Silva (Substituta)

COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA

Eliane Santos Leite da Silva
André Faria Porto (Substituto)

**GOVERNADOR MANGABEIRA
2019**

COMISSÃO DE CRIAÇÃO E REFORMULAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO DA EDUCAÇÃO BÁSICA, TÉCNICA E TECNOLÓGICA DO IF BAIANO

Etapa	Grupo Responsável	Forma/ Metodologia de Elaboração
Criação	<p>Olinson Coutinho Miranda (Professor EBTT – Letras / <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p> <p>Lívia Tosta dos Santos (Professora EBTT – Letras/ <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p> <p>Sara Soares Costa Mamona (Técnica em Assuntos Educacionais / <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p> <p>Cristiane de Oliveira Costa (Nutricionista / <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p> <p>Maria Asenate Conceição Franco (Assistente Social / <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p> <p>João Oliveira de Andrade (Professor EBTT – Engenharia Agrônômica / <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p>	Núcleo de Assessoramento Pedagógico – NAP
Período	Nº e data da Portaria	Portarias
2015	Portaria nº 44 de 18 de setembro de 2015	Criação de Núcleo de Assessoramento Pedagógico (NAP)
2016	Portaria nº 10 de 04 de fevereiro de 2016	Alteração do Núcleo de Assessoramento Pedagógico (NAP)
2016	Resolução nº 16, de 17 de maio de 2016	Aprovação do Projeto Pedagógico do Curso técnico em Cozinha – PROEJA, Campus Governador Mangabeira – Processo nº 23327.000065/2016-24

Etapa	Grupo Responsável	Forma/ Metodologia de Elaboração
Alteração	<p>Olinson Coutinho Miranda (Professor EBTT – Letras / <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p> <p>Erica Maresol Reina Shima (Professora EBTT – Gastronomia / <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p> <p>André Faria Porto (Professor EBTT – Gastronomia / <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p> <p>Camila Magalhaes Goes (Técnica em Assuntos Educacionais / <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p> <p>Leonízia de Jesus Sena de Almeida (Pedagoga / <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p>	Núcleo de Assessoramento Pedagógico – NAP
Período	Nº e data da Portaria	Portarias
2017	Portaria nº 48 de 21 de Agosto de 2017	
Resolução de Aprovação		

Etapa	Grupo Responsável	Forma/ Metodologia de Elaboração
Reformulação	<p>André Faria Porto (Professor EBTT – Gastronomia / <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p> <p>Erica Maresol Reina Shima (Professora EBTT – Gastronomia / <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p> <p>Leonízia de Jesus Sena de Almeida (Pedagoga / <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p> <p>Eliane Santos Leite da Silva (Professora EBTT – Letras / <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p> <p>Gilberto Pereira Sena Júnior (Técnico em Assuntos Educacionais / <i>campus</i> Governador Mangabeira)</p>	Núcleo de Assessoramento Pedagógico – NAP

Período	Nº e data da Portaria	Portarias
2019	Portaria 105/2019 - GMB-GAB/GMB-DG/RET/IFBAIANO, de 27 de novembro de 2019	
Resolução de Aprovação		

LISTA DE TABELAS

1.Tabela 1. Infraestrutura disponível no <i>campus</i> Governador Mangabeira	84
2.Tabela 2. Relação da Equipe Técnica Administrativa do <i>Campus</i> Governador Mangabeira	100
3.Tabela 3. Relação dos Docentes do <i>Campus</i> Governador Mangabeira	104

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	08
2. APRESENTAÇÃO	09
3. JUSTIFICATIVA DO CURSO	10
3.1 CARACTERIZAÇÃO DO <i>CAMPUS</i>	12
3.2 PERFIL DO CURSO	13
4. BASE LEGAL	14
5. OBJETIVOS	15
5.1. OBJETIVO GERAL	15
5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	15
6. PERFIL DO EGRESSO E SUAS COMPETÊNCIAS	15
7. REQUISITOS DE INGRESSO	16
7.1 REGIME DE INSINO	17
8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO	18
8.1 ESTRUTURA CURRICULAR	24
8.2 METODOLOGIA DO CURSO	25
8.3 MATRIZ CURRICULAR	27
9. EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES	29
10. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	64
10.1 DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO	64
10.1.1 Aproveitamento e Integralização de Carga Horária	65

10.1.2 Discente	65
10.1.3 Orientador	66
10.1.4 Supervisor	66
10.2 AVALIAÇÃO	66
10.3 DISPOSIÇÕES FINAIS	67
11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	67
12. AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM	71
13. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO	74
14. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS	75
14.1 PROGRAMAS DE NIVELAMENTO.....	76
14.2 PROGRAMAS DE MONITORIA	76
14.3 PROGRAMAS DE TUTORIA ACADÊMICA	77
14.4 PROGRAMAS DE APOIO A EVENTOS ARTÍSTICOS CULTURAIS E CIENTÍFICOS.....	78
14.5 PROGRAMA DE ACOMPANHAMENTO PSICOSSOCIAL E PEDAGÓGICO – PROAP	78
14.6 PROGRAMAS DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL	78
14.7 SISTEMA DE ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS.....	81
14.8 PROGRAMAS DE PESQUISA E EXTENSÃO	82
15. INFRAESTRUTURA.....	82
15.1 BIBLIOTECA	84
15.2 LABORATÓRIOS	84
15.2.1 Laboratório de Informática	84

15.2.2 Laboratório de Redes.....	85
15.2.3 Laboratório de Manutenção e Suporte	86
15.2.4 Laboratório de Eletrônica e Física.....	87
15.2.5 Laboratório de Química, Biologia e Microbiologia	90
15.2.6 Laboratório de Processamento de Alimentos/Cozinha	91
14.2.7 Laboratório de Desenho.....	93
15.2.8 Laboratório de Artes.....	93
15.3 RECURSOS DIDÁTICOS.....	94
15.4 SALA DE AULA	95
15.5 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	95
16. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO	99
17. CERTIFICADOS E DIPLOMAS.....	105
REFERÊNCIAS.....	106
APÊNDICES.....	109
Apêndice I - Livros do Curso disponíveis na Biblioteca.....	109
Apêndice II – Memorial Descritivo das Alterações do PPC	116
Apêndice III - Equivalência das Disciplinas	118

1.IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso: Curso Técnico em Cozinha

Eixo Tecnológico: Turismo, Hotelaria e Lazer

Habilitação: Técnico em Cozinha

Turno de oferta das aulas: Vespertino e Noturno

Modalidade de oferta das aulas: Presencial

Forma de Desenvolvimento: Articulada na forma integrada ao Ensino Médio

Periodicidade de Oferta: Anual

Número de vagas oferecidas: 70 (35 cada turno)

Carga Horária: 2.350 horas

Duração mínima: 3 anos

Prazo para Integralização: 6 anos

Local de Oferta: IF Baiano – *Campus* Governador Mangabeira

2. APRESENTAÇÃO

De acordo com a Lei de Segurança Alimentar e Nutricional número 11.346, de 15/09/06, a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade do ser humano e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da população. O caminho para satisfazer a referida lei, passa obrigatoriamente, pelo incentivo ao desenvolvimento de tecnologias que garantam a produção, conservação e distribuição adequada dos alimentos.

Dentro desse cenário, no que se refere à área de Serviços de Alimentação, o setor tem crescido nos últimos anos. A alimentação fora do lar (*food service*) vem se destacando dentro deste setor, e é uma área bastante ampla, que pode ser dividida em dois grandes grupos.

Primeiramente, a rede de serviços públicos que engloba os canais governamentais como hospitais, quartéis, presídios e escolas. Estes se caracterizam por não perseguir lucro com a atividade de distribuição ou preparação dos alimentos.

Em seguida, a rede de serviços privados, que tem como atividade-fim a produção, embalagem, serviço e comercialização de alimentos, a exemplo de bares, restaurantes, lanchonetes, cafeterias, padarias, *buffet*, *delivery*. Engloba também as instituições privadas que oferecem o serviço de alimentação como parte de um serviço mais amplo, como por exemplo, os postos de saúde e hospitais, refeitórios, serviços de hotelaria e *catering* aéreo e de transportes.

Apesar do crescimento do setor alimentício, a produção de alimentos apresenta ainda muitos desafios. Para enfrentá-los, o Brasil precisará investir na ciência e na tecnologia de alimentos, de modo a tentar solucionar gargalos que comprometem a competitividade nos mercados interno e externo e o aprimoramento na área de serviços de alimentação. Parcerias entre os diversos setores alimentícios e a pesquisa, além de otimizarem recursos, ampliam a possibilidade de solução de problemas e abrem caminhos para o desenvolvimento de novos produtos e processos, e para o crescimento do eixo da produção de alimentos em níveis industrial e gastronômico.

Por outro lado, como explicitado acima, sabe-se que a alimentação realizada fora do

lar está em ascendência, o que denota a necessidade de se investir em cursos e pesquisas na área de alimentos e bebidas, uma vez que é importante o aperfeiçoamento de toda a cadeia de produção, desde o campo à mesa do consumidor (BRASIL, 2014).

Desta maneira, o presente projeto de curso propõe a criação do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio na modalidade Educação de Jovens e Adultos, ofertado pelo IF Baiano - *Campus* de Governador Mangabeira - por meio do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), a fim de possibilitar à região o crescimento na referida área.

3. JUSTIFICATIVA DO CURSO

A presente proposta atende a necessidade em cumprir a Lei nº 11.892/2008, que prevê o mínimo de 50% das vagas ofertadas nos Institutos Federais em Cursos Técnicos, prioritariamente, na forma integrada, garantindo a oferta de escolarização às comunidades locais e regionais, com a possibilidade de verticalização na construção de itinerários formativos. Também consta no Decreto nº 5.840/2006, que os Institutos Federais deverão disponibilizar, no mínimo, dez por cento (10%) do total das vagas de ingresso da instituição para cursos de Educação de Jovens e Adultos, tomando como referência o quantitativo de matrículas do ano anterior.

Além disso, a Meta 10 do Plano Nacional de Educação (PNE – 2014-2024) trata da EJA integrada à Educação Profissional, nesses termos: “Oferecer, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) das matrículas de educação de jovens e adultos, nos ensinos fundamental e médio, na forma integrada à educação profissional”. Não obstante, o PNE (2014-2024) tem como um dos objetivos, elevar a escolaridade média da população de 18 a 29 anos, de modo a alcançar no mínimo 12 anos de estudo. Segundo o Anuário de Educação Básica (2019), a média brasileira em 2017 para este grupo de idade foi de 11,3 anos. A região Nordeste apresentou média de 10,6 anos. A Bahia, por sua vez, 10,4 anos. Desta forma, esta proposta busca colocar em prática as políticas públicas de forma mais equitativa, visando o público EJA, pois as matrículas na modalidade EJA na região Nordeste representam 40% do total no território nacional.

Este Projeto Pedagógico de Curso tem como pressuposto a formação integral do

profissional - cidadão a fim de qualificá-lo no âmbito da educação tecnológica em consonância com as necessidades identificadas a partir da compreensão do contexto atual exigidos pelos diversos setores da economia. O IF Baiano visa promover educação científica, tecnológica e humanística objetivando à formação integral do cidadão com uma visão crítica e reflexiva, em condições de atuar no mundo do trabalho com competência técnica satisfatória, eticamente comprometido com transformações sociais, políticas e culturais.

O mundo do trabalho vem exigindo cada vez mais profissionais com alto nível de qualificação técnica aliada a uma sólida base de educação geral. Esse novo panorama está relacionado às novas tecnologias da informação e da comunicação associadas à produção e à prestação de serviços e pela crescente internalização das relações econômicas. O atendimento dessas exigências requer uma contínua qualificação profissional e educacional por meios de atualização, aperfeiçoamento, especialização e requalificação. Frente a essas necessidades, a educação técnica de nível médio na modalidade PROEJA, que visa preparar o indivíduo para o entendimento, manuseio prático e adaptação às novas tecnologias, assume papel fundamental na medida em que a instituição de ensino pode colaborar no aprendizado do trabalhador, contribuindo desta forma, para o desenvolvimento regional. A proposta de implantação e execução do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos vem ao encontro dos objetivos do IF Baiano, que dentre outros é ofertar cursos de formação inicial e continuada a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

A implantação do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos visa a atender necessidades da comunidade para a melhoria da condição de vida, bem como, suprir carências por profissionais necessários em nichos de mercado claramente definidos e cuja demanda lhes garanta espaço e, conseqüentemente, remuneração.

O setor de serviços de refeições coletivas no Brasil é um dos segmentos que mais cresce em relação às outras atividades econômicas. Alguns dados dimensionam sua importância, com estimativas de faturamento de 16,9 bilhões de reais em 2016 com fornecimento de 11,0 milhões de refeições/dia; e em 2018, o faturamento passou para 19,3 bilhões de reais com fornecimento de 13,0 milhões de refeições/dia servidas, gerando cerca

de 230 mil empregos diretos, um crescimento de cerca de 18,1% em relação a 2016, conforme informações da Associação Brasileira de Refeições Coletivas (ABERC, 2019).

Os estabelecimentos que fornecem refeições têm que se preocupar em assegurar uma alimentação equilibrada e adequada às necessidades da população, segundo os princípios nutricionais e obedecendo a normas gerais de higiene e segurança alimentar. No Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos o aluno aprenderá a preparar e confeccionar os mais variados pratos utilizando matérias-primas de alimentos de origem animal e vegetal, aplicando princípios científicos e ações adequadas às matérias-primas (insumos ou ingredientes) e às condições regionais, visando produzir alimentos seguros à saúde do consumidor.

As oportunidades de atuação do técnico em cozinha poderão surgir em empresas públicas e privadas do setor alimentar, sendo essas consideradas empresas que prestam Serviços de Alimentação, como restaurantes, lanchonetes, cozinhas industriais de hospitais, hotéis, navios, dentre outros. Além disso, o Técnico em Cozinha poderá atuar como profissional liberal autônomo, empreendedor, desenvolvendo seu próprio negócio.

Os investidores do setor de alimentos também têm instalado cozinhas industriais nas unidades de produção agropecuária e demais distritos industriais, buscando garantir alimentação de qualidade para seus funcionários e, conseqüentemente, abrindo mercado de trabalho para os profissionais da área de alimentos como os técnicos em cozinha.

Assim, considera-se relevante a implantação do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos nos moldes propostos pelo IF Baiano *Campus* Governador Mangabeira, a fim de atender à solicitação de qualificação e formação básica dos cidadãos, gerando mão de obra qualificada, novas frentes de trabalho, novos empregos, melhoria na qualidade dos serviços prestados, possibilitando geração de renda e de trabalho.

3.1 CARACTERIZAÇÃO DO CAMPUS

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Governador Mangabeira foi criado em primeiro de agosto de 2011 e está localizado na Região do Recôncavo Sul da Bahia, composta por 25 municípios, a 119 Km da capital estadual. O *Campus* ocupa uma área de 24,22 ha, e é circundado por uma zona densamente urbanizada. O clima local é do tipo úmido (segundo classificação de Thornthwaite), com altitude de 200m e temperatura média anual de 25°C. A pluviosidade média anual de 1.170

mm e variações entre 900 e 1.300 mm, sendo os meses mais chuvosos de março a agosto e os mais secos, de setembro a fevereiro (RIBEIRO, 1998). O campus está inserido em um bairro periférico bastante carente que enfrenta muitos problemas a exemplo da falta de segurança pública, assistência médica e infraestrutura.

Atualmente, a economia da região depende de setores tais como: indústria de fumo, calçados, indústria de alimentos e bebidas, comércio e outros. Em se tratando da demanda orientada para a produção de alimentos, além do setor industrial instalado na região, diversos estabelecimentos comerciais responsáveis pela produção, distribuição e comercialização de alimentos torna-se imprescindível a formação de mão de obra qualificada. Nesse sentido, o Instituto Federal Baiano *Campus* Governador Mangabeira oferece atualmente os seguintes cursos: Técnico em Informática Integrado ao Ensino Médio, Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio, Técnico Subsequente em Manutenção e Suporte em Informática e Técnico Subsequente em Alimentos. A fim de ampliar o seu escopo de contribuição para a melhoria da qualidade de vida das comunidades interna e externa é que o campus Governador Mangabeira vem propor a implantação do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos.

Além de atender a esta região, o *Campus* Governador Mangabeira, pela sua proximidade geográfica à região Metropolitana de Salvador, poderá contribuir para a inserção qualificada de muitos estudantes no mundo do trabalho, os quais poderão reconhecer e aproveitar a ampla rede de oportunidades no setor de alimentos tanto local, quanto na capital e em outros municípios, como: Feira de Santana, Lauro de Freitas, Camaçari, Simões Filho e Santo Antônio de Jesus, considerados os maiores consumidores de alimento no Estado da Bahia.

3.2 PERFIL DO CURSO

O Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos é estruturado de forma a contemplar as competências gerais do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do Ministério da Educação (BRASIL, 2016). A base de conhecimentos científicos e tecnológicos do curso é composta por educação básica, diversificada e educação profissional, perfazendo uma carga horária total de 2350 horas, com duração de 3 (três) anos letivos, sendo ofertadas turmas para os períodos vespertino e noturno.

O Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos visa a capacitação técnica de profissionais para atuação em serviços de alimentação, estimulando o desenvolvimento regional e atendendo aos princípios de segurança e soberania alimentar, valendo-se de parcerias institucionais e da tríade ensino-pesquisa-extensão para o êxito de sua execução. O presente Projeto Pedagógico de Curso propõe a oferta do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos, no Instituto Federal Baiano *Campus* Governador Mangabeira, indo ao encontro de um dos anseios da comunidade: qualificar os profissionais envolvidos na manipulação e produção de alimentos, a fim de estimular o desenvolvimento local.

No Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos, no *Campus* Governador Mangabeira, há o Núcleo de Assessoramento Pedagógico (NAP), constituído mediante portaria interna; trata-se de órgão consultivo e de assessoramento, vinculado e eleito pelo Conselho de Curso, responsável pela concepção, atualização e implantação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), com mandato de dois anos, prorrogáveis por igual período. O NAP é constituído pelo(a) Coordenador(a) do Curso, na condição de presidente(a), e de dois docentes, no mínimo, preferencialmente, que atuem no curso e um técnico em assuntos educacionais. As atribuições do NAP bem como as orientações para o desenvolvimento das funções constam na Resolução Nº 48 de 2014, do IF Baiano.

A Coordenação de Curso tem papel central na dinâmica educativa, uma vez que suas atribuições possibilitam a operacionalização do processo pedagógico, através da articulação de ações junto com os demais órgãos gestores e manutenção de diálogo permanente com a equipe pedagógica, professores e estudantes visando o sucesso das ações propostas e da formação profissional e cidadã. As atribuições da coordenação de curso, bem como o processo de eleição e perfil, atenderão à Instrução Normativa de Coordenação de Curso da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano.

4. BASE LEGAL

O Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos do IF Baiano está em conformidade com os seguintes documentos:

- a) Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;

- b) Resolução CNE/CEB nº 04, de 22 de dezembro de 1999;
- c) Decreto nº 5154, de 23 de julho de 2004;
- d) Resolução CNE/CEB nº 01, de 03 de fevereiro de 2005;
- e) Resolução CNE/CEB nº 1, de 05 de julho de 2000;
- f) Resolução CNE/CEB nº 4, de 27 de outubro de 2005;
- g) Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006;
- h) Resolução CEB n.º 4, de 8 de dezembro de 1999;
- i) Parecer CEB nº:11/2000;
- j) Resolução nº 3 de 21 de novembro de 2018;
- k) Diretrizes Curriculares da Educação Profissional;
- l) Parâmetros Curriculares nacionais do Ensino Médio;
- m) Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação de Jovens e Adultos;
- n) Regimento Geral do IFBaiano;
- o) Regulamento de Estágio do IFBaiano;
- p) Organização Didática do IFBaiano.

5. OBJETIVOS

5.1. OBJETIVO GERAL

Promover a formação do Ensino Médio de forma integrada à formação Técnica em Cozinha a jovens e adultos.

