



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS CATU**

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

EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

CATU, 2016

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Dilma Vana Rousseff

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Aloizio Mercadante

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Aléssio Trindade de Barros

REITOR

Geovane Barbosa do Nascimento

PRÓ-REITORA DE ENSINO SUBSTITUTA

Hildonice de Souza Batista

PRÓ-REITOR DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E INOVAÇÃO

Delfran Batista dos Santos

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

Rita Vieira Garcia

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

José Virolli Chaves

PRÓ-REITORA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

José Alberto Alves de Souza

DIRETORA DE PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE ENSINO

Hildonice de Souza Batista

COORDENAÇÃO GERAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA E PROFISSIONAL

Francineide Pereira de Jesus

DIREÇÃO GERAL
Osvaldo Santos Brito

DIRETORIA ACADÊMICA
Yone Carneiro S. Gonçalves

COORDENAÇÃO DE ENSINO
Rita de Cássia Borges Rocha

COORDENAÇÃO DE CURSO
Hildemar Lacerda da Conceição

COORDENAÇÃO DE PESQUISA
José Rodrigues Santos

COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO
Sandra Cerqueira de Jesus

COORDENAÇÃO DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
Evandro Santos

COORDENAÇÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA
Luciane Ferreira de Abreu

NÚCLEO DE ASSESSORAMENTO PEDAGÓGICO
Hildemar Lacerda da Conceição
Karina Lavínia Pitta do Carmo Régis de Souza
Neyla Reis dos Santos Silva

HISTÓRICO DO PPC:

| HISTÓRICO PROCESSUAL | | |
|--|--|---|
| Etapas | Comissão de Elaboração | Resolução de Aprovação |
| Criação | Ferdinando Santos de Melo (<i>Campus Catu</i>); Sandra Cerqueira de Jesus (<i>Campus Catu</i>); Sarita Brito e Silva (<i>Campus Catu</i>); Simone Maria Rocha Oliveira (<i>Campus Catu</i>). | Resolução Nº ____ de ____ de ____ / CONSUP/IF Baiano de ____ de ____ de ____. |
| Reformulação Curricular | Glecielle da Silva Oliveira (<i>Campus Catu</i>); Hildemar Lacerda da Conceição (<i>Campus Catu</i>); Karina Lavínia Pitta do Carmo Régis (<i>Campus Catu</i>), Sandra Cerqueira de Jesus (<i>Campus Catu</i>); Cinara Soares (<i>Campus Guanambi</i>); Francineide Perreira (Reitoria) | Resolução Nº ____ de ____ de ____ / CONSUP/IF Baiano de ____ de ____ de ____. |
| Revisão Técnica, Estrutural e Ortográfica | André Marcílio Carvalho de Azevedo | Portaria Nº ____ de ____ de ____ / IF Baiano de ____ de ____ de ____ / |

SUMÁRIO

| |
|---|
| 1. Dados de Identificação do curso..... |
| 2. Apresentação..... |
| 3. Justificativa do curso..... |
| 3.1 Caracterização do Campus/Curso..... |
| 4. Objetivos..... |
| 4.1 Objetivo Geral..... |
| 4.2 Objetivos Específicos..... |
| 5. Perfil do Egresso..... |
| 6. Perfil do Curso..... |
| 7. Requisitos de Ingresso..... |
| 8. Organização Curricular do Curso..... |
| 8.1 Estrutura Curricular..... |
| 8.2 Metodologia..... |
| 8.3 Matriz Curricular..... |
| 9. Programas por disciplina..... |
| 10. Estágio Curricular..... |
| 11. Critérios de aproveitamento de estudos e certificação de conhecimentos anteriores..... |
| 12. Avaliação do processo de ensino aprendizagem..... |
| 12.1 Discente..... |
| 12.2 Curso..... |
| 13. Avaliação do processo ensino aprendizagem..... |
| 14. Políticas Institucionais..... |
| 15. Infraestrutura..... |
| 15.1 Biblioteca..... |
| 15.2 Laboratórios..... |
| 15.3 Recursos Didáticos..... |
| 15.4 Sala de aula..... |
| 16. Pessoal Docente e Técnico-Administrativo..... |
| 17. Certificados e Diplomas..... |
| 18. Referências..... |

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

1.1.1 Tipo de curso: (x) Integrado () Subsequente

1.1.2 Denominação do curso: Técnico em Cozinha

1.1.3 Modalidade: Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (Proeja)

1.1.4 Habilitação: O curso habilitará os estudantes a promoverem o fortalecimento do setor alimentício, especificamente, nos Serviços de Alimentação, visando o desenvolvimento pessoal e regional, produzindo alimentos de qualidade, sob o ponto de vista nutricional, higiênico, econômico e com as técnicas gastronômicas apropriadas para cada preparação.

1.1.5. Local de Oferta: IF Baiano Campus Catu

1.1.6. Turno de funcionamento: Noturno

1.1.7. Número de vagas: 40 vagas

1.1.8. Periodicidade de oferta: Anual

1.1.9. Carga horária total: O curso tem uma carga horária de 2250 horas, sendo 3000 horas/aula mais 180 horas de estágio curricular supervisionado, totalizando uma carga horária geral de 2430 horas ou 3180 horas/aula.

1..1.10. Integralização: 3 anos letivos

1.1.11. Duração: Mínima: 3 anos letivos – Máxima: 5 anos letivos

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 da pessoa humana 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 enormemente nos últimos anos. A alimentação fora do lar (*food service*) vem se destacando dentro deste setor, e é uma área bastante ampla, abrangendo mais oito subcanais de distribuição, que podem ser divididos em dois grandes grupos.

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

Em seguida, a rede de serviços privados, que também podem ser classificadas em dois grupos, ou seja, aquelas nas quais seus lucros estão vinculados com a distribuição ou preparação dos alimentos, onde incluem-se as cadeias de *fast food*, *delivery*, *quick service*; lanchonetes, bares, hotéis, restaurantes comerciais e *vending*; restaurantes de empresas, refeições coletivas; atacadistas, distribuidores e supermercados (embalagens industriais); padarias, confeitarias, sorveterias e chocolatarias.

O outro grupo de serviços privados engloba 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; 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, processos e para o crescimento do eixo da produção de alimentos em nível industrial e também 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 do Programa Nacional de Integração do Ensino Médio à Educação Profissional - PROEJA, no *Campus* de Catu, a fim de possibilitar à região o crescimento na referida área. Bem como esta de acordo com as concepções do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI/PPDI) do Ifbaiano, e com o Projeto Pedagógico do Campus Catu. Destaca-se ainda a importância desta reformulação curricular adequando o Projeto pedagógico de curso as diretrizes que dialogam com as demandas de natureza econômica, cultural, política, ambiental e social , sem perder de vista os princípios legais e éticos que regem uma educação de qualidade balizada no pilares institucionais do ensino, da pesquisa e da extensão.

3. JUSTIFICATIVA

Este plano de curso tem como pressupostos 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 a promover educação científica, tecnológica e humanística, com foco na formação integral do cidadão, mediante o desenvolvimento de uma visão crítica e reflexiva que lhe dará condições de atuar no mundo do trabalho com competência técnica satisfatória, eticamente comprometido com as 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 à crescente internacionalização das relações econômicas. O atendimento dessas exigências requer uma contínua qualificação profissional e educacional por meio de atualização, aperfeiçoamento, especialização e requalificação. Frente a essas necessidades, a educação técnica de nível médio na modalidade PROEJA, que visa a preparar o indivíduo para o entendimento, manuseio prático e para a 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 PROEJA vem ao encontro dos objetivos do IF Baiano, um dos quais é ofertar cursos de formação inicial e continuada integrada à 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 objetiva atender necessidades da comunidade para a melhoria da condição de vida, bem como suprir a carência de profissionais necessários em nichos de mercado claramente definidos, cuja demanda lhes garanta espaço e, consequentemente, remuneração. O Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio na modalidade PROEJA do IF Baiano está em conformidade com:

- a) a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
 - b) o Decreto nº 5154, de 23 de julho de 2004;
 - c) a Resolução CNE/CEB nº 01, de 03 de fevereiro de 2005;
 - d) a Resolução CNE/CEB nº 1, de 05 de julho de 2000;
 - e) a Resolução CNE/CEB nº 4, de 27 de outubro de 2005;
 - f) o Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006;
 - g) a Resolução CEB n.º 4, de 8 de dezembro de 1999
 - h) [Parecer CEB nº: 11/2000](#)
-
- i) Parecer CNE/CEB nº 20/2005 de 15 de Setembro de 2005
 - j) Resolução nº 6 de 20 de setembro de 2012
 - l) Diretrizes Curriculares da Educação Profissional
 - m) Parâmetros Curriculares nacionais do Ensino Médio
 - n) Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação de Jovens e Adultos

O setor de serviços de refeições coletivas no Brasil é um dos segmentos que mais crescem, em comparação com outras atividades econômicas. Alguns dados dimensionam sua importância: faturamento de 6 bilhões de reais em 2004, com fornecimento de 5,8 milhões de refeições/dia, proporcionando cerca de 165 mil empregos diretos; em 2008, o faturamento aumentou, atingindo 9,5 bilhões de reais, com 8,3 milhões de refeições/dia servidas, gerando cerca de 175 mil empregos diretos -- um crescimento de cerca de 12% em relação a 2007, quando chegou a R\$ 8,4 bilhões, conforme informações da Associação Brasileira de Refeições Coletivas (ABERC, 2009).

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, 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, com vistas a produzir alimentos seguros para a 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, ele 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, consequentemente, abrindo mercado de trabalho para os profissionais da área de alimentos, como os técnicos em cozinha.

Assim, torna-se relevante a implantação de Curso Técnico em Cozinha nos moldes propostos pelo IF Baiano *Campus Catu*, 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, com a possibilidade de manter as pessoas em suas cidades, sem descartar a possibilidade de deslocamento para os locais disponíveis para atuação na área de Serviços de Alimentação, possibilitando geração de renda e de trabalho.

3.1. CARACTERIZAÇÃO DO CAMPUS/CURSO

O *Campus Catu* está situado no município de Catu e integra uma região composta por 22 municípios (Acajutiba, Alagoinhas, Aporá, Araçás, Aramari, Cardeal da Silva, Catu, Conde, Crisópolis, Entre Rios, Esplanada, Inhambupe, Itanagra, Itapicuru, Jandaíra, Mata de São João, Olindina, Ouricangas, Pedrão, Pojuca, Rio Real e Sátiro Dias), denominada de Território Agreste de Alagoinhas – Litoral Norte.

Atualmente a economia do Território Agreste de Alagoinhas – Litoral Norte depende de diversos setores, tais como a indústria de petróleo e gás, a indústria de alimentos e bebidas, a indústria química, hotéis e restaurantes, dentre outros. Em se tratando da demanda orientada para a produção de alimentos, além do setor industrial instalado na região, diversos estabelecimentos comerciais prestam serviços de alimentação. Diante das exigências dos órgãos fiscalizadores, impostas aos estabelecimentos 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 Catu* propõe-se a promover a formação desses profissionais.

Além de atender a esta região, o *Campus Catu*, pela sua proximidade geográfica com

a Região Metropolitana de Salvador, poderá receber estudantes da capital e outros municípios, como Camaçari e Lauro de Freitas, e outros territórios de identidade fronteiriços ao Território Agreste de Alagoinhas – Litoral Norte. O Campus Catu do IF Baiano, que durante décadas tem sido um referencial na oferta do ensino agropecuário, se propõe a oferecer o Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Cozinha, reiterando sua importância social na formação integral de profissionais e cidadãos.

Devido ao desenvolvimento acelerado do setor alimentício, cresce, cada vez mais, a necessidade de expansão do número de vagas em cursos profissionalizantes de nível técnico, graduação e pós-graduação, objetivando capacitar à mão de obra local, para ocupar os postos de trabalho que surgem a partir da instalação de novas empresas no Território Agreste de Alagoinhas – Litoral Norte.

3.2. CARACTERIZAÇÃO DO CURSO

O curso Técnico em Cozinha organiza-se em regime seriado, com 1^a, 2^a e 3^a 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 em período noturno, em consonância com a realidade local do campus e da cidade de Catu, onde a oferta de serviços é relevante e o estudo de demanda evidenciou a necessidade de criação de um curso que atendesse o público que buscava qualificação na área de hospitalidade , seu currículo é 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, em consonância com os arranjos sócias , produtivos e culturais de Catu e região. Ressaltando ainda a preocupação institucional em planejar executar políticas/acoes de inclusão, diversidade cultural, étnico-raciais , geracional, de sustentabilidade ambiental contemplando também estudantes com necessidades educacionais específicas , com deficiencia entre outros . Preparando-os tanto para continuação dos estudos quanto para o mundo do trabalho.

O curso Técnico em cozinha tem como foco a produção de alimentos e a oferta de serviços em quantidade e com qualidade, que deverá ser atingida no momento em que forem estabelecidas parcerias entre o setor produtivo agropecuário e as instituições de pesquisa. Todos os estudos que tratam do panorama da produção alimentícia baiana são unâimes em afirmar a necessidade de se criar unidades regionais de qualificação profissional e pesquisa que promova o desenvolvimento regional.

O presente Projeto Pedagógico de Curso propõe a oferta do Curso Técnico de Nível Médio Integrado a Cozinha -- Modalidade PROEJA, no Instituto Federal Baiano *Campus*

Catu, indo ao encontro dos anseios da região: visa qualificar os profissionais envolvidos na manipulação e produção de alimentos e para tanto transformou/criou sua estrutura física/material para o desenvolvimento do curso assim como sua infraestrutura organizacional para o acompanhamento do público-alvo de jovens e adultos.

No Curso Técnico em Cozinha do *Campus Catu* existe o Núcleo de Assessoramento Pedagógico (NAP), constituído por meio de Portaria pela Direção Geral do *Campus*. 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, que preferencialmente atuem no curso, além de um técnico em assuntos educacionais. As atribuições do NAP constam da Resolução Nº 48 de 2014, do IF Baiano, bem como as orientações para o desenvolvimento das funções.

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 do coordenador de curso, bem como o processo de eleição e perfil, atenderá a Instrução Normativa de Coordenação de Curso da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

Formar profissionais habilitados a desenvolver atividades de caráter técnico e profissional no setor de alimentos, especificamente no segmento de comercialização, planejamento, produção e distribuição de alimentos e refeições, numa perspectiva de desenvolvimento social, econômico e político, visando à melhoria da qualidade de vida.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Despertar nos profissionais o respeito aos valores culturais, políticos e éticos da sociedade;
- Desenvolver competências para a laborabilidade na área 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, habilitando-os a trabalhar no gerenciamento de alimentos e bebidas, planejamento de cardápios, organização de eventos gastronômicos; produção de alimentos, consultoria gastronômica e treinamentos;
- 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 e interação com outros profissionais;
- Preparar profissionais com ampla visão da gastronomia regional e internacional, levando em consideração os aspectos nutricionais, higiênicos e da segurança alimentar.
- Proporcionar a possibilidade de desenvolver atividades de pesquisa e extensão.

5. PERFIL DO EGRESO

O profissional concluinte do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Cozinha, modalidade PROEJA, deverá apresentar um perfil 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:

- Conhecer e utilizar adequadamente a linguagem técnica como instrumento de comunicação e interação social necessária ao desempenho da profissão.
- Saber trabalhar em equipe, ter atitude ética no trabalho e no convívio social;
- Ter iniciativa, criatividade e responsabilidade, exercer liderança;
- Planejar, executar e acompanhar as etapas de controle da higiene e da qualidade em cozinha industrial, de modo a assegurar a produção segura dos alimentos, a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios, bem como seu estado de conservação;
- Planejar, organizar e monitorar o processo de aquisição, armazenamento, preparo e conservação de insumos e dos produtos agroindustriais utilizadas no serviço de cozinha;
- Selecionar e aplicar métodos de conservação de alimentos;
- Identificar micro-organismos no ambiente de trabalho, diferenciando os maléficos ou benéficos;
- Preparar o serviço de cozinha para a confecção das refeições;

- Manusear com técnica os instrumentos e equipamentos específicos de uma cozinha industrial;
- Cumprir normas básicas de segurança do trabalho;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha;
- Preparar, confeccionar fundos, molhos e guarnições;
- Preparar, confeccionar e empratar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe, de mariscos, de legumes e outros alimentos;
- Preparar, confeccionar sobremesas, regionais e internacionais;
- Articular com o serviço de mesa, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais;
- Noções para elaborar cardápios;
- Planejar, organizar e executar eventos;
- Gerir e controlar os custos de produção.

6. PERFIL DO CURSO

Denominação do Curso: Curso da Educação Profissional Técnica em Cozinha Integrado ao Nível Médio na Modalidade Jovens e Adultos – PROEJA;

Titulação conferida: Técnico de Nível Médio em Cozinha integrado ao Ensino Médio, na modalidade de Educação de Jovens e Adultos;

Modalidade de curso: Técnico Integrado – PROEJA;

Duração do Curso: Três anos;

Área de conhecimento: Turismo, Lazer e Hospitalidade;

Forma de Ingresso: a admissão dos alunos poderá ser feita por processo seletivo (Prova Escrita, Análise de Questionário Socioeconômico e Entrevista) em conformidade com edital próprio elaborado e aprovado pelo Diretor do *Campus Catu* do IF BAIANO;

Número de vagas oferecidas: 40 (quarenta) vagas por ano;

Turno ofertado: Noturno.

6.1 REGIME DE ENSINO

O Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio em Cozinha – modalidade PROEJA, do IFBaiano, *Campus Catu*, será desenvolvido em regime trimestral, no período noturno, sendo o ano escolar dividido em três períodos letivos de, aproximadamente, 90 dias de trabalho escolar efetivo cada um.

6.2 REGIME DE MATRÍCULA

O regime de matrícula será feito por unidades curriculares que compõem o período para o qual o aluno estiver sendo promovido. A matrícula será efetuada nos prazos previstos em calendário escolar do *Campus Catu*.

7. REQUISITOS DE INGRESSO

O Curso Técnico em Cozinha na modalidade PROEJA 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 à educação básica. Para tanto, deve ser aprovado no Processo Seletivo anual aberto ao público, regido por edital específico.

O Processo Seletivo oferece 40 vagas anuais e ocorre por meio dos sistemas de vagas: ampla concorrência, cotas para discentes oriundos de escolas públicas e para pessoas com necessidades educacionais específicas.

Além dessas, há também as transferências interna, externa ou *ex-officio*, 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, enquanto 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-officio* 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.