5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Oferecer Educação para Jovens e Adultos baseada na construção do conhecimento, direcionada à resolução de problemas e à autonomia, que promova a reflexão permanente sobre a prática interdisciplinar e contextualizada;
- Proporcionar aos jovens e adultos excluídos do processo educacional em tempo regular a oportunidade de concluírem o Ensino Médio;
- Oferecer aos jovens e adultos a oportunidade de articular as experiências da vida aos saberes escolares;
- Despertar nos profissionais da área de Cozinha o respeito aos valores culturais, políticos e éticos da sociedade;
- Desenvolver competências para a laboralidade nas áreas de cozinha comercial e industrial;

- Formar profissionais capazes de atuar com responsabilidade socioambiental na área de cozinha, de modo a atender às demandas do setor produtivo;
- Formar profissionais para organização de cozinha, bem como a seleção e preparo de matérias-primas, além da elaboração e organização de pratos do cardápio;
- Oferecer condições para que o aluno desenvolva as competências profissionais gerais requeridas pela área de cozinha, de modo a facilitar e ampliar suas possibilidades de atuação;

6. PERFIL DO EGRESSO E SUAS COMPETÊNCIAS

O profissional concluinte do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos deverá apresentar um perfil conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio (2016), que o habilite a desempenhar atividades nos mais diferentes locais de trabalho visando sempre ao planejamento, controle, execução e distribuição das operações de produção de alimentos. Espera-se portanto, desse profissional, a capacidade de:

- Organizar a cozinha;
- Selecionar e preparar matérias-primas;
- Elaborar e organizar pratos do cardápio;
- Manipular alimentos, executar cortes e métodos de cozimento;
- Operar e manter equipamentos e maquinários de cozinha;
- Armazenar diferentes tipos de gêneros alimentícios;
- Controlar estoques, consumos e custos.

7. REQUISITOS DE INGRESSO

O Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos organiza-se em regime seriado, com 1ª, 2ª e 3ª séries, sendo o conjunto de disciplinas estruturado de forma a possibilitar o desenvolvimento de atividades teórico-práticas e de atividades diversificadas, observando-se as condições necessárias à aprendizagem. Seu funcionamento dá-se nos períodos vespertino e noturno, com currículo estruturado, de forma a atender a formação geral do educando, preparando-o para além do exercício da profissão de Técnico em Cozinha, de modo a torná-lo capaz de desenvolver

habilidades e competências necessárias à integração na sociedade tanto para continuação dos estudos quanto para o mundo do trabalho.

A admissão de estudantes no Curso Técnico em Cozinha - PROEJA será realizada através de processo seletivo anual em conformidade com edital próprio e orientações instituídas pelo IF Baiano.

Número de vagas oferecidas: 70 (setenta) vagas por ano, sendo 35 para cada turno.

Turnos ofertados: Vespertino/Noturno.

7.1 REGIME DE ENSINO

O Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio em Cozinha, modalidade PROEJA, do IF Baiano, Campus Governador Mangabeira, será desenvolvido nos turnos vespertino e noturno, sendo o ano escolar dividido em dois períodos letivos.

O Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio na modalidade Educação de Jovens e Adultos será ofertado para portadores do certificado de conclusão do Ensino Fundamental, ou equivalente, com idade mínima de 18 anos completos, que não tenham concluído o ensino médio e que pretendam realizar curso de educação profissional técnica de nível médio de forma integrada ao Ensino Médio. Para tanto, deve ser aprovado no Processo Seletivo anual aberto ao público, regido por edital específico.

O Processo Seletivo oferece 70 vagas anuais e a admissão dos alunos será feita por processo seletivo em conformidade com edital próprio elaborado e aprovado pela Reitoria do IF Baiano. É prevista a promoção de um sistema de busca ativa para que potenciais novos estudantes sejam alcançados, sobretudo nas comunidades rurais. Através desse sistema, algumas ações podem ser promovidas com a finalidade de facilitar o alcance do público-alvo, a exemplo de diversificação/descentralização dos pontos de inscrição para o processo seletivo e de matrícula, realização de parcerias com as secretarias municipais, estaduais e federais, contato com órgãos representativos, comunidades tradicionais, indígenas e quilombolas, cooperativas e organizações não governamentais. Prevê-se, ainda, a ampla divulgação do processo seletivo, através de veículos de comunicação oficiais, redes sociais, visitas a serviços de alimentação e comércio de alimentos locais, escolas, creches e colégios estaduais, comunicação com egressos do curso, vídeos e áudios institucionais.

Além disso, há também as transferências interna, externa ou *ex-offício*, desde que estejam em conformidade com a Organização Didática da EPTNM vigente e legislação

específica. A transferência interna ocorre entre os *campi*, no âmbito do IF Baiano, e a externa surge de outra instituição da EPTNM para o IF Baiano, considerando a existência de vagas residuais, publicadas em edital específico. A transferência *ex-offício* decorre da transferência de servidores públicos federais, civis ou militares, ou seu dependente discente, na forma da lei, se requerida em razão de comprovada remoção ou transferência de ofício, que acarrete mudança de domicílio para o município onde se situe um dos *campi* do IF Baiano, conforme legislação em vigor.

Conforme o Regimento Geral do IF Baiano, serão reservadas vagas para candidatos:

- a) provenientes da rede pública de educação, o mínimo de 50%, em conformidade com a legislação vigente;
- b) com deficiência;
- c) pertencentes a grupos étnicos, comunidades tradicionais, comunidades periféricas, comunidades ribeirinhas e povos da floresta, atingidos por atos discriminatórios.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

A organização curricular do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos orienta-se pelos valores apresentados na Legislação Educacional Brasileira e no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IF Baiano, a saber, os fundamentos do interesse social, os direitos e deveres dos cidadãos, o respeito ao bem comum e à ordem democrática e os que fortaleçam os vínculos de família, os laços de solidariedade humana e de tolerância recíproca.

Observam-se também na organização pedagógica e curricular deste Projeto Pedagógico a legislação educacional vigente e documentos institucionais, especialmente a Resolução 59, de 10 de março de 2020, CONSUP/IF Baiano, que orienta a reformulação dos currículos dos cursos de ensino médio do IF Baiano à luz da Reforma do Ensino Médio.

Nesse sentido, o Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos está fundamentado nos seguintes referenciais: Lei nº. 9.394/1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;

- Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências;
- Lei nº. 9.795/99, que dispõe sobre a Política Nacional de Educação Ambiental;

- Lei nº 11.645/2008 e Resolução CNE/CP nº 1/2004, que tratam das Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena;
- Lei nº. 11.788/2008, dispõe sobre o estágio de estudantes;
- Decreto nº. 7.037/2009, que institui o Programa Nacional de Direitos Humanos;
- Resolução CNE/CEB nº. 3/2008, que dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio;
- Resolução CNE/CEB nº. 2/2012 – Dispõe sobre alteração na Resolução CNE/CEB nº.3/2008, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio;
- Resolução CNE/CEB nº. 6/2012 – Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- Resolução CNE/CEB Nº 03/2018 - Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio;
- Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio - CNCT, 2016;
- Classificação Brasileira de Ocupações – CBO;
- Plano de Desenvolvimento Institucional, Organização Didática dos Cursos da Educação Técnica e Profissional de Nível Médio do IF Baiano;
- Política da Diversidade e Inclusão do IF Baiano;
- Política de Assistência Estudantil e a Resolução nº 48 de 17 de dezembro de 2014 do IF Baiano, que estabelece normas e procedimentos referentes à criação, alteração, reformulação curricular e extinção de Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio de caráter presencial do IF Baiano;
- Regulamento de Estágio Curricular da EPTNM;
- Regulamento do Programa de Tutoria, Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem;
- Regulamento de Monitoria de Ensino, Pesquisa e Extensão;
- Parecer CNE/CEB nº 17/97, de 03 de dezembro de 1997;
- Decreto nº 5154, de 23 de julho de 2004; na Resolução CNE/CEB nº 04/99, de 22 de dezembro de 1999;
- Parecer CNE/CEB nº 16 de 05 de outubro de 1999;
- Parecer CNE/CEB nº 39/04, de 08 de dezembro de 2004;
- Resolução CNE/CEB nº 1, de 03 de fevereiro de 2005;
- Resolução CEB nº 3, de 26 de junho de 1998;
- Parecer CNE/CEB nº. 15/98 de junho de 1998;

- Decreto nº 5.840 de 13 de julho de 2006 que institui, no âmbito das instituições federais de educação tecnológica, o Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA;
- Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006, que revogou o nº 5.478 de 24 de junho de 2005; Resolução CNE/CEB nº 01/00 de 05 de julho de 2000, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos;
- Portaria MEC nº 208, de 10 de dezembro de 2006 e demais normas específicas expedidas pelos órgãos competentes.

O curso zelará pelas políticas de inclusão, oportunizando a igualdade de condições para o acesso, permanência e conclusão com êxito nos estudos, respeitando a pluralidade de culturas, gêneros, valores éticos, estéticos e políticos. Serão desenvolvidas ações educativas numa perspectiva inclusiva para garantia dos direitos humanos, a partir dos núcleos e diretrizes presentes nas políticas institucionais. Estes núcleos terão como responsabilidade diagnosticar as necessidades específicas dos estudantes e acompanhá-los durante o itinerário formativo, adquirindo ou adequando recursos pedagógicos, metodológicos e tecnológicos como alternativas para garantir tanto o ingresso, quanto a permanência e conclusão com êxito dos discentes no Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos.

O curso pautar-se-á nos princípios da flexibilidade, contextualização e interdisciplinaridade curricular. Assim, será preocupação do mesmo será a formação humana e profissional integral e qualificada para inserção competente no mundo do trabalho e o exercício da cidadania com responsabilidade social e ambiental.

O Currículo do curso é organizado nos Núcleos Estruturante e Tecnológico. O Núcleo Estruturante contempla os conhecimentos científicos e culturais importantes para a formação integral, técnica, teórico-prática e política, tais como: Linguagens, Códigos e suas Tecnologias, Ciências da Natureza, Matemática e suas Tecnologias e Ciências Humanas e suas Tecnologias. Este Núcleo serve de base para a formação profissional e transpassa toda a matriz curricular, que somado ao eixo diversificado faz parte também do núcleo estruturante, com a disciplina de Língua Estrangeira Espanhol, de oferta obrigatória pelo *Campus* e opcional para os estudantes. Além desta disciplina, a parte diversificada é composta também por disciplinas aplicadas, voltadas para as especificidades do Curso.

O Núcleo Tecnológico, por sua vez, corresponde aos componentes curriculares da formação técnica específica, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e com as diretrizes curriculares. Este núcleo aborda conhecimentos da contemporaneidade,

articulando os conhecimentos do Ensino Médio e da Educação Profissional, de maneira contextualizada e interdisciplinar, bem como os conhecimentos acadêmicos com o exercício profissional. Tais conhecimentos perpassam transversalmente os anos letivos do curso, oportunizando a apropriação de saberes gerais e específicos, que favorecem a formação humana, política, cultural para o exercício profissional responsável, ético e solidário. O Núcleo Tecnológico também se refere às atividades desenvolvidas no estágio curricular e atividades de Iniciação Científica de Pesquisa e Extensão. Neste núcleo, a indissociabilidade do ensino-pesquisa-extensão é alinhada à prática pedagógica e ao processo de desenvolvimento dos estudantes, através da prática educativa. (PDI- IF BAIANO, 2015).

A construção curricular está pautada na legislação educacional vigente, no Regimento Geral e no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI, 2015-2019), no Projeto Político Pedagógico Institucional do IF Baiano, além de implementar os princípios educativos da Base Nacional Comum Curricular (BNCC), documento compreendido como orientador curricular que regulamenta quais são as aprendizagens essenciais a serem trabalhadas para garantir o direito ao ensino e o desenvolvimento pleno dos estudantes e estabelece competências para nortear as áreas de conhecimentos como: valorizar a utilização de conhecimentos historicamente construídos; exercitar a curiosidade intelectual; agir pessoal e intelectualmente com autonomia, responsabilidade e flexibilidade; valorizar a diversidade de saberes; entre outras.

O presente Projeto de Curso é o resultado do trabalho conjunto de profissionais da equipe pedagógica e de docentes atuantes em diversas áreas do conhecimento - desde a Base Nacional Comum Curricular até o Núcleo Tecnológico - e sensíveis aos anseios da comunidade mangabeirense e de seu entorno.

Assim, o Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio na modalidade Educação de Jovens e Adultos estrutura-se em dois Núcleos (Estruturante e Tecnológico, conforme já supracitados e explanados), um Eixo Diversificado e o Estágio Curricular.

No Núcleo Estruturante, a carga horária é de 1200 horas e no Núcleo Tecnológico, 800 horas, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. No Eixo Diversificado a carga horária máxima das disciplinas é de 200 horas, e no Estágio Curricular a carga horária mínima é de 150 horas.

Dessa forma, este Projeto Pedagógico de Curso atende a Resolução nº 3/2018, no que diz respeito a carga horária mínima de 1.200 horas para a formação no Ensino Médio, acrescidas de carga horária mínima de 800 horas destinadas à formação profissional do técnico de nível médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, perfazendo um

total 2350 horas.

Este Projeto Pedagógico de Curso contempla os princípios norteadores da educação profissional de Nível Técnico, sendo eles: a) articulação com o Ensino Médio b) o respeito aos valores estéticos, políticos e éticos; c) o desenvolvimento de competências para a laborabilidade; d) a flexibilidade, interdisciplinaridade e contextualização; e) a identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso; f) a atualização permanente dos cursos e currículo e g) a autonomia da escola em seu Projeto Pedagógico.

As Diretrizes Curriculares Nacionais explicitam como princípios, dentre outros, a interdisciplinaridade, a contextualização e a flexibilidade, princípios estes contemplados na formulação e no desenvolvimento do projeto pedagógico dessa instituição de ensino. Entretanto, faz-se necessário o exercício contínuo de análise, criticidade, sintetização e ressignificação do que se propõe nessas diretrizes, à luz de teorias educacionais e das visões dos sujeitos envolvidos no processo de ensinar e de aprender. Nessa perspectiva, as diretrizes possuem um significado e um desafio para além da prática disciplinar, interdisciplinar ou transdisciplinar, pois implica um compromisso de construir uma articulação e uma integração orgânica entre o trabalho como princípio educativo, a ciência como criação e recriação pela humanidade de sua natureza e cultura, como síntese de toda produção e relação dos seres humanos com seu meio.

O trabalho como princípio educativo impõe exigências próprias que o processo educativo deve preencher em vista da participação efetiva dos membros da sociedade no trabalho socialmente produtivo:

Considerar o trabalho como princípio educativo equivale a dizer que o ser humano é produtor de sua realidade e, por isso, se apropria dela e pode transformá-la. Equivale dizer, ainda que somos sujeitos de nossa história e de nossa realidade. Em síntese, o trabalho é a primeira mediação entre o homem e a realidade material e social. (MEC, 2007, p.45).

Assim, entende-se que se a realidade constitui uma totalidade integrada, não pode deixar de sê-lo o sistema de conhecimentos produzidos pelo homem a partir dela, para nela atuar e transformá-la.

Tal processo, para os educadores do Ensino Médio, constitui oportunidades para superar tendências excessivamente acadêmicas, livrescas, discursivas e reprodutivas das práticas educacionais frequentemente notadas neste campo. Para os educadores do Ensino Técnico, representa as chances de superar o viés, às vezes, excessivamente técnico-operacional do ensino, em favor de uma abordagem desreificadora dos objetos

técnicos, por meio da apropriação das condições sociohistóricas de produção e utilização de tais artefatos.

Sob essa ótica, urge enfrentar e/ou superar a tensão dialética entre pensamento científico e pensamento técnico, bem como a busca de outras relações entre teoria e prática, visando instaurar outros modos de organização e delimitação dos conhecimentos. Para tanto, as disciplinas contemplarão em suas ementas a realização de projetos que envolvam a interdisciplinaridade, de modo a garantir a interlocução de diversos temas debatidos no cotidiano da realidade brasileira. Para isso, a “interdisciplinaridade e a contextualização devem assegurar a transversalidade do conhecimento de diferentes disciplinas e eixos temáticos, perpassando todo o currículo e propiciando a interlocução entre os saberes e os diferentes campos do conhecimento.” (Art. 17, §2º, Resolução nº. 4, de 13 de julho de 2010/Câmara de Educação Básica – CEB/Conselho Nacional de Educação – CNE).

Dessa forma, temas gerais como a diversidade cultural, étnico-racial, de gênero, geracional, de classes e a sustentabilidade ambiental serão debatidos e incluídos nas ementas das disciplinas, cujas ações educativas realizar-se-ão de formas interdisciplinares, de pesquisa e de extensão, buscando envolver a maior parte das disciplinas, com conteúdos contextualizados a partir da realidade do IF Baiano – Campus Governador Mangabeira e a vivência do público EJA.

Nessa perspectiva, a contextualização em processos sociais de desenvolvimento local se constitui importante estratégia para a promoção de processos de ensino-aprendizagem significativos, participativos, críticos e criativos. Estas ações interacionistas corroboram com o escopo do Ensino Profissional e com a Educação Básica, visto que buscam a garantia e a consolidação das aprendizagens necessárias ao desenvolvimento de conhecimentos, atitudes e práticas de trabalho, bem como atuação social dos sujeitos.

No Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio na modalidade Educação de Jovens e Adultos, do campus em referência, há a preocupação de contribuir na preparação dos discentes para a cidadania, promovendo as relações pessoais e comunitárias aliadas à formação profissional de qualidade. Nesse curso, entre todas as atividades proporcionadas aos discentes, a preocupação pela busca constante e efetiva da relação entre teoria e prática constitui prioridade, possibilitando o contato, a observação e vivência de diversas áreas do conhecimento, resguardadas suas especificidades.

Sendo assim, a relação teoria e prática se desenvolve no curso, principalmente, por meio de atividades práticas em laboratórios desenvolvidas por docentes da área técnica específica, visitas técnicas, palestras de formação, projetos interdisciplinares, feiras de

iniciação científica e de extensão, como também dentre outras práticas e atividades relacionadas ao curso.

Mediante tal diversidade de ações, a interdisciplinaridade surge como uma proposta organizadora, que ultrapassa os limites das disciplinas, permitindo que se trabalhe com as relações existentes entre as diferentes áreas e que se analise um determinado contexto ou realidade com uma visão global, sem o uso do pensamento simplista ou fragmentador. Neste contexto, busca-se, no início de cada período letivo, realizar uma semana de planejamento, momento em que se definem objetivos e conteúdos a serem trabalhados em todas as disciplinas. Durante esse planejamento, há momentos individuais e coletivos. Nos momentos individuais, cada professor fará a sistematização da sua proposta de trabalho. Na coletividade, haverá a discussão e análise conjunta dessas propostas de trabalho, a fim de que se fomentem propostas de integração entre teoria e prática, e da articulação entre ensino, pesquisa e extensão.

Nessa conjuntura, a organização curricular em questão possibilita a formação de Técnicos em Cozinha voltada para atender às demandas locais, visando à melhoria socioeconômica e a inserção do egresso do curso no mundo do trabalho. Ao mesmo tempo em que, a partir do acesso ao saber científico e cultural acumulado pela humanidade, o discente torne-se capaz de exercer sua cidadania, de modo crítico, autônomo e empreendedor, face às demandas cada vez mais complexas da sociedade tecnológica e pós-moderna.

8.1. ESTRUTURA CURRICULAR

O currículo, enquanto um processo de seleção e de produção de saberes, de visões de mundo, de habilidades, de valores, de símbolos e significados, enfim, de culturas, deve considerar:

- A concepção de homem como ser histórico-social;
- A perspectiva integrada ou de totalidade, a fim de superar a segmentação e desarticulação dos conteúdos;
- A incorporação de saberes sociais e dos fenômenos educativos extraescolares;
- A experiência do aluno na construção do conhecimento;
- O resgate da formação, participação, autonomia, criatividade e práticas pedagógicas emergentes dos docentes;
- A implicação subjetiva dos sujeitos da aprendizagem;
- A interdisciplinaridade, a transdisciplinaridade e a interculturalidade;

- A construção dinâmica e participativa;
- A prática de pesquisa.

O currículo assim estruturado se desenvolve a partir de técnicas diagnósticas voltadas às demandas sociais, que favorecem a elaboração do planejamento pedagógico interdisciplinar como ferramenta na construção de saberes e competências.

A estratégia pedagógica, em geral, se fundamenta no desenvolvimento do ensino baseado no princípio da articulação teoria-prática e do trabalho como princípio educativo, ou seja, na perspectiva de planejamento e execução das ações de ensino, de modo que assegure ao educando o papel de protagonista do processo de construção de seu conhecimento e de sua formação profissional, utilizando seus conhecimentos prévios.

Para tanto, incentiva-se a realização de práticas interdisciplinares, de pesquisa aplicada, tecnologia social e extensão, considerando tanto os componentes curriculares das áreas básica, diversificada e profissional, que propiciem a ambientação pedagógica necessária em atenção aos pressupostos do desenvolvimento sustentável. Na medida em que os saberes da realidade do discente e de seu contexto histórico-social constituem elementos dessa prática, o sentido se efetiva com o envolvimento do discente, em todas as etapas desse processo.

Sob esta perspectiva, a organização curricular do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio na modalidade Educação de Jovens e Adultos distribui-se em três anos letivos, contemplando componentes agrupados, em níveis de complexidade gradativa, de modo a possibilitar a construção do conhecimento coletivamente.

No que tange às áreas de conhecimento específicas de formação profissional do curso de Cozinha, estas desenvolvem-se de forma integral, contextualizada e articulada com todos os saberes, buscando a interdisciplinaridade.

8.2 METODOLOGIA DO CURSO

Entende-se por metodologia um conjunto de procedimentos a serem utilizados, a fim de atingir os objetivos propostos para a integração da Educação Básica com a Educação Profissional, de modo a assegurar a formação integral dos discentes. Entretanto, para a sua aplicabilidade e eficácia, torna-se fundamental considerar as características específicas dos discentes, seus interesses, condições de vida e de trabalho e conhecimentos prévios, de modo a orientá-los no processo de (re)construção dos conhecimentos, sejam eles escolares e/ou profissionais, relativos ao curso.

A proposta metodológica do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio

na modalidade Educação de Jovens e Adultos orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IF-Baiano, pelo Projeto Político Pedagógico (PPP) e pela Organização Didática (OD) do Campus. O Campus desenvolve uma política de formação permanente para os seus educadores, visando à qualificação, a integração e o envolvimento desses com o Projeto Pedagógico da Instituição como um todo.

O ambiente escolar constitui o espaço onde se dá o processo de aprendizagem sistematizado, no qual professor e discente se defrontam com os conhecimentos e oportunizam condições de experimentações favoráveis à imersão do educando no próprio processo de aprender a aprender. Alia-se a tais possibilidades, o fato de o educando exercer sobre o objeto de conhecimento, e, dentro de uma dinâmica de práxis pedagógica, passar a se perceber como sujeito dos conteúdos, promovendo o exercício da cidadania, por meio do trabalho.

O fazer pedagógico se dá através de atividades em sala de aula com aulas expositivas - dialogadas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, visitas técnicas/culturais, práticas laboratoriais orientadas por docentes com habilidades técnicas específicas para tal, levantamento de problemas e busca de soluções no entorno da Instituição são atividades que complementam e dinamizam o processo.

Nessa perspectiva dinâmica, o conhecimento é experimentado dentro das várias oportunidades que o Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio na modalidade Educação de Jovens e Adultos oferece nas aulas expositivas e práticas, nas visitas técnicas, nos laboratórios de cada área de estudo, no campo de trabalho, por meio dos seminários, projetos construídos, ciclos de palestras, dias de campo, dentre outras. Acrescente-se a esses métodos o estímulo à pesquisa, à extensão, à participação de congressos e eventos da área, a fim de contribuir para a efetivação de um conhecimento significativo e de qualidade.

Em termos concretos, no que tange à sua estrutura, o Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio na modalidade Educação de Jovens e Adultos do IF Baiano, Campus Governador Mangabeira, será desenvolvido em 3 (três) períodos letivos, além do Estágio Curricular Supervisionado. Ao concluir e ser aprovado nos três períodos letivos e no Estágio Curricular Supervisionado, o aluno receberá o Diploma de Técnico de Nível Médio em Cozinha.

8.3. MATRIZ CURRICULAR

DESENHO CURRICULAR											
NÚCLEO ESTRUTURANTE											
1º ANO				2º ANO				3º ANO			
Código	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A	Código	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A	Código	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A
LPL0001	Língua Portuguesa Literatura Brasileira I	2	80	LPL0002	Língua Portuguesa Literatura Brasileira II	2	80	LPR0001	Língua Portuguesa Redação	e 3	120
MAT0001	Matemática I	2	80	MAT0002	Matemática II	2	80	LIN0001	Língua Inglesa	2	80
BIO0001	Biologia	2	80	FIS0001	Física	2	80	HIS0001	História	2	80
QUI0001	Química	2	80	ESP0001	Espanhol	2	80	GEO0001	Geografia	2	80
FIL0001	Filosofia	2	80					ART0001	Arte, cultura e diversidade	2	40
SOC0001	Sociologia	2	80								
	Total	12	480			8	320			11	400

NÚCLEO TECNOLÓGICO											
TBC0001	Técnicas Básicas de Cozinha	3	100	CBR0001	Cozinha Brasileira	3	120	PAC0001	Panificação e Confeitaria	4	140
CDA0001	Conservação de Alimentos	1	30	CIN0001	Cozinha Internacional	3	120	SBA0001	Serviço de Bar	1	40
HSA0001	Higiene e Segurança Alimentar	2	60	INF0001	Informática Aplicada I	1	40	EVE0001	Eventos	1	40
FDN0001	Fundamentos da Nutrição	1	40	PCO001	Planejamento de Cozinha	1	30	INF0002	Informática Aplicada II	1	40
	Total	7	230		Total	8	310		Total	7	260
NÚCLEO DIVERSIFICADO (COMPONENTES NÃO OBRIGATÓRIOS)											
MUS0001	Música	1	30	SUS0001	Sustentabilidade	1	30	EMP0001	Empreendedorismo	1	30
HDA0001	História da Alimentação	1	30	CAR0001	Cardápios	1	30	CQU0001	Controle de Qualidade	1	30
				FEP0001	Fotografia e Estética de Pratos	1	20				
Carga Horária Total											
Carga Horária de Estágio Obrigatório											150

Total de Carga Horária Mínima do Curso

2150

Total de Carga Horária Máxima do Curso

2350

9. EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE		Período/ Série	1º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 80		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
LPL0001	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira I	80	-	02

EMENTA

Linguagem, língua e fala; Os textos oral e escrito; Língua e sociedade: variações linguísticas; o texto literário: suas especificidades e funções; Figuras de linguagem; Formação da Literatura Brasileira: noções básicas de Quinhentismo, Barroco e Arcadismo; Gêneros Textuais: relato de vida, narrativas orais e populares.

Introdução à Morfologia; Introdução à Sintaxe; Coesão e coerência textuais aplicadas ao texto argumentativo; Texto e discurso: marcas ideológicas, interlocução e contexto.

Noções introdutórias do texto técnico: resumos e relatórios de aula (Narração e Descrição aplicadas).

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FIORIN, J. PLATÃO, F. **Para entender o texto**. São Paulo: Ática, 1997.

TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **Gramática e interação: uma proposta para o ensino de gramática n 1º e 2º graus**. São Paulo: Cortez, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VANOYE, Francis. **Uso da linguagem: problemas e técnicas na produção oral e escrita**. São Paulo: Martins Fontes, 1989.

CEREJA, William Roberto. **Ensino de Literatura: uma proposta de trabalho**. São Paulo: Nacional, 2005.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE			Período/ Série	1º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 80		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
MAT0001	Matemática I	80	-	02	

EMENTA

Conjuntos: classificação, operações, relações. Conjuntos numéricos (N, Z, Q, I, R). Operações aritméticas com os números reais. Razão. Proporção. Regra de três. Geometria Plana: ângulos, estudo de figuras planas, perímetro de figuras planas. Relações entre conjuntos. Plano Cartesiano. Funções. Função do 1º Grau. Função do 2º Grau. Geometria Plana: Paralelismo, semelhança de figuras planas, semelhança de triângulos.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GIOVANNI, José Ruy, BONJORNO, José Roberto. **Matemática Completa**. São Paulo, Editora FTD, 2005. Vol 2.

IEZZI, Gelson, DOLCE, Osvaldo, DEGENSZAJN, David, PÉRIGO, Roberto, ALMEIDA, Nilze. **Matemática – Ciência e Aplicações**, Editora Saraiva, 2010.

IEZZI, Gelson. **Fundamentos da Matemática elementar**. São Paulo, Editora Atual, 2005. Vols. 1 ao 11.

SOUZA, Joamir. Coleção Novo Olhar – Matemática. São Paulo, Editora FTD, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. **Curso de Matemática**. São Paulo: Editora Moderna. 1993.

2. IEZZI, G.; et al. Matemática. São Paulo: Atual Editora, 2002.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE			Período/ Série	1º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 80		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
BIO0001	Biologia	80	-	02	

EMENTA

Níveis de Organização Biológica. Características Gerais dos Seres Vivos. Teoria Celular. Conceito de vida e hipóteses sobre sua origem. Química Celular. Reprodução. Tecidos Animais. Sistemas do corpo humano: anatomia e fisiologia.

BIBLIOGRAFIA

Bibliografia Básica:

AMABIS J. M.; MARTHO G.R. **Biologia**. Vol 2 /Ed: Moderna, 2016.

SILVA JÚNIOR, César da; SASSON, Sezar; CALDINI JÚNIOR, Nelson (Aut.). **Biologia, volume único**. 6.ed. São Paulo: Saraiva, 2015.

Bibliografia Complementar:

DAVID SADAVA; CRAIG HELLER; GORDON H. ORIAN; WILLIAM K. PURVES; DAVID M. HILLIS. **Vida: A Ciência da Biologia**. Artmed, Volume 2. 8ª Edição. 2009.

FAVARETTO, J.A. & MERCADANTE, C. **Biologia**, Volume único, Moderna, 2ª edição, São Paulo, 2015.

LINHARES, Sérgio; GEWANSZNAJDER, Fernando. **Biologia Hoje**. Vol. Único. Editora Ática, 2011.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE			Período/ Série	1º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 80		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
QUI0001	Química	50	30	02	

EMENTA

Introdução ao estudo da Química orgânica: Hidrocarbonetos e substâncias aromáticas. Funções oxigenadas. Polaridade de moléculas. Solubilidade de compostos orgânicos. Emulsão. Substâncias hidrófobas e hidrófilas. Aminoácidos e Proteínas. Açúcares. Lipídios. Polímeros. Principais modificações químicas dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FELTRE, Ricardo. **Fundamentos de Química**: vol. único. 4ª. ed. São Paulo: Moderna, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PERUZZO. F.M.; CANTO. E. L., **Química na abordagem do cotidiano**, volume 2, 4ª edição, Ed. Moderna, São Paulo, 2010

USBERCO, J.; SALVADOR, E. **Química – Vol. Único**. Ed. 5ª. São Paulo. Editora Saraiva, 2002.

DADOS DO COMPONENTE				
EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE		Período/ Série	1º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 80		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
FIL0001	Filosofia	80		02

EMENTA

Introdução à Filosofia. A busca da Verdade. Lógica.
 Antropologia Filosófica. Ética. Política.
 Tópicos Especiais Contemporâneos.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD pelo MEC. 2018/2020

Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação (SDECTI)

Filosofia: caderno do estudante. v. II., São Paulo: : Secretaria da Educação (SEE), 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHAUÍ, Marilena. **Convite à Filosofia.** São Paulo. Ática, 1994.

DANILO, M. **Iniciação à História da Filosofia:** dos Pré-Socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Zahar, 2007.

MARÇAL, Jairo (Org.). **Antologia de textos filosóficos.** Curitiba: SEED, 2009.

NICOLA, Ubaldo. **Antologia Ilustrada de Filosofia:** das origens à idade moderna. Trad. Maria Marguerita de Luca. São Paulo: Globo, 2010.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE			Período/ Série	1º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 80		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
SOC0001	Sociologia	80	-	02	

EMENTA

O que é Sociologia? (contexto, objeto e método). Socialização, instituições e relações sociais. Estrutura e estratificação social. Mobilidade social. Organizações sociais (estamentos, castas e classe). Trabalho e sociedade. Relações sociais de trabalho na sociedade capitalista. Ser trabalhador no Brasil hoje. Estado democrático. Cidadania. Cultura. Etnocentrismo. Sociocentrismo. Relativismo cultural. Diversidade cultural. A dimensão social e cultural da alimentação. Identidade sociocultural. Identidade sociocultural e alimentação.

Modo de produção capitalista. A produção de alimentos e a economia capitalista. Globalização. Globalização e alimentação. Produção agrícola e alimentação. Camponeses, agricultores familiares e agronegócios. Desigualdade social. Desnutrição e pobreza. Distúrbios alimentares e saúde pública. Políticas públicas e fome. Soberania alimentar. Soberania alimentar. Segurança alimentar e nutricional.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro da PNLD.

COSTA, Cristina. **Sociologia**. 2 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

ALBORNOZ, Suzana. **O que é trabalho**. São Paulo: editora brasiliense, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MARX, Karl; ENGLES, Friedrich. 1 ed. **O manifesto comunista**. Editora Vozes, 1999.

Manifesto comunista. **Revolução em quadrinhos**. 2ed. São Paulo: Editora Versus, 1979.

APPIGNANESI, Richard; ZARATE, Oscar. **Lenine para principiantes**. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1983.

BRUM, Argemiro J. **Desenvolvimento econômico brasileiro**. 21 ed. Petrópolis, Vozes, 2000.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO TECNOLÓGICO			Período/ Série	1º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 100		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
TBC0001	Técnicas Básicas de Cozinha	50	50	03	

EMENTA

Brigada de cozinha. Utensílios e equipamentos. Métodos de cocção. Identificação e cortes de matérias-primas de origem vegetal. Bases clássicas.

Técnicas de preparo de matérias-primas de origem vegetal. Molhos clássicos e contemporâneos. Sopas. Identificação, cortes e técnicas de preparo de matérias-primas de origem animal.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. Barueri: Marco Zero, 2014. 351 p. ISBN 9788527902953.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. São Paulo: Senac editoras, c2007. 360 p. ISBN 9788574582825.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520.

DADOS DO COMPONENTE				
EIXO	NÚCLEO TECNOLÓGICO		Período/ Série	1º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 30		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
TCA0001	Conservação de Alimentos	20	10	02

EMENTA

Princípios e métodos de conservação de alimentos: calor, frio, concentração e desidratação, salga e defumação, aditivos, fermentação e enzimas. Equipamentos

associados à conservação dos alimentos. Formas de seleção dos alimentos, processamento, acondicionamento, embalagem, esterilização e estocagem.

BIBLIOGRAFIA

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., rev. atual. Barueri: Manole, 2015. 1077 p. ISBN 9788520437209.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação**. 7. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014. ISBN 9788577590193

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p ISBN857379075X.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520.

ORDONEZ, Juan A (Editor). **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2, v. ISBN 9788536304311.

DADOS DO COMPONENTE				
EIXO	NÚCLEO TECNOLÓGICO		Período/ Série	1º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 60		Aulas semanais
		Teórica	Prática	

HSA0001	Higiene e Segurança Alimentar	50	10	02
---------	-------------------------------	----	----	----

EMENTA

O controle higiênico-sanitário nos serviços de alimentação. Conceitos de higiene dos alimentos, contaminação dos alimentos e perigos alimentares. Fatores que influenciam a multiplicação microbiana. Causas e consequências das Doenças Veiculadas por Alimentos e dos surtos alimentares. Contaminação química e física. Segurança dos alimentos em toda cadeia alimentar.

BIBLIOGRAFIA

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., rev. atual. Barueri: Manole, 2015. 1077 p. ISBN 9788520437209.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação**. 7. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014. ISBN 9788577590193

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p ISBN857379075X.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520.

ORDONEZ, Juan A (Editor). **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2, v. ISBN 9788536304311.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO TECNOLÓGICO			Período/ Série	1º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 40		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
FNU0001	Fundamentos da Nutrição	34	06	01	

EMENTA

A ciência da Nutrição: conceitos da nutrição básica. Fundamentos da alimentação e nutrição. Requerimentos nutricionais para alimentação saudável. Propriedades, funções e fontes de nutrientes na alimentação humana. Grupos alimentares/nutrientes e transformações no preparo. Perfil nutricional da população brasileira. Nutrição e saúde: alimentação saudável. Tendências: novas perspectivas da alimentação brasileira.

BIBLIOGRAFIA

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.

SABRY, M. O. D.; SAMPAIO, H. A. C. **Nutrição humana**. São Paulo: Atheneu, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 210p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

MONTEIRO, Renata Zambon. **Cozinhas profissionais**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

NASCIMENTO, Angelina de Aragão Bulcão Soares. **Comida: prazeres, gozos e transgressões**. 2ª ed. rev. e ampl. Salvador: EDUFBA, 2007.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO DIVERSIFICADO			Período/ Série	1º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 30		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
MUS0001	MÚSICA	30	-	01	

EMENTA

Conceito de Música e suas funções. Elementos da linguagem musical. Apreciação e execução/interpretação de diversas obras musicais de variados contextos históricos e culturais. Presença e implicações das culturas africana e indígena na arte brasileira. Processos individuais e/ou coletivos de criação e produção musical.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD pelo MEC.

PROENÇA, Graça. **História da arte**. São Paulo: Ática, 1994.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TATIT, Ana. e MACHADO, Maria Silvia Monteiro. **300 propostas de artes visuais**. São Paulo: Edições Loyola, 2004.

RICHTER, Ivone Mendes. **Interculturalidade e estética do cotidiano no ensino das artes visuais**. – Campinas, SP: Mercado de letras, 2003.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE			Período/ Série	2º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 80		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
LPL0002	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira II	80	-	02	

EMENTA

Diferentes recursos linguísticos e gramaticais na construção textual, considerando os meios de produção e divulgação; sintaxe; produção de resenha e texto argumentativo; concordância verbal e nominal; Romantismo e Realismo; Poesia e conto contemporâneo; Relações intertextuais e interdiscursivas entre obras de diferentes autores e gêneros literários; o processo de coordenação dos períodos compostos; Modernismo; produção do texto argumentativo; processo de subordinação dos períodos compostos.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPOS, Elizabeth; CAMPOS, Paula; ANDRADE, Silvia. **VIVA Português: ensino médio- 2º ano**. 2ª Ed. São Paulo: Ática, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CEREJA, Willian Roberto. **Ensino de Literatura**- uma proposta de trabalho. São Paulo: Nacional, 2005.

CASTILHO, Ataliba de. **Nova Gramática do Português Brasileiro**. São Paulo: Nacional, 2010.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE		Período/ Série	2º ano
			C.H. Total: 80	
Código	Componente Curricular	Teórica	Prática	
MAT0002	Matemática II	80	-	02

EMENTA

Sequências numéricas. Padrões. Progressão aritmética. Progressão Geométrica. Geometria Plana: Triângulos, classificação de triângulos, teorema de Pitágoras. Porcentagem. Matemática Financeira: juros simples, juros compostos, juros e funções. Geometria Plana: Relações trigonométricas no triângulo retângulo.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro da PNLD

GIOVANNI, José Ruy, BONJORNO, José Roberto. **Matemática Completa**. São Paulo, Editora FTD, 2005. Vol 2.

SOUZA, Joamir. **Coleção Novo Olhar – Matemática**. São Paulo, Editora FTD, 2010.

IEZZI, Gelson, DOLCE, Osvaldo, DEGENSZAJN, David, PÉRIGO, Roberto, ALMEIDA, Nilze. **Matemática – Ciência e Aplicações**, Editora Saraiva, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. **Curso de Matemática**. São Paulo: Editora Moderna. 1993.

2. IEZZI, G.; et al. **Matemática**. São Paulo: Atual Editora, 2002.

IEZZI, Gelson. **Fundamentos da Matemática elementar**. São Paulo, Editora Atual, 2005. Vols. 1 ao 11.

DADOS DO COMPONENTE				
EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE		Período/ Série	2º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 80		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
FIS0001	Física	80	-	02

EMENTA

O que é física. Medidas e unidades de grandezas. Temperatura e calor. Propriedades térmicas da matéria. Sistemas termodinâmicos. Mecânica dos fluidos e cinemática. Movimento periódico e ondulatório. Propriedades e fenômenos eletromagnéticos da matéria. Natureza e Propagação da luz.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BONJORNO, José Roberto. **Física Completa**. São Paulo, FTD, 2004. Volume Único.

TAGLIARO, Antonio. **Física**. São Paulo, FTD, 1966. V. 1 a 3.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TIPLER, P Física. Rio de Janeiro, LTC – Livros Técnicos e Científicos 1995

DADOS DO COMPONENTE				
EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE		Período/ Série	2º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 80		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
ESP0001	Espanhol	80	-	02

EMENTA

Introdução à Língua espanhola, mediante situações prático-discursivas. Aspectos fonéticos, morfológicos e semânticos da língua. Estudos de gêneros textuais relacionados ao curso de Cozinha (cardápios, receitas, rótulos, etc.). Léxico específico da área.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PICANÇO, D.C.L.; VILLALBA, T.K.B. **El arte de leer Español: ensino médio**. Volume 1,2,3. Curitiba: Base Editorial, 2010.

MARTIN, I.R. Síntesis: **Curso de lengua española: ensino médio**. São Paulo: Ática, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTRO, Francisca. **Uso de la gramática española. nivel básico**. Edelsa, Madrid, 1997.

FANJÚL, Adrian. **Gramática y práctica del español para brasileños: con respuestas**. São Paulo: Moderna, 2005.

MILANI, E.M. **Gramática de Espanhol para brasileiros**. São Paulo: Saraiva, 2006.

SIERRA, Tereza Vargas. **Español instrumental**. Curitiba: IBPEX, 2004.