O curso poderá contemplar outras formas de ingresso previstas nas normas institucionais vigentes.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

A organização curricular do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano 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, aos direitos e deveres dos cidadãos, ao 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, que se constituem em um conjunto de definições doutrinárias sobre princípios, fundamentos e procedimentos necessários a sua execução.

Nesse sentido, o Curso Técnico de Nível Médio em Cozinha está fundamento nos seguintes referenciais: Lei nº. 9.394/1996 – 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 – e Resolução nº 1 de 5 de dezembro de 2014. 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; Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio - CNCT, 2012; 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 e o 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; 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 nas 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 cultural, de gênero, os valores éticos, estéticos e políticos. Serão desenvolvidas ações educativas numa perspectiva inclusiva com garantia dos direitos humanos, com o apoio do Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) do *Campus*. Este Núcleo terá 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 a acessibilidade ao *Campus*, o ingresso, permanência e conclusão com êxito dos discentes no Curso Técnico em Cozinha.

O curso pautar-se-á nos princípios da flexibilidade, contextualização e interdisciplinaridade curricular. Assim, será preocupação do Curso Técnico em Cozinha 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 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. Soma-se a ele o eixo diversificado, que complementa o núcleo estruturante e que contém a disciplina de Língua Estrangeira em 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 corresponde aos componentes curriculares da formação

técnica específica, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e com as diretrizes curriculares, bem como do Projeto Integrador. 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 Projeto Integrador, estágio curricular, 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)

Assim, o curso Técnico em Cozinha do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (Projeja) estrutura-se em dois Núcleos, um eixo diversificado, além do Projeto Integrador e Estágio Curricular. No Núcleo Estruturante a carga horária é de 1200 horas e no Núcleo Tecnológico a carga horária é 960 horas. No eixo diversificado a carga horária da disciplina Língua Estrangeira (Espanhol) e do Projeto Integrador é de 60 horas. Dessa forma, este Projeto Pedagógico de Curso atende a Resolução nº 6/2012, no que diz respeito a carga horária mínima de 1.200 horas para a formação no Ensino Médio, acrescidas de 1.200 horas destinadas à formação profissional do técnico de nível médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (Estágio Curricular de 180 horas, Orientações de estágio com 30 horas, Projeto Integrador com 60 horas e Núcleo Tecnológico com 960 horas), perfazendo um total de 2.430 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.

Destaca-se ainda que as propostas curriculares do Curso Técnico em Cozinha foram pensada a partir da realidade dos jovens e adultos, principais sujeitos da ação pedagógica . sujeitos em sua maioria trabalhadores(as) que não tiveram o direito a educação formal na idade considerada própria por questões de ordem financeira. Social, cultural ou geográfica. A formação profissional é vista por estes jovens e adultos como possibilidade de transformação de suas vidas e da realidade em que estão inseridos.

Desse modo esse Projeto Pedagógico de Curso foi elaborado de forma a atender

as especificidades da educação de jovens e adultos sobretudo em relação a organização curricular diversificada , a metodologia com ênfase no conhecimento vivido, a prática avaliativa diferenciada com foco em atividades práticas e as formas de acompanhamento pedagógico que posso garantir e proporcionar o acesso, a permanecia e a conclusão dos estudos.

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.

Faz-se necessário, entretanto, o exercício contínuo de análise, da criticidade, da sintetização e da 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, por fim, a 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, 2007:45)

Se a realidade existente 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 retificadora dos objetos técnicos, por meio da apropriação das condições sócio-históricas 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 a 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, etnorracial, de gênero, sexual, geracional, de classes, bem como a sustentabilidade ambiental serão debatidos e incluídos nas ementas das disciplinas, cujas ações educativas realizar-se-ão em formas de Projetos integradores, interdisciplinares, de pesquisa e de extensão, envolvendo a maior parte das disciplinas, com conteúdos contextualizados a partir da realidade do IF Baiano – Campus Catu.

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 o escopo do Ensino Profissional e a etapa da Educação Básica, que buscam a garantia e a consolidação das aprendizagens necessárias ao desenvolvimento de conhecimentos, atitudes e práticas de trabalho, bem como atuação social.

No Curso Técnico em Cozinha – PROEJA Integrado ao Ensino Médio do *campus* em referência, há a preocupação de contribuir para a 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 entre teoria e prática se desenvolve no curso, principalmente, por meio de atividades práticas em laboratórios específicos da área, 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 o pensamento organizado 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 das propostas de trabalho, a fim de que se fomentem propostas de interdisciplinaridade, da 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 e aos arranjos produtivos locais, visando à melhoria socioeconômica e a inserção do jovem no mundo do trabalho. Ao mesmo tempo em que, a partir do acesso ao saber científico e cultural acumulado pela humanidade, o discente torna-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 com participação.
- * A prática de pesquisa.

A organização curricular do curso supracitado distribui-se em três anos letivos, contemplando componentes agrupados, em nível de complexidade gradativa, de modo a

possibilitar a construção do conhecimento.

O currículo 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 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. Para tanto, incentiva-se a realização de práticas interdisciplinares, e de pesquisa aplicada, tecnologia social e extensão, considerando tanto os componentes curriculares das áreas básica, como da diversificada e da profissional.

Propicia ainda 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, cujo sentido se efetiva com o envolvimento do discente, em todas as etapas desse processo.

Vale ressaltar que a aplicação obrigatória dos componentes curriculares Filosofia e Sociologia apresenta-se ao longo do Curso em atendimento à legislação (Art. 36, IV, Lei nº. 9.394/1996). O currículo atende também a Lei 10. 639 de 9 de janeiro de 2003, que altera a LDB, incluindo a obrigatoriedade de inserção no currículo da temática “História e Cultura Afro-Brasileira”, a qual deve ser ministrada em especial nas áreas de Artes, Literatura e História Brasileiras, entre outras exigências legais.

A parte concernente às áreas de conhecimento específicas de formação profissional do curso de Cozinha desenvolvem-se de forma integral, contextualizada e articulada com todos os saberes, tendo como eixo de coordenação o projeto integrador.

8.1.1 PROJETO INTEGRADOR

Este Projeto contempla ações interdisciplinares, com a aplicabilidade dos conhecimentos produzidos, proporcionando aos partícipes do processo educativo a dinâmica de aprender a ser, a fazer, a conhecer, a compreender o mundo da cultura, da arte e da tecnologia.

As atividades integradoras consistem na construção conjunta entre áreas do saber de um projeto desenvolvido pelos discentes, sob a orientação de professores(as), relacionando as atividades desenvolvidas no currículo. Constitui, também, estratégia de ensino/aprendizagem que proporciona a interdisciplinaridade dos temas abordados nos componentes curriculares e possibilita vivenciar na prática o que aprendem de forma teórica em sala de aula. Outrossim, o processo de construção do Projeto fornece subsídios para

avaliar as competências relativas ao perfil profissional, e seus resultados são acrescidos às temáticas inerentes às áreas para avaliação final do educando.

Como exemplo dessa operacionalização, no início do semestre, o Núcleo de Assessoramento Pedagógico (NAP) definirá a(s) temática(s) envolvendo diversas áreas do conhecimento, bem como os grupos e orientadores(as) para a realização dos trabalhos. Os grupos proporão o plano de atividade em conformidade com os direcionamentos do professor(a) orientador(a) e, ao final, irão socializar suas produções. Para tanto, os docentes interagem e mediam o saber, de modo que o discente o construa inter-relacionando os aspectos comuns e diversos que permeiam cada área das ciências estudadas. Assim, a realização deste trabalho propiciará aos discentes o contato com as diversas áreas, o desenvolvimento da capacidade de equipe e a vivência do que irá realizar no mercado de trabalho.

O Projeto Integrador (PI) do Curso Técnico em Cozinha na forma Integrada do Campus Catu do IF Baiano compõe a matriz curricular do Curso, sendo parte dos componentes curriculares obrigatórios. O Projeto Integrador tem como objetivo articular as diversas áreas de conhecimento do curso, bem como os conhecimentos acadêmicos com o exercício profissional, assegurando a interdisciplinaridade, integração e contextualização dos conteúdos curriculares para a formação qualificada do (a) estudante.

O Projeto Integrador está previsto no Art. 14 - VIII da Resolução nº 2, de 30 de Janeiro 2012, que orienta: “os componentes curriculares que integram as áreas de conhecimento podem ser tratados ou como disciplinas, sempre de forma integrada, ou como unidades de estudos, módulos, atividades, práticas e projetos contextualizados e interdisciplinares ou diversamente articuladores de saberes, desenvolvimento transversal de temas ou outras formas de organização” (BRASIL, 2012).

Nessa linha, o Projeto Integrador no Curso Técnico em Cozinha tem como objetivo oportunizar a integração curricular das áreas de conhecimento que fundamentam o eixo tecnológico do curso de maneira contextualizada e participativa, a partir dos conteúdos técnicos abordados no curso. Dessa forma, será desenvolvido ao longo do curso / nos dois últimos anos, por entender que o discente possuirá neste período os conhecimentos básicos para elaboração da proposta de trabalho e que os componentes curriculares no referido semestre possuem caráter ainda mais técnico, contribuindo, desse modo, com a perspectiva interdisciplinar do curso e a articulação entre teoria e prática. Os resultados do Projeto Integrador deverão ser socializados, cabendo ao NAP a decisão sobre as possibilidades de apresentação. As apresentações dos trabalhos poderão ocorrer em eventos específicos para o Curso ou outras formas de socialização dos resultados, de acordo com a realidade do Curso.

O Projeto Integrador no Curso Técnico em Cozinha oportunizará a autonomia e

formação integral dos estudantes, assegurando a transversalidade do conhecimento de diferentes disciplinas e eixos temáticos que perpassam todo o currículo, propiciando a interlocução entre os saberes e os diferentes campos do conhecimento (RESOLUÇÃO, CEB/CNE Nº 4/2010).

Trata-se de atividade interdisciplinar que deverá traduzir as aprendizagens construídas pelos estudantes ao longo do módulo em ações coerentes com a formação profissional técnica esperada. O Projeto Integrador oportunizará a aproximação dos conhecimentos acadêmicos do exercício profissional, a indissociabilidade entre teoria e prática e possibilitará itinerários formativos de estudantes que compreendam a realidade em que estão inseridos, numa visão prospectiva de transformá-la, incentivando-os a resolver situações-problema, em uma perspectiva de aplicabilidade dos saberes desenvolvidos no curso, além da postura pesquisadora, extensionista e empreendedora.

É importante ressaltar que o Componente Curricular Projeto Integrador não é “mais uma disciplina” do Curso, ao contrário, configura-se como eixo integrador de disciplinas e articulador entre a formação teórica e o exercício profissional, pautado no princípio do aprender a fazer fazendo.

O Projeto Integrador tem como objetivo geral fortalecer a formação profissional técnica, através de atividades interdisciplinares e problematizadoras, oportunizando aos estudantes a aplicabilidade dos conteúdos curriculares trabalhados ao longo do curso nas práticas profissionais de maneira ética e com responsabilidade socioambiental.

O NAP indicará uma comissão do Projeto Integrador que deverá ser composta por, no mínimo, dois docentes do curso, além do Coordenador(a) do Curso e elegerá um(a) membro da comissão que exercerá a presidência. Se houver docentes do *Campus* que desejam contribuir com os trabalhos do PI, poderão fazer parte da comissão ou serem orientadores. Os participantes da comissão deverão desenvolver e apresentar as propostas do PI considerando, no planejamento, os conteúdos curriculares abordados no Curso em articulação com o perfil profissional, demandas local e regional, emergentes e/ou em potencial. O planejamento deverá considerar a carga horária de 30 horas do Projeto Integrador, mas também a flexibilidade, característica importante deste componente curricular.

A carga horária destinada às orientações e atividades interdisciplinares, com participação dos docentes formalmente envolvidos no Projeto, deverá ser computada de acordo com o Plano de Trabalho elaborado pela comissão. Qualquer alteração no cronograma do Plano de Trabalho deverá ser informada à(ao) presidente da comissão.

A comissão deverá apresentar um cronograma de execução com atividades/prazos/responsáveis/carga horária, entre outras informações para apresentação aos orientadores, bem como as temáticas e propostas que serão desenvolvidas no período

pelos estudantes.

A forma como será preenchido(a) o/a Diário/Caderneta, no que diz respeito a assinatura, registro de presença dos estudantes e dos conteúdos, será de responsabilidade da Comissão, respeitando os procedimentos internos da Secretaria de Registros Acadêmicos do *Campus*, a Organização Didática da EPTNM e a Normatização de Atividade Docente.

As Temáticas, Produtos, Situações-Problema, entre outras propostas do PI do Curso Técnico em Cozinha do *Campus* Catu, deverão dialogar com o perfil profissional do curso e traduzir a integração e interdisciplinaridade dos diversos componentes curriculares, possibilitando ao estudante a apropriação dos conteúdos curriculares trabalhados ao longo do curso, em sua área específica, que possam ser aplicados ou desenvolvidos em sua localidade, quando possível, e sempre sob a orientação dos docentes.

8.2 METODOLOGIA DO CURSO

Os Cursos Técnicos de Nível Médio Integrado do IF Baiano *Campus* Catu serão desenvolvidos em 3 (três) Períodos Letivos, acrescidos de Orientação para Estágio e Estágio Curricular Supervisionado. Ao concluir os três Períodos Letivos e o Estágio Supervisionado Obrigatório, o aluno receberá o Diploma de Técnico de Nível Médio em Cozinha.

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, além da necessidade de se ater aos conhecimentos prévios de cada um, de modo a orientá-los no processo de construção e (re) construção dos conhecimentos escolares, bem como das especificidades técnicas do curso. Englobando sempre o uso de Tecnologias de Informação e Comunicação -TIC no processo de ensino e aprendizagem e a valorização de trabalhos em equipe, visando o desenvolvimento de posturas coletivas e atitudes colaborativos e solidárias.

A prática metodológica do Curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFBaiano e pela Organização Didática (OD) do *Campus*. Este último desenvolverá uma política de formação permanente para os seus educadores, visando à qualificação, à integração e ao envolvimento destes com o Projeto Pedagógico da Instituição.

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

vivenciam experimentações favoráveis à imersão do educando no próprio processo de aprender a aprender. Alia-se a tais possibilidades o fato de o educando exercer ações 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 pedagógicas, práticas laboratoriais, levantamento de problemas e busca de soluções no entorno da Instituição são atividades de caráter extraclasse que complementam e dinamizam o processo. Dessa forma, a comunidade externa torna-se o espaço privilegiado em que a escola deve mergulhar para articular os saberes.

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

As Estratégias Pedagógicas dos componentes curriculares, para o desenvolvimento da metodologia educacional, estão caracterizadas conforme o Quadro 01. Elas devem prever a articulação entre as bases tecnológicas e o desenvolvimento do raciocínio na aplicação e na busca de soluções tecnológicas, bem como estarem inseridas no Plano de Ensino e Plano de Aula das unidades curriculares do curso.

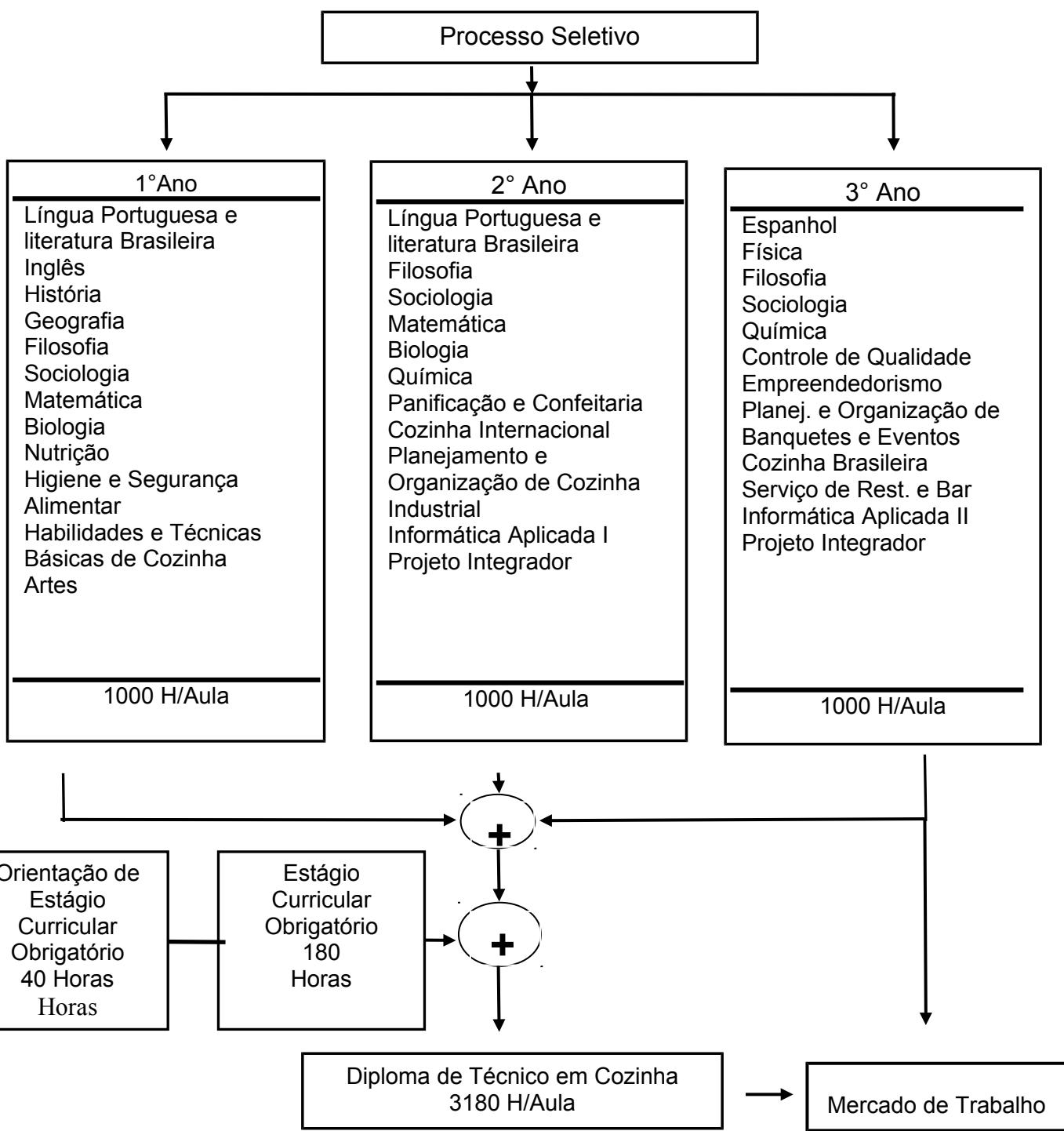
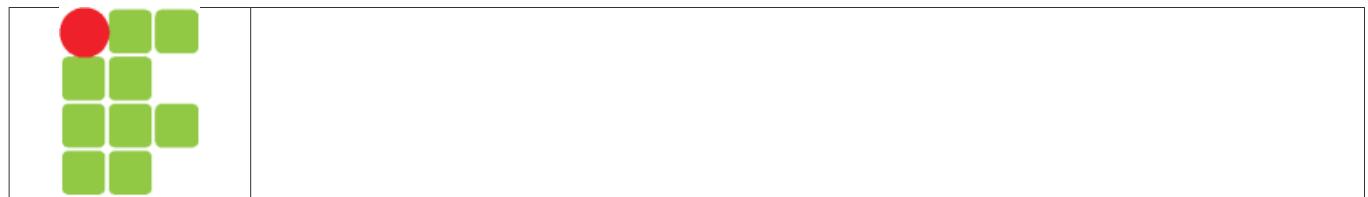


Figura 01 – Fluxograma Curricular do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Cozinha - PROEJA Períodos 1º ao 3º Ano + Estágio Curricular

8.3 MATRIZ CURRICULAR

**Eixo Tecnológico:
FD: Integrado**



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C.H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|--------------------------------|----------------|---------|----------------------------|------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| LPL0001 | Língua Portuguesa/literatura I | 75% | 25% | 4 | 160 | 120 |

EMENTA

O texto: interpretação e produção. Aspectos linguísticos de cada texto. A língua Portuguesa e suas variações. Coesão e Coerência. Noções de gramática: morfologia e sintaxe da Língua Portuguesa. A Literatura no Brasil ontem e hoje. A literatura como manifestação cultural da sociedade.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Discurso:
 - 1.1 – O discurso e o texto:
as marcas ideológicas do discurso.
 2. texto e interlocução.
 - 2.1 – a relação entre contexto e interlocução.
 3. Conotação e denotação.
 4. Produção de textos:
 - 4.1 – Crônica
 - 4.1.1 – Aspectos estruturais da crônica
 - 4.2 – Resenha
 - 4.2.1 – Aspectos estruturais da resenha
 - 4.2.2 – Resenha descritiva
 - 4.2.3 – Resenha crítica
 5. Dissertação e argumentação.