SILVA, Cecília Fonseca da; SILVA, Luz Maria Pires da. **Espanhol através de textos: estudo contrastivo para brasileiros**. Rio de Janeiro: Ao livro técnico, 2005.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO TECNOLÓGICO			Período/ Série	2º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 120		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
CBR0001	Cozinha Brasileira	60	60	03	

EMENTA

Formação da culinária brasileira. Regionalização das cozinhas brasileiras. Cozinhas da Região Norte. Cozinhas da Região Nordeste. Cozinhas da Bahia. Cozinhas da Região Sudeste. Cozinhas da Região Centro-Oeste. Cozinhas da Região Sul. Elaboração de preparações.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TRAJANO, Ana Luiza. **Cardápios do Brasil: receitas, ingredientes, processos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013. 331 p. ISBN 9788539604050.

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

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora Senac São Paulo: Editora Estúdio Sonia Robatto, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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.

DADOS DO COMPONENTE				
EIXO	NÚCLEO TECNOLÓGICO		Período/ Série	2º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 120		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
CIN0001	Cozinha Internacional	60	60	03

EMENTA

Bases teóricas e preparações clássicas da Cozinha Europeia; Bases teóricas e preparações clássicas da Cozinha das Américas; Bases teóricas e preparações clássicas da Cozinha Asiática; Globalização e tendências.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FLANDRIN, J.L., MONTANARI, M. **História da Alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. 5ª. Ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

FREIXA, D., CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008

STANDAGE, Tom. **Uma história comestível da humanidade**. Trad. Maria Luiza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BLEIL, S.I. **O padrão alimentar ocidental**: considerações sobre a mudança alimentar no Brasil. *Revista Cadernos de Debate*. V. 7. Campinas, 1998. p. 1-25.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4ª. Ed. São Paulo: Global, 2011.

DADOS DO COMPONENTE				
EIXO	NÚCLEO TECNOLÓGICO		Período/ Série	2º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 40		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
IAP0001	Informática Aplicada I	20	20	01

EMENTA

Hardware e Software; Conceitos básicos e utilização dos sistemas operacionais Windows e Linux; Aplicação prática de programas de escritório (Editor de texto, planilha eletrônica e *software* de apresentação) e Internet (correio eletrônico, noções de segurança, pesquisas e recursos em nuvem) para atender às especificidades do Técnico em Cozinha.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARTILHA.CERT.BR. **Cartilha de Segurança para Internet**. Disponível em:
<<https://cartilha.cert.br/livro/cartilha-seguranca-internet.pdf>>. Acesso em: 01 ago.

2019.

SÊMOLA, Marcos. **Gestão da segurança da informação: uma visão executiva**. 2.

ed. Rio de Janeiro: Campus, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KUROSE, James F; ROSS, Keith W. **Redes de computadores e a Internet: uma abordagem top-down**. 6. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013.

STALLINGS, William. **Criptografia e segurança de redes: princípios e práticas**. 4. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2010. Xvii.

DADOS DO COMPONENTE				
EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE		Período/ Série	3º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 120		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
LPR0001	Língua Portuguesa e Redação I	120	-	03

EMENTA

Parágrafo padrão; Articuladores textuais; Estrutura: tópico frasal/comentário; Progressão textual; Gêneros orais e escritos em que predominem a sequência argumentativa: debate, seminário e carta aberta.

Adequação da linguagem às situações formais de uso; gêneros orais e escritos aplicados ao curso: entrevista de emprego, currículo e relatório de estágio curricular.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, Maria M. de. **Guia Prático de Redação**. São Paulo: Editora Atlas, 2000.

CARNEIRO, Agostinho D. **Redação em Construção – a Escrita do Texto**. São Paulo: Moderna, 2001

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTILHO, Ataliba Teixeira de. **Nova Gramática do Português Brasileiro**. São Paulo: Nacional, 2010.

MEDEIROS, João Bosco. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos e resenhas**. 11 ed. São Paulo: Atlas, 2009

DADOS DO COMPONENTE				
EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE		Período/ Série	3º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 80		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
LIN0001	Língua Inglesa	80	-	02

EMENTA

Conhecimentos básicos de língua inglesa. Compreensão e interpretação de expressões e textos, do contexto de Cozinha e culinária, em língua inglesa. Reconhecimento e identificação do léxico específico da área. A importância da língua estrangeira para formação sociocultural e profissional do técnico em cozinha.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LONGMAN. **Dicionário Escolar Inglês- Português e português- Inglês**. Longman, 2003. Livro do PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

IGREJA, José Roberto A. **Fale Tudo em Inglês**. Disal: São Paulo, 2007.

DADOS DO COMPONENTE				
EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE		Período/ Série	3º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 80		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
HIS0001	História	80	–	02

EMENTA

A história como ciência: fontes, métodos e sujeitos históricos. História e memória das receitas. Características e significados na alimentação das civilizações antigas.

A colonização e o escravismo no Brasil. Alimentação no Brasil colonial e as influências indígena, portuguesa e africana na formação culinária brasileira. Tecnologias indígena, africana e portuguesa empregadas na produção de alimentos no Brasil Colonial. Abertura dos portos, imigração e inovações culinárias no Brasil durante do século XIX.

Impactos e transformações históricas da alimentação no Recôncavo Baiano do século XX ao século XXI.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FUNARI, Pedro Paulo, **Grécia e Roma**. 4 ed. São Paulo: Contexto, 2009. (Repensando a História).

PINSKY, Jaime. **As Primeiras Civilizações**. São Paulo: Contexto, 2010. (Repensando a História).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FLORENZANO, Maria Beatriz Borba. **Nascer, viver e morrer na Grécia Antiga**. São Paulo: Atual, 1996. (Discutindo a História).

ZUMTHOR, Paul. **Falando de Idade Média**. São Paulo: Perspectiva, 2009. (Coleção Debates).

DADOS DO COMPONENTE				
EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE		Período/ Série	3º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 80		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
GEO0001	Geografia	80	-	02

EMENTA

Teorias da Geografia, Conceitos de Geografia (espaço, lugar, paisagem, região, território) e sua relação com a gastronomia. Climatologia, vegetação brasileira e produção de alimentos.

Geografia da População, Urbanização, Industrialização.

Industrialização, problemas ambientais e desenvolvimento sustentável.

Regionalização, Globalização, Conflitos Internacionais

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARTINEZ, Rogério; GARCIA, Wanessa. **#Contato Geografia – 1º ano**. 1 ed. São Paulo: Quinteto Editorial, 2016.

AYOADE, J. O. **Introdução à climatologia para os trópicos**. 16 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

FIGUEIRÓ, Adriano. **Biogeografia: dinâmicas e transformações da natureza**. São Paulo: Oficinas de textos, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MENEZES, S. O. **Introdução à Geomorfologia**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

PRESS, Frank; SIEVER, Raymond; GROTZINGER, John; JORDAN, Thomas. **Para entender a terra**. 4 ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.

ROSS, Jurandyr L. S. **Ecogeografia do Brasil: subsídios para o planejamento ambiental**. São Paulo: Oficina de Textos, 2006.

ROSS, Jurandyr L. S (org.). **Geografia do Brasil**. 6 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2011

DADOS DO COMPONENTE				
EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE		Período/ Série	3º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 40		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
ART0001	Arte, cultura e diversidade	40	-	02

EMENTA

Criação de obras artísticas, textos, seminários, oficinas, palestras e eventos com relação dialógica entre Arte, Cultura e Diversidade que busquem a compreensão e relações entre os três campos de conhecimento, numa perspectiva plural e heterogenia; a investigação e pesquisa das manifestações da cultura tradicional do Recôncavo bem como as atualizações considerando sua inserção em diferentes pontos de vista culturais; a reflexão e debate sobre temas e questões da Diversidade, incluindo sociedade, gênero, comportamento e suas interfaces, entre outros, abordando temas contemporâneos e as problemáticas sociais com ênfase nas dimensões artística, histórica, filosófica, antropológica e pedagógica.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRAGA, Gesllini; ZUCON, Otavio. **Introdução às culturas populares no Brasil**. São Paulo: Intersaberes, 2016.

EAGLETON, Terry. **A ideia de cultura**. São Paulo: UNESP, 2005.

OLIVEIRA, Marilda de. **Arte, Educação e Cultura**. Santa Maria: Editora UFSM, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMARAL, Lilian; BARBOSA, Ana Mae. **Interterritorialidade: mídia, contextos e educação**. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

BURKE, Peter. **Testemunha ocular: história e imagem**. Bauru-SP: EDUSC, 2004.

COSTA, Warley; PEREIRA, Amilcar. **Educação e diversidade em diferentes contextos**. São Paulo: Pallas, 2015.

PAIVA, Eduardo. **História e imagem**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	NÚCLEO ESTRUTURANTE		Período/ Série	3º ano
			C.H. Total: 40	
Código	Componente Curricular	Teórica	Prática	
IAP0002	Informática Aplicada II	15	25	01

EMENTA

Aplicação prática de edição de vídeos, elaboração de peças gráficas (cartazes, banners e rótulos) e desenvolvimento em plataformas on-line (blogs, vlogs, sites e redes sociais) para atender às especificidades do Técnico em Cozinha.

Aplicação prática do pensamento computacional (lógica e introdução à programação) para atender às especificidades do Técnico em Cozinha; *Softwares* específicos; Integração das normas da ABNT a editores de textos para atendimento à escrita do relatório de estágio do Curso Técnico de Cozinha.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA FILHO, Antônio Nunes. **Segurança do trabalho & gestão ambiental**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007

CAMARGO, Wellington. **Gestão da Segurança do Trabalho**. Curitiba: Instituto Federal, Paraná, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

IIDA, Itiro. **Ergonomia: projeto e produção**. 2ª Edição revisada e ampliada, São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 2005, 614p.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO TECNOLÓGICO			Período/ Série	3º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 140		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
PAN0001	Panificação e Confeitaria	70	70	04	

EMENTA

História da panificação. Principais ingredientes e matérias-primas. Equipamentos utilizados na panificação. Etapas básicas da panificação. Métodos de elaboração (processamento, falhas de processo, ações corretivas e legislações). Preparações de pães, biscoitos, bolachas e massas. Embalagens e armazenamento. Legislação pertinente.

História da confeitaria. Principais ingredientes e matérias-primas. Equipamentos utilizados na confeitaria. Confeitaria básica e aplicada. Bolos, tortas, doces, recheios e cobertura. Embalagens e armazenamento. Legislação pertinente.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

SEBESS, M. G. **Técnicas de confeitaria profissional**. 2 ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CIACCO, C. F.; CHANG, Y. K. **Como fazer massas**. São Paulo: Ícone, 1986.

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

FRANCO, G. **Tabela de composição de alimentos**. São Paulo: Ed. Atheneu. 2004.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO TECNOLÓGICO			Período/ Série	3º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 40		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
SBR0001	Serviço de Bar	20h	20h	01	

EMENTA

Brigada de bar. Serviços de bar. Utensílios e equipamentos. Técnicas de preparo e serviço de coquetéis. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Carta de bebidas.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FLANDRIN, J.L., MONTANARI, M. **História da Alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

JOHNSON, Harry. **Bartender's manual: how to mix drinks of the presente style**. Edição revisada. Newark: Charles E. Graham & CO., 1934.

STANDAGE, T. **História do mundo em 6 copos**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PARKER, Suzi. **1000 best bartender's recipes**. Naperville: Soucerbooks, 2005.

REGAN, Mardee Haidin. **The bartender's best friend: a complete guide to cocktails, martinis and mixed drinks**. Hoboken: John Wiley & Sons Inc., 2003.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO TECNOLÓGICO			Período/ Série	3º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total:40		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
OEV0001	Organização de Eventos	30	10	01	

EMENTA

Conceitos de planejamento de eventos. Classificação e tipologia dos eventos. As ferramentas e as fases do planejamento. Organização e recursos humanos, financeiros e materiais na execução dos eventos. A montagem do evento. Tipos de serviços para eventos. Noções básicas sobre cerimonial, protocolo e etiqueta. Conduta em eventos.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos**: da ideia à realidade. Brasília: Senac, 2013.

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções**: gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2007.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos**: planejamento e operacionalização. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BAHL, Miguel. **Eventos**: a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003.

STYLER, Christopher. **Working the plate**: the art of food presentation. Canada, John Wiley & Sons, 2006.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO DIVERSIFICADO			Período/ Série	3º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 30		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
EMP0001	Empreendedorismo	30	-	01	

EMENTA

Conceito de gestão. Conceito de empreendedorismo. Características do comportamento empreendedor. Característica do comportamento do gestor. As pequenas e médias empresas e as empresas familiares: características e alternativas. A economia informal e o empreendedorismo.

Empreendedorismo; Plano de negócios; Projetos, Criando o próprio negócio. Noções de Marketing e Empreendedorismo. Noções de Custos.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DEGEN, Ronald. **O Empreendedor**. 8ªed. São Paulo: Makron Books, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DOLABELA, F. **Oficina do Empreendedor**. São Paulo: Cultura Editores, 1999.

MARCOS H. **Lições de empreendedorismo**. Manole: São Paulo, 2008. 148p.

HISRICH, R. D.; PETERS, M. P.; SHEPHER, D. A. **Empreendedorismo**. 7 ed. Bookman: Porto Alegre, 2008. 664p.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO DIVERSIFICADO			Período/ Série	3º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 30		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
PSA0001	Planejamento de Serviços de Alimentação	24	06	01	

EMENTA

Definição de Serviços Profissionais de Alimentação. Planejamento de espaços e áreas de trabalho. Equipamentos. Legislação específica.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6.ed., atual e rev. Barueri: Manole, 2015. 343 p. ISBN 9788520436219.

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.

MONTEIRO, Renata Zambon. **Cozinhas profissionais**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA FILHO, A. R. A. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais**. São Paulo: Varela, 1996.

DADOS DO COMPONENTE						
EIXO	NÚCLEO DIVERSIFICADO				Período/ Série	3º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 30		Aulas semanais		
		Teórica	Prática			
HDA0001	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	30	-	01		

EMENTA

Alimentação na Pré-história; Alimentação na Idade Antiga; Alimentação na Idade Média; Alimentação na Idade Moderna; Alimentação na Idade Contemporânea; Tendências e desafios.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FLANDRIN, J.L. e MONTANARI, M. **História da Alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. Ed. Estação Liberdade. São Paulo. 1998. 885p.
 FRANCO, A. **De caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac, 2001.
 FREIXA, D., CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAUJO, W. M. et al. **Da alimentação à Gastronomia**. Brasília: Editora UNB, 2005. 102p.
 BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
 CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. 4. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 185 p.
 CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 2003. 954p.

ELIAS, N. Civilização como transformação do comportamento humano - In: **O Processo Civilizador. Volume I: Uma história dos costumes.** Trad. JUNGSMANN, R. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. P 65-134.

FREEDMAN, P. **A História do Sabor.** São Paulo: SENAC. São Paulo. 2009.

LEAL, M. L. **A História da Gastronomia.** Rio de Janeiro: Senac, 1998. 144p.

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos.** 2. ed.. Florianópolis: Ed. UFSC, 2000. 306 p.

POLLAN, M. **O dilema do onívoro:** uma história natural de quatro refeições. Trad. Figueiredo, C. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.479p.

STRONG, R. **Banquete:** Uma História Ilustrada Da Culinária Dos Costumes e da Fartura a Mesa. São Paulo: Ed. Jorge Zahar, 2004.

REVEL, J. F. **Um banquete de palavras:** uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das letras, 1996. 330 p.

THIS, H., MONCHICOURT, M. O. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular.** Trad. EGREJAS, C. São Paulo: SENAC, 2009. 195p.

DADOS DO COMPONENTE				
EIXO	NÚCLEO DIVERSIFICADO		Período/ Série	3º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 30		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
CQU0001	CONTROLE DE QUALIDADE	30	-	01

EMENTA

Conceitos e evolução da qualidade. Normas e Sistemas da Qualidade. Ferramentas e Programas da Qualidade. Gestão da qualidade em alimentos.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA-MURADIN, L. B. PENTEADO, M. V. C. **Vigilância Sanitária – Tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara – Koogan, 2011.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. Barueri/SP: Editora Manole, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SBCTA. **Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos**. Ed. Secta. 2000.

SENAI-DN. **Alimentos seguros do campo à mesa: PAS**. Ed. Senai-DN. 2003.

SBCTA. **Controle Integrado de Pragas**. Série: Manuais Técnicos SBCTA. 2003.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO DIVERSIFICADO			Período/ Série	3º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 30		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
CAR0001	CARDÁPIOS	30	-	1	

EMENTA

Regras gerais de elaboração de cardápios; Ficha técnica; Cardápios comerciais; Cardápios temáticos/especiais; Legislação aplicável; Custos, gêneros, materiais e preços.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010. 308 p. ISBN 9788573599411.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. Barueri: Marco Zero, 2014. 351 p. ISBN 9788527902953.

DADOS DO COMPONENTE					
EIXO	NÚCLEO DIVERSIFICADO			Período/ Série	3º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 30		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
SUS001	SUSTENTABILIDADE	30	-	1	

EMENTA

Sustentabilidade: conceitos e características; Modelos de produção e desenvolvimento sustentável; Gastronomia, biodiversidade e meio ambiente; Noções de agroecologia, quintais produtivos e agricultura familiar; Manejo e descarte sustentável de resíduos.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AQUINO, Adriana Maria de. ASSIS, Renato Linhares de. **Agroecologia: Princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005.

ROCHA, ulio C. de Sá e GORDILHO, Heron. **Direito da Terra Meio Ambiente e Ecologia Humana**. Salvador: EDUFBA, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LESSA, Natalie Coelho. **Novo Constitucionalismo Latino-Americano e soberania alimentar**. Salvador: EDUFBA, 2018.

DADOS DO COMPONENTE				
EIXO	NÚCLEO DIVERSIFICADO		Período/ Série	3º ano
Código	Componente Curricular	C.H. Total: 20		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
FEP001	Fotografia e Estética de Pratos	10	10	1

EMENTA

Análise dos aspectos conceituais que sustentam a apresentação estética de um prato; valorização da experiência gastronômica; Fotografia. Abordagem criativa.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DENBURY, JOHOBDAY, CARA. Segredos da apresentação de pratos : Food styling. 1. ed. [s.l.]: Marco Zero, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AMARAL, Lilian; BARBOSA, Ana Mae. **Interterritorialidade**: mídia, contextos e educação. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

BURKE, Peter. **Testemunha ocular**: história e imagem. Bauru-SP: EDUSC, 2004.

COSTA, Warley; PEREIRA, Amilcar. **Educação e diversidade em diferentes contextos.** São Paulo: Pallas, 2015.

PAIVA, Eduardo. **História e imagem.** Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

RIBEIRO, Janine Renato. Humanidades: um novo curso na USP. São Paulo: EDUSP, 2001.

10. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

O Estágio é o ato educativo escolar, supervisionado, desenvolvido em um ambiente de trabalho, que visa a preparação para atividade laboral produtiva de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos (Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008).

O objetivo do mesmo é proporcionar o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e a contextualização curricular, possibilitando o desenvolvimento do educando para a prática do mercado de trabalho, permitindo o exercício da cidadania através de sua atividade profissional.

O estágio curricular supervisionado do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos do *campus* Governador Mangabeira é regido pelo Regulamento de Estágio do Instituto, sob as orientações do setor responsável. Trata-se de um componente curricular obrigatório, no âmbito do IF Baiano, uma vez que, no ensino técnico, o processo formativo deve garantir – através do devido acompanhamento pedagógico, a vivência entre teoria e prática dos conhecimentos construídos no decorrer do curso.

10.1 Desenvolvimento do Estágio Supervisionado

O estágio curricular do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos do *campus* Governador Mangabeira terá carga horária de 150 horas, podendo ser realizado em quaisquer campos de Serviço de Alimentação, em instituições públicas ou privadas. Os possíveis cedentes serão avaliados pelos docentes do eixo tecnológico do curso, quando solicitado pelo setor de estágio, e os campos efetivamente atestados serão disponibilizados pelo setor responsável quando do requerimento de realização de termo de compromisso pelo discente. Os alunos estarão aptos para realizar o estágio com a conclusão do 2º (segundo) ano de curso, e o estágio deverá ser iniciado, desenvolvido e concluído ao longo do 3º (terceiro) ano de curso. Somente poderão realizar o estágio curricular os alunos devidamente matriculados e cursando disciplinas do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos.

10.1.1 Aproveitamento e Integralização de Carga Horária de Estágio Supervisionado

É possível o aproveitamento de atividades de ensino, pesquisa e/ou extensão, para fins de contabilização de carga horária, em até 50% (cinquenta por cento), desde que as certificações sejam emitidas por instituições de ensino públicas ou privadas, devidamente documentadas e constantes no processo de requerimento de integralização formulado pelo estudante. Para que a certificação seja aprovada, é necessário que a atividade desenvolvida tenha tido início e conclusão após ingresso do aluno no Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos e seu conteúdo tenha vínculo direto com habilidades e técnicas profissionais da área de conhecimento do referido curso. Caberá ao Conselho de Curso a análise e decisão acerca da vinculação entre o conteúdo da certificação em tela e a área de conhecimento específica do curso.

A experiência profissional em Serviços de Alimentação, comprovada através de cópia da carteira de trabalho ou contrato de trabalho, reconhecido legalmente, também poderá ser aproveitada com integralização de até 50% (cinquenta por cento) da carga horária prevista para estágio supervisionado.

O requerimento de aproveitamento e integralização de carga horária deverá ser formulado pelo aluno, por escrito e devidamente datado e assinado, e encaminhado para a Coordenação de Curso, que direcionará a demanda de apreciação e parecer ao Conselho de Curso. Todos os casos de aproveitamento e integralização de carga horária para fins de estágio, sem exceção, deverão ser analisados pelo Conselho de Curso. As decisões finais deverão ser encaminhadas ao setor de estágio do *campus* através da ata de registros da reunião do Conselho de Curso, pela presidência do mesmo.

10.1.2 Discente Estagiário

Compete ao aluno procurar o setor responsável pelos estágios para informar-se a respeito do fluxo de desenvolvimento de estágio, possíveis campos concedentes, requerer o início de suas atividades e preenchimento do termo de compromisso, atender às orientações, manter-se atualizado e em contato com o professor orientador, além de cumprir todos os prazos e exigências previstos pelo Regulamento de Estágio. Ao final do estágio, o aluno deverá desenvolver e encaminhar para correção do orientador o Relatório de Estágio, no prazo de 15 (quinze) dias. Após as correções indicadas pelo orientador, o

discente deve encaminhar o Relatório Final de Estágio para o setor do campus responsável pelo estágio no prazo máximo de 90 (noventa) dias, contado a partir do último dia em campo de estágio.

O descumprimento de quaisquer prazos supramencionados ou constantes no Regulamento de Estágio por parte do discente dá azo ao professor orientador solicitar ao setor responsável a repetição do estágio.

10.1.3 Orientador de Estágio Supervisionado

O estágio supervisionado, enquanto ato educativo escolar, deverá ter o acompanhamento efetivo do professor orientador da instituição de ensino (Lei 11.788/2008). O professor orientador é o docente da área técnica específica do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos a quem cabe elaborar (conjuntamente ao discente e o supervisor de estágio) o plano de atividades a serem desenvolvidas, auxiliar e avaliar o discente durante a execução de suas atividades, bem como prestar assistência na elaboração do Relatório de Estágio.

Compete ao professor orientador a correção do Relatório de Estágio, em suas versões parciais e finais, bem como atribuição de nota final de Estágio ao discente.

10.1.4 Supervisor de Estágio Supervisionado

O supervisor de estágio é funcionário da empresa/instituição concedente, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso, a quem compete recepcionar e orientar o estagiário quanto ao desenvolvimento das atividades no campo, respeitando-se o plano de atividades previstas. Compete ao supervisor, quando da finalização do estágio, entregar através de formulário próprio a indicação das atividades efetivamente desenvolvidas pelo estagiário, carga horária cumprida e avaliação de desempenho.

10.2 Avaliação

A avaliação de estágio curricular do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos ocorrerá em duas etapas:

1- O estágio será avaliado pelo supervisor da empresa/instituição concedente, através de preenchimento de formulário fornecido pelo Instituto, atribuindo uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) ao desempenho do estudante durante o desenvolvimento das atividades de estágio;

2- O estágio será avaliado pelo professor orientador, que preencherá formulário fornecido pelo Instituto, atribuindo uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) ao desenvolvimento do Relatório de Estágio.

A nota final de estágio consistirá na média das duas notas (do supervisor e do professor orientador), e deverá ser encaminhada ao setor responsável pelos estágios de acordo com as orientações do Regulamento de Estágio. O estudante será considerado aprovado no estágio curricular se obtiver, ao final de suas atividades, nota igual ou superior à mínima exigida pela Organização Didática.

10.3 Disposições Finais

Caso o aluno não alcance as condições de aprovação no estágio supervisionado curricular, deverá repetir todo o processo de estágio. Quaisquer intercorrências que resultem em interrupção ou dissolução do termo de compromisso de estágio, bem como indicações de repetição de estágio, deverão ser analisadas e resolvidas entre as partes administrativa e acadêmica dentro de suas respectivas atribuições. Casos excepcionais devem ser avaliados pelo Conselho de Curso, com possibilidade de solicitação de parecer por docente de área técnica específica, quando cabível.

11. CRITÉRIOS PARA APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

O aproveitamento de estudos, no âmbito deste projeto pedagógico de curso, é o processo de reconhecimento de componentes curriculares, cursados com aprovação em cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional.

De acordo com a Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio - EPTNM, o aproveitamento de estudos do Ensino Médio não

poderá ser concedido para os cursos da EPTNM, na forma integrada ao Ensino Médio, conforme determina o Parecer CNE/CEB nº 39/2004. Os procedimentos a serem adotados para o aproveitamento de estudos e certificação de experiências anteriores são tratados pela Organização Didática da EPTNM do IF Baiano.

Conforme o Artigo nº 13 da Resolução nº 01/2005 e Parecer CNE/CEB nº 39/2004, este processo de validação e reconhecimento da série cursada com aprovação poderão se dar nas seguintes instituições e condições: de ensino médio, nacionais ou estrangeiras, oficiais ou reconhecidas; processo de reconhecimento de disciplinas, competências ou módulos cursados em uma habilitação específica, no IF Baiano; outras instituições de ensino de educação profissional de nível técnico, credenciadas pelo Ministério da Educação; bem como Instituições Estrangeiras.

A solicitação para aproveitamento de estudos deverá obedecer ao seguinte trâmite:

I - abertura de requerimento na Secretaria de Registros Acadêmicos (SRA), com especificação do(s) componente(s) curricular(es) de que se pleiteia o aproveitamento, anexando os seguintes documentos:

a) histórico escolar;

b) ementas dos componentes curriculares cursados com aprovação e com registro de carga horária total das aulas teóricas e práticas.

II - emissão de parecer pelo Conselho de Curso;

III - deferimento ou indeferimento pela Coordenação de Ensino;

IV - encaminhamento à SRA para publicação aos interessados e providências cabíveis.

Os documentos do inciso I, alíneas a e b, quando oriundos de instituições de ensino estrangeiras, deverão conter traduções oficiais.

A avaliação acerca do aproveitamento do(s) componente(s) curricular(es) será de responsabilidade do Conselho de Curso, que deverá observar, em seu parecer:

I – os conteúdos e as cargas horárias, que devem coincidir em, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) com o programa dos componentes curriculares do curso pretendido no IF Baiano;

II - os componentes curriculares cursados com aprovação em outros cursos do mesmo nível de ensino ou de nível posterior;

III- o prazo em que os componentes curriculares foram cursados, que deverá ser de até 5 (cinco) anos antes da data de início do período letivo para o qual a matrícula é pretendida.

O aproveitamento de experiências anteriores é o processo de reconhecimento de saberes oriundos de cursos de qualificação e de atividades profissionais realizados pelo(a) estudante, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional. Apenas poderá ser concedido o aproveitamento de experiências anteriores para os cursos da EPTNM, nas formas subsequente e integrada ao ensino médio, na modalidade de EJA.

A solicitação do aproveitamento de experiências anteriores deverá obedecer ao seguinte trâmite:

I - abertura de requerimento na SRA, especificando o(s) componente(s) curricular(es) de que deseja o aproveitamento, anexando justificativa para a pretensão e documento(s) comprobatório(s) da(s) experiência(s) anterior(es), dentro do prazo previsto no calendário acadêmico;

II – encaminhamento da documentação, pela SRA, à Coordenação de Curso, que designará uma comissão específica de avaliação, composta por docentes das áreas de conhecimento do(s) componente(s) curricular(es) do aproveitamento pleiteado;

III – definição, pela comissão de avaliação, sobre o instrumento de avaliação a ser aplicado, que contemple os conteúdos programáticos do componente curricular do qual o(a) estudante deseja obter o aproveitamento;

IV – atribuição de uma nota, pela comissão de avaliação, junto ao parecer decisivo, (considerando para fins de aprovação, a média adotada pelo IF Baiano) e, posteriormente, encaminhamento do processo à Coordenação de Curso;

V – encaminhamento, pela Coordenação de Curso, do processo à Coordenação de Ensino para parecer final e devolução à SRA, para fins de divulgação ao interessado e demais providências cabíveis.

A Coordenação de Ensino informará à SRA, que comunicará ao estudante, a data, o local e o horário do processo avaliativo para o aproveitamento de experiências anteriores.

Não terá direito de solicitar o aproveitamento de experiências anteriores o(a) estudante na condição de reprovado no componente curricular do qual deseja obter o aproveitamento.

Em caso de ausência do(a) estudante em qualquer avaliação de aproveitamento de experiências anteriores, a solicitação será indeferida, não cabendo recurso.

Como parte da política interna de sensibilização quanto à realidade econômica e social do público-alvo do curso, bem como levando-se em consideração as ações voltadas à permanência e êxito dos estudantes, é permitido o aproveitamento das disciplinas já cursadas durante o Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos, nas quais o aluno foi aprovado, em caso de retorno aos estudos após período de afastamento.

Quando o educando (por motivos de saúde, religiosos/tradicionais, acompanhamento de saúde de parentes de primeiro grau ou em função de atividade laboral legal) precisar afastar-se dos estudos, poderá requerer a emissão de uma declaração de disciplinas cursadas, com a finalidade específica de aproveitamento quando do seu retorno, não sendo necessário recomeçar o curso do início. Constará dessa declaração as notas, frequência e demais dados necessários para aproveitamento posterior integral do componente curricular. O objetivo é evitar o abandono permanente dos estudos por parte do educando que se vir na necessidade de ausentar-se por tempo prolongado, posto que a reprovação no período letivo ou cancelamento de matrícula do discente pode desestimular o retorno do estudante ao curso.

A solicitação do estudante para emissão de declaração de disciplinas do curso já cursadas, para fins de aproveitamento posterior no mesmo curso, deverá obedecer o seguinte procedimento:

I - preenchimento, pelo estudante, do formulário próprio, na SRA, especificando o(s) componente(s) curricular(es) já cursados e nos quais o aluno foi devidamente aprovado e que devem constar na declaração, anexando justificativa legalmente aceita para seu afastamento e, quando houver, cópia dos documentos comprobatórios que motivam a solicitação;

II - a SRA remeterá a solicitação à Coordenação de Ensino para encaminhamentos;

III- após análise, a Coordenação de Ensino encaminhará ao Conselho de Curso, que apreciará a solicitação e decidirá pelo deferimento ou indeferimento da solicitação do estudante;

IV- A Coordenação de Curso informará ao estudante a decisão do Conselho de Curso, e encaminhará o processo à SRA para registro, divulgação e arquivamento.

Casos extraordinários serão avaliados pelo Conselho de Curso, que poderá solicitar informações às partes envolvidas no processo e a quem caberá decidir pelo deferimento ou indeferimento das solicitações.

Em caso de recursos, a Coordenação de Ensino poderá designar comissão multidisciplinar para emissão de parecer, a ser constituída por pelo menos 3 (três) servidores, sendo no mínimo 1 (um) docente do eixo tecnológico, 1 (um) docente do eixo diversificado e 1 (um) servidor da equipe pedagógica do campus.

Todos os casos serão avaliados e tramitados em consonância com a Organização Didática da EPTNM do IF Baiano vigente.

12. AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem é um processo contínuo e cumulativo, observando-se a frequência, o aproveitamento, a preponderância dos aspectos qualitativos sobre os aspectos quantitativos e a prevalência dos resultados ao longo do período em detrimento de eventuais provas finais, devendo ser coerente com a proposta pedagógica e com as normatizações do IF Baiano.

A avaliação da aprendizagem, compreendida como uma prática de investigação processual, diagnóstica, contínua, cumulativa, sistemática e compartilhada do processo de ensino-aprendizagem, permite diagnosticar dificuldades e reorientar o planejamento educacional.

A avaliação da aprendizagem deverá ocorrer de forma diversificada, de acordo com a peculiaridade de cada processo educativo, podendo conter, dentre outros:

I - atividades individuais e/ou em grupo, como: pesquisa bibliográfica, demonstração prática, seminário, relatório, portfólio, prova escrita ou oral, pesquisa de campo, produção de textos, entre outros;

II - produção científica, artística ou cultural;

III - projetos;

IV – oficinas.

O docente, no início de cada período letivo, e antes de qualquer avaliação, deverá entregar à Coordenação de Ensino e ao Setor técnico-pedagógico, o(s) plano(s) de curso do(s) componentes curriculares sob sua responsabilidade.

O desempenho acadêmico do estudante será expresso no Diário de Classe através de nota, compreendida de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), resultante de processo que agregue, no mínimo, 02 (dois) instrumentos de avaliação diferentes. A nota final do estudante no componente curricular será a média aritmética das notas nas unidades didáticas.

Será considerado aprovado na etapa do curso o estudante que tiver nota igual ou superior à mínima determinada pela Organização Didática em todos os componentes curriculares, e possuir frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), do total de horas letivas desenvolvidas no período do curso.

Os resultados da avaliação da aprendizagem que demonstrarem, com frequência, tendência de índices muito elevados ou insuficientes de rendimento, serão encaminhados pelo professor do componente curricular para acompanhamento específico de uma equipe Técnica Pedagógica (Pedagogos, Assistentes Sociais, Psicólogos e outros profissionais de áreas afins), bem como da família ou responsável.

O estudante que obtiver média menor que à mínima determinada pela Organização Didática, em quaisquer dos componentes curriculares, ao final de cada unidade didática, terá direito a estudos de recuperação da aprendizagem, sendo, ao final, submetido a uma reavaliação. Para tanto, o docente realizará atividade orientada, conforme a dificuldade do estudante ou do grupo de estudantes, de acordo com a peculiaridade de cada componente curricular. Nesse processo de recuperação da aprendizagem, o professor deverá aplicar, no mínimo, um instrumento de avaliação até o fechamento do período de estudos de recuperação. Para definição da nota do estudante na unidade didática, prevalecerá a maior nota obtida entre a(s) avaliação(ões) regular(es) e a(s) avaliação(ões) de recuperação da aprendizagem.

Ao final do período letivo, o estudante que não alcançar a média final mínima terá direito a recuperação final, abarcando os conteúdos preestabelecidos pelo professor e abordados durante o período letivo, conforme estabelecido na Organização Didática. Após a recuperação final, aqueles que não alcançarem a média mínima para aprovação serão encaminhados para avaliação no Conselho de Classe Final, mediante critérios definidos por esta Organização Didática e normas específicas.

O estudante terá direito à revisão da avaliação, através de requerimento à SRA, no prazo de até dois dias úteis após a divulgação do resultado. Para análise do pedido deverá ser criada, pela Coordenação de Ensino, uma comissão com a seguinte composição: I - representante da equipe pedagógica; II – docente da disciplina; e III - outro docente da área de conhecimento da disciplina. Após a emissão do parecer, a Coordenação de Ensino encaminhará, no prazo de dois dias úteis, o processo à SRA, para dar ciência ao requerente, não cabendo recurso.

Ao discente que faltar a quaisquer das avaliações da aprendizagem será garantido o direito à segunda chamada, quando requerido à Coordenação de Curso, no prazo de até dois dias úteis, após o término do afastamento, desde que comprove, através de documentos, uma das seguintes situações:

I - problema de saúde;

II - obrigações com o Serviço Militar;

III - exercício do voto (um dia anterior e um dia posterior à data da eleição se coincidentes com a realização da prova);

IV – convocação pelo Poder Judiciário ou pela Justiça Eleitoral;

V - cumprimento extraordinário de horário de trabalho, devidamente comprovado através de documento oficial da empresa;

VI - viagem, autorizada pela Instituição, para representá-la em atividades desportivas, culturais, de ensino, extensão ou pesquisa;

VII - acompanhamento de parentes (cônjuge, pai, mãe e filho) em caso de defesa da saúde;

VIII - falecimento de parente (cônjuge e parentes de primeiro grau), desde que a avaliação se realize em um período de até oito dias corridos após a ocorrência; e

IX - outras situações devidamente avaliadas pela Coordenação de Curso.

A aplicação da segunda chamada, após a autorização da Coordenação de Curso, deverá ser realizada pelo próprio docente que ministra o componente curricular, em seu respectivo horário, previamente acordado com os discentes.

Os discentes com necessidades educacionais específicas terão o auxílio dos profissionais que atuam no Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) do *Campus* para a realização das avaliações.

13. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO

Com base no SINAEP- Sistema Nacional de Avaliação da Educação Profissional e Tecnológica, Documento Base (2014), a avaliação de cursos técnicos e de qualificação profissional aborda dimensões e indicadores, considerando aspectos relativos ao desenvolvimento pedagógico e administrativo. Assim, a avaliação de cursos tem por objetivos específicos:

- Identificar pontos relevantes e críticos que interferem na qualidade do curso;
- Avaliar o desenvolvimento didático-pedagógico e o currículo;

- Avaliar o desempenho dos estudantes e corpo docente;
- Acompanhamento dos egressos;
- Infraestrutura física e material do campus.

No IF Baiano a avaliação interna de curso, deverá ser realizada pela Comissão Própria de Avaliação - CPA a partir da articulação de procedimentos de aplicação de questionários, utilização de bases de dados e verificação *in loco*, sugerindo-se a periodicidade bianual. A fonte da pesquisa avaliativa deverá incluir a comunidade acadêmica e o seu entorno, documentos institucionais e sistemas institucionais de gestão acadêmica e administrativa.

Os processos de avaliação na Instituição serão permanentes e conduzidos sob a responsabilidade da Comissão Própria de Avaliação (CPA), com periodicidade estabelecida, tendo por base o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), o Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI), o Projeto Político Pedagógico (PPP) e o Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

Os princípios da avaliação do curso estão pautados no respeito à diversidade e ao desenvolvimento integral do cidadão, buscando verificar os elementos que compõem a Instituição e a proposta de uma educação de qualidade.

A avaliação dos cursos técnicos e de qualificação profissional será realizada através de avaliação interna (autoavaliação) e externa, desenvolvida pela Secretaria de Educação Profissional do Ministério da Educação (SETEC/MEC). Para divulgação do resultado da avaliação interna, devem ser sistematizados relatórios individuais.

14. PROGRAMAS E POLÍTICAS INSTITUCIONAIS

Os discentes do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos poderão ter acesso a Programas e Políticas Institucionais. Trata-se de ações que perpassam a infraestrutura física e humana do *Campus*. Tais ações encontram-se caracterizadas a seguir:

Plano de Avaliação, Intervenção e Monitoramento (PAIM)

O Plano de Avaliação Intervenção e Monitoramento (PAIM) do IF Baiano, tem como objetivo central aprimorar o processo de ensino-aprendizagem, através de ações que

contribuam para a melhoria da qualidade dos cursos do IF Baiano, ampliando as possibilidades de permanência dos estudantes e, conseqüentemente, a conclusão do curso escolhido com êxito.

O público-alvo do Programa de Nivelamento, que faz parte do PAIM, é o estudante dos cursos da Educação Profissional de Nível Médio e da Educação Superior. Desse modo, para atender aos objetivos desta proposta, o campus, após a realização de uma avaliação diagnóstica e na medida das suas necessidades e possibilidades, organizará atividades de nivelamento, privilegiando os conteúdos cujas dificuldades se apresentaram como um entrave ao pleno êxito nos cursos escolhidos.

Desse modo, planejam-se atividades extracurriculares na modalidade presencial ou a distância na forma de cursos de curta duração, com a finalidade de aprimorar os conhecimentos essenciais para o bom acompanhamento/ desenvolvimento dos componentes curriculares do curso. Tais cursos de curta duração, serão regulamentados de acordo com o Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem (PRONAP).

Programas de Monitoria

O Programa de Monitoria proporciona ao estudante, participação prática de aprendizagem em projetos de acompanhamento de componentes curriculares ou projetos de cunho acadêmico/científico. A monitoria é uma atividade de auxílio aos docentes, que visa contribuir para uma melhor qualidade de ensino para formar lideranças, além de motivar o interesse pelas atividades de magistério por parte dos estudantes. A atividade de monitoria poderá ser remunerada ou não e terá regulamento próprio que estabelecerá os critérios e requisitos para a sua participação.

Tem como principais objetivos:

- Oportunizar ao estudante meios para aprofundar seus conhecimentos em uma determinada disciplina;
- Promover a cooperação mútua entre estudantes e professores;
- Permitir experiências em atividades de ensino, pesquisa e extensão.

São consideradas atividades extraclasse, para efeito desse regulamento:

- Auxílio aos alunos na resolução de exercícios e trabalhos;

- Auxílio ao(a) professor(a) orientador(a) na produção de informações a respeito das dificuldades mais comuns, porventura encontradas no grupo;
- Outras tarefas designadas pelo professor orientador que tenha como objetivo a melhoria do aprendizado.