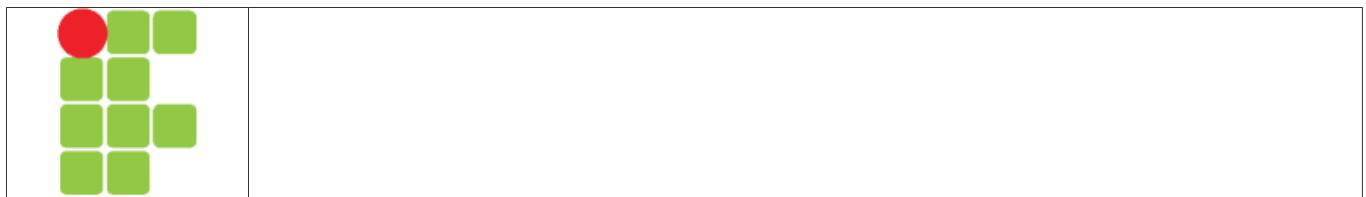
- 5.1 – texto argumentativo
5.2 – texto dissertativo
5.2.1 – estrutura do texto dissertativo.
6. - Variação e norma
6.1 – Variedades regionais e sociais.
6.2 – Variedades estilísticas
6.3 – Mudança linguística.
7. – Os elementos da comunicação
7.1 – Funções da linguagem
8 – A construção do sentido
8.1 – conotação e denotação
8.2 – Relação de sentido entre as palavras
9. A formação das palavras
9.1 – Composição e outros processos
9.2 – prefixação e sufixação
9.3 – derivação.
10. Introdução à Literatura
10.1 – Arte, literatura e seus agentes
10.2 – A influência da cultura africana e indígena na sociedade e literatura brasileira
10.2 – Gêneros lírico, épico e dramático
11 – Literatura histórica
11.1 – Literatura na Idade Média
11.2 – Humanismo e Classicismo.
12 – A Literatura no Brasil
12.1 – O Quinhentismo literário e suas implicações na atualidade
12.2 – A Literatura Barroca e sua relação com a atualidade.
12.3 – A Literatura Árcade e suas implicações na atualidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CUNHA, C. & CINTRA, L. E L. **Nova gramática do português contemporâneo**. Rio de Janeiro, Nova Fronteira, 1985.
- ILARI, R. **Introdução à semântica**: brincando com a gramática. São Paulo: Contexto, 2001.
- KOCH, Ingereore Villaça. **A interação pela linguagem**. 5. ed. São Paulo: Contexto, 1995.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|--------------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| MAT0001 | MATEMATICA I | 75% | 25% | 4 | 160 | 120 |

EMENTA

Teoria dos conjuntos e conjuntos numéricos. Funções do primeiro e segundo graus. Geometria plana. Trigonometria no triângulo retângulo.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Aritmética e Álgebra:
 - 1.1 Operações fundamentais com números inteiros, fracionários e decimais;
 - 1.2 Expressões algébricas
 - 1.3 Produtos notáveis e fatoração;
 - 1.4 Equações de primeiro e segundo graus
 - 1.5 Sistemas lineares com duas incógnitas;
 - 1.6 Razão, proporção, regra de três e porcentagem.
2. Teoria de conjuntos
 - 2.1 Noções básicas
 - 2.2 Operações com conjuntos
 - 2.3 Problemas envolvendo conjuntos
3. Conjuntos Numéricos
 - 3.1 Intervalos
 - 3.2 Operações com intervalos
4. Introdução a Estatística
 - 4.1 Coleta de dados

- 4.2 Organização e apresentação de dados
- 4.3 Análise de gráfico
- 5 . Estudo das funções
 - 5.1 Noção intuitiva
 - 5.2 Representação gráfica, algébrica e por meio de tabelas
 - 5.3 Crescimento e decrescimento da função do primeiro grau.
 - 5.4 Tipos de função: Linear, afim e constante.
 - 5.5 Tipos de função: Injetora, sobrejetora e bijetora.
 - 5.6 Função inversa.
 - 5.7 Inequações do primeiro grau
- 6. Função afim
 - 6.1 Conceituação
 - 6.2 Representação gráfica e algébrica
 - 6.3 Estudo das raízes e sinal da função
- 7. Função quadrática
 - 7.1 Conceituação
 - 7.2 Representação gráfica e algébrica
 - 7.3 Gráfico da função
 - 7.4 Valor máximo e valor mínimo
 - 7.5 Estudo do sinal
 - 7.6 Inequação do 2º grau
- 8. Geometria Plana e Trigonometria
 - 8.1 Segmentos proporcionais
 - 8.2 Teorema de Tales
 - 8.3 Semelhança de triângulos
 - 8.4 Relações métricas no triângulo retângulo
 - 8.5 Razões trigonométricas
 - 8.6 Lei dos senos
 - 8.7 Lei dos cossenos
- 9. Sistema métrico decimal
 - 9.1 Transformação de unidades
 - 9.2 Cálculo de área, volume, capacidade, massa e tempo

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- 1.LIMA, Elon Lajes [et al]. **A Matemática do Ensino Médio** (vol. 1, 2, 3). Rio de Janeiro: SBM, 2008.
- 2 IMENES, L.M. **Matemática para todos**: 5º a 8º série. São Paulo; Scipione, 2002.
- 3.PROJETO ARARIBÁ. **Araribá Matemática**. São Paulo: moderna, 2010.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR



Estruturante
Tecnológico



Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|------------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| BIO0001 | BIOLOGIA I | 80% | 20% | 2 | 80 | 60 |

EMENTA

Compreensão da natureza nos diversos níveis da organização biológica e dos fenômenos vitais em todas as suas diversidades e manifestações, assegurando a formação consciente e o espírito crítico dos futuros técnicos em alimentos.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução ao Método Científico (histórico da estrutura das pesquisas científicas)

Etapas, particularidade e limitações do Método Científico

Teorias da Origem da Vida

Teoria Celular

Introdução à citologia (composição celular, membrana, citoplasma e núcleo)

Introdução à Química Celular

Água

Sais Minerais

Carboidratos

Lipídios
Vitaminas
Proteínas
Enzima

Introdução à Bioenergética

Fermentação

Respiração Celular

Fotossíntese

Níveis de Organização Biológica

Características Gerais dos Seres Vivos

Imunização e Anticorpos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LINHARES; GEWANSZNAJDER, F. **Biologia Hoje**. Vol. 1, 14. ed. Editora Ática.2003.

CÉSAR E SEZAR. **Biologia**. Volume Único. Editora Saraiva.

LIVRO DIDÁTICO PÚBLICO DE BIOLOGIA. Disponível em:

<http://www.ebah.com.br/content/ABAAAAAxW4AE/livro-didatico-publico-biologia>.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

 Estruturante
 Tecnológico

 Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C.H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|-----------|----------------|---------|----------------------------|------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| GEO0001 | GEOGRAFIA | 80% | 20% | 2 | 80 | 60 |

EMENTA

A ciência geográfica e a questão do espaço geográfico; Sistemas de orientação e localização no espaço; Principais movimentos da terra e os fusos horários; A representação do espaço: Cartografia; A terra: origem, constituição e dinâmica estrutural; A atmosfera e a dinâmica climática; A dinâmica das águas; Domínios morfoclimáticos; Degradações dos ecossistemas naturais.

1. A ciência geográfica e a questão do espaço geográfico

- 1.1. Divisões da Geografia
- 1.2. Conceitos básicos
- 1.3. O espaço geográfico
- 1.4. Construção do espaço geográfico
- 1.5. Espaço e poder
- 1.6. Paisagem geográfica

2. Sistemas de orientação e localização no espaço

- 2.1. Os pontos de orientação: cardeais, colaterais e subcolaterais
- 2.2. Orientação pelos astros: sol, lua e estrela.
- 2.3. Equipamentos de orientação
- 2.4. Linhas imaginárias: paralelos e meridianos
- 2.5. Zonas da terra
- 2.6. Coordenadas geográficas

3. Principais movimentos da terra e os fusos horários

- 3.1. Os movimentos de rotação e translação e suas consequências
- 3.2. Os fusos horários do mundo e do Brasil

4. A representação do espaço: Cartografia

- 4.1. A Cartografia: conceitos e definições
- 4.2. Tipos de representação do espaço: mapas, cartas, cartogramas, plantas baixas, globo terrestre.
- 4.3. Tipos de mapas
- 4.4. Leitura e interpretação das representações do espaço
- 4.5. Elementos do mapa/carta
- 4.6. Legenda: convenções cartográficas
- 4.7. Projeções cartográficas
- 4.8. Tipos de escalas
- 4.9. Qualidade e leitura dos mapas

5. A terra: origem, constituição e dinâmica estrutural.

- | | |
|-------|---|
| 5.1. | Origem e formação do universo e do planeta terra |
| 5.2. | Estrutura interna da terra |
| 5.3. | Rochas e minerais |
| 5.4. | Tipos de rochas |
| 5.5. | Ciclo das rochas: intemperismo |
| 5.6. | Tempo geológico |
| 5.7. | Dinâmica interna da terra: placas tectônicas e teoria da deriva continental |
| 5.8. | Estrutura e formação geológica |
| 5.9. | Dinâmica externa do relevo |
| 5.10. | Geomorfologia: a terra e seus modelados |
| 5.11. | Principais formas de relevo |
| 5.12. | Agentes externos formadores e modificadores do relevo: ação do homem, chuva, rios, mares, ventos, gelo |
| 5.13. | Agentes internos modificador do relevo: abalo sísmico, vulcanismo, tectonismo (dobramento e falhamentos) |
| 5.14. | A gênese e evolução dos solos |
| 5.15. | Formação e estrutura dos solos |
| 5.16. | Perfil dos solos: camadas |
| 5.17. | Tipos de solos |
| 5.18. | Classificação dos solos |
| 5.19. | Utilização e erosão dos solos |
| 6. | A atmosfera e a dinâmica climática |
| 6.1. | A atmosfera e os fenômenos |
| 6.2. | meteorológicos |
| 6.3. | As camadas da atmosfera |
| 6.4. | e suas características |
| 6.5. | O tempo atmosférico (Meteorologia) |
| 6.6. | x clima (Climatologia) |
| 6.7. | Elementos construtores do clima |
| 6.8. | Fatores construtores do clima |
| 6.9. | Circulação geral da atmosfera |
| 6.10. | Alterações climáticas mundiais |
| 7. | .A dinâmica das águas |
| 7.1. | Distribuição das águas na terra |
| 7.2. | O ciclo hidrológico |

- 7.3. Oceanografia: mares e oceanos
- 7.4. Distribuição geográfica e características dos mares e oceanos
- 7.5. Importância dos oceanos para os ecossistemas naturais humanos
- 7.8. O assoalho submarino e suas zonas
- 7.9. Movimentos do mar
- 7.10. Hidrografia: rios e lagos
- 8. Domínios morfoclimáticos
 - 8.1. As Paisagens vegetais mundiais
 - 8.2. Os tipos de formações vegetais
 - 8.3. e suas características
- 9. Degradações dos ecossistemas naturais
 - 9.1. Os problemas ambientais
 - 9.2. Principais formas de degradação do meio ambiente
 - 9.4. Impactos ambientais e destruição da natureza
 - 9.6. Reuniões, acordos e OGN's ambientais
 - 9.8. Em busca do desenvolvimento sustentável
 - 9.10. A Geografia e o meio ambiente

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

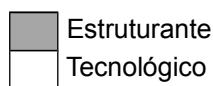
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BEZERRA, M. C.; FERNANDES, M. **Cidades sustentáveis**: subsídios à elaboração da Agenda 21 brasileira. Edições IBAMA, Brasília, 2000.
- MAGNOLI, D. **O mundo contemporâneo**. São Paulo: Atual, 1995.
- MALTA FILHO, C. S. **Cidades brasileiras**: seu controle ou o caos. São Paulo: Nobel, 1999.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR



Estruturante
Tecnológico



Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|-----------------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| HIS0001 | <i>HISTÓRIA</i> | 80% | 20% | 2 | 80 | 60 |

EMENTA

Conceitos históricos, conteúdos estruturantes e conteúdos específicos. Estudo dos conhecimentos produzidos pelo homem ao longo das gerações, entendendo-se como sujeito histórico (o herói, o coletivo e o homem comum). Compreensão das sociedades como produções humanas, organizadas a partir das relações de trabalho, de poder e de cultura.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conceitos e teorias de História e as diversas noções de Tempo (temporalidades históricas),
Identidade social: quando se constrói – sujeito histórico.
A História antes da Escrita.
Primeiras manifestações humanas.
O maravilhoso e o real: expressões de religiosidade.
As primeiras civilizações e a Antiguidade Clássica.
O Mundo Medieval.
O Mundo Moderno.
Desenvolvimento da Tecnologia, relações de poder e as conquistas territoriais: o contexto europeu, americano, africano e asiático, com destaque para as culturas afro e indígenas brasileiras. O encontro dos mundos.
As Grandes Navegações.
Tráfico humano.
Renascimento: religiosidade, política e economia.
O papel da burguesia na História.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VESPÚCIO, Américo, 1451-1512. **Novo Mundo**: As Cartas que batizaram a América/ Américo Ves-púcio. Introdução e notas: Eduardo Bueno. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, 2003.

LINHARES, Maria Yedda (org.). **História Geral do Brasil**. 9 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 1990.

RISÉRIO, Antônio. **Uma história da Cidade da Bahia**. Rio de Janeiro: Versal, 2004.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|--------------|----------------|---------|-------------------------|-------------------|-------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| SOC0001 | SOCIOLOGIA I | 80% | 20% | 1 | 40 | 30 |

EMENTA

Humanidade e conhecimento. Introdução a sociologia (O nascimento da sociologia). O Positivismo de Auguste Comte e os clássicos da sociologia (A sociologia do social de Émile Durkheim, a sociologia comprensiva de Max Weber, Karl Marx). Estudo da Cultura e Indústria cultural (Diversidade Cultural Brasileira – diversidade cultural, a identidade nacional, herança social e legado cultural, etnia, raça e cultura, cultura nordestina) e Cultura: criação ou apropriação.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

I TRIMESTRE

Introdução a sociologia

O nascimento da Sociologia

Auguste Comte e o positivismo

Émile Durkheim

Max Weber

Karl Marx

II TRIMESTRE

Formação da sociedade brasileira (Oliveira Viana, Gilberto Freyre, Darcy Ribeiro, Sérgio Buarque de Holanda, Roberto Damatta)

III TRIMESTRE

Cultura e Indústria cultural

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARANTES, A. A. O que é cultura popular. 5^a ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1983.

BATISTA, S. N. Antologia da Literatura de Cordel. 1^a ed. Natal: Fundação José Augusto, 1977.

BOSI, E. Cultura de massa e cultura popular: leituras de operárias. 5^a ed. Petrópolis: Editora Vozes, 1981.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C.H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|-------------|----------------|---------|-------------------------|------------------|-------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| FIL0001 | FILOSOFIA I | 80% | 20% | 1 | 40 | 30 |

EMENTA

Introdução ao estudo da filosofia. O homem e a Cultura. Mito a Razão. Tipos de conhecimento. Ética e moralidade. Introdução a Política.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. FILOSOFIA

1.1 - A atitude filosófica

1.2 - O que é a filosofia?

1.3 Origem da filosofia

1.4 Principais períodos da história da filosofia.

2. - A Razão

2.1 – Os vários sentidos da palavra razão

2.2 – Atividades racionais e suas modalidades

2.3 – A razão: inata ou adquirida?

2.4 – A razão na filosofia contemporânea

3. -A Verdade

3.1 – Ignorância e verdade

3.2 – Buscando a verdade

4. - A Lógica

4.1- O nascimento da lógica.

4.2 – Elementos da lógica

5. - O Conhecimento

5.1 - Percepção, memória e imaginação.

5.2 - Linguagem e pensamento

5.3 - A consciência pode conhecer tudo?

6. – A Ética

6.1 - A existência ética

6.2- A filosofia moral

6.3 – A liberdade

7. - A política

- 7.1 - A vida política
- 7.2 - As filosofias políticas.
- 7.3 a questão democrática

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARANHA, M. L. de A. **Temas de filosofia**. São Paulo: Moderna, 2005.