Programas de Tutoria Acadêmica

O Programa de Tutoria Acadêmica tem por finalidade zelar pelo itinerário formativo, social e profissional dos estudantes, acompanhando-os e orientando-os durante o período que estiverem regularmente matriculados no curso. Trata-se de um programa que visa contribuir com a redução dos índices de retenção e evasão do processo educativo; oferecer orientações acadêmicas visando à melhoria do desempenho no processo de aprendizagem, desde o ingresso até sua conclusão; contribuir com a acessibilidade dos estudantes, principalmente daqueles com necessidades educacionais específicas, deficiência e altas habilidades e promover o desenvolvimento da cultura de estudo e o hábito da leitura que complementem as atividades regulares, por meio do acompanhamento personalizado.

O Programa de Tutoria Acadêmica é exercido exclusivamente pelo corpo docente do *Campus*, que deverá dedicar parte de sua carga horária ao acompanhamento e orientações acadêmicas pertinentes ao desenvolvimento profissional do estudante, visando desenvolver métodos de estudo ou práticas que possibilitem o crescimento pessoal dos estudantes e da futura atuação profissional.

Programas de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer (PINCEL)

O Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer (PINCEL) tem por finalidade garantir aos estudantes o exercício dos direitos culturais, as condições para a prática da cultura esportiva, do lazer e o fazer artístico, visando à qualidade do desempenho acadêmico, a produção do conhecimento e a formação cidadã. Compete ao PINCEL: apoiar e incentivar ações artístico-culturais visando à valorização e difusão das manifestações culturais estudantis; garantir espaço adequado para o 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; bem como, apoio técnico para realização de eventos de natureza artística.

Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante – PAISE

Neste programa (PAISE), os alunos passam por um processo de avaliação socioeconômica, pela qual são feitos levantamentos da situação econômica de cada estudante. Aqueles que se apresentam em situação de vulnerabilidade social, serão contemplados com auxílios financeiros para suprir algumas necessidades, tais como: bolsa de estudo, ajuda de custo para transporte, material escolar e fardamento. Importante ressaltar que todos os estudantes do curso participarão nas mesmas condições que os demais estudantes do *Campus* do Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante, independente do curso e modalidade.

Programa de Apoio à Diversidade e Ações Afirmativas – PROADA

Consiste nas ações e espaços para reflexões referentes a diversidade (necessidades específicas, etnia, gênero, religião, orientação sexual, respeito ao idoso) combatendo os preconceitos, reduzindo as discriminações e aumentando a representatividade dos grupos minoritários. Tais ações são desenvolvidas pelo Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) e pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI).

O NAPNE visa a promoção de acessibilidade pedagógica por meio de adequação de material, orientações pedagógicas, aquisição de equipamentos de tecnologia assistiva, formação continuada, contratação de tradutor e intérprete de LIBRAS, bem como o acompanhamento pedagógico dos estudantes que apresentem necessidades específicas. Já o NEABI desenvolverá e acompanhará as ações referentes as questões da igualdade e da proteção dos direitos das pessoas e grupos étnicos atingidos por atos discriminatórios.

Programa de Assistência Integral à Saúde – PRÓ-SAÚDE

O Programa visa criar mecanismos para viabilizar assistência ao estudante através de serviço de atendimento odontológico, acompanhamento psicológico, enfermagem e

nutrição, incluindo ações de prevenção, promoção, tratamento e vigilância à saúde como, campanha de vacinação, doação de sangue, riscos das doenças sexualmente transmissíveis, saúde bucal, higiene corporal e orientação nutricional.

Programa de Alimentação Estudantil

O Programa de Alimentação Estudantil é baseado no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que visa oferecer alimentação escolar a todos os estudantes da educação básica pública durante o ano letivo, garantindo-se (I) no mínimo 1 (uma) refeição para os estudantes de cursos que funcionam em período parcial; (II) no mínimo 3 (três) refeições para os estudantes de cursos que funcionam em período integral.

O atendimento poderá ser ampliado para estudantes de outros cursos, caso o *campus* disponha de recursos para complementação.

Programa de Acompanhamento Psicossocial e Pedagógico - PROAP

Este programa tem como finalidade acompanhar os estudantes em seu desenvolvimento integral a partir das demandas diagnosticadas no cotidiano institucional por meio de atendimento individualizado ou em grupo, por iniciativa própria ou por solicitação, ou ainda por indicação de docentes, pais e/ou responsáveis.

O referido programa deve promover ações de prevenção relativas ao comportamento e situações de risco, fomenta diálogos com familiares dos estudantes, e realiza acompanhamento sistemático às turmas de modo a identificar dificuldades de natureza diversa que podem refletir direta ou indiretamente no seu desempenho acadêmico.

Programa de Incentivo à Participação Político-Acadêmica – PROPAC

Este programa visa a realização de ações que contribuam para o exercício da cidadania e do direito de organização política do estudante. O PROPAC estimula a representação a formação de Grêmios, Centros e Diretórios Acadêmicos, bem como

garante o apoio à participação dos mesmos em eventos internos, locais, regionais, nacionais e internacionais de caráter sociopolítico.

Programa de Acompanhamento de Egressos

Para acompanhar os egressos, o Campus Governador Mangabeira leva em consideração os aspectos relativos a um desenvolvimento de formação continuada aliado a inserção do egresso no mundo do trabalho. Para desenvolvimento do Programa de Acompanhamento de Egressos torna-se necessário o contato constante dos egressos com o Campus a partir da consolidação de banco de dados permanente, inserção dos mesmos nas atividades formativas/acadêmicas, além de verificar adequação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos ao exercício laboral.

Propõe-se, como atividades a serem desenvolvidas para atender a este Programa, a realização do Dia do Egresso, Dias de Campo, Seminários e/ou Congressos, Cursos de curta duração, a possibilidade de participar em projetos de pesquisa e extensão desenvolvidos no Campus ou em associação com as instituições nas quais exercem suas atividades.

Tais programas de permanência do estudante no Campus estão em constante processo de avaliação e reformulação, de acordo com a demanda apresentada a cada ano e de acordo com o recurso orçamentário anual. No entanto, as reformulações e adaptações não perdem as diretrizes principais apresentadas no PDI e no PPPI.

Dentre os objetivos específicos da avaliação de egressos, cita-se:

- Averiguar o nível de satisfação dos egressos em relação ao processo formativo;
- Aferir os benefícios da educação profissional e tecnológica para as instituições formadoras, empresas/organizações, parceiros/empreendedores e egressos;
- Mensurar a contribuição da educação profissional e tecnológica para a melhoria da qualidade de vida e para o exercício da cidadania do egresso da educação profissional e tecnológica;
- Buscar subsídios para a melhoria contínua dos currículos, das condições de ensino e dos procedimentos didático-pedagógicos utilizados.

Os sujeitos principais do Sistema de Acompanhamento de Egressos serão os estudantes que concluíram os cursos na instituição, tendo como ano de referência para

essa avaliação o ano de conclusão do curso. Além destes, considera-se também importante, incluir, como fonte da pesquisa avaliativa, o empregador, dado que, entre as funções dessa avaliação, está a produção de informações acerca da situação do egresso no mundo do trabalho bem como, retomando a avaliação institucional e o julgamento da relevância social de suas atividades.

Programas de Pesquisa e Extensão

Através da Iniciação Científica nas modalidades Pesquisa e Extensão, o *Campus* prioriza o desenvolvimento do espírito crítico e a criatividade, de forma a estimular a curiosidade investigativa, incentivar a participação em eventos, que permitam maior troca de informações entre aluno, professor e sociedade. As Pró-Reitorias de Extensão (PROEX) e Pesquisa (PROPES) buscam promover, coordenar e apoiar projetos, ações e atividades voltadas à divulgação técnico-científica e cultural, visando fortalecer os arranjos produtivos, sociais e culturais existentes nas regiões de atuação do IF Baiano.

15. INFRAESTRUTURA

Atualmente o *Campus* possui em suas instalações um prédio administrativo, uma cantina, área para serviço de apoio, uma biblioteca, guarita de segurança, garagem para os veículos, sala dos professores e de coordenação de Curso com acesso à internet, dois laboratórios de informática, um laboratório de química e biologia, um laboratório de eletrônica e física, um laboratório de processamento de alimentos e seis salas de aulas com capacidade para trinta e cinco alunos cada, uma sala para o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), uma sala para o Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino-Aprendizagem, Permanência e Êxito (NUAPE), a Coordenação de Assuntos estudantil (CAE), bem como, o prédio pedagógico, que está em processo de finalização.

Tabela 1: Infraestrutura disponível no *campus* Governador Mangabeira.

Acervo Bibliográfico	4.160 itens catalogados. Com previsão de ampliação para 5.000 itens até final de 2019
Salas de Aula	18

Laboratórios	1 laboratório de Informática 1 laboratório de redes 1 laboratório de manutenção e suporte 1 laboratório de eletrônica 1 laboratório de física 1 laboratório de química 1 laboratório de biologia/microbiologia 1 laboratório de cozinha 1 laboratório de processamento de alimentos
Apoio Administrativo	Citar os setores (não é quantitativo)
Transporte	1 <i>pick up</i> Amarok 1 <i>pick up</i> Saveiro 1 Gol 1 Spin 1 Van Master 1 micro-ônibus 1 ônibus com capacidade para 44 passageiros
Área do <i>campus</i>	25 hectares

15.1 Biblioteca

A Biblioteca opera atualmente no *Campus* do IF Baiano de Governador Mangabeira com um sistema informatizado, possibilitando fácil acesso via terminal ao acervo da biblioteca. O acervo está dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso. Ela oferece serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas. Apresenta mobiliário adequado para o atendimento dos estudantes além de computadores com acesso à internet. Além do acervo até então catalogado, há planos e processos de ampliação do mesmo.

No Apêndice I tem-se a descrição das bibliografias do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos disponíveis na biblioteca do *Campus*.

15.2 Laboratórios

Atualmente, o *Campus* possui em suas instalações um (01) laboratório de informática, um (01) laboratório de redes, um (01) laboratório de manutenção e suporte em informática, um (01) laboratório de eletrônica e física, um (01) Laboratório de Química, Biologia e Microbiologia, um (01) laboratório de processamento de alimentos/cozinha, um (01) laboratório de Desenho e um (01) laboratório de artes.

15.2.1 Laboratório de Informática

Laboratório equipado com aparelhos de ar condicionado, notebook, data show, lousa digital, armários, quadro branco e cadeiras e mesas adequadas ao quantitativo de estudantes. Segue abaixo a lista de equipamentos e materiais adquiridos para os laboratórios de Informática:

DESCRIÇÃO / TÍTULO	QTD.
Estabilizador tensão c/ 1 kva, 6 tomadas tripolares, bivolt entrada 115 / 127 / 220v e saída 115v	09
Aparelho ar condicionado cap. 18.000 btu's com controle remoto.	01
Estação de trabalho com 1400 X 600	01
Computador completo (Gabinete, Monitor, Mouse, Teclado)	30
Fonte alimentação dupla 32v 3A	10
Nobreak, fonte alimentação ininterrupta, capacidade nominal 1200 va.	02
Regulador tensão, monofásico, tensão de entrada: 127v, tensão de saída: 0-127v, potência: 0,5kva.	10

Regulador tensão, trifásico, tensão de entrada: 220v, tensão de saída: 0-220v, potência: 1,5kva. 10

Transformador de corrente 0,5 kva 15

Mobiliário adequado em função do quantitativo de estudantes. -

15.2.2 Laboratório de Redes

Laboratório com 25 micro-computadores com acesso à Internet, projetor multimídia e softwares de: análise e desenvolvimento de sistemas, aplicativos, banco de dados, projeto gráfico, design de interfaces e virtualização de sistemas operacionais.

DESCRIÇÃO / TÍTULO	QTD.
Projetor multimídia	01
Microcomputadores com acesso à Internet com configuração que suporta a utilização de softwares de: análise e desenvolvimento de sistemas, banco de dados, projeto gráfico, design de interfaces e virtualização de sistemas operacionais.	25
Estabilizador 115V	9
Mesa de Trabalho 1400 X 600	1
Banco Estofado Encosto	13
Armário 2 Portas Cinza	1
Switch 24 portas	2
Bancada em MDF	2
Cadeiras	15

15.2.3 Laboratório de Manutenção e Suporte

Sala ampla equipada com quadro branco, bancadas, aparelho de ar-condicionado e com os equipamentos descritos abaixo:

DESCRIÇÃO / TÍTULO	QTD.
Computadores completos (CPU, Monitor, Teclado, Mouse)	26
Monitores de vídeo	20
Emborrachado para bancada	01
Armários de 2 portas	03
Bancadas	02
Aparelho de Ar Condicionado 18.000 BTUS	01
Cadeiras Fixas	15
Decapador de cabos de rede	25
Alicate de Crimpagem	25
Pulseiras anti-estáticas	15
Hd's 500Gb	10
Placas de rede Lan off board	10
Placas de rede wireless	10
Memórias RAM	10
Placas de Vídeo	05
Roteador Wireless	02

Multímetro	10
Sucata de Microprocessador	30
Sucata de Memória RAM	30
Sucata de Fonte de Alimentação	10
Sucata de Teclado	10
Sucata de HD	10
Sucata de Leitor CD/DVD	10
Sucatas de gabinete aulas práticas	10
Sucata de Impressora	01

15.2.4 Laboratório de Eletrônica e Física

Instalado em sala com ar condicionado, armários, bancadas, quadro branco e cadeiras e mesas adequadas, além dos equipamentos e materiais descritos abaixo.

DESCRIÇÃO / TÍTULO	QTD.
Prancha com 1fio de 1m de comprimento	02
Prancha com 3fio de 0,5m de comprimento	02
Voltímetro analógico de tensão contínua de 0 a 30V	04
Amperímetro analógico de corrente contínua de 0 a 1A	04
Década de resistores de 1 Ω a 10000 Ω	04
Reostato	04

Anteparo branco para luz	04
Kit óptico (Lentes, espelhos, prisma)	04
Banco óptico de madeira	01
Placa para banco óptico com transferidor	04
Espelho plano	03
Espelho esférico	04
Prisma de base triangular	05
Lentes simples	06
Lentes com suporte ($f = 100\text{mm}$, $f = 200\text{mm}$ e $f = 500\text{mm}$)	04
Modelo de máquina térmica (2 tempos, 4 tempos e Diesel)	01
Luminária para convecção e fonte de calor	04
Calorímetro com fonte resistiva e agitador	06
Plano inclinado triangular móvel com roldana	01
Bloco de madeira com superfícies variadas	12
Mola helicoidal	12
Dinamômetro 5N	04
Dinamômetro 2N	02
Dinamômetro 1N	02
Conjunto de tubos de PVC de diâmetros variados	06

Caixa de Massa padrão de 50g (12 unidades)	04
Discos	08
Trena de 5m	02
Transferidor plástico de 360 ⁰	05
Régua de 60 cm	08
Termômetro de mercúrio	10
Barra em forma de L	10
Barra de condução	10
Barra de 1m ou mais	26
Barra de 50cm ou menos	17
Pé	07
Tripé liso	07
Tripé roscado	10
Tripé plástico	10
Presilha plástica modelos variados	55
Presilha universal	34
Carro metálico para transporte de material	01
Serra Circular multicorte*	01
Furadeira de bancada*	01

Furadeira de mão	01
Kit ferro de solda com sugador	01
Lâmina de serra manual	02
Arco-serra manual	02
Torno de bancada* (morsa)	01
Pistola de cola quente grande	01
Jogo de chaves de precisão	01
Jogo de chaves de boca	01
Jogo de brocas para madeira	01
Jogo de limas*	01
Estiletes	02
Jogo de chaves para parafusos	01
Jogo de chaves Allen	01
Jogo de Alicates	01
Conjunto de Mola Helicoidal	01
Paquímetro*	01

15.2.5 Laboratório de Química, Biologia e Microbiologia

O Laboratório está equipado com dois aparelhos de ar condicionado, notebook, data show, lousa digital, armários, pias, bancadas, quadro branco, cadeiras e mesas adequadas ao quantitativo de estudantes. Segue abaixo a lista de equipamentos e materiais adquiridos

para o laboratório de Química e Microbiologia.

DESCRIÇÃO / TÍTULO	QTD.
Autoclave Vertical: Capacidade interna de 50 litros; Diâmetro de 350 x 500 mm altura; 3.000 Watts, 220 Volts.(1)	01
Balança analítica capacidade 220g resolução 0,10 mg largura 245 mm altura 344 mm profundidade 321 mm diâmetro (1)	01
Bloco digestor tipo kjeldahl ajuste digital c/ painel de controle capacidade ate 50 amostras (1)	01
Câmara asséptica: cabine construída em plástica pvc, nas dimensões aproximadas de: 80 cm de frente, 52 m de altura e 50 cm de profundidade (1).	01
Centrífuga, tipo para tubos, ajuste digital, c/ painel de controle, programável I, volume até 15 ml, capacidade até 16 unidades (1)	01
Chapa aquecedora com controle de temperatura digital faixa de aquecimento até: 320°C (1)	01
Chuveiro de Segurança c/ Lava Olhos: Fabricado em ferro galvanizado de 1 polegada.(1)	01
Estufa de laboratório tipo c/ renovação ar material gabinete aço inox ajuste digital c/ painel de controle programável capacidade cerca de 100l temperatura até 200°C. (1)	01
Estufa de Esterilização e Secagem DIGITAL e INOX INTERNO Capacidade de 85 litros. (1)	01
Estufa de secagem e esterilização 12 litros (1)	01
Termohigrômetro digital (2)	02
Estufa Incubadoras para B.O.D. (demanda bioquímica de Oxigênio).(1)	01

Microscópio Binocular Opton 40-1600 (1)	01
Microscópio Estereomicroscópio binocular Opton(1)	01
Extrator de soxhlet completo: Capacidade para 8 provas simultâneas (1)	01
Medidor de pH de Bancada: Medidor de ph / mv de bancada digital (1)	01
Estabilizador tensão c/ 1 kva, 6 tomadas tripolares, bivolt Entrada 115 / 127 / 220v e saída 115v. (2)	02
Lupa de pala com luz (1)	01
Lupa com haste flexível (1)	01
Lupa de cabeça (1)	01
Aparelho ar condicionado cap. 18.000 btu's com controle remoto (2)	02
Refrigerador doméstico vertical porta de vidro, vol. Interno 40Litros, capc. De armazenameto:378 latas/60pet 2 potência de 400w, Estabilizador tensão (1)	01
Ventilador de coluna com especificações mínimas: hélice de no mínimo 3 pás, e mínimo 40 cm de diâmetro, bivolt 110/220 volts (2)	02
Vidrarias básicas.	-
Mobiliário completo (armários, mesas e cadeiras) em função do quantitativo de estudantes.	-

15.2.6 Laboratório de Processamento de Alimentos/Cozinha

O Laboratório está equipado com armários, pias, bancadas, quadro branco e cadeiras e mesas adequadas ao quantitativo de estudantes. Segue abaixo a lista de equipamentos e materiais adquiridos para o Laboratório de Processamento de Alimentos/Cozinha:

DESCRIÇÃO / TÍTULO	QT D.
Liquidificador industrial de 2 litros (3).	03
Mesa, inox 304 ou inox especial para ácido e salmora (1).	01
Refratômetro para medições de baixa concentração de sal (2).	02
Termômetro tipo espeto digital portátil (6).	06
Estabilizador tensão c/ 1 kva, 6 tomadas tripolares, bivolt Entrada 115 / 127 / 220v e saída 115v. (4)	04
Cafeteira industrial, potencial1500w-capacidade de café 8 litros, reservatório para agua de 14 litros, termosfato, torneira de café (1)	01
Forno microondas, com capacidade 31l, função descongelamento rápido, dourador, grill, cor branco, potência 1000w, voltagem 110V, dimensões 1520mmx325mmx418mm, peso 15,7kg. (1)	01
Refresqueira em aço inoxidável, material deposito acrílico tipo 2 de depósitos, capacidade 30 l, tensão 110/220v, potência 240w, (2)	02
Refrigerador doméstico vertical porta de vidro, vol. Interno 40Litros, capc. De armazenameto:378 latas/60pet 2 potência de 400w, Estabilizador tensão (1)	01
Frigobar, capacidade 79, tensão alimentação 127 v, cor branca, Características adicionais prateleiras removíveis, porta reversível (2)	02
Vidrarias básicas.	-
Mobiliário completo (armários, mesas e cadeiras) em função do quantitativo de estudantes.	-

Ventilador de coluna com especificações mínimas: hélice de no mínimo 3 pás, e mínimo 40 cm de diâmetro, bivolt 110/220 volts (2)	02
Mesa inox (1)	01
Balança eletrônica (2)	02
Mesa inox de secagem de frutas (1)	01
Despolpadeira (1)	01
Dosadora (1)	01
Tacho inox (1)	01
Forno de panificação (1)	01
Centrífuga (1)	01
Banho Maria (1)	01
Balança (1)	01
Acidímetro (1)	01
Fogão industrial (duas bocas e forno)(1)	01
Selador de plástico (1)	01

14.2.7 Laboratório de Desenho

Sala com bancadas e pranchetas, equipada com quadro branco e ventiladores e com os itens descritos abaixo:

DESCRIÇÃO / TÍTULO	QTD.
Bancadas	03

Bancos	30
Quadro branco	01
Armários de aço	02
Estantes de aço	02

15.2.8 Laboratório de Artes

Sala equipada com 2 ventiladores, quadro branco, DVD e com os itens descritos abaixo:

DESCRIÇÃO / TÍTULO	QT D.
Bancos	30
Mesas	05
Aparelho de DVD player com dispositivo USB	01
CPU computador desktop Compaq MT6005pro phenon II X4 B97, 4BG, 500 GB HP	01
Armários	02

15.3 Recursos Didáticos

Os recursos didáticos se apresentam como um conjunto de ferramentas utilizadas pelos docentes para facilitar o processo de ensino e aprendizagem, assumindo a função de instrumentos mediadores da aquisição do conhecimento. Sua utilização é muito importante para que o estudante assimile o conteúdo trabalhado, desenvolvendo sua criatividade e proporcionando uma melhor aplicação do conteúdo.

A capacidade que os recursos didáticos têm de despertar e estimular os mecanismos sensoriais faz com o aluno desenvolva sua criatividade tornando-se

ativamente participante de construções cognitivas.

Realizar atividades pedagógicas dinâmicas e atraentes é papel importante do docente, com vistas a conseguir conquistar o interesse do discente. Diante da infinidade de recursos que podem ser utilizados nesse processo, observa-se que há uma variedade deles pode ser aplicada em conjunto ou separadamente, a depender do contexto, como cita-se:

- Recursos Naturais (elementos de existência real na natureza, tais como água, animais, vegetação);
- Recursos Pedagógicos (livros, quadro branco, pincel atômico, slides, maquetes);
- Recursos Tecnológicos (internet e seus dispositivos, computadores, equipamentos de data show e lousa digital interativa);
- Recursos Culturais (biblioteca, exposições, eventos).

15.4 Salas de Aula

O *Campus* apresenta dezoito salas de aula, com capacidade para 35/40 alunos cada, equipadas com quadro branco, cadeiras e mesas adequadas em função do quantitativo de estudantes. Algumas salas possuem aparelhos de ar condicionado, armários, *notebook*, *data show* e/ou lousa digital.

Todas as salas possuem sistema de aclimação, boa acústica, acessível, além de possuírem carteiras que garantem ergonomia aos discentes e docentes, atendendo às necessidades básicas do curso.

Outras salas, para ampliação do *campus*, estão em processo de reforma.

15.5 Instalações e Equipamentos

As instalações e equipamentos constantes no *campus* atualmente atendem às necessidades básicas para funcionamento do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos. Além disso, há processos de ampliação e reforma das instalações em andamento, além da aquisição de novos equipamentos e utensílios.

Deverão compor o quadro de instalações necessárias para a realização do curso:

1. Sala de aula climatizada com capacidade para 35 alunos;
2. Cozinha devidamente equipada para atender às necessidades do curso;

3. Iluminação e vigilância 24hs;
4. Laboratório de Física, Química e Biologia com bancadas, equipamentos e materiais específicos;
5. Laboratório de Informática com 35 máquinas e projetor multimídia;
6. Área de Convivência com Lanchonete;
7. Setor de Saúde;
8. Assistência Estudantil: Psicologia e Serviço Social;
9. Biblioteca;
10. Sala do setor pedagógico.

AMBIENTE: Cozinha

Item	Especificação	Quantidade
1	Ventiladores	2
2	Carteiras	35
3	Bancada de inox	02
4	Balança digital 6Kg	01
5	Multiprocessador	01
6	Batedeira industrial	01
7	Fritadeira elétrica	01
8	Fogão industrial	02
9	Refrigerador 570L	02
10	Freezer 480L	02
11	Coifa	02
12	Pia inox	02

13	Conjunto de Armário de cozinha	02
14	Tábua em poliestireno	10
15	Cutelo	03
16	Faca de cozinha	06
17	Faca de picar	06
18	Faca do chef	06
19	Agulha para fins alimentícios	06
20	Serra manual	03
21	Chaira	02
22	Amolador de faca	02
23	Mandolim	02
24	Boleador inox	04
25	Zester inox	04
26	Descascador inox	04
27	Canelador de legumes em inox	04
28	Bico metálico liso	04
29	Peneira inox	04
30	Escumadeira inox	04
31	Concha inox	04
32	Rolo de massa em poliestireno	02

33	Tesoura inox	04
34	Pinça para espinha	04
35	Forma tipo assadeira retangular	06
36	Forma tipo assadeira redonda	06
37	Carretilha com espetos (pique-vite)	02
38	Conjunto de cortadores plásticos redondos	03
39	Tigela inox	10
40	Caixa plástica em polietileno	10
41	Máquina de abrir massas	01
42	Frigideira inox	06
43	Espátula de poliestireno	04
44	Batedor de arame em inox	04
45	Forma de torta redonda em teflon	06
46	Espátula metálica	04
47	Pincel de silicone	06
48	Carretilha	04
49	Forma para sorretions	04
50	Panela industrial	10
51	Tigela em cerâmica	06
52	Refratário em cerâmica	06

53	Tigela em vidro transparente	06
54	Chinois	04
55	Sopeira em cerâmica	03
56	Bandejas	06
57	Mesa inox	01
58	Bancada de mármore	01
59	Liquidificador industrial	01
60	Pia de lavagem de mão	01
61	Conjunto de talheres com cabo de plástico	02
62	Colher de arroz inox	06
63	Colher Industrial de poliestireno	06
64	Conjunto de jantar	03
65	Conjunto de copos	06
66	Conjunto de taça	06
67	Balde de gelo inox	02
68	Conjunto taça de sobremesa	06
69	Pegador de massa	06
70	Pegador de salada	06
71	Panela de pressão industrial	02
72	Vasilhas plásticas e de vidros	30

73	Coqueteleira	06
74	Espremedores	06
75	Colher bailarina	06
76	Jarra de suco de vidro	02
77	Jarra de plástico	02
78	Cuba de gelo	05
79	Luvras de malha de aço	06
80	Luva térmica cano longo	06
81	Adega	01
82	Peneira de plástico	06
83	Secador de hortaliças manual	02
84	Conjunto de porta condimentos	06
85	Lixeira industrial para coleta seletiva	01
86	Lixeira de 60 litros de plástico com pedal	01
87	Forma de flã	24

16. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

O *Campus* de Governador Mangabeira apresenta, em 2019, os seguintes técnicos administrativos:

Tabela 2. Relação da Equipe Técnica Administrativa do *Campus* Governador Mangabeira

NOME	TITULAÇÃO	CARGO
Adelson Rocha de Jesus	Especialização	Assistente em Administração
Alberto Souza Cerqueira	Especialização	Contador
Alexsandro Silva Santos	Especialização	Analista de Tecnologia da Informação
Anderson Silva da Rocha	Mestrado	Bibliotecário
Arivan Couto Mercês	Graduação	Auxiliar em Administração
Camila Magalhães Góes	Mestrado	Técnico em Assuntos Educacionais
Carlos Rubens Silva Deutsch	Especialização	Técnico em Contabilidade
Cintia de Oliveira Santana	Graduação	Assistente de Alunos
Crislaine Nascimento Moura	Especialização	Técnico em Enfermagem
Cristiane Oliveira Costa	Especialização	Nutricionista
Daiana Silva Mamona Nascimento	Especialização	Assistente em Administração
Daniel de Oliveira Furtado	Graduação	Técnico Em Segurança Do Trabalho
Ednaldo da Silva Dantas	Mestrado	Técnico em Agropecuária
Elaine Cristina Santos Sampaio	Especialização	Auxiliar de Biblioteca

Eliezer Santana Gomes	Especialização	Motorista
Emily Lima Carvalho	Mestrado	Enfermeira
Fábio Silva de Souza	Especialização	Técnico de Tecnologia da Informação
Fabício Souza Lobo	Graduação	Economista
Fernanda Santos de Oliveira	Mestrado	Técnico em Assuntos Educacionais
Gilberto Ferreira Sena Junior	Mestrado	Técnico em Assuntos Educacionais
Jabes Almeida dos Reis	Graduação	Auxiliar em Administração
Jacione de Jesus Araújo	Graduação	Assistente de Alunos
Janine Silveira Cassiano	Ensino Médio	Técnico em Laboratório
Josimar Santos De Ávila	Graduação	Assistente em Administração
Leandro Fagundes Mançano	Graduação	Técnico em Alimentos E Laticínios
Leonízia de Jesus Sena de Almeida	Mestrado	Pedagoga
Liane da Cruz Mota	Graduação	Administrador
Luciana Lemos Garcia	Especialização	Assistente em Administração
Luciene da Silva Santos	Especialização	Pedagoga

Marcos Vinícius Batista dos Reis	Graduação	Técnico de Tecnologia da Informação
Maria Asenate Conceição Franco	Doutorado	Assistente Social
Marina Matos Moura	Especialização	Psicóloga
Marlon Shinichi Okazawa Alves	Especialização	Auxiliar em Administração
Mateus Melo da Silva	Especialização	Assistente de Laboratório
Moacir Andrade dos Santos	Graduação	Técnico em Agropecuária
Mônica Ribeiro Peixoto do Nascimento	Mestrado	Técnico em Laboratório – Biologia
Moyisés Avelino de Souza Filho	Graduação	Técnico em Agropecuária
Osiris Mário das Neves	Graduação	Técnico em Agropecuária
Pauline Mariane de Pinho Teixeira	Especialização	Assistente em Administração
Penterson Torres de Souza	Especialização	Assistente em Administração
Rogério Costa dos Santos	Especialização	Auxiliar de Biblioteca
Sandoval Sampaio da Silva	Graduação	Auxiliar de Biblioteca
Sandra Oliveira Meneses	Especialização	Tradutor e Intérprete de Linguagem de Sinais
Sara Soares Costa Mamona	Mestrado	Técnico em Assuntos Educacionais

Silvana Santos da Silva	Doutorado	Técnico em Laboratório – Biologia
Sílvia Fernanda Sales dos Santos	Especialização	Assistente de Alunos
Silvio Menezes Chaves	Graduação	Auxiliar em Administração
Vagner Vilas Boas Borges	Graduação	Assistente em Administração
Vinicius Gomes de Araújo Lima	Graduação	Técnico de Tecnologia da Informação

O *Campus* de Governador Mangabeira apresenta em 2019, os seguintes docentes:

Tabela 3. Relação dos Docentes do *Campus* Governador Mangabeira

NOME	TITULAÇÃO	ÁREA
Alex Nery Borges Júnior	Mestrado	Informática
Alisson Jadavi Pereira da Silva	Doutorado	Ciências Agrárias
Anderson Marques da Silva Figueira	Graduação	Informática
Ângelo Galotti Prazeres	Doutorado	Ciências Agrárias
André Faria Porto	Mestrado	Gastronomia
Arlan Tavares Goes	Especialização	Arquitetura/Especialização em Segurança do Trabalho
Bethania Felix Miranda Ramos	Mestrado	Engenharia de Alimentos
Bruno Souza de Jesus	Especialização	Informática

Carlos Alan Couto dos Santos	Doutorado	Ciências Agrárias
Claudiney Andre Leite Pereira	Mestrado	Educação Física
Cristiane Santos de Jesus	Doutorado	Engenharia de Alimentos
Daniela de Souza Hansen	Doutorado	Ciências Agrárias
Denilson Vicente Gonçalves Silva	Especialização	Física
Edilza Silva do Nascimento	Mestrado	Nutrição
Edson Graga Grisi	Doutorado	Engenharia Elétrica
Edvaldo Nascimento Costa	Mestrado	Engenharia de Alimentos
Eliane Santos Leite da Silva	Doutorado	Letras/Espanhol
Elísio José da Silva Filho	Mestrado	Artes
Emanoela Aragão Souza Lisboa Conde	Doutorado	Ciências Agrárias
Erica Maresol Reina Shima	Especialização	Gastronomia
Erinaldo Santos Oliveira	Graduação	Informática
Evelen da Paixão Santana	Mestrado	Geografia
Fabiane da Silva Andrade	Mestrado	História
Georgia Reis Prado	Mestrado	Física
Itala Iara Medeiros de Araújo	Mestrado	Zootecnia

Jacqueline Araújo Castro	Doutorado	Biologia
João Oliveira de Andrade	Doutorado	Ciências Agrárias
José Maria Barbosa dos Santos	Mestrado	Ciências Agrárias
José Nilton Santos da Cruz Junior	Mestrado	Letras
Juracy do Amor Cardoso Filho	Mestrado	Música
Lívia Tosta dos Santos	Mestrado	Letras/Espanhol
Manoela Falcon Silveira	Doutorado	Letras/Inglês
Márcio Cláudio Mercês Brito	Doutorado	Matemática
Márcio dos Anjos São Pedro	Mestrado	Matemática
Marcos Vinícius Paim da Silva	Mestrado	Filosofia
Marcos Vinícius Cerqueira Santos	Especialista	Analista de Sistemas
Maria Celeste da Silva Sauthier	Mestrado	Química
Marília Dantas e Silva	Doutorado	Biologia
Marilton Miranda de Cerqueira	Graduação	Informática
Neide Pinto dos Santos	Mestrado	Educação
Olinson Coutinho Miranda	Mestrado	Letras/Inglês
Orlando Melo Sampaio Filho	Doutorado	Ciências Agrárias

Roberto Carlos Oliveira dos Santos	Mestrado	História/Empreendedorismo
Robson Oliveira Lins	Mestrado	Geografia
Rodrigo Sacramento de Britto Almeida	Graduação	Informática
Rosane Cardoso dos Santos Dias	Mestrado	Ciências Agrárias
Silvana da Silva Cardoso	Doutorado	Ciências Agrárias
Sudelmar Dias Fernandes	Mestrado	Filosofia
Suyare Araújo Ramalho	Doutorado	Engenharia de Alimentos
Yang Borges Chung	Mestrado	Ciências Sociais

17. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

A conclusão do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos terá como resultado certificatório a expedição de histórico escolar e de diploma, obedecendo-se a obrigatoriedade da descrição dos conhecimentos profissionais inerentes à área de atuação, mediante êxito em todos componentes curriculares do Curso, conforme prevê a Organização Didática da Instituição e tendo também concluído a carga horária de prática profissional, de acordo ao Regulamento de Estágio Curricular do IF Baiano, atendendo ao parágrafo único do Artigo 7º do Decreto nº 5.154/2004 e a LDB 9396/96, conforme redação dada pela Lei nº 11.741/2008 ao Artigo nº 41.

Estará habilitado a receber o certificado de conclusão do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos, o estudante que:

- cursar as séries com aproveitamento e frequência mínima nas disciplinas que compõem a matriz curricular e concluir o estágio curricular seguindo os documentos institucionais;

- estiver habilitado profissionalmente, com carga horária total do curso, para desenvolver todas as Competências e Habilidades inerentes ao profissional Técnico em Cozinha.

Os critérios e prazos para emissão de certificados e de diplomas estão previstas na Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Instituto Federal de Educação e Tecnologia Baiano.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Disponível em: <<https://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>>. Acesso em 28 Out.2019.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR14724**: informação e documentação – trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro, 2001.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR6023**: informação e documentação – referências - elaboração. Rio de Janeiro, 2000.

BRASIL. Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnico de Nível Médio**, 2016. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/docman/novembro-2017-pdf/77451-cnct-3a-edicao-pdf-1/file>

BRASIL. **Decreto nº 5.154**, de 23 de julho de 2004. Estabelece a regulamentação dos Artigos da LDB referentes à Educação Profissional. Disponível em: <www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/RCNE_CEB04_99.pdf>. Acesso em 07mar. 2011.

BRASIL. **Decreto Nº 7.037**, de 21 de Dezembro de 2009. Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos-PNDH-3 e dá outras providências. Disponível em:< http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm> Acesso em: 18 ago. 2015.

BRASIL. **Lei 11.346**, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: <www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm>. Acesso em 21 out. 2009.

BRASIL. **Lei 11.346**, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: <www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm>. Acesso em 15 mar. 2011.

BRASIL. **Lei 9.394**, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Disponível em: <www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_lei9394.pdf>. Acesso em 07 mar. 2011.

BRASIL. **LEI Nº 11.741**, de 16 de Julho de 2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em:< http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm. Acesso em: 18 ago. 2015.

BRASIL. **LEI Nº 11.788**, de 25 de Setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes. Disponível em:< http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm> Acesso em: 18 ago. 2015.

BRASIL. **LEI Nº 11.947**, de 16 de Junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Disponível em:< http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm>. Acesso em: 18 ago. 2015.

BRASIL. **LEI Nº 9.503**, de 23 de Setembro de 1997. Institui o Código de Trânsito Brasileiro. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9503.htm> Acesso em: 18 ago. 2015.

BRASIL. **LEI Nº 9.795**, de 27 de Abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm> Acesso em: 18 ago. 2015.

BRASIL. **Resolução CNE/CEB nº 04**, de 08 de dezembro de 1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Disponível em: <www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_resol0499.pdf>. Acesso em 07 mar. 2011.

BRASIL. **Resolução CNE/CEB nº 04**, de 08 de dezembro de 1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Disponível em: <www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_resol0499.pdf>. Acesso em 21 out. 2009.

DA EDUCAÇÃO BÁSICA, Anuário Brasileiro. **Todos pela educação**. Moderna, 2019.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

FAEB. **Relatório de Atividades Sistema FAEB/SENAR**. 2008 Disponível em: <http://www.faeb.org.br/fileadmin/Arquivos_internos/Relatorio_de_Atividades/Relatorio%202008.pdf>. Acesso em 15 agosto. 2015.

FIEB. **Guia Industrial do Estado da Bahia 2006-2007**. 2007. Disponível em: <<http://www.fieb.org.br/guia/>>. Acesso em 15 agosto. 2015.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Disponível em: <www.ibge.gov.br/home>. Acesso em 07 mar. 2015.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Disponível em: <www.ibge.gov.br/home>. Acesso em 07 out. 2009.

IFBAIANO. **Organização Didática**, 2011.

IFBAIANO. **Projeto de Desenvolvimento Institucional**, 2015

IFBAIANO. **Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha**, modalidade Proeja, 2013.

SEB (Secretaria de Educação Básica). **Parâmetros Curriculares Nacionais** (Ensino Médio). Disponível em: <portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/blegais.pdf>. Acesso em 07 mar. 2015.

SETEC (Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica). **Referenciais curriculares nacionais de nível técnico**. Disponível em: <www.portal.mec.gov.br/setec>. Acesso em 07 mar. 2011.