CARROLL, Lewis. **Alice no país das maravilhas**. São Paulo: FTD, 2000.

CHAUI, Marilena. **Iniciação à filosofia**: ensino médio, volume único. São Paulo: Ática, 2010.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|----------------------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| ING0001 | LINGUA ESTRANGEIRA I | 80% | 20% | 1 | 40 | 30 |

EMENTA

Tópicos básicos da proficiência linguística em Língua Inglesa: leitura e escrita. Estudo das estruturas da língua inglesa. Vocabulário geral e específico do curso. Desenvolvimento dos gêneros textuais, focando na área profissional, por meio do uso da língua estrangeira.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Expressões Idiomáticas. *Greetings. Personal pronouns. Imperative. Possessive adjectives.*

Verbo *to be* – presente. *Possessive Case*. Verbo *there to be* – presente. Numerais cardinais e

ordinais. *Definite and indefinite articles. Nouns* (gênero e número). *Present continuous* –

Presente. *Demonstrative Pronouns. Adverbs. Days of the week*. Imperativo afirmativo e negativo.

Simple present (incluir o verbo *to have*). Textos técnicos e informativos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

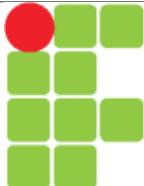
Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMPOS, Giovana Teixeira. **Manual composto de gramática da língua inglesa**. São Paulo: Ridel, 2010.

LIMA, Denilso de. **Gramática de uso da língua inglesa: a gramática do inglês na ponta da língua**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

MUNHOZ, Rosângela. **Inglês instrumental: estratégias de leitura. Módulo I**. São Paulo: texto novo, 2000.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|-------|----------------|---------|-------------------------|-------------------|-------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| ART0001 | ARTES | 80% | 20% | 1 | 40 | 30 |

EMENTA

Produções artísticas, individuais e/ou coletivas, nas linguagens da arte (música, artes visuais, dança, teatro, artes audiovisuais). Apreciação dos produtos da arte em suas várias linguagens e estudo das diversas manifestações da arte. Conhecimento do trabalho dos profissionais e técnicos das linguagens artísticas, dos profissionais da crítica, da divulgação e circulação dos produtos de arte.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

ARTES VISUAIS

1. Conhecimentos históricos e sociais de cada estilo estudado.
 - 1.1. Principais movimentos
 - 1.2. Representação

- 1.3. O ver e o olhar
- 2. Bases teóricas e conceituais dos diversos estilos.
 - 2.1. Contexto artístico e cultural brasileiro
 - 2.2. O ver e o distinguir
- 3. Os elementos da gramática visual
 - 3.1. Contraste, claro, escuro, transparente e o opaco
 - 3.2. Cores, estrutura bidimensional e tridimensional.
 - 3.3. Linguagem e comunicação
 - 3.4. Ponto de referência
 - 3.5. Angulação
 - 3.6. Idéia, sonho e realidade

DANÇA

- 1.História da Dança no Brasil e no mundo
- 2.Função social da Dança
- 3.Elementos de uma coreografia de Dança
- 4.Concepção de uma coreografia de Dança
- 5.Danças folclóricas

TEATRO

- 1.História do teatro no Brasil e no mundo
- 2.Função social do teatro
- 3.Técnicas de aquecimento e impostação vocal e corporal
- 4.Elementos da linguagem teatral
- 5.Estrutura de projetos e concepções cênicas

MÚSICA

- 1.Noções de história da música
- 2.Elementos visuais da linguagem
 - a.Pauta, clave, nota
 - b.Figura, compasso e ritmo
 - c.Acidentes
- 3.Aparelho fonador
- 4.Conjunto vocal
- 5.Conjunto instrumental
- 6.Música brasileira
 - a.Tropicalismo
 - b.Bossa Nova

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOSI, Alfredo. **Reflexões sobre a Arte**. São Paulo: Ática, 1991.

CHAUÍ, Marilena. **Cultura e Democracia**: São Paulo, Cortez, 1997.

COLI, Jorge. **O que é arte?** São Paulo: Brasiliense, 1993.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR



DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C.H. TOTAL (H/A) | C.H. TOTAL (H/R) |
|---------|----------|----------------|---------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| NUT0001 | NUTRIÇÃO | 80% | 20% | 2 | 80 | 60 |

EMENTA

A relação da gastronomia com a nutrição. Panorama da saúde nutricional da população brasileira. O estudo dos macronutrientes e micronutrientes. Aspectos relevantes da alimentação saudável. Entendimento sobre as necessidades nutricionais da população. Nutrição e técnica dietética: tipos de alimentos e grupos alimentares, metodologia para pesos e medidas, densidade dos alimentos, estudo do preparo dos alimentos. Noções de dietas.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. NUTRIÇÃO E SAÚDE

O estudo da relação entre a gastronomia e a nutrição

Perfil nutricional da população brasileira

Macronutrientes e micronutrientes, fibras, água e valor calórico dos alimentos

Alimentação saudável

Necessidades nutricionais por grupos populacionais

Tipos de dietas alimentares e hospitalares

2. NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I

Tipos de alimentos

Grupos alimentares

3. NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II

Densidade dos alimentos

Metodologia para pesos e medidas

Preparo dos alimentos na cozinha

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** 2 d. São Paulo: Manole, 2006. 228p.

SILVA, K.G. et al. **Nutrição: guia prático.** São Paulo: Iátria, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FCESP SEBRAE. **Manual sobre nutrição, conservação de alimentos e manipulação de carnes.** [19....] 143p.

FRANCO, G. **Tabela de composição de alimentos.** Atheneu. 2004.

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

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos.** Rio de Janeiro: Rubio, 2006. 668p.

WHITNEY. E.; ROLFES S. R. **Nutrição 2: Aplicações.** São Paulo: Thomson Learning (Pioneira), 2008. 528 p.

SABRY, M. O. D.; SAMPAIO, H. A. C. **Nutrição humana.** São Paulo: Atheneu, 2000. 200 p.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante

Diversificado

Tecnológico

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|-------------------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| HGA0001 | HIGIENE ALIMENTAR | 80% | 20% | 2 | 80 | 60 |

EMENTA

Conhecer e aplicar as normas e técnicas e leis de higiene dos alimentos, nos ambientes, utensílios, equipamentos, produtos e manipuladores de alimentos, garantindo a segurança e inocuidade dos produtos e alimentos elaborados.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Microbiologia de alimentos.

Higiene limpeza e desinfecção.

Agentes causadores e prevenção de toxinfecções alimentares.

Programas de controle higiênico.

Legislação sanitária no setor de alimentação coletiva.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JUCENE, C. **Manual de segurança alimentar:** Boas práticas para os serviços de alimentação.

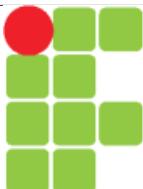
Rubio: Rio de Janeiro, 200b. 232 p.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Organização Mundial do Turismo. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor do turismo.** São Paulo:Roca, 2003. 248p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** Ed. Atheneu. 2003.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

 Estruturante
 Tecnológico

 Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|---|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| HTB0001 | HABILIDADES E TÉCNICAS BÁSICAS DE COZINHA | 50% | 50% | 3 | 120 | 90 |

EMENTA

Conhecer a história e o desenvolvimento da cozinha, seus profissionais, equipamentos de segurança, normas e leis, desenvolver técnicas de pré-preparo e preparo de alimentos, aplicando-os corretamente a mise-a-place, aprender técnicas de cortes e os métodos de cocção.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

História da Alimentação.
Brigada de Cozinha. EPIs.
Normas regulamentadoras do setor de alimentação.
Instrumentos e utensílios de cozinha.
Identificação e utilização de ingredientes.
Técnicas para identificação e cortes de carnes em geral.
Técnicas para identificação e cortes de hortaliças, frutas e legumes.
Métodos de cocção.
Bases de cozinha: fundos e molhos.
Técnicas de preparo de caldos e sopas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 2. ed. SENAC NACIONAL, São Paulo, 2008. 352p.

STIPPE, B. **Culinária de Dona Zizi: livro de ouro**. 1 ed. Rideel, São Paulo, 2007. 464p.

WERLE, L.; COX, J. Ingredientes. H.F. Ullmann. 1 ed. Madrid: Espanha, 2008. 384p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Ed. Atheneu. 2003.

FRANCO, G. **Tabela de composição de alimentos**. Atheneu. 2004.

2º Ano



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|-----------------------|----------------|---------|-------------------------|-------------------|-------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| LPL0002 | LING.PORT. LIT.BRA II | 75% | 25% | 4 | 160 | 120 |

EMENTA

Leitura, interpretação e produção de textos (expositivos, argumentativos e explicativos; orais e escritos; verbais e não-verbais); a Morfologia e a Sintaxe no entendimento do texto, no estabelecimento da língua padrão e do seu funcionamento social; os estilos de época do século XIX – Romantismo, Realismo / Naturalismo, Parnasianismo e Simbolismo – como representação da transformação política, social, econômica e cultural do Brasil e do mundo no século XIX; a literatura do século XIX em diálogo com outros discursos – sobretudo os que se relacionam com a Lei nº 11 645/2008 – representando as sociedades da referida época, a caracterização regional e universal da literatura, bem como a poesia, a política, a cultura e as subjetividades que retratam o caráter artístico, histórico, e também documental, de uma determinada sociedade.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. ROMANTISMO

1.1 A linguagem do Romantismo

1.2 A primeira fase romântica e seu contexto sócio-histórico

- 1.3 A identidade nacional, a poesia saudosista e o romance indianista
- 1.4 Movimento histórico-cultural indígena
- 1.5 A segunda fase romântica, seu contexto sócio-histórico, o mal-do-século e o Ultra-Romantismo
- 1.6 A terceira fase romântica, seu contexto sócio-histórico e o Condoreirismo
- 1.7 Movimento histórico-cultural afrodescendente
- 1.8 O romance regional e o romance urbano

2. MORFOLOGIA

2.1 Substantivo

2.2 Adjetivo

2.3 Artigo

2.4 Numeral

2.5 Pronome

2.6 Verbo

2.7 Advérbio

2.8 Preposição

2.9 Conjunção

2.10 Interjeição

3. A PRODUÇÃO DE TEXTOS E A GRAMÁTICA

4. LEITURA E INTERAÇÃO

4.1 A leitura como processo

4.2 Estratégias de leitura

5. REALISMO / NATURALISMO

5.1 A linguagem do Realismo e do Naturalismo

5.2 O contexto sócio-histórico realista

5.3 A influência das correntes filosóficas do séc. XIX no estabelecimento das características realistas / naturalistas

5.4 A prosa realista

5.5 A prosa naturalista

5.6 A literatura como representação das transformações políticas, econômicas e socioculturais, pós Revolução Francesa

5.7 Fixação do cenário afrodescendente na prosa realista/naturalista

6. RECURSOS ESTILÍSTICOS

7. SINTAXE

- 7.1 Termos essenciais da oração**
- 7.2 Termos integrantes da oração**
- 7.3 Termos acessórios da oração**
- 7.4 Vocativo**

8. TEXTOS DO JORNAL

- 8 . 1 O jornal**
- 8 . 2 O texto informativa**
- 8 . 3 A notícia**
- 8 . 4 O texto argumentativo**
- 8 . 5 A entrevista**

9. PARNAZIANISMO

- 9.1 A linguagem do Parnasianismo**
- 9.2 O contexto sócio-histórico parnasiano**
- 9.3 A poesia parnasiana**

10. SIMBOLISMO

- 10. 1 A linguagem do Simbolismo**
- 10.2 O contexto sócio-histórico simbolista**
- 10.3 A poesia simbolista**
- 10.4 A prosa simbolista**

11. LEITURA, INTERPRETAÇÃO E PRODUÇÃO DE TEXTOS

- 11.1 Uso das tecnologias contemporâneas como ferramenta de ensino-aprendizagem na construção e leitura dos textos**
- 11.2 A ficção**
- 11.3 A narrativa**
- 11.4 Recursos da narrativa**
- 11.5 Elementos da narrativa**

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

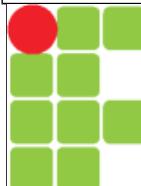
Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOSI, Alfredo. **Dialética da Colonização**. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

CANDIDO, Antonio. **Literatura e sociedade**: estudos de teoria e história literária. São Paulo: Ed. Nacional, 1980.

CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Analia Cochard. **Português: linguagens: literatura, gramática e redação: Ensino Médio**. São Paulo : Atual, 2005.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|---------------|----------------|---------|-------------------------|-------------------|-------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| MAT0002 | MATEMÁTICA II | 75% | 25% | 3 | 120 | 90 |

EMENTA

Funções e equações exponenciais. Logaritmos e Funções Logarítmicas. O Triângulo e trigonometria do triângulo. Funções circulares e aplicações. Matrizes, Determinantes e Sistemas Lineares. Progressões Aritméticas e Progressões geométricas.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

I TRIMESTRE

EXPONENCIAL

- Potenciação;
- Função exponencial;
- Equação exponencial;
- Inequação exponencial.

LOGARITMOS

- Condição de existência e propriedades;

- Função logarítmica;
- Inequação logarítmica.

II TRIMESTRE

TRIGONOMETRIA DO TRIÂNGULO.

- Razões trigonométricas do triângulo retângulo (seno, cosseno e tangente);
- Lei dos senos e dos cossenos.

FUNÇÕES CIRCULARES E APLICAÇÕES

- Ciclo trigonométrico;
- Função seno, cosseno, tangente, secante e cossecante
- Relações fundamentais.

III TRIMESTRE

MATRIZ, DETERMINANTES E SISTEMAS LINEARES.

- Operações com matrizes;
- Calculo do determinante de uma matriz quadrada;
- Equação linear;
- Sistemas de equações lineares.

PROGRESSÕES ARITMÉTICAS E PROGRESSÕES GEOMÉTRICAS

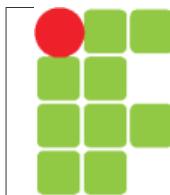
- Fórmula do termo geral de uma P.A.
- Propriedades
- Fórmula da soma dos termos da P.A;
- Fórmula do termo geral de uma P.G.;
- Propriedades;
- Fórmula da soma dos termos da P.G finita.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BRASIL, **Parâmetros Curriculares Nacionais**. Ensino Médio. Ciências da Natureza, Matemática e suas tecnologias. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Média e Tecnológica, 1999.
- RIBEIRO, Jackson. **Matemática**: ciência, linguagem e tecnologia. São Paulo, Editora Scipione, 2012. Volume 1.
- IEZZI, Gelson, **Matemática**: ciência e aplicações. São Paulo: Atual, 2004 vol. 2.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estrutura
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|-------------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| BIO0002 | BIOLOGIA II | 80% | 20% | 2 | 80 | 60 |

EMENTA

Introdução ao estudo da biodiversidade. Sistemas de classificação dos seres vivos (noções sistemáticas e nomenclatura científica). Vírus e príons e bactérias. Protozoários e algas. Reino Fungi. Reino planta: diversidade e reprodução de Briófitas e Pteridófitas; anatomia morfologia e fisiologia de gimnospermas e angiospermas. Reino animal: invertebrados e cordados. Anatomia e fisiologia animal comparada. Sistemas corporais.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Biodiversidade
- Aprofundamento sobre classificação dos seres vivos: reinos
- Estudo sobre anatomia e fisiologia vegetal
- Estudo sobre anatomia e fisiologia animal
- Estudos dos sistemas do corpo humano: constituição, importância e a fisiologia

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LINHARES, Sérgio; GEWANSZNAJDER, Fernando. **Biologia** Hoje. Vol. Único. Editora Ática.2011.
CÉSAR E SEZAR. **Biologia**. Volume Único. Editora Saraiva.2010
PAULINO, Wilson Roberto. **Biologia**. Volume Único. Editora Ática. 2011



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|-----------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| QUI0001 | Química I | 75% | 25% | 3 | 120 | 90 |

EMENTA

Introdução ao estudo da Química; Matéria e energia - suas transformações; Leis ponderais da Química; Estrutura atômica; Classificação periódica dos elementos químicos; Ligações químicas; Número de oxidação; Compostos inorgânicos; Equações químicas; Reações químicas.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução ao estudo da Química
2. Matéria e energia - suas transformações
 - 2.1 - Transformações físicas e químicas
 - 2.2 - Mudanças de estado físico
 - 2.3 - Substâncias
 - 2.4 - Processos de separação
 - 2.5 - Mediçãoes - massa, volume, densidade, temperatura.
3. Leis ponderais da Química
 - 3.1 - Lei de Lavoisier
 - 3.2 - Lei de Proust
 - 3.3 - Lei de Dalton

4. Estrutura atômica

4.1 - Conceitos fundamentais: átomos, moléculas.

4.2 - Identificação dos átomos: número atômico, número de massa, símbolo químico, isótopos, isóbaros, isótonos.

4.3 - Modelos atômicos

4.4 - Distribuição eletrônica em níveis atômicos

5. Classificação periódica dos elementos químicos

5.1 - Caracterização da tabela periódica - Períodos e famílias

5.2 - Propriedades periódicas dos elementos químicos

6. Ligações químicas

6.1 - Ligação iônica

6.2 - Ligação covalente

6.3 - Ligação metálica

6.4 - Fórmulas eletrônica, estrutural e molecular dos compostos iônicos e moleculares

6.5 - Forças intermoleculares

7. COMPOSTOS INORGÂNICOS

7.1 - Sinopse dos compostos inorgânicos

7.2 - Óxidos

7.3 - Ácidos

7.4 - Hidróxidos

7.5 - Sais

8. Equações químicas

8.1 - Balanceamento de equações por tentativa

9. Reações químicas

9.1 – Classificação

9.2 - Tipos de reações quanto à sua complexidade

10. Cinética Química

10.1 - Velocidade de reação

10.2 - Teoria das colisões

10.3 - Representação da variação de energia em função do caminho da reação.

10.4 - Lei da velocidade, ordem e molecularidade de uma reação,

10.5 - Noções sobre mecanismo de reação

10.6 - Fatores que influenciam a velocidade das reações químicas

10.7 - Conceitos de catálise homogênea e heterogênea

11. Equilíbrio Químico

11.1 - Conceitos

11.2 - Espontaneidade de uma reação

11.3 - Constante de equilíbrio: sistemas homogêneos e heterogêneos; constante em função da concentração e da pressão; grau de equilíbrio.

11.4 - Princípio de *Le Chatelier* e deslocamento de equilíbrio: efeitos da concentração; da pressão; da temperatura; do catalisador.