APÊNDICES

Apêndice I - Livros do Curso disponíveis na Biblioteca

Livros	Qtd.
AGUIAR, Maria Aparecida Ferreira de. Psicologia aplicada à administração: uma abordagem intedisciplinar . São Paulo: Saraiva, 2005. 423 p.(5)	5
ALCALDE LANCHARRO, Eduardo; GARCIA LOPEZ, Miguel; PEÑUELAS FERNANDEZ, Salvador. Informática básica . São Paulo: Makron Books, 1991. xix, 269 p. ISBN 0074605100.(10)	10
ALENCAR FILHO, Edgard de. Iniciação à lógica matemática . São Paulo: Nobel, 2002. 203 p. ISBN 9788521304036.(15)	15
ANTUNES, Ricardo. Adeus ao Trabalho? : ensaios sobre as metamorfoses e a centralidade no mundo do trabalho. 15. ed. São Paulo: Cortez, 2012. 213p. ISBN 9788524914607.(10)	10
ARANTES, Elaine Cristina. Ética empresarial . Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2012. 131 p.(3)	3
ARAÚJO, Júlio Maria A. Química de Alimentos: Teoria e Prática . 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601 p. ISBN 9788572694049.(10)	10
ATKINS, Peter; JONES, Loretta. Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente . 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. 922 p. ISBN 9788540700383.(3)	3
AUDY, Jorge Luis Nicolás; ANDRADE, Gilberto Keller de; CIDRAL, Alexandre. Fundamentos de sistemas de informação . Porto Alegre: Bookman, 2005. 208 p. ISBN 9788536304489.(3)	3
BAKONYI, Sonia M. C. Poluição Atmosférica . Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2011. 123 p.(3)	3
BARBOSA FILHO, Antonio. Segurança do trabalho & gestão ambiental . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. xx, 378 p. ISBN 9788522462728.(10)	10
BARBOSA, Marcos Antonio. Estatística . Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2012. 167 p.(3)	3
BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica . 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 158 p. ISBN 8502055321.(9)	1
BIO, Sérgio Rodrigues. Sistemas de informação: um enfoque gerencial . 2. ed. 1	1

São Paulo: Atlas, 2008. 235 p. ISBN 9788522448388.(1)	
BRASILEIRO, Ada Magaly Matias. Manual de produção de textos acadêmicos e científicos . 1. ed. São Paulo: Atlas, 2013. xiv, 171 p. ISBN 9788522476084 (broch.).(3)	3
CAMARGO, Wellington. Gestão da Segurança do Trabalho . Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2011. 146 p.(3)	3
CAPRON, H.L.; JOHNSON, J. A. Introdução à informática . 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004. xv, 350 p. ISBN 9788587918888 (broch.).(9)	9
CASTRO, A. Gomes de; POUZADA, A. Sergio (Coord). Embalagens para a indústria alimentar . Lisboa: Instituto Piaget, 2003. 609 p (Ciência e técnica; 24). ISBN 972-771-639-3.(20)	20
CHAVES, José Benício Paes; SPROESSER, Renato Luis. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas . Viçosa: UFVUniversidade Federal de Viçosa, 2013. 81 p. (Cadernos didáticos; 66). ISBN 8572691480.(10)	10
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios . 3.ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 232p. ISBN 9788535232707 (broch.).(9)	9
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios . 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014. 267 p. ISBN 9788521624974.(5)	5
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p ISBN 857379075X.(10)	10
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520.(10)	10
FILHO VENTURINI, Waldemar Gastoni. Indústria de Bebidas . São Paulo: Edgard Blücher. V.3 2011, 536p. ISBN 9788521205913.(10)	10
FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação . 17. ed. São Paulo: Ática, 2007. 431 p. (Ática universidade). ISBN 9788508108664.(10)	10
FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Ed.). História da alimentação . 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018. 885 p. ISBN 9788574480022.	5
FOUST, Alan S. et al. Princípios das operações unitárias . 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1982.670 p. ISBN 8521610386. (10)	10
FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza.	10

Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. ISBN 8573791217 (broch.).(10)	
FRITZEN, Silvino José. Relações humanas interpessoais (nas convivências grupais e comunitárias). 19. ed. Petropolis, RJ: Vozes, 2010. 163 p. ISBN 9788532603241 . (2)	2
GALLO, Silvio (Coord.). Ética e cidadania: caminhos da filosofia (elementos para o ensino de filosofia). 20. ed. Campinas: Papirus, 2012. 112 p.(5)	5
GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed., rev. atual. Barueri: Manole, 2015. 1077 p. ISBN 9788520437209.(10)	10
GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p. ISBN 9788522458233.(12)	12
GIL, Fellipe. Grãos e sementes: a vida encapsulada. 1ª edição. Senac. 430p. 2007. ISBN: 9788573595406.(10)	10
GOULART, Íris Barbosa. Psicologia organizacional e do trabalho: teoria, pesquisa e temas correlatos. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2013. 377 p. ISBN 9788580400274.(5)	5
GRINT, Keith. Sociologia do trabalho. Lisboa: Instituto Piaget, 1998. 460 p. ISBN 9727715672.(10)	10
GUIDORIZZI,Hamilton Luiz. Um curso de cálculo. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, c2001. 4 v. ISBN 9788521612599 (v.1).(5)	5
HARRIS, Daniel C. Análise química quantitativa. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, c2010. 898 p. ISBN 9788521620426.(20)	20
HOFFMANN, Laurence D.; BRADLEY, Gerald L. Cálculo: um curso moderno e suas aplicações . 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2010. xiv, 587 p. ISBN 9788521617532.(10)	10
IANNI, Octavio. A sociedade global. 13.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011. 191p. ISBN 9788520001004.(10)	10
JULIEN, Pierre-André. Empreendedorismo regional e economia do conhecimento. São Paulo: Saraiva, 2010. 399 p ISBN 978-85-02-08734-7.(9)	9
JUNG, Carl Gustav. Tipos psicológicos. 6. ed. Petrópolis: Vozes, 2014. 558 p. (Obras Completas de C.G. Jung ; v.6). ISBN 9788532605160.(5)	5
KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.(20)	20

KROENKE, David M. Sistemas de informação gerenciais . São Paulo: Saraiva, 2012. 307 p. ISBN 9788502183698.(5)	5
LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis e metodologia jurídica . 5.ed. São Paulo: Atlas, 2010. 312 p. ISBN 9788522447626.(10)	10
LYRA, Maurício Rocha. Segurança e auditoria em sistemas da informação . Rio de Janeiro: Ciencia Moderna, 2008. 253 p. ISBN 9788573937473.(5)	5
MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Estudo dirigido de informática básica . São Paulo: Editora Érica, 2007. 250 p. ISBN 9788536501284.(9)	9
MARCONDES, Danilo. Textos básicos de ética: de Platão a Foucault . Rio de Janeiro: Zahar, 2014. 143 p. ISBN 9788571109674.(3)	3
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis e metodologia jurídica . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 314 p. ISBN 9788522466252. (3)	3
MARTINS, Zeca. Propaganda é isso aí!: um guia para novos anunciantes e futuros publicitários . São Paulo, SP: Saraiva, 2010. xiv, 266p. ISBN 9788502091863 (broch.).(10)	10
MARZZOCO, ANITA; BAYARDO B. TORRES. Bioquímica Básica . 4. Edição. GUANABARA KOOGAN. 2015. (10)	10
MATIAS PEREIRA, José. Manual de Metodologia da pesquisa científica . 3.ed. São Paulo: Atlas, 2012. 196 p. ISBN 9788522469758.(3)	3
MEDEIROS JUNIOR, Roberto José. Matemática financeira . Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2011. 131 p.(5)	5
MEDEIROS, João Bosco. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas . 12. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 331 p. ISBN 9788522490264.(3)	3
MEIRELLES, Fernando de Souza. Informática: novas aplicações com microcomputadores . 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, c1994. 615 p. ISBN 8534601860.(8)	8
MICHAEL J. PELCZAR E. C. SCHAN E NOEL R. KRIEG. Microbiologia: conceitos e aplicações . Pearson / 1997.(10)	10
MICHEL, Osvaldo. Saúde do trabalhador: cenários e perspectivas numa conjuntura privatista . São Paulo: LTr, 2009. 766 p. ISBN 9788536113661.(10)	10

MILESKI JUNIOR, Albino. Gestão de processos produtivos : curso técnico em logística.. Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2011. 119 p.(3)	3
MUNEM, Mustafa A; FOULIS, David J. Cálculo . Rio de Janeiro: LTC, 2008. 2 v. ISBN 9788521610540 (v. 1).(10)	10
NALINI, José Renato. Ética Geral e Profissional . 8. ed. rev. atual e ampl. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2011. 588 p. ISBN 978852038933.(10)	10
NORTON, Peter. Introdução à informática . São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011. xvii, 619 p. ISBN 8534605151.(9)	9
OGA, Seizi,; CAMARGO, Márcia Maria de Almeida; BATISTUZZO, José Antonio de Oliveira. Fundamentos de toxicologia . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2014. 685 p. ISBN 9788574541075.(10)	10
OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; OLIVEIRA, Florencia Cladera. Toxicologia experimental de alimentos . Porto Alegre: Editora Universitária Metodista IPA: Sulina, 2010. 119 p. ISBN 9788520505816 (broch.).(10)	10
OLIVEIRA, Luciana Alves de. Manual de laboratório : análises físico-químicas de frutas e mandiocas. Cruz das Almas - Bahia: EMBRAPA Mandioca e Fruticultura, 2010. 248p. ISBN 9788571580237.(5)	5
ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor). Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. ISBN 9788536304311 v.2.(10)	10
PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da qualidade : teoria e prática . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 302 p. ISBN 9788522471157 (broch.).(10)	10
PAOLESCHI, Bruno. CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes): guia prático de segurança do trabalho . 1. ed. São Paulo: Érica, 2009. 128 p. ISBN 978-85-365-0258-8 (broch.).(10)	10
PAURA, Glávio Leal. Fundamentos da logística . Curitiba: Instituto Federal do Paraná, 2012. 111 p.(3)	3
PRADO, Darci; FERNANDES, Fernando Ladeira. Planejamento e controle de projetos . 8. ed. Nova Lima: Falconi, 2014. 356 p. (Série Gerenciamento de Projetos ; 2). ISBN 9788598254715.(10)	10
RIOS, Gilvando Sa Leitão. O que é cooperativismo . 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2007. 69p. (Coleção primeiros passos). ISBN 8511011897 (broch.).(10)	10
ROSA, José Antônio. Carreira : planejamento e gestão. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 144 p. (Série Profissional). ISBN 9788522109074.(10)	10

RUSSELL, John B. Química geral . 2. ed. São Paulo: Makron Books, c1994. 2 v. ISBN 9788534601924 (v.1).(6)	6
SALIM, Cesar Simões; SILVA, Nelson Caldas. Introdução ao empreendedorismo : despertando a atitude empreendedora . Rio de Janeiro: Elsevier: 2010. xxi, 245 p. (Coleção Empreendedorismo). ISBN 978855234664.(8)	8
SAMPAIO, Rafael. Propaganda de A a Z : como usar a propaganda para construir marcas e empresas de sucesso . 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 390 p. ISBN 8535212329.(10)	10
SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. Ética . 36. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014. 302 p. ISBN 8520001332.(5)	5
SANTANA, Marco Aurélio; RAMALHO, José Ricardo. Sociologia do Trabalho no mundo contemporâneo . 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 62 p. (Ciências Sociais passo-a-passo ; 39). ISBN 9788571107847.(5)	5
SANTANA, Marco Aurélio; RAMALHO, José Ricardo. Sociologia do Trabalho no mundo contemporâneo . 3. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 63 p. (Ciências Sociais passo-a-passo ; 39). ISBN 9788571107847. (5)	5
SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina (Ed.). Projetos de empreendimentos agroindustriais : produtos de origem animal. Viçosa: UFV, c2003. 308 p., v. 1 ISBN 9788572691598.(10)	10
SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina (Ed.). Projetos de empreendimentos agroindustriais : produtos de origem vegetal. Viçosa: UFV, c2003. 459 p., v. 2 ISBN 9788572691611.(10)	10
SILVA, Cesar A. da. Estudo de impactos ambientais . Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2011. 123 p.(3)	3
SILVA, Frederico Fonseca da; SCHAFFRATH, Valter Roberto; ALBERGUINI, Eliandra Maria Zandoná. Agricultura e desenvolvimento rural sustentável . Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2012. 163 p.(4)	4
SINGER, Paul. A formação da classe operária . 24. ed. São Paulo: Atual, 2009. 92 p. (Discutindo a história). ISBN 9788570565228.(9)	9
SKOOG, Douglas A. et al. Fundamentos de química analítica . São Paulo: Cengage Learning, 2014. 950 p. ISBN 9788522104369.(10)	10
STAIR, Ralph M.; REYNOLDS, George Walter. Princípios de sistemas de informação . 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011. xvii, 590 p. ISBN 9788522107971 (broch.)(10)	10
STEWART, James. Cálculo . São Paulo: 2013. 2 v. ISBN 9788522112586 (v.1).(5)	5

TAIZ, Lincoln; ZEIGER, Eduardo. Fisiologia vegetal . 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 918p. ISBN 9788536327952.(3)	3
TAVARES, Maurício. Comunicação Empresarial e Planos de Comunicação: integrando teoria e prática . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 243 p. ISBN 788522458745.(5)	5
TEIXEIRA, Murilo Celso Braga; BRANDÃO, Sebastião Cesar Cardoso. Trocadores de calor na indústria de alimentos . 1. ed. Viçosa: UFV, 2005. 65 p. ISBN 8572691162.(10)	10
TERRA, Nelcindo Nascimento; TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; TERRA, Lisiane de M. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções . São Paulo: Varela, 2004. 88 p. ISBN 85-85519-79-7.(10)	10
USBERCO, João. Química . Volume 2: físico-química. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2014. 685 ISBN 9788502222434.(15)	15
VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos . 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 391 p. ISBN 9788535243970.(10)	10
VOGEL, Arthur Israel. Análise química quantitativa . 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, c2002. xviii, 462 p. (10)	10
ZANELLI, José Carlos; BORGES-ANDRADE, Jairo Eduardo; BASTOS, Antonio Virgílio Bittencourt. Psicologia, organizações trabalho no Brasil . Curitiba: Artmed, 2014. 615 p. ISBN 9788582710845. (5)	5
ZIMERMAN, David E. Fundamentos básicos das grupoterapias . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000. xvi, 244 p ISBN 9788573075991.(5)	5

Apêndice II – Memorial Descritivo das Alterações do PPC

O projeto de curso foi alterado para se aproximar das demandas regionais, do corpo estudantil, diretrizes nacionais curriculares e modalidade EJA.

O desenho curricular do Projeto Pedagógico de 2016 possui carga horária total máxima de 2580 horas. O Projeto Pedagógico de 2019 possui 2150 horas totais mínimas e 2350 horas de carga horária máxima, pois foram acrescentadas disciplinas optativas aos estudantes. Dentro do desenho curricular, buscou-se ter o mínimo possível de disciplinas com apenas 1 hora semanal, para que esta possa ser trabalhada de forma melhor ao público a que se destina. Além disso, a duração de aula em 2016 era de 50 minutos, sendo alterada para 60 minutos hora/aula em 2017 o que se manteve na reformulação de 2019. Na reformulação de 2019, a seção de estágio obrigatório curricular foi reescrita conforme as leis e normas institucionais, para atender as necessidades do curso. O Projeto Pedagógico de 2019 permite o aproveitamento das disciplinas já cursadas durante o Curso Técnico em Cozinha - PROEJA, nas quais o aluno foi aprovado, em caso de retorno aos estudos após período de afastamento. Algumas disciplinas sofreram supressão ou desmembramento, como a disciplina de Higiene que no PPC 2019 agora é dividida em duas disciplinas: Higiene de Alimento e Conservação de Alimentos.

As reformulações foram feitas para cumprimento Ofício no. 077/2019/DPDE/PROEN/IF BAIANO no que tange a organização e estrutura do mesmo. Além disso, foi atendido o parecer DPDE/CGEBP N^o: 19/2019 que solicitou o seguinte:

- Fazer a inclusão dos documentos faltantes a exemplo de Portaria de Criação do Curso, portaria de criação do NAP, Memorial descritivo;
- Incluir os itens de Dados de Identificação da Instituição quanto à reitoria, pró-reitorias, direção do *campus* e diretorias do *campus*;
- Separar as informações de duração mínima de curso/prazo de integralização;
- Trocar o termo “regime de oferta” por “periodicidade de oferta”;
- Incluir no perfil dos egressos o que consta no catálogo nacional de cursos técnicos;
- Transformar o item 3.2 em “Perfil do Curso”;
- Modificar a carga horária de estágio de 180 para 150 horas;
- Verificar as somas de carga horária pelo texto;
- Na seção de estágio modificar para 50% a porcentagem de aproveitamento de ensino e extensão;
- Incluir o termo “Avaliação” no item 12;

- Retirar o programa PROADA que não existe mais e citar a política de Diversidade e Inclusão do IFBaiano.

Apêndice III – Matriz de Equivalência das Disciplinas

O quadro a seguir é a representação gráfica das equivalências entre as disciplinas da matriz curricular 2017 com as disciplinas da matriz curricular 2019. Cabe destacar que:

I- a equivalência de uma disciplina pode ser o resultado da combinação de uma ou mais disciplinas, já que houve alteração da carga horária;

II- a equivalência de uma disciplina pode ser o resultado da distribuição do conteúdo da ementa em duas ou mais disciplinas, por ser essencial um maior aprofundamento nos assuntos para a formação do discente;

III- a equivalência não exige que necessariamente a carga horária total das disciplinas sejam coincidentes;

IV- no caso da total impossibilidade de equivalência, esta informação constará no quadro como “sem equivalência”.

QUADRO DE RELAÇÃO DE EQUIVALÊNCIA					
PPC Antigo			PPC Reformulado		
Código	Componente Curricular	Ano	Código	Componente Curricular	Ano
LPL0001	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	1	LPL0001	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira I	1
MAT0002	Matemática	1	MAT0001	Matemática I	1
BIO0003	Biologia	1	BIO0001	Biologia	1
GEO0004	Geografia	1	GEO0001	Geografia	3
HIS0005	História	1	HIS0001	História	3
SOC0006	Sociologia	1	SOC0001	Sociologia	1
FIL0007	Filosofia	1	FIL0001	Filosofia	1
ART0008	Arte	1	ART0001	Arte, cultura e diversidade	3
ESP0009	Espanhol	1	ESP0001	Espanhol	2
NUT0010	Nutrição	1	FDN0001	Fundamentos da Nutrição	1
HCA0011	Higiene, métodos de conservação e segurança alimentar	1	HSA0001/ CDA0001	Higiene e Segurança Alimentar / Conservação de Alimentos	1
HTB0012	Habilidades e técnicas básicas de cozinha	1	TBC0001	Técnicas básicas de Cozinha	1
LPL0013	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	2	LPL0002	Língua Port. Literatura Brasileira II	2

MAT0014	Matemática	2	MAT0002	Matemática II	2
BIO0015	Biologia	2	BIO0001	Biologia	1
QUI0016	Química	2	QUI0001	Química	1
SOC0017	Sociologia	2	SOC0001	Sociologia	1
FIL0018	Filosofia	2	FIL0001	Filosofia	1
ING0019	Inglês	2	LIN0001	Língua Inglesa	3
INF0020	Informática	2	INF0001/ NF002	Informática Aplicada I e II	2 e 3
CDQ0021	Controle de qualidade	2	CQU0001	Controle de Qualidade	3
PCI0022	Planejamento e organização de cozinha	2	PCO0001	Planejamento de Cozinha	2
CEP0023	Confeitaria e panificação	2	PAC0001	Panificação e Confeitaria	3
PIN0024	Projeto integrador	2	-	Sem equivalência	
FIS0025	Física	3	FIS0001	Física	2
QUI0026	Química	3	QUI0001	Química	1
SOC0027	Sociologia	3	SOC0001	Sociologia	1
FIL0028	Filosofia	3	FIL0001	Filosofia	1
ING0029	Inglês	3	LIN0001	Língua Inglesa	3
RED0030	Redação	3	LPR0001	Língua Port. e Redação	3
CZI0031	Cozinha Internacional	3	CIN0001	Cozinha Internacional	2
CRB0032	Cozinha Regional Brasileira	3	CBR0001	Cozinha Brasileira	2
PEB0033	Planejamento de eventos e banquetes	3	EVE0001	Eventos	3
EMP0034	Empreendedorismo	3	EMP0001	Empreendedorismo	3
SBR0035	Serviço de restaurante e bar	3	SBA0001	Serviço de Bar	3
EST0036	Orientação de estágio	3	-	Sem equivalência	
PIN0037	Projeto Integrador	3	-	Sem equivalência	

Apêndice IV – Memorial Descritivo das Alterações do PPC

A fim de atender às demandas do parecer técnico nº30/2020 do CEPE do IF Baiano, apresentado em 07 de maio de 2020, processo núm. 23337.240260.2019-46, o NAP do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos, do campus Governador Mangabeira realizou as seguintes alterações/correções no documento do PPC:

- Adequação da apresentação pública do documento (estética, paginação);
- Inserção do número da Resolução de Aprovação do Curso na capa do PPC;
- Padronização do nome da habilitação do curso, além da descrição da forma de seu desenvolvimento;
- Padronização do nome do curso (“Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade Educação de Jovens e Adultos”) ao longo de todo o documento;
- Retirada das coordenadas geográficas do campus, no quesito “caracterização do campus”, além de acatar a sugestão textual indicada;
- Correção da formatação e recuo dos parágrafos do texto;
- Inclusão das normatizações internas do IF Baiano, no tópico “Bases legais”;
- Correção da expressão que se refere ao regime de ensino (“integrada ao ensino Médio”);
- Adequação do item “Organização Curricular”, considerando os pontos propostos, no que tange ao Desenho Curricular e às observações sobre os eixos formativos e suas respectivas composições;
- Reorganização dos componentes nos eixos formativos adequados;
- Inclusão de todas as ementas dos componentes curriculares;
- Exposição do quantitativo de carga horária apropriada para integralização e aproveitamento de carga horária;
- Explicitação adequada dos critérios para aproveitamento de estudos anteriores;

- Reescrita e reestruturação do item “Políticas Institucionais” e seus subitens;
- Revisão da forma de apresentação das obras e documentos citados nas Referências Bibliográficas;
- Acréscimo da Matriz de Equivalência entre a matriz curricular vigente e a da Reformulação;
- Revisão gramatical e linguística de todo o documento.

Documento Digitalizado Público

PPC Curso Técnico em Cozinha Reformulado

Assunto: PPC Curso Técnico em Cozinha Reformulado
Assinado por: Eliane Silva
Tipo do Documento: Diversos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Eliane Santos Leite da Silva, COORDENADOR - FUC0001 - GMB-CGE**, em 02/02/2021 15:03:34.

Este documento foi armazenado no SUAP em 02/02/2021. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 168732

Código de Autenticação: 1806cb7e06