12. Eletroquímica

12.1 - Diferença de potencial e corrente elétrica

12.2 - Celas eletroquímicas

12.3 - Celas galvânicas ou pilhas: pilha de Daniel, ponte salina, nomenclatura dos eletrodos

12.4 - Potencial padrão

12.5 - Eletrodo padrão de Hidrogênio

12.6 - Tabela de potenciais padrão

12.7 - Espontaneidade de reações

12.8 - Cálculo do potencial de uma pilha

12.9 - Celas eletrolíticas

12.10 - Eletrólise ígnea

12.11 - Eletrólise em solução aquosa

12.12 - Análise quantitativa em eletrólise

13. Estudo dos gases

13.1 - Teoria Cinética dos gases

13.2 - Leis dos gases

13.3 - Equações geral e de estado de um gás

13.4 - Densidades absoluta e relativa dos gases

13.5 - Efusão e difusão gasosa - lei de Graham

13.6 - Misturas gasosas

13.7 - Cálculos para sistemas fechados e abertos

14. Termoquímica

14.1 - Sistemas endotérmicos e exotérmicos.

14.2 - Calores de reação (entalpia)

14.3 – Lei de Hess

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BROW, T.L. LEMAY, H.E BURSTEN, B.E. BURDGE, J.R. **Química – A ciência central.** 9 ed. São Paulo: Prentice Hall (2005)
- RUSSELL, John B. **Química geral.** 2. ed. São Paulo: Makron Books, 2008, v. 1
- PERUZZO, F.M. e CANTO, E. L. do (TITO E CANTO) **Química na abordagem do cotidiano.** São Paulo: Moderna (1998), v. 01



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|---------------|----------------|---------|-------------------------|-------------------|-------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| SOC0002 | SOCIOLOGIA II | 80% | 20% | 1 | 40 | 30 |

EMENTA

Estudo dos diferentes movimentos sociais e a luta das minorias (Movimento negro – racismo, movimento feminista – violência contra a mulher, aborto, movimento homossexual – gênero e homofobia, movimentos urbanos – violência urbana e criminalização da pobreza, movimentos rurais – a questão da reforma agrária no Brasil). Trabalho, produção e classes sociais: o processo de trabalho e a desigualdade social (processo de trabalho, proprietários dos meios de produção, proprietários da força de trabalho). Globalização e políticas antiglobalização.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

I TRIMESTRE

Movimentos sociais e suas correspondentes causas sociais

II TRIMESTRE

Trabalho, produção e classes sociais

III TRIMESTRE

Globalização e movimentos sociais antiglobalização/alter globalização.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

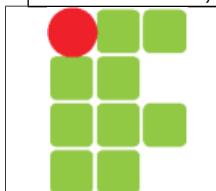
Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GHON, Maria da Glória. **Teoria dos movimentos sociais**: paradigmas clássicos e contemporâneos. 3^a ed. São Paulo: Edições Loyola, 2002.

MALFATTI, Selvino Antonio. **Os Movimentos Sociais em Alain Touraine**.

ALBORNOZ, S. **O que é trabalho**. São Paulo: Brasiliense, 1989.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|--------------|----------------|---------|-------------------------|-------------------|-------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| FIL0002 | FILOSOFIA II | 80% | 20% | 1 | 40 | 30 |

EMENTA

A Cultura. A Ética. Ética e moralidade. A filosofia moral. A Liberdade. A Política. A vida política. As filosofias políticas. A questão democrática. A Lógica. O nascimento da lógica. Elementos da lógica. A Metafísica.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. A Cultura
 - 1.1 – Natureza humana?
 - 1.5 – Desmistificando conceitos.
 - 1.6 Culto, inculto: cultura.
 - 1.7 Natureza e cultura.
 - 1.8 Os sentidos da cultura.
 - 1.9 Cultura e trabalho
 - 1.10 A cultura como ordem simbólica.
2. - A Ética

- 2.1 – Senso moral e consciência moral
- 2.2 – Consciência moral
- 2.3 – Juízo de fato e juízo de valor
- 2.4 – A filosofia moral

- 3. – A Liberdade
 - 3.1 – A liberdade como questão filosófica
 - 3.2 – As concepções de Aristóteles e de Sartre.
- 4. - A Política
 - 4.1- A vida política.
 - 4.2 – As filosofias políticas
 - 4.3 - A questão democrática
- 5. – A lógica
 - 5.4 - O nascimento da lógica
 - 5.5 - Elementos da lógica
- 6. – A Metafísica.
 - 6.1 – A metafísica de Aristóteles
 - 6.2- As aventuras da metafísica
 - 6.3 – A ontologia contemporânea.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ARISTÓTELES. **Política**. Martin Claret: São Paulo, 2002.. **Ética à Nicômaco**. Martin Claret: São Paulo, 2001.
- DELEUZE, Gilles e GUATTARI, Feliz. **O que é Filosofia**. São Paulo : Ed. 34, 1997.
- GIACÓIA JUNIOR, Oswaldo. **Para a genealogia da moral / Nietzsche** (adaptação). São Paulo: Scipione, 2001.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

 Diversificado
 Tecnológico

 Estruturante

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|-----------------------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| ING0002 | LINGUA ESTRANGEIRA II | 80% | 20% | 1 | 40 | 30 |

EMENTA

Desenvolvimento da proficiência linguística em Língua Inglesa, especialmente nas habilidades de leitura e escrita, em nível elementar e intermediário, com base em uma postura intercultural. Estudo das estruturas da língua inglesa. **Localização temporal das ações na modalidade escrita e/ou oral.**

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Identificação de termos técnicos da área. Demonstração do possessive case. Reflexive, emphasizing pronouns and indefinite pronouns. Criação de orações, analisando o uso do grau do adjetivo.

Demonstração do uso das ações verbais em pequenos diálogos e textos, no passado e futuro: to be e there to be, past continuous tense, bem como o futuro condicional. Aplicação prática do uso do imperativo afirmativo e negativo. Simple past, simple future and conditional tense. Textos técnicos e informativos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMPOS, Giovana Teixeira. **Manual composto de gramática da língua inglesa.** São Paulo: Ri-deel, 2010.

LIMA, Denilso de. **Gramática de uso da língua inglesa**: a gramática do inglês na ponta da língua. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

MUNHOZ, Rosângela. **Inglês instrumental**: estratégias de leitura. Módulo I. São Paulo: textonovo, 2000.

MURPHY, Raymond. **Essential Grammar in Use**: gramática básica da língua inglesa. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

TORRES, Nelson. **Gramática prática da língua inglesa**: o inglês descomplicado. 10. ed. Reform. São Paulo: Saraiva, 2007.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR



Tecnológico
Esturante



Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C.H. TOTAL (H/A) | C.H. TOTAL (H/R) |
|---------------|--|-----------------------|----------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| PLA0001 | PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE COZINHA INDUSTRIAL | 80% | 20% | 2 | 80 | 60 |

EMENTA

Definições de Unidades de Alimentação. Setores do Serviço de Alimentação. Princípios da administração no planejamento de Unidades de Alimentação. Planejamento físico e funcional das Unidades de Alimentação. Legislação específica. Planejamento de cardápios. Noções de organização e condições de trabalho. Tecnologia aplicada às Unidades de Alimentação.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. INTRODUÇÃO: Unidades de Alimentação

Definições, função e setores de Unidades de Alimentação.

Princípios da administração no planejamento de Unidades de Alimentação.

Estrutura física das unidades de alimentação e legislação aplicada.

2. ASPECTOS FUNCIONAIS DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO

Recursos Humanos para Unidades de Alimentação

Planejamento e funcionamento das operações nas Unidades de Alimentação

3. PLANEJAMENTO E TECNOLOGIA APLICADA ÀS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO

Planejamento de cardápios

Noções de organização e condições de trabalho: riscos de equipamentos e medidas preventivas

Tecnologia aplicada às Unidades de Alimentação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

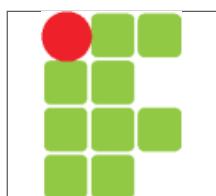
TEIXEIRA, S.M.F.G., OLIVEIRA, Z. M. G. de.; REGO, J. C. do., BISCONTINI, T. M. B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2006. 219p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALEVATO H.; ARAÚJO, E. M. G. de. Gestão, organização e condições de trabalho. In: V **Congresso Nacional de Excelência em Gestão**. Rio de Janeiro, 2009. 22p.

SILVA FILHO, A. R. A. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais**. São Paulo: Varela, 1996. 232p.o custos e aumentando lucros. Brasília, 2006. 193p.

VAZ, C. S. **Alimentação de Coletividade: Uma abordagem gerencial – Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas**. Brasília, 2002. 208p.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

 Estruturante
Tecnológico

 Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|---------------------------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| COP0001 | CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO | 25% | 75% | 4 | 160 | 120 |

EMENTA

Conhecer e desenvolver técnicas e preparações de produtos panificáveis, massas e confeitoria em geral, com aplicação na produção e comercialização de alimentos.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

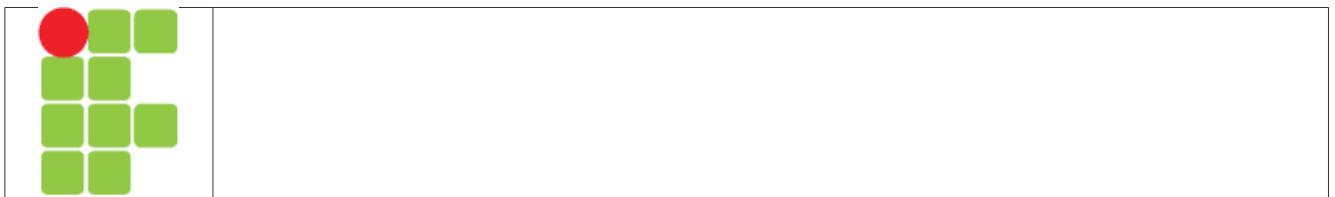
História da panificação.
Principais ingredientes e matérias-primas;
Equipamentos utilizados na panificação;
Etapas básicas da panificação;
Métodos de elaboração (processamento, falhas de processo, ações corretivas e legislações);
Preparações de pães, biscoitos, bolachas e massas.
Confeitoria básica e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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAUVAIN, S.; YOUNG, L. **Tecnologia da panificação**. 2ª ed. Barueri: Manole, 2009. 440p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SEBESS, M. G. **Técnicas de confeitoria profissional**. 2 ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008. 364 p.
CIACCO, C. F.; CHANG, Y. K. **Como fazer massas**. São Paulo: Ícone, 1986. 124 p.
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Ed. Atheneu. 2003.
FRANCO, G. **Tabela de composição de alimentos**. Atheneu.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|--------------------------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| CZI0001 | COZINHA INTERNACIONAL | 25% | 75% | 4 | 120 | 90 |

EMENTA

Conhecer e estudar as diversas cozinhas mundiais, das clássicas as contemporâneas, do ocidente ao oriente, passando pela história, ingredientes principais, regionalidade e aprendendo as técnicas e executando suas preparações tradicionais e atuais.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Cozinha Clássica Francesa
- Cozinha Clássica Italiana
- Cozinha Clássica Espanhola
- Cozinha Clássica Mediterrânea
- Cozinha Tradicional dos EUA
- Cozinha Tradicional Mexicana
- Cozinha Tradicional Andina
- Cozinha Tradicional Platina
- Cozinha Oriental Chinesa
- Cozinha Oriental Japonesa
- Cozinha Oriental Indiana
- Cozinha Oriental Tailandesa

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSIS, K. **Viajando na cozinha:** dicas, truques e receitas. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 2008. 368 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MAFFEI, M.; GILIANE, I. **Larousse da cozinha do mundo:** Europa e Escandinávia. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005. 143p.

MAFFEI, M.; GILIANE, I. **Larousse da cozinha do mundo:** Ásia e Oceania. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005. 143p.

MAFFEI, M.; GILIANE, I. **Larousse da cozinha do mundo:** Mediterrâneo e Europa central. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005. 143p.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C.H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|------------------------|----------------|---------|-------------------------|------------------|-------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| INF0001 | INFORMÁTICA APLICADA I | 20% | 80% | 2 | 80h | 60h |

EMENTA

Noções de sistemas de computacionais: hardware e software. Sistemas Operacionais: Princípios e funcionamento. Aplicações: Editor de texto, Software de Apresentação e Planilha Eletrônica. Internet.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

| | |
|--|---|
| <p>1. Elementos que compõe um computador; Introdução aos Sistemas Operacionais: Ferramentas de sistema; Painel de controle; Formas de armazenamento; Principais programas.</p> <p>2. Libre Writer: Criação de textos segundo as normas da ABNT Configuração de página, parágrafo, fonte; criação de tabelas; Trabalhando com figuras e Formatando cardápios.</p> <p>3. Libre Impress: Modos de exibição e Layout de slide; Inserir Novo Slide, excluir Slide e Limpar formatação; Inserir Figuras; Cabeçalho e Rodapé; Inserir Tabela; Alterar a ordem dos slides; Alterar plano de fundo (esquema de cores e segundo plano; Animar textos e Objetos (personalizando animação e colocar música nos slides); Criar Apresentação Personalizada; Transição de Slides;</p> | <p>4. Libre Calc: Formatando planilha (inserindo células, largura de colunas, formatando fontes, bordas e sombreamento, alinhamentos e orientações); Manipulando planilhas (alterando, alterando, inserindo, renomeando e excluindo planilhas); Configurando página, visualizando e imprimindo documentos; Fórmulas simples, Funções matemáticas (soma, soma se, potência, truncar), lógicas (se) e estatísticas (média, máximo, mínimo); Gráficos, inserir, mover e formatar gráficos. Uso do comando Filtrar, Altofiltro, classificar listas. Controle financeiro de uma cozinha industrial (Conta a Pagar, Contas a receber)</p> <p>5. Internet: Principais serviços (navegação, pesquisa, troca de informações, domínios, correio eletrônico)</p> |
|--|---|

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRAGA, William. **Informática elementar**: OpenOffice 2.0: Calc e Writer: teoria e prática. Rio de Janeiro: Alta Books, 2007. 216 p.

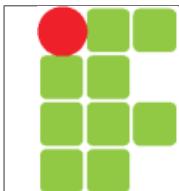
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVES, William Pereira. **Informática Fundamental**: Introdução ao Processamento de Dados. Editora Érica. 2010

BRAGA, William. **Informática elementar**: Microsoft Windows XP, Microsoft Excel 2003, Microsoft Word 2003 : teoria e prática . 2. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2007.

MEIRELLES, Fernando de Souza. **Informática**: novas aplicações com microcomputadores. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, c1994.

3º Ano



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

 Estruturante
Tecnológico

 Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|---------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| ESP0001 | ESPAÑOL | 80% | 20% | 1 | 40 | 34 |

EMENTA

Introdução à Língua espanhola, mediante situações prático-discursivas, sensibilizando o estudante para os aspectos socioculturais, sociocomunicativos, interculturais, léxico-gramaticais e da variação linguística, em nível avançado.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Medio ambiente e sustentabilidad
- Internet y redes sociales
- Ciencia y tecnología
- Orientación vocacional
- Prejuicios en el mercado de trabajo
- Discapacidad en el mundo laboral
- Educación sexual
- Educación no sexista
- Ley contra la violencia a la mujer y la familia
- Condicional simple y compuesto
- Artículo neutro lo

Adjetivos calificativos
Irregularidad del presente de subjuntivo y otros usos
Pretéritos de subjuntivo
Adverbios de modo
Oraciones concessivas: indicativo o subjuntivo
Sufijos: aumentativos, diminutivos y otros
Oraciones de relativo
Pronombres de complemento directo e indirecto
Estilo directo e indirecto.

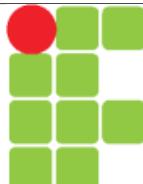
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARCIA, Pedro Luís; CHAVES, Luiza Santana; COIMBRA, Ludmila. **Cercanía Joven:** espanhol, 3º ano: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TALAVERA, G.; DÍAZ, M. **Dicionário Santillana para Estudantes:** Espanhol - Português / Português – Espanhol. 2ª Ed. Moderna, 2008.

MILANI, E. M. **Gramática de espanhol para brasileiros.** 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2011.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|--------|----------------|---------|-------------------------|-------------------|-------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| FIS0001 | FÍSICA | 80% | 20% | 2 | 120 | 90 |

EMENTA

A Física e seus métodos. Unidades de grandeza, sistema de medidas e potência de dez. Cinemática Escalar, Vetorial e Angular. Dinâmica: Leis de Newton e suas Aplicações. Gravitação Universal. Trabalho e Energia: Trabalho de uma Força, Potência, Energia (transformações e sua conservação), Energia mecânica e conservação. Hidrostática.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

MECÂNICA

- ✓ Cinemática escalar (conceitos básicos)
- ✓ Operações com potências de 10
- ✓ Movimento uniforme
- ✓ Movimento uniformemente variado
- ✓ Gráficos da cinemática
- ✓ Cinemática vetorial
- ✓ Movimento de um projétil
- ✓ Movimento circular
- ✓ Estática dos corpos rígidos
- ✓ Leis de newton
- ✓ Aplicações das leis de newton
- ✓ Impulso e quantidade de movimento
- ✓ Gravitação universal
- ✓ Hidrostática

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

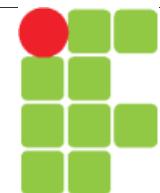
Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD em anexo.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GREF. **Física 1:mecânica.**7. ed. São Paulo: EDUSP, 2002.

LUZ, Antônio Máximo Ribeiro da; ÁLVARES, Beatriz Alvarenga. **Física:** contexto & aplicações: ensino médio. São Paulo: Scipione, c2011. (Coleção Física contexto & aplicações).

LUZ, Antônio Máximo Ribeiro da. **Curso de física.** 3. ed. São Paulo: HARBA, 1992. 3 v



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|------------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| QUI0002 | Química II | 75% | 25% | 3 | 80 | 60 |

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. Polímeros.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Química Orgânica
 - 1.1 - Introdução à Química dos compostos de carbono: importância e inter-relação com outras ciências e o meio ambiente
 - 1.2 - Classificação de cadeias carbônicas e suas representações.
 - 1.3 - Principais funções orgânicas: notação e nomenclatura; principais representantes (nomes comerciais).
 - 1.4 - Propriedades das substâncias: geometria molecular; polaridade de ligações e de moléculas; interações intermoleculares.
 - 1.5 - Influência dos fatores acima nas propriedades físicas dos compostos orgânicos como solubilidade, densidade, temperatura de ebulição e temperatura de fusão
 - 1.6 - Isomeria: geométrica; constitucional
 - 1.7 - Propriedades químicas dos compostos orgânicos: reações de substituição e adição; reações de oxi-redução, desidratação e esterificação; noções de acidez e basicidade de compostos orgânicos
 - 1.8 - Noções de bioquímica: Proteínas, aminoácidos e açucares

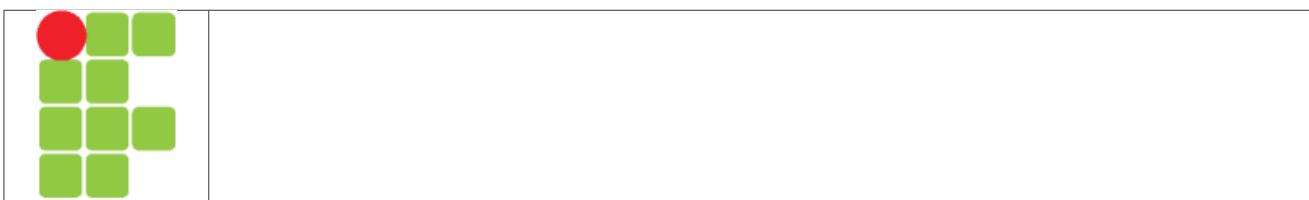
1.9 - Polimerização: principais reações e exemplos dos polímeros sintéticos mais empregados no cotidiano e compostos orgânicos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD em anexo.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BROW, T.L. LEMAY, H.E BURSTEN, B.E. BURDGE, J.R. QUÍMICA – A ciência central. 9 ed. São Paulo: Prentice Hall (2005)
- RUSSELL, John B. Química geral. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 2008, v. 1
- PERUZZO,F.M. e CANTO, E. L .do (TITO E CANTO) Química na abordagem do cotidiano, São Paulo: Moderna (1998), v. 01



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|----------------|----------------|---------|-------------------------|-------------------|-------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| SOC0003 | SOCIOLOGIA III | 80% | 20% | 1 | 40 | 34 |

EMENTA

A política na ótica sociológica: ideologia, política e sociedade; Os diferentes tipos de Estado: Monarquia, Liberalismo, Neoliberalismo, Totalitarismo, Socialdemocracia, Socialismo, Comunismo, Anarquismo.

Origem das palavras cidadão e cidadania. A cidadania e Estado moderno: direitos civis, políticos, sociais e humanos.

Organizações e partidos políticos: eleições e a questão democrática.

Desenvolvimento capitalista e violência urbana no Brasil.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

I TRIMESTRE

A política na ótica sociológica: ideologia, política e sociedade.

O poder, o Estado e as instituições da sociedade civil

II TRIMESTRE

Os diferentes tipos de Governos relacionados a Estados: Monarquia, Liberalismo, Neoliberalismo, Totalitarismo, Socialdemocracia, Socialismo, Comunismo, Anarquismo.

Organizações e partidos políticos: eleições e a questão democrática.

III TRIMESTRE

Origem das palavras cidadão e cidadania. A cidadania e Estado moderno: direitos civis, políticos, sociais e humanos.

Desenvolvimento capitalista e violência urbana no Brasil.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD em anexo.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHAUI, Marilena. **Filosofia**: Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2005.

COSTA, Maria Cristina Castilho. **Sociologia**: introdução à ciência da sociedade.

TOMAZI, Nelson Dacio. **Iniciação à Sociologia**. São Paulo: Atual, 1993.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|---------------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| FIL0003 | FILOSOFIA III | 80% | 20% | 1 | 40 | 30 |

EMENTA

A Estética. A Ética. Ética e moralidade. A filosofia moral. A Liberdade. A Política. A vida política. As filosofias políticas. A questão democrática. A Lógica. O nascimento da lógica. Elementos da lógica. A Metafísica.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. – A Estética
 - 1.1 – As artes, O artista, a obra de arte e o espectador.
 - 2 .5 Arte poética.
 - 2 .6 Arte e religião.
 - 2 .7 Arte e técnica.
 - 2 .8 O Útil e o Belo
 - 2 .9 Arte e Filosofia
 - 2 .10 O nascimento da arte de massa
 - 2 .11 Indústria cultural e Cultura de Massa.
2. - A Ética
 - 2.1 – Senso moral e consciência moral
 - 2.2 – Consciência moral
 - 2.3 – Juízo de fato e juízo de valor
3. – A Liberdade
 - 3.1 – A liberdade como questão filosófica
 - 3.2 – As concepções de Aristóteles e de Sartre.
4. - A Política
 - 4.1- A vida política.
 - 4.2 – As filosofias políticas
 - 4.3 - A questão democrática
5. – Ciência
 - 5 .1 – O senso comum
 - 5 .2 – A atitude científica

- 5.3 – Epistemologia.
6. – Política
- 6.1 – O surgimento da cidade.
- 6.2 – Uma terceira forma de organização.
- 6.3 – Finalidade da vida política.
- 6.4 – Romanos: a construção do princípio.
- 6.5 – As filosofias políticas
- 6.6 - A questão democrática.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABBAGNANO, N. **Dicionário de Filosofia**. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

ARANHA, M. L. de A. **Filosofando – Introdução à Filosofia**. São Paulo: Moderna, 1993.

CHAUI, M. **Convite à Filosofia**. 13ª ed. São Paulo: Editora Ática, 2003.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|---------|----------------|---------|-------------------------|-------------------|-------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| RED0001 | REDAÇÃO | 80% | 20% | 2 | 80 | 60 |

EMENTA

Leitura e Interpretação de textos diversos. Trabalho e pesquisa escolar. Escrita. Oralidade. Cartas. Fichas. Transações externas. Textos de referência. Questionário e formulários. Carta de emprego e currículo

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Gêneros e tipologias textuais.
Mecanismos de leitura e interpretação de texto;
Modalidades da pesquisa (estudo de casos, experimentação, dentre outros). Métodos e técnicas de pesquisa. Fichamentos e Resumos. Formatação do trabalho científico (páginas textuais e pós textuais, citação, numeração progressiva, apresentação gráfica do trabalho acadêmico).
Relatórios. Resenha crítica. Elaboração e apresentação de projetos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A.; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 6. ed. reimpr São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. 162 p.
LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 315 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FAULSTICH, Enilde Leite de Jesus. **Como ler, entender e redigir um texto**. 27. ed. Petropolis, RJ: Vozes, 2014. 140 p.
ANDRE, Hildebrando A. de. **Curso de redação**. 5. ed. refor. São Paulo: Ed. Moderna, 1998. 312p.
TUFANO, Douglas. **Estudos de redação**. 4. ed. São Paulo: Moderna, 1996. 136 p.
SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. **Lições de texto: leitura e redação**. 5. ed. São Paulo: Ática, c2006. 432 p.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR



Tecnológico
Comum



Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C.H. TOTAL (H/A) | C.H. TOTAL (H/R) |
|--------|------|----------------|---------|----------------------------|------------------------|---------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |

| | | | | | | |
|---------|-----------------------|-----|-----|---|----|----|
| CQU0001 | CONTROLE DE QUALIDADE | 80% | 20% | 2 | 80 | 60 |
|---------|-----------------------|-----|-----|---|----|----|

EMENTA

Conceito de Qualidade. Evolução da Qualidade. Segurança dos alimentos e contaminação alimentar. Princípios básicos e métodos de higienização. Principais Programas da Qualidade (Ferramentas da qualidade- 5S, ciclo PDCA, PPHO, POP; BPF e introdução à APPCC). Legislações vigentes sobre a área de alimentos; Selos de Qualidade. Normas ISO.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. INTRODUÇÃO

Conceito e evolução da qualidade;

Segurança dos alimentos – contaminação alimentar;

Princípios básicos e métodos de higienização;

Introdução aos principais Programas/ Ferramentas da Qualidade (5S, ciclo PDCA);

2. PROGRAMAS DE QUALIDADE

Continuação dos principais Programas/ Ferramentas da Qualidade (PPHO, POP; BPF e tópicos sobre APPCC);

Conhecimento da importância da higiene do manipulador, operacional, de equipamentos e do ambiente;

Planos de trabalho e Instruções de trabalho;

Importância dos Procedimentos Operacionais Padronizados nos serviços de alimentação;

Estruturação do Manual de Boas Práticas;

3. LEGISLAÇÃO NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Aspectos gerais da vigilância sanitária no Brasil: Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

Competências do Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento;

Competências do Instituto Nacional de Metrologia; Codex Alimentarius; Normas ISO

Certificação, credenciamento e auditoria de Gestão da Qualidade

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.** Barueri/SP: Editora Manole, 2008.
- GOMES, J.C. **Legislação de Alimentos e Bebidas.** Editora UFV: Viçosa. 2007. LOPES, E. Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados. Varela: São Paulo. 2004.
- SILVA JR., E. A. **Manual de Controle higiênico-Sanitário em alimentos.** São Paulo: Ed. Varela. 6.ed. 2005.

TONDO, César Eduardo, BARTZ, Sabrina. **Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos**. Editora Sulina: Porto Alegre, 263p. 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ALMEIDA-MURADIN, L. B. PENTEADO, M. V. C. **Vigilância Sanitária – Tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara – Koogan, 2007.
- CGERMANO, M. I. S. **Treinamento de manipuladores de alimentos**: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. Ed. Varela. 2003.
- FAO/WHO. **Codex Alimentarius – Recommended international code of practice general principles of food hygiene**. 4º ed. 2009.
- FIGUEIREDO, R.M. **Padrões e procedimentos operacionais de sanitização**. Manole: São Paulo. 1999.
- JUCENE, C. **Manual de segurança alimentar**: Boas práticas para os serviços de alimentação. Rubio: Rio de Janeiro, 200b. 232 p.
- RAMOS, A. M. F. **Manual par funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares**. São Paulo: Varela, 2001. 112p.
- RIEDEL, G. **O controle sanitário dos alimentos**. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2003. 455p.
- Organização Mundial do Turismo. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor do turismo**. São Paulo: Roca, 2003. 248p.
- SBCTA. **Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos**. Ed. Secta. 2000.
- SBCTA. **Higiene e sanitização para as 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.
- SBCTA. **Análise de perigos e pontos críticos de controle**. Série: Manuais Técnicos . 2004.
- SENAI-DN. **As Boas Práticas de Transporte**. Ed. Senai-DN. 2004.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR



Estruturante
Tecnológico



Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|------------------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| EPD0001 | EMPREENDEDORISMO | 80% | 20% | 2 | 80 | 60 |

EMENTA

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

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Historia do Empreendedorismo.
Noções de administração e Finanças.
Orçamentos.
Formação de Preços.
Planejamento de Controle de estoque.
Demanda e oferta;
Pontos de decisão;
Viabilidade econômica;
Execução de projetos.
Localização,Conceito e perspectiva do empreendedorismo.
Perfil do empreendedor.
Liderança.
Plano de negócios.

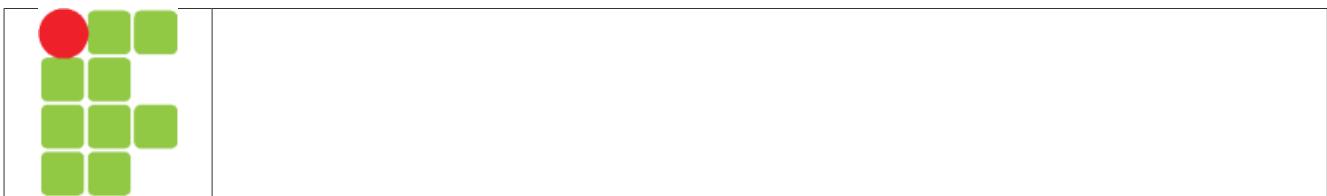
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DEGEN, Ronald. **O Empreendedor**. 8^aed. 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.
Biagio; L. A.; Batocchio, A. **Plano de Negócios**. Manole: São Paulo, 2005. 384p.
HISRICH, R. D.; PETERS, M. P.; SHEPHER, D. A. **Empreendedorismo**. 7 ed. Bookman: Porto Alegre, 2008. 664p.
MORI, F. **Empreender**: Identificando, avaliando e planejando um novo negócio. 1Ked. Florianópolis: Escola de Novos Empreendedores, 1998.

PARISI, C. et al. **Plano de Negócios**: Planejando o Sucesso de seu Empreendimento. Rio de Janeiro: Lexicon, 1997.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|------------------------------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| SRB0001 | SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR | 50% | 50% | 2 | 80 | 60 |

EMENTA

Compreender, os serviços do restaurante e bar, desempenhando com qualidade todos as atividades correlatos à função do garçom e bartender.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

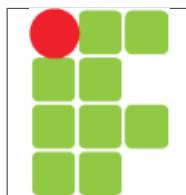
Origem e tipologia de restaurantes. Brigada do restaurante e suas funções. Equipamentos e suprimentos de bar. Tipos de serviços a mesa. Ambientação do restaurante. Hospitalidade. Classificação bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Utensílios de coquetelaria. Preparo de coquetéis. Introdução a vitivinicultura. O serviço do vinho. Degustação de vinhos. Preparo de Sucos. Preparo de cafés e capuccino.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- PACHECO, A. de O. **Manual do maître d'hôtel**. 2 ed. São Paulo: SENAC, 1999. (Apontamento hotelaria; 18).
- BORGES, E. P. **ABC ilustrado da vinha e do vinho**. 2 ed. Rio de Janeiro: Mauad, 2004. 252 p.
- BECK, H.; GIRAUDO, U. **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005. 412p.
- PACHECO, A. de O. **Manual do bar**. São Paulo: SENAC, 1996. 216 p. (Série apontamento; 34).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BUENO, D. **O céu de baco**: uma viagem aos prazeres do vinho. São Paulo: Baraúna, 2012. 129 p.
- DARDEUAU, r. **Vinhos uma festa dos entidos**. 4 ed. Rio de Janeiro: Mauad, 2002. 191 p.
- FURTADO, Edmundo. **Copos de bar e mesa**: História, serviço, vinhos, coquetéis. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 209. 366p.
- GURGEL, M. **Projetando espaços**: guia de arquitetura de interiores para áreas comerciais. 3 ed. São Paulo: SENAC, 2005. 224 p.
- TORRE, F. D. **Administração hoteleira - Parte II: Alimentos e bebidas**. São Paulo: Roca, 2002 252p.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|--------------------------------|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| CRB0001 | COZINHA REGIONAL BRASILEIRA | 25% | 75% | 3 | 120 | 90 |

EMENTA

Conhecer os aspectos históricos e culturais da alimentação no Brasil caracterizados pela influência africana, indígena e europeia, identificação dos ingredientes nativos da cozinha brasileira e dos povos que colonizaram o Brasil. Conhecer os pratos regionais e a cultura local, aplicando as técnicas culinárias relacionadas aos povos que contribuíram para a formação da culinária brasileira.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Formação da Culinária Brasileira. Culinária Típica da Região Centro-Oeste do Brasil. Culinária Típica do Nordeste Brasileiro. Culinária Típica do Norte Brasileiro. Culinária Típica da Região Sul do Brasil. Culinária Típica da Região Sudeste do Brasil.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DORIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São paulo: Três Estrelas, 2014. 280 p
TREVISANI, B.; MATTOS, N.de; RAMOS, PAIVA, R. H. de; BARBOSA, T. M. **Sabores da cozinha brasileira**. São paulo: melhoramento, 2004. 256 p.

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



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C. H. TOTAL (H/A) | C. H. TOTAL (H/R) |
|---------|--|----------------|---------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| PEB0001 | PLANEJAMENTO ORG. DE EVENTOS E BANQUETES | 50% | 50% | 2 | 80 | 60 |

EMENTA

Organizar eventos gastronômicos de forma viável utilizando os diversos conhecimentos adquiridos no decorrer do curso, percebendo a importância dessa atividade para ao ramo da hotelaria e turismo.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Eventos: conceito, importâncias, tipologia e classificação; Cerimonial; Protocolo; Correspondência em eventos; Noções de Etiqueta; Planejamento de cardápio para eventos; Planejamento de eventos; Execução de evento.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CESCA. C. G. G. **Organização de eventos**: manual para planejamento e execução. 4 ed. São Paulo: Summus, 1997. 166 p.
- FURTADO, S., et al. **A & B em diferentes eventos**: entre gestão e receitas. São Paulo: LCTE, 2010. 128 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CESCA. C. G. G. **Organização de eventos**: manual para planejamento e execução. 4 ed. São Paulo: Summus, 1997. 166 p.
- FREUND. F. T. **Festas e recepções**: gastronomia, organização e ceremonial. 2 ed. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 2009. 144p.
- MATIAS, M. **A arte de receber em eventos**. São Paulo: Manole, 2014. 174 p.
- REIS, J. **Produtor de eventos**: diário de bordo para o aperfeiçoamento profissional. São paulo: SENAC, 2013. 164 p.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C.H. TOTAL (H/A) | C.H. TOTAL (H/R) |
|---------|--------------------|----------------|---------|-------------------------|------------------|------------------|
| | | Teórica | Prática | | | |
| EST0001 | ORIENTAÇÃO ESTÁGIO | 80% | 20% | 2 | 40 | 30 |

EMENTA

Importância do Estágio curricular obrigatório para a formação profissional e a relação teoria e prática. Elaboração do plano de atividades e o relatório de estágio. Postura ética e profissional no ambiente de trabalho. Documentos institucionais para orientações e realização de estágio curricular.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Legislação: Lei 11788/2008.

Regulamento de Estágio Curricular.

Normas de estágio.

Importância do Estágio curricular obrigatório:

- possíveis áreas de atuação segundo o catálogo nacional de cursos técnicos.
- relação teoria e prática.
- o campo de estágio como exercício profissional ética e responsável.
- interação empresa e instituição.

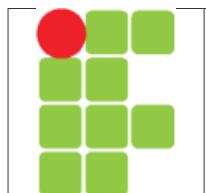
BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BIANCHI, A. C. M et al. **Manual de Orientação de estágio supervisionado**. Editora Cengage Learning. 6 ed.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LUBISCO, N. M. L.; VIEIRA, S. C.; SANTANA, I. V. **Manual de estilo acadêmico**: monografias, dissertações e teses. Salvador, EDUFBA. 4. ed. rev. e ampl., 2008.

MAXIMIMO, Priscila. **Manual de consulta para estágio em Nutrição**. Yendis.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR



DADOS DO COMPONENTE

| Código | Nome | Aulas semanais | | Total de aulas semanais | C.H. | C. H. |
|---------|-------------------------|----------------|---------|----------------------------|--------------------|--------------------|
| | | Teórica | Prática | | TOT AL (H/A) | TOT AL (H/R) |
| INF0002 | Informática Aplicada II | 15% | 85% | 2 | 80h | 66h |

EMENTA

Introdução ao webdesign. Desenvolvendo websites. Adobe Photoshop. Sistemas de gerenciamento de cozinha. A informática e sua aplicação na gestão de ambientes gastronômicos: receituários, fichas técnicas, POPS (Procedimentos Operacionais Padrão).

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- | | |
|---|---|
| <p>1. Introdução ao Webdesign: O que é e para que serve um website; Tipos de website; Serviço de web design; Orientações para fazer um site; Briefing para desenvolvimento de websites; Arquitetura de informação em websites; Divisão e alocação de conteúdo.</p> <p>2. Desenvolvendo websites com HTML e CSS: Introdução ao HTML e CSS. Sintaxe do HTML; Estrutura de um documento HTML; Tags HTML; Imagens; Listas HTML; Links HTML; Estilizando com CSS; Syntaxes e inclusão de CSS; Propriedades tipográficas e fontes; Alinhamento e decoração de texto; Imagem de Fundo; Bordas.</p> <p>3. Adobe Photoshop: Área de trabalho do Photoshop; Caixa de ferramentas; Ferramentas de seleção; Ferramentas medidas, comentários e transformação; Ferramentas de pintura; Ferramentas de texto e desenho; Ferramentas de correções e retoques; Trabalhando com camadas, Estilos efeitos de camada; Filtros.</p> | <p>4. Sistema de gerenciamento de cozinha: estudo e análise de aplicações específicas para gerenciamento de cozinha.</p> <p>5. A informática e sua aplicação na gestão de ambientes gastronômicos: receituários, fichas técnicas, POPS (Procedimentos Operacionais Padrão).</p> |
|---|---|

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAMASCENO Anielle. **Webdesign -Teoria e Prática.** Editora Visual Books, 2009.

SANTOS, Aldemar de A. Informática na Empresa. São Paulo: Atlas, 2007.

SILVA Mauricio Samy. **Criando Sites com HTML:** Sites de Alta Qualidade com HTML e CSS. Editora: Novatec, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAIÇARA JÚNIOR, Cícero. **Informática, internet e aplicativos.** Curitiba: Ibpex, 2007.

CARMONA Tadeu. **Curso Prático de Criação de Sites.** Editora: Digerati Books, 2006.

MEIRELLES, Fernando de Souza. **Informática:** novas aplicações com microcomputadores. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, c1994

10. ESTÁGIO CURRICULAR

A Modalidade do Estágio curricular oferecido como componente obrigatório do curso representa uma evolução na política pública de emprego para jovens no Brasil, ao reconhecer o estágio como um vínculo educativo-profissional, curricular e desenvolvido como parte deste projeto pedagógico e do itinerário formativo do educando. Esta fase oportuniza ao estagiário experienciar o saber, alicerçando-o, por meio de cobertura de direitos capazes de assegurar o exercício da cidadania e da democracia.

O Estágio Curricular realiza-se ao final do curso ou concomitante a este. Se concomitante, deve ser cursado a partir do momento em que o aluno tiver cumprido o mínimo de 50% da carga horária do Curso. Para o curso técnico em Cozinha, destina-se um total mínimo 180 horas de estágio curricular, no qual o estagiário deve perfazer jornada de trabalho de seis horas diárias e trinta horas semanais.

Mediante comprovação, o discente que exercer atividade profissional correlata ao seu curso, ou atue em programas de incentivo à extensão, à pesquisa científica e ao desenvolvimento tecnológico, monitoria voluntária, atividades e programas desenvolvidos pelos professores, trabalhos de campo, dentre outras atividades que tenham reconhecimento acadêmico pela instituição, poderá utilizar a atividade para a redução de até 50% (cinquenta por cento) da carga horária total do estágio obrigatório, em conformidade com o PPC, desde que atenda ao regulamento de estágio.

Para tanto, o professor do componente curricular efetuará avaliação documental e definirá a carga horária a ser submetida à apreciação e deliberação do NAP (Núcleo de Assessoramento Pedagógico).

O planejamento, acompanhamento e avaliação do estágio são efetuados tanto pelo Campus, na figura do Professor Orientador, quanto pela própria empresa, na figura do Supervisor, conforme regulamentação de estágio específica.

Após o cumprimento da carga horária de estágio curricular, o discente terá um

prazo de 30 (trinta) dias para entrega da versão final do Relatório (obedecendo às Normatizações internas específicas) ao setor responsável pelo estágio, mediante protocolo, que o encaminhará ao professor-orientador.

A nota final atribuída no componente curricular de Estágio será o resultado da média aritmética da avaliação do professor orientador e do supervisor técnico da empresa registrado na ficha de avaliação (FA) preenchida e assinada, contendo uma nota de 0 (zero) a 10 (dez).

O aluno que obtiver a média inferior a 6,0 (sete) deverá repetir o componente, atentando para o prazo de integralização do curso, e receberá acompanhamento de um professor da área, podendo o professor coordenador solicitar colaboração do NAP a fim de diagnosticar os motivos da reprovação.

A realização, acompanhamento e avaliação do estágio curricular considerarão o disposto na Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, no Regulamento de Estágio Curricular dos Cursos da EPTNM do IF Baiano e nas demais Legislações vigentes.

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

O aproveitamento de estudos é o processo de reconhecimento de componentes curriculares, cursados com aprovação em cursos da EPTNM, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional.

Os aspectos operacionais do aproveitamento de estudos e da certificação de conhecimentos, adquiridos através de experiências vivenciadas previamente ao início do curso, obedecerão ao disposto na Organização Didática da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IFBAIANO.

Conforme determina o Parecer CNE/CEB nº 39/2004, não poderá ser concedido o aproveitamento de estudos do Ensino Médio para os cursos da EPTNM, na forma integrada ao Ensino Médio.

12 – AVALIAÇÃO

12.1 – DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM

A avaliação constitui-se parte integrante do processo de ensino e aprendizagem desenvolvido em todos os componentes curriculares do curso. Procede constante investigação a respeito dos resultados obtidos, em relação ao que foi proposto em termos de aquisição de conhecimentos, desenvolvimento de competências/habilidades/atitudes e valores aos educandos.

Nesse sentido, a avaliação precisará ser contínua e processual no desempenho de diferentes funções, como: diagnosticar o conhecimento prévio dos discentes, os seus interesses e necessidades; detectar dificuldades de aprendizagem, permitir o planejamento, de forma imediata, para a superação destas.

Segundo Luckesi (2002), a avaliação, diferentemente da verificação, envolve um ato que ultrapassa a obtenção da configuração do objeto, exigindo decisão do que fazer com ele. Nesse sentido, tal atividade permite analisar o processo de ensino e aprendizagem tanto na perspectiva dos docentes quanto dos discentes.

No que se refere à perspectiva docente, o processo avaliativo oferecerá indícios dos avanços, dificuldades e entraves no processo, tanto no nível do coletivo dos discentes como do individual, permitindo redirecionamentos na sequência e natureza das atividades didáticas, objetivando o aprendizado do discente. Para os discentes, será inferido o seu desempenho em relação aos objetivos propostos para o componente curricular/atividade educativa, em termos de aquisição de conhecimento e de desenvolvimento de aptidões, bem como indicará suas dificuldades, possibilitando-lhe o planejamento de estratégias de superação destas em parceria com o docente.

No que tange à recuperação da aprendizagem a LDB 9394/96, no art. 12, inciso V, expressa que os estabelecimentos de ensino têm a incumbência de prover os meios para recuperação dos discentes com menor rendimento. Também no art. 13, incisos III e IV. **Incumbe** ao corpo docente zelar pela aprendizagem dos educandos e estabelecer estratégias para a recuperação dos discentes com rendimento menor. Sendo assim, os estudos de recuperação garantidos pela lei aos discentes aperfeiçoam o processo pedagógico, somando-se aos elementos que permitem ao docente analisar a dimensão e as formas de apropriação dos conteúdos pelos discentes.

Nesse sentido, o Compromisso com a qualidade do ensino e aprendizagem erige-se como uma das propostas pedagógicas deste projeto ao conceber a avaliação e a recuperação da aprendizagem como uma constante no fazer pedagógico. Tais proposições são inseridas no planejamento dos docentes que, por sua vez, mobilizarão os recursos e meios necessários para que os discentes aprendam significativamente.

Para os discentes com necessidades educacionais específicas, a prioridade

consiste em uma avaliação a serviço da implementação de estrutura necessária ao êxito estudantil. Sendo assim, ressignificar os instrumentos e tipos de avaliação da aprendizagem, considerando a individualidade, em especial as de discentes com deficiência e limitações, além daqueles que apresentam altas habilidades, torna elemento essencial para que o processo de ensino e aprendizado se desenvolva de forma dinâmica, efetiva e inclusiva.

As práticas de avaliação que exercem função diagnóstica podem contribuir para a identificação de necessidades educacionais específicas e também oferecer subsídios para indicação do apoio e recursos pedagógicos que venham auxiliar na superação das dificuldades da aprendizagem e ampliar a interação dos discentes. Nessa perspectiva, a colaboração do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas institui-se imprescindível para o processo avaliativo, uma vez que oferece suporte com equipamentos, materiais e também profissionais habilitados para atuar com determinadas necessidades.

As variabilidades relacionadas à avaliação adequam-se à legislação e à Organização Didática vigente da EPTNM do IF Baiano.

12.2 – CURSO

Em consonância com a Resolução CNE/CED Nº 6, de 20 de setembro de 2012, a avaliação da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, promovida periodicamente no âmbito do Ministério da Educação, em regime de colaboração com o Conselho Nacional de Educação e demais órgãos do Sistema Federal de Ensino, garantida a divulgação dos resultados, possui a finalidade de:

- * promover maior articulação entre as demandas socioeconômico-ambientais e a oferta de cursos, do ponto de vista qualitativo e quantitativo;
- * promover a expansão de sua oferta, em cada eixo tecnológico;
- * promover a melhoria da qualidade pedagógica e efetividade social, com ênfase no acesso, na permanência e no êxito no percurso formativo e na inserção socioprofissional;
- * zelar pelo cumprimento das responsabilidades sociais da instituição mediante valorização de sua missão, afirmação da autonomia e da identidade institucional, atendimento às demandas socioeconômico-ambientais, promoção dos valores democráticos e respeito à diferença e à diversidade.

Não obstante a essa garantia, o Curso será submetido a avaliações periódicas interna e externamente. A avaliação interna, que será executada pela Comissão Própria de Avaliação do (CPA) do Campus Catu seguindo as diretrizes da Comissão Central, formada

por representante da CPA dos *campi* do IF Baiano, bem como à legislação vigente, ocorrerá anualmente. A externa, que será estabelecida por órgão vinculado ao Ministério da Educação (MEC) obedecerá aos critérios, normatizações e periodicidade definida por este ministério.

A CPA é órgão colegiado de natureza consultiva, deliberativa e normativa, no âmbito dos aspectos avaliativos das áreas acadêmica e administrativa, integra o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e da Educação Profissional de Nível Médio, que atende PDI do IF Baiano quanto aos níveis e modalidades de ensino, atuando em consonância com os seguintes princípios:

- diversificação de procedimentos e instrumentos para coleta e análise de dados institucionais;
- análise global e integrada das dimensões, estruturas, relações, compromisso social, atividades e finalidades de seus órgãos;
- respeito à identidade e à diversidade da comunidade interna e dos órgãos institucionais;
- participação do corpo docente, técnico-administrativo, discente e da sociedade civil organizada no processo avaliativo.

A avaliação interna é um processo contínuo por meio do qual o IF Baiano constrói conhecimentos sobre sua própria realidade, buscando compreender os significados do conjunto de suas atividades para melhorar a qualidade educativa e alcançar maior relevância social.

No que concerne ao Curso, a avaliação interna visa ao constante aprimoramento do curso, à comprovação sistemática, do cumprimento das suas finalidades e objetivos, bem como a consonância entre a prática pedagógica estabelecida e o Projeto Pedagógico Curso e deste com os documentos norteadores institucionalmente definidos (PPP, PPPI, PDI, Organização Didática dos Cursos da EPTNM). Esta avaliação, além das ações da CPA, comprehende aquelas realizadas pelo Conselho do Curso, órgãos gestores e representações estudantis.

Ao final de cada período avaliativo a CPA do *Campus* elaborará um relatório parcial (*campus*), que será socializado e discutido junto à comunidade acadêmica e no âmbito do Curso no que for concernente a este.

13 – POLÍTICAS INSTITUCIONAIS

As políticas e programas de apoio do discente são assegurados no Curso Técnico em Cozinha na forma Integrada e prevê, nos documentos institucionais, as orientações e

assistências estudantis para assegurar o ingresso, permanência e conclusão com êxito do processo formativo.

De acordo com o Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI), apresentado no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), a Política de Assistência Estudantil constitui-se de um conjunto de princípios norteadores para o desenvolvimento de programas e linhas de ações que favorecem a democratização do acesso, permanência e êxito no processo formativo, bem como, a inserção sócio profissional do estudante com vistas à inclusão de pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica, ao fortalecimento da cidadania, à otimização do desempenho acadêmico e ao bem estar biopsicossocial, inclusive estudantes com necessidades educacionais específicas.

Assim, o apoio ao discente envolve as seguintes dimensões: Nivelamento; Monitoria; Tutoria Acadêmica; Apoio ao processo de ensino aprendizagem; Assistência estudantil; Apoio a Discentes com Necessidades Específicas; Acompanhamento de egressos, Apoio à participação em eventos e atendimento às pessoas com necessidades específicas.

13.1 Programas de Nivelamento

O programa de Nivelamento, no âmbito institucional do IF Baiano *Campus Catu* assegura a permanência e êxito do educando, buscando a redução da evasão e repetência. Este programa de aprimoramento da aprendizagem integra as ações do Plano de Avaliação Intervenção e Monitoramento e objetiva aprimorar o processo de ensino-aprendizagem, por meio de ações que contribuem para a melhoria da qualidade do ensino, para a ampliação das possibilidades de permanência dos discentes contribuindo, assim, para minimizar as situações de evasão e retenção.

O Programa de Nivelamento constitui uma ação do Programa de Melhoria do Desempenho Acadêmico e Combate à Evasão e visa criar estratégias para a melhoria do desempenho acadêmico dos estudantes, juntamente com o desenvolvimento de programas de tutoria acadêmica e ampliação das bolsas de monitoria.

A presente proposta é parte integrante das ações do Plano de Avaliação Intervenção e Monitoramento (PAIM) e tem como objetivo central aprimorar o processo de ensino-aprendizagem, através de ações que contribuem para a melhoria da qualidade dos cursos do IF Baiano, ampliando as possibilidades de permanência dos estudantes e, consequentemente, a conclusão do curso escolhido com êxito.

Esse Programa objetiva, portanto, superar as lacunas de formação no ensino fundamental referente aos conteúdos básicos e a possível implementação de um curso de Iniciação

Científica.

O público-alvo são os estudantes dos cursos da Educação Profissional de Nível Médio e da Educação Superior. Desse modo, para atender aos objetivos desta proposta, os campi do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Baiano – IF Baiano, após a realização de uma avaliação diagnóstica e na medida das suas necessidades e possibilidades, devem organizar atividades de nivelamento, privilegiando os conteúdos cujas dificuldades se apresentaram como um entrave ao pleno êxito nos cursos escolhidos.

Os campi também devem planejar e ofertar os cursos para o aprimoramento da formação profissional, contemplando conteúdos necessários ao processo formativo do estudante, como atividades extracurriculares, em virtude do surgimento de novas tecnologias, normas técnicas, atualizações na legislação, dentre outros.

13.2 Programas de Monitorias

O Programa de Monitoria visa proporcionar aos discentes a participação dinâmica e efetiva no projeto acadêmico de ensino, no âmbito de uma determinada disciplina ou conjunto de disciplinas, sob a orientação direta do docente responsável, podendo ser exercida mediante recebimento de auxílio financeiro ou de forma voluntária.

Esse programa é destinado aos estudantes em cursos técnicos de nível médio, na modalidade presencial do Instituto Federal Baiano, que estão regularmente matriculados sob orientação de um docente.

Tem como principais objetivos:

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

São consideradas atividades extra classe, para efeito desse regulamento:

- Auxílio aos alunos na resolução de exercícios e trabalhos;
- Auxílio ao professor orientador 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.

13.3 – Programa de Tutoria Acadêmica

O Programa de Tutoria Acadêmica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, IF Baiano, terá a finalidade de zelar pelo itinerário formativo, social e profissional dos estudantes, acompanhando-os e orientando-os durante o período que estiverem regularmente matriculados nos cursos presenciais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Graduação.

É delegado aos Campi a implantação e implementação do Programa de Tutoria Acadêmica com base nas normas de funcionamento estabelecidas no Regulamento da Tutoria Acadêmica publicada pela Pró-reitoria de Ensino (PROEN) em dezembro de 2014.

A Tutoria deverá prestar atendimento aos estudantes no espaço da instituição e dentro da carga horária docente, sendo que o exercício das atividades da tutoria é exclusiva dos professores que fazem parte do quadro docente do campus.

Segundo o Art. 6º do regimento acima referido, são objetivos da tutoria acadêmica:

- I. potencializar o itinerário formativo dos estudantes a partir da identificação de limites e possibilidades;
- II. contribuir com a redução dos índices de retenção e evasão do processo educativo;
- III. estimular a interação e a boa convivência na comunidade acadêmica;
- IV. incentivar o respeito à diversidade, trabalho em equipe, a solidariedade e ética;
- V. oferecer orientações acadêmicas visando a melhoria do desempenho no processo de aprendizagem, desde o ingresso até sua conclusão;
- VI. contribuir com a acessibilidade dos estudantes no campus, principalmente daqueles com necessidades educacionais específicas, deficiência e altas habilidades;
- VIII – promover o desenvolvimento da cultura de estudo, o hábito da leitura que complementem as atividades regulares, por meio do acompanhamento personalizado.

13.4 – Função do Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino Aprendizagem

O Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino Aprendizagem, Permanência e Êxito do Educando, previsto no Regimento Geral do IF Baiano é uma ação do Programa de Melhoria do Desempenho Acadêmico e Combate à Evasão.

Esse Programa visa o desenvolvimento de ações com intuito de identificação e correção das distorções e entraves no processo ensino aprendizagem, no desenvolvimento de atividades de pesquisa e extensão, bem como o diagnóstico de elementos que podem ocasionar a retenção e evasão escolar, possibilitando assim a realização de ações preventivas por parte da equipe gestora local em articulação com a Pró-Reitoria de Ensino.

13.5 – Programa de Assistência Estudantil

O Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante do IF Baiano – PAISE, integrante da Política de Assistência Estudantil, observando as normas e possibilidades de cada Campus é composto de ações e benefícios, tais como:

- Residência Estudantil;
- Auxílio Moradia; Alimentação Estudantil;
- Auxílio Alimentação;
- Auxílio Transporte;
- Auxílio Material Acadêmico;
- Auxílio Uniforme;
- Auxílio Cópia e Impressão.
- Auxílio PROEJA

Para participar do Programa, o estudante deverá:

- I) estar regularmente matriculado em curso ofertado pelo Campus;
- II) possuir renda per capita de até um salário mínimo e meio vigente; III) estar em condição de vulnerabilidade social, entendendo-se como: processo de exclusão; situação decorrente da pobreza, privação e/ou fragilização de vínculos afetivo-relacionais e de pertencimento social e territorial; e discriminação ou enfraquecimento dos grupos sociais e sua capacidade de reação; assim como agravantes sociais caracterizados por situações que afetam a condição financeira da família como doenças, necessidades específicas comprovadas e deficiências.

As inscrições devem ser realizadas junto a Comissão de Assistência Estudantil de cada campus, responsável pela seleção, execução, acompanhamento e avaliação dos Programas contidos na Política de Assistência Estudantil daquela Instituição.

13.6 – Sistema de Acompanhamento de Egressos

O Acompanhamento dos Egressos constitui um plano voltado a ampliar as ações de inserção profissional de alunos da Rede Federal de Educação Profissional.

Constitui uma ação de fundamental importância para a análise sobre a atuação da instituição no contexto em que ela se insere, possibilitando uma atualização constante dos cursos, no tocante à proposta curricular e a interlocução com os arranjos produtivos locais e regionais, bem como com o mundo do trabalho.

O Programa de acompanhamento dos egressos é parte integrante do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), na perspectiva de processos internos, tendo como objetivo promover o acompanhamento de egressos, itinerários formativos e inserção socioprofissional, avaliando a atuação institucional, mediante o acompanhamento da

inserção socioprofissional do egresso e estímulo à verticalização do percurso formativo.

Segundo o PDI, o referido Programa se revela de fundamental importância para o Instituto, pois a condição profissional desses sujeitos deve orientar a construção das políticas do Instituto e a tomada de decisões em relação aos cursos ofertados. Desse modo, asseguramos que o potencial de empregabilidade de um egresso pode revelar a pertinência, ou não, da oferta de determinado curso na região, ou, ainda, a necessidade de atualização do currículo.

Como indicador desse acompanhamento será levado em consideração o Índice de egressos empregados na área de formação ou em áreas correlatas, bem como o Índice de egressos que ingressam novamente na instituição. Tais Índices terão a finalidade de quantificar o percentual de egressos empregados e quantificar o percentual de egressos que ingressaram novamente no IF Baiano, respectivamente.

Nesse âmbito pretende-se utilizar como estratégias a Implantação de Portal dos Egressos; Apoio à inserção sócio profissional Estímulo ao itinerário formativo; Estímulo de Egressos em projetos de pesquisa e extensão; Socialização de egressos.

A implantação sistemática de acompanhamento de egressos como estratégia para revisão das propostas de curso e avaliação da efetividade do processo formativo nos cursos técnicos está sendo implantado gradativamente, estando em fase de implementação.

13.7 - Programa de Apoio a Eventos Artísticos, Culturais e Científicos

Segundo o PDI, o IF Baiano concretiza-se como uma instituição de reconhecimento social, que funciona de forma sistêmica, articulando a inovação, o desenvolvimento científico e a produção de conhecimento, de maneira a fortalecer o desenvolvimento científico, tecnológico, cultural, local, regional e nacional. Nesse contexto se enquadram alguns setores que, trabalhando em parceria, permitem uma maior execução e divulgação de Programas de apoio a eventos artísticos, culturais e científicos.

A Assessoria de Comunicação (ASCOM) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano) é responsável pela Comunicação Institucional e está relacionada com a comunicação de eventos culturais, artísticos e científicos.

As bases desse tipo de contato estão na criação, manutenção e afirmação da identidade institucional. Sobretudo no IF Baiano – por possuir campus em diversos lugares do estado e por se constituir de um novo perfil institucional: instituto federal de educação, ciência e tecnologia. A comunicação cumpre o papel de criar um fórum de interlocução entre estudantes, corpo técnico-administrativo, docentes, dirigentes e comunidade civil.

Para cumprir tal objetivo, tem-se como base as normas constitucionais que embasam a política de comunicação da SETEC/MEC, integrando ainda o Fórum de Comunicadores da

Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.

À Pró-reitoria de Desenvolvimento institucional (PRODIN) cabe articular, prospectar e formalizar parcerias com instituições de ensino, órgãos governamentais, empresas, organizações sociais, agências de fomento e outros tipos de organização, sejam nacionais ou internacionais, visando cooperação técnica, troca de experiências e intercâmbio técnico-científico e cultural na perspectiva do desenvolvimento e avanço do IF Baiano.

À Pró-reitoria de Extensão (PROEX) compete 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.

14. INFRAESTRUTURA

O funcionamento do Curso terá como suporte as instalações de salas de aulas, laboratórios, biblioteca, ambientes de informação, pesquisa, extensão, assistência estudantil, bem como a estrutura organizacional, docentes e servidores técnico administrativos da respectiva Unidade de Ensino do IFBaiano *Campus Catu*. O credenciamento de que trata este item, deverá ser.

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

1. Sala de aula climatizada com capacidade para 40 alunos.
- Cozinha Industrial devidamente equipada para atender as necessidades do curso;
- Restaurante pedagógico;
- Bar Pedagógico
- Laboratório de panificação e confeitaria;
- Laboratório de Nutrição e Bromatologia
- Laboratório de Bebidas
- Adega climatizada
- Laboratório de artes;
- Laboratórios de Física, Química, e Biologia, com bancadas de trabalho e equipamentos e materiais específicos;
- Laboratórios de Informática (software), com 40 máquinas e projetor multimídia;
- Auditório, com 160 lugares, projetor multimídia, *notebook*, sistema de caixas acústicas e microfones;
2. Área de Convivência com Lanchonete;
3. Setor de Saúde: Atendimento Médico, Odontológico e de Enfermagem

4. Assistência Estudantil: Psicologia e Serviço Social;
5. Quadra Poli Esportiva Coberta;
6. Biblioteca.

Na estrutura organizacional do IFBaiano Campus Catu, compõem o corpo gestor acadêmico formado por:

- Diretor Geral;
- Diretor Acadêmico;
- Diretor Administrativo;
- Coordenador Geral de Ensino/CGE;
- Coordenador de Assistência ao Educando/CGAE
- Coordenador de Curso;
- Coordenação Pedagógica;

14.1INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

AMBIENTE: Sala de Aula (03)

| Item | Especificação | Quantidade |
|------|------------------------|------------|
| 1 | Condicionador de ar | 3 |
| 2 | Carteiras | 120 |
| 3 | Mesa | 3 |
| 4 | Cadeira | 3 |
| 5 | Armário | 3 |
| 6 | Televisor | 3 |
| 7 | Aparelho de DVD | 3 |
| 8 | Projetor de multimídia | 3 |

AMBIENTE: Cozinha Industrial

| Item | Especificação | Quantidade |
|------|-------------------------|------------|
| 1 | Ar condicionado | 8 |
| 2 | Cadeiras | 25 |
| 3 | Mesa em madeiras branca | 8 |
| 4 | Balança digital 6Kg | 1 |
| 5 | Multiprocessador | 1 |
| 6 | Batedeira industrial | 1 |
| 7 | Fritadeira elétrica | 1 |
| 8 | Fogão industrial | 2 |

| | | |
|----|---|----|
| 9 | Refrigerador 570L | 1 |
| 10 | Freezer 480L | 1 |
| 11 | Coifa | 2 |
| 12 | Pia inox | 1 |
| 13 | Armário modular | 4 |
| 14 | Tábua em polietileno | 5 |
| 15 | Cutelo | 3 |
| 16 | Faca de cozinha | 6 |
| 17 | Faca de picar | 6 |
| 18 | Faca do chef | 6 |
| 19 | Agulha para fins alimentícios | 6 |
| 20 | Serra manual | 3 |
| 21 | Chaira | 2 |
| 22 | Amolador de faca | 2 |
| 23 | Mandolim | 2 |
| 24 | Boleador inox | 4 |
| 25 | Zester inox | 4 |
| 26 | Descascador inox | 4 |
| 27 | Canelador de legumes em inox | 4 |
| 28 | Bico metálico liso | 4 |
| 29 | Peneira inox | 4 |
| 30 | Escumadeira inox | 4 |
| 31 | Concha inox | 4 |
| 32 | Rolo de massa em polietileno | 2 |
| 33 | Tesoura inox | 4 |
| 34 | Pinça para espinha | 6 |
| 35 | Forma tipo assadeira retangular | 6 |
| 36 | Forma tipo assadeira redonda | 6 |
| 37 | Carretilha com espetos (pique-vite) | 2 |
| 38 | Conjunto de cortadores plásticos redondos | 3 |
| 39 | Tigela inox | 6 |
| 40 | Caixa plástica em polietileno | 10 |
| 41 | Máquina de abris massas | 1 |
| 42 | Frigideira inox | 6 |
| 43 | Espátula de polietileno | 4 |
| 44 | Batedor de arame em inox | 4 |
| 45 | Forma de torta redonda em teflon | 6 |
| 46 | Espátula metálica | 4 |
| 47 | Forma metálica para ravióli | 4 |
| 48 | Dispositivo pra spatzle | 2 |
| 49 | Pincel | 6 |
| 50 | Tábua para inhoque | 4 |
| 51 | Carretilha | 4 |
| 52 | Fôrma para sorretions | 4 |
| 53 | Panela em inox | 10 |
| 54 | Tigela em cerâmica | 6 |
| 55 | Refratário em cerâmica | 6 |
| 56 | Tigela em vidro transparente | 6 |
| 57 | Chinois | 4 |
| 58 | Sopeira em cerâmica | 3 |
| 59 | Forma de flã | 24 |

AMBIENTE: Laboratório de Confeitaria e Panificação

| Item | Especificação | Quantidade |
|------|---|------------|
| 1 | Forno Combinado | 2 |
| 2 | Forno Industrial | 1 |
| 3 | Masseira para pães | 1 |
| 4 | Divisora para pães | 1 |
| 5 | Armário de crescimento para pães | 1 |
| 6 | Mesa em Inox | 6 |
| 7 | Banqueta em madeira | 30 |
| 8 | Maquina de fazer gelo | 1 |
| 9 | Estante em inox 4 prateleiras | 6 |
| 10 | Formas específicas para assar pão francês | 4 |
| 11 | Assadeiras retangular 50 x70 | 4 |
| 12 | Forma para bolo inglês n° 04 | 4 |
| 13 | Forma para bolo inglês n° 06 | 4 |
| 14 | Forma redondas para bolo n° 22 | 4 |
| 15 | Forma redondas para bolo n° 24 | 4 |
| 16 | Forma redondas para bolo n° 26 | 4 |
| 17 | Forma redondas para bolo n° 28 | 4 |
| 18 | Forma retangulares bolo 20 x 30 | 4 |
| 19 | Forma retangulares bolo 30 x 50 | 4 |
| 16 | Forma de aro removível n° 28 | 4 |
| 20 | Forma de aro removível n° 30 | 4 |

15. BIBLIOTECA

A instituição possui uma biblioteca com acervo suficiente nas áreas dos componentes curriculares do currículo propedêutico, e acervo parcial para os componentes curriculares específicos do Curso em questão.

16. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Quadro 10 - Relação dos docentes do curso técnico em Alimentos e suas respectivas áreas de atuação do Instituto Federal Baiano – Campus Catu

| DOCENTES / EFETIVOS | ÁREA DE FORMAÇÃO (concentração) |
|---------------------|---------------------------------|
| | |

| | |
|--|---|
| ACIMAR RIBEIRO DE FREITAS | LICENC. EM GEOGRAFIA / ESPECIALIZAÇÃO EM GEOGRAFIA DO SEMI-ÁRIDO BRASILEIRO |
| ALAM FELIX DOS SANTOS MOREIRA | BACH. EM INTERPRETAÇÃO TEATRAL E LICENC. EM TEATRO |
| ARIADENE FERREIRA JAMBEIRO | BACH. EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS / MESTRADO EM ECOLOGIA E BIOMONTIRAMENTO |
| ALEX BATISTA DIAS | BACH. EM AGRONOMIA / MESTRADO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS |
| ANDRE MARCILIO CARVALHO DE AZEVEDO | LICENCIATURA EM LETRAS COM IGLÊS/MESTRADO EM LETRAS E LINGUÍSTICA |
| CASSIANE DA SILVA OLIVEIRA | BACH. EM ENG. DE ALIMENTOS / MESTRADO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS |
| CELIO JOSE DOS SANTOS | LICEN. GEOGRAFIA / MESTRE GEOGRAFIA |
| ELIZETE LEAL CANDEIAS FREITAS | LICENC. EM LETRAS COM HABILITAÇÃO EM PORTUGUÊS INGLÊS E LITER / ESPECIALIZAÇÃO EM ESTUDOS LITERÁRIOS |
| GEORGIA REIS PRADO | LICENC. EM FÍSICA / DOUTORADO EM FÍSICA MÉDICA |
| HILDEMAR LACERDA DA CONCEIÇÃO | LICENC. EM BIOLOGIA / TECNOLOGO EM GASTRONOMIA |
| JOANA FIDELIS DA PAIXÃO | BACH. EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS / DOUTORADO EM GEOLOGIA - MARINHA, COSTEIRA E SEDIMENTAR |
| JOANNA MENDONÇA CARVALHO | BACH. E LICENC. EM CIÊNCIAS SOCIAIS / MESTRADO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL |
| JOSEMAR RODRIGUES DA SILVA | LICENCIADO EM FILOSOFIA |
| KARINA LAVÍNIA P. DO CARMO R. DE SOUZA | BACH. EM NUTRIÇÃO / ESPECIALIZAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA E EM GESTÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS/ MESTRE EM CIÊNCIAS DE ALIMENTOS |
| MARIA AMÉLIA TEIXEIRA BLANCO | LICENC. EM FILOSOFIA / MESTRADO EM ENSINO, FILOSOFIA E HISTÓRIA DAS CIÊNCIAS |
| MOISÉS DA CRUZ SILVA | LICENC. EM FÍSICA / ESPECIALIZAÇÃO EM METODOLOGIA DO ENSINO SUPERIOR |
| OSVALDO SANTOS DE BRITO | MED. VETERINARIO / DOUTOR EM |

| | |
|-----------------------------------|---|
| | ZOOTECNIA |
| RONALDO SANTANA CHAVES | LICENC. EM HISTÓRIA / MESTRE EM FILOSOFIA |
| ROSALI AMARAL DE MATOS | BACH. EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS / MESTRADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS |
| ROSEMEIREOLIVEIRA NASCIMENTO | LICENC. EM LETRAS COM ESPANHOL |
| SANDRACERQUEIRA DE JESUS | BACH. EM AGRONOMIA / MESTRE EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS. |
| SEBASTIÃO EDSON | LICENC. EM EDUCAÇÃO FÍSICA / ESPECIALIZAÇÃO LATO SENSU EM CIÊNCIA DA PREPARAÇÃO FÍSICA |
| SOLANE ALVES SANTOS ROCHA | BACH. EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS / ESPECIALIZAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA-HABILITAÇÃO SANITARISTA / MESTRADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS |
| SIMONE MARIA ROCHA DE OLIVEIRA | LICENCIATURA EM LETRAS INGLES / DOUTORADO EM LETRAS |
| VICTOR ERNESTO SILVEIRA SILVA | LICENC. EM LETRAS VERNÁCULAS COM INGLÊS / MESTRADO EM LINGÜÍSTICA APLICADA |
| DOCENTES / SUBSTITUTOS | ÁREA DE FORMAÇÃO (concentração) |
| DANIEL DOS COSTA | BACH. ENG. DA COMPUTAÇÃO |
| EMILI FERREIRA ABRAHEM | LICENC. EM HISTÓRIA / ESP. EM EDUCAÇÃO / MESTRANDO EM HISTÓRIA |
| MARIA JOSE CERQUEIRA BRITO | LICENCIATURA EM LETRAS |
| RODOLFO DE MELO MAGALHÃES SANTANA | LICENC. EM QUÍMICA / DOUTORADO EM QUÍMICA |
| THAIS DORIA | LICENCIATURA EM BIOLOGIA |

Quadro 11 – Relação dos Técnicos administrativos do curso técnico em Alimentos do Instituto Federal Baiano – *Campus Catu*

| TÉCNICO ADMINISTRATIVO | ÁREA DE FORMAÇÃO |
|-------------------------------|--|
| CAMILA CUNHA GESTEIRA | TÉCNICO EM ALIMENTOS |
| EMERSON ZAMBRANO LARA | TÉCNICO EM ALIMENTOS |
| GENIELI FRANÇA | TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS |
| GLECIELLE DA SILVA OLIVEIRA | TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS |
| LUCIANE FERREIRA DE ABREU | LICENC. EM PEDAGOGIA |
| RAQUEL NUNES ALMEIDA DA SILVA | TÉCNICO EM ALIMENTOS |
| PAULO BARBOSA DOS SANTOS | TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS |
| NEYLA DOS SANTOS REIS | LICENC. EM PEDAGOGIA |
| SÔNIA DA SILVA CABRAL | LICENC. EM PEDAGOGIA / ESPECIALIZAÇÃO EM DOCÊNCIA DO ENSINO SUPERIOR |
| SUZANA MELO GESTEIRA | TÉCNICA EM ALIMENTOS |

17. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

O discente que concluir as disciplinas do curso e o estágio curricular, dentro do prazo de integralização do curso o obterá o Diploma de Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio.

Os certificados e diplomas do Curso Técnico em Cozinha serão emitidos respeitando as normatizações previstas na Organização Didática da EPTMN, bem como regulamentações específicas, consoantes com a legislação em vigor.

18. REFERÊNCIAS

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. *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.

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

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 Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha, modalidade Projeja, 2013.

<http://www.brasil.gov.br/turismo/2014/06/alimentacao-em-bares-e-restaurantes-cresce-no-brasil>

<http://alimentacaoforadolar.com.br/faturamento-do-setor/>

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO