



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

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA
INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO PRESENCIAL NA MODALIDADE
EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA**

EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

Resolução nº 06 (*ad referendum*) de 08 de março de 2010

CATU
2019

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Jair Messias Bolsonaro

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Abraham Bragança de Vasconcellos Weintraub

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Ariosto Antunes Culau

REITOR

Aécio José Araújo Passos Duarte

PRÓ-REITORA DE ENSINO

Ariomar Rodrigues dos Santos

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Leonardo Carneiro Lapa

PRÓ-REITORA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Hildonice de Souza Batista

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

Rafael Oliva Trocoli

PRÓ-REITOR DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E INOVAÇÃO

Carlos Elizio Cotrim

DIRETOR DE PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE ENSINO

Estácio Moreira da Silva

COORDENADORA GERAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA E PROFISSIONAL

Andréia Rego da Silva

DIRETORA *CAMPUS* CATU

Sandra Cerqueira de Jesus

DIRETOR ACADÊMICO

Carlos Robson Matos Lima

COORDENADORA DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA

Lais Moreira Cavalcanti

DADOS INSTITUCIONAIS

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – <i>Campus</i> Catu;
Endereço: Rua Barão de Camaçari, 118, Centro, Catu - BA, CEP 48110-000;
E-mail: gabinete@catu.ifbaiano.edu.br;
CNPJ: 16132623/0001-58;
Telefone: (71) 3641-7901 / 7909.

HISTÓRICO DE CRIAÇÃO DO CURSO

Etapas	Grupo Responsável	Resolução de Aprovação
Criação	Ferdinando Santos de Melo (<i>Campus</i> Catu)	Projeto aprovado pela Resolução nº 06 (<i>ad referendum</i>) de 08 de março de 2010.
	Sandra Cerqueira de Jesus (<i>Campus</i> Catu)	
	Sarita Brito e Silva (<i>Campus</i> Catu)	
	Simone Maria Rocha Oliveira (<i>Campus</i> Catu)	
Reformulação	Portaria nº 61, de 17 de setembro de 2019	Reformulação Curricular aprovada pela Resolução nº 62 de 13 de setembro de 2017 CONSUP/IF Baiano, de 12/09/2017.

NÚCLEO DE ACESSORAMENTO PEDAGÓGICO

Grupo de Trabalho Interno – IF Baiano – *Campus*

Portaria nº 58, de 17 de setembro de 2019

Lais Moreira Cavalcanti	Professora do ensino básico, técnico e tecnológico
Fernanda Meneses de Miranda Castro	Professora do ensino básico, técnico e tecnológico
Hildemar Lacerda da Conceição	Professor do ensino básico, técnico e tecnológico
Kelly Cristina Oliveira da Silva	Professora do ensino básico, técnico e tecnológico
Sônia da Silva Cabral	Pedagoga

SUMÁRIO

1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	7
2 APRESENTAÇÃO.....	8
3 JUSTIFICATIVA.....	10
4 OBJETIVOS.....	13
4.1 Objetivo Geral.....	13
4.2 Objetivos Específicos.....	13
5 PERFIL DO EGRESSO.....	14
6 PERFIL DO CURSO.....	15
7 REQUISITOS DE INGRESSO.....	16
8 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO.....	17
8.1 Estrutura Curricular.....	21
8.2 Metodologia do Curso.....	22
8.3 Matriz Curricular.....	23
8.3.1 Representação Gráfica do Perfil de Formação do Curso.....	24
8.3.1.1 Eixo Base Comum Curricular.....	25
8.3.1.2 Eixo Tecnológico.....	26
8.3.1.3 Eixo Diversificado Integrador Obrigatório.....	27
8.3.1.4 Eixo Diversificado Integrador Eletivo.....	28
9 PROGRAMAS DE COMPONENTES CURRICULARES.....	29
10 ESTÁGIO CURRICULAR.....	79
11 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	81
12 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....	82
13 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO.....	85
14 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS.....	86
14.1 Programa de Nivelamento.....	86
14.2 Programa de Monitoria.....	87
14.3 Programa de Tutoria Acadêmica.....	88
14.4 Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino Aprendizagem.....	88
14.5 Programa de Assistência Estudantil.....	89
14.6 Políticas de Diversidade e Inclusão.....	90
14.6.1 Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas.....	90

14.6.1.1 Do Atendimento dos Alunos com Deficiência e dos Alunos com Transtornos Funcionais.....	91
14.6.2 Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI).....	93
14.6.3 Núcleo de Estudos de Gênero e Sexualidade (GENI).....	94
14.7 Sistema de Acompanhamento de Egressos.....	94
14.8 Programa de Apoio a Eventos Artísticos, Culturais e Científicos.....	95
14.9 Programas de Pesquisa e Extensão.....	96
15 INFRAESTRUTURA.....	98
15.1 Biblioteca.....	98
15.2 Laboratórios.....	99
15.2.1 Laboratório de Informática.....	99
15.2.2 Laboratório de Cozinha Quente e Fria.....	99
15.2.3 Laboratório de Panificação e Confeitaria.....	99
15.2.4 Restaurante Didático.....	100
15.3 Recursos Didáticos.....	100
15.4 Sala de Aula.....	100
16 ÓRGÃOS COLEGIADOS DE REPRESENTAÇÃO, DOCENTE E ADMINISTRATIVO.....	101
16.1 Núcleo de Assessoramento Pedagógico (NAP).....	101
16.2 Conselho do Curso.....	101
16.3 Coordenação de Curso.....	102
16.4 Pessoal Docente e Técnico Administrativo.....	102
17 CERTIFICADOS E DIPLOMAS.....	111
REFERÊNCIAS.....	112
APÊNDICES.....	114
APÊNDICE 01 - SÍNTESE DE ALTERAÇÕES DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO.....	114
APÊNDICE 02 - EQUIVALÊNCIAS ENTRE AS DISCIPLINAS.....	116

1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do curso	Técnico em Cozinha
Forma de desenvolvimento	Integrado ao Ensino Médio - PROEJA
Habilitação	Técnico em Cozinha
Qualificação 1:	Ajudante de Cozinha (Módulo 1)
Qualificação 2:	Cozinheiro Industrial (Módulo 2)
Qualificação 3:	Padeiro e Confeiteiro (Módulo 3)
Modalidade	Integrado ao ensino médio do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (Proeja)
Local de oferta	IF BAIANO – <i>Campus Catu</i>
Público alvo	Jovens e adultos que concluíram o ensino fundamental, com idade a partir dos 18 anos
Regime acadêmico	Semestral
Duração mínima do curso	7 semestres
Período máximo de integralização	14 semestres
Número de vagas	40 vagas
Turno de funcionamento	Noturno
Periodicidade da oferta	Anual
Carga horária	2.100h

2 APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus Catu* apresenta o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio, do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA, devidamente reformulado, o qual considera as mudanças propostas pela legislação educacional vigente, sobretudo a Base Nacional Comum Curricular – BNCC, bem como as alterações recentes nos documentos institucionais, principalmente a Organização Didática do IF Baiano.

A avaliação da educação profissional e tecnológica no Brasil, principalmente a fomentada pelo Documento Base do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Profissional e Tecnológica (SINAEP, 2014), aponta para a imprescindibilidade desta reformulação, com objetivo de assegurar uma formação integral e integrada aos estudantes, qualificando-os para a inserção no mundo do trabalho. Partindo desta realidade, a reformulação do referido projeto pedagógico do curso, primou pelo envolvimento dos profissionais, pela articulação das áreas do conhecimento e pelas orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (CNCT), na definição de um perfil de conclusão e de competências básicas, saberes e princípios norteadores que imbuem à proposta curricular, além da profissionalização, a formação humana para vida e para o trabalho.

Portanto, o presente documento é fruto de uma construção coletiva, dos ideais didático-pedagógicos, do envolvimento e contribuição conjunta do pensar crítico dos coletivos envolvidos no curso, sempre norteado na legislação educacional vigente. Visa estabelecer procedimentos de ensino e de aprendizagens aplicáveis à realidade e conseqüentemente, contribuir para o desenvolvimento socioeconômico do Litoral Norte e Agreste Baiano e de outras regiões beneficiadas com os profissionais egressos.

Este Projeto Pedagógico de Curso se configura como um instrumento de ação política alicerçado pelos benefícios da educação de qualidade, tendo a pretensão de direcionar o educando ao desenvolvimento de atividades didático-pedagógicas, que lhes assegure uma formação sólida, atendendo às diretrizes legais e aos princípios da Instituição. Deste modo, o presente projeto teve como referenciais: SINAEP, 2014, Parecer CNE/CEB nº. 11/2012, expresso na Resolução nº. 6/2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio; a Resolução CNE/CP nº. 01/2004 e a Lei nº. 11.645/2008, que tratam das Diretrizes

Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnicorraciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena; a Lei nº. 9.795/99, que dispõe sobre a Educação Ambiental e institui a Política Nacional de Educação Ambiental; a Resolução nº. 01/2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos; dentre outros pareceres, resoluções e legislações vigentes. Além disso, foram utilizados também como subsídios, documentos institucionais do IF Baiano, tais como: Regimento Geral (2019); Plano de Desenvolvimento Institucional (2015 – 2019); Política da Diversidade e Inclusão (2012); Política de Assistência Estudantil (2019) e a Organização Didática da Educação Profissional Técnica de Nível Médio-EPTNM (2019).

3 JUSTIFICATIVA

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 EJA, que visa 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 do curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio modalidade EJA vem ao encontro dos objetivos do IF Baiano: 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.

O curso Técnico em Cozinha objetiva atender as 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, conseqüentemente, remuneração.

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).

É importante que os estabelecimentos que fornecem refeições se preocupem 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 aprende 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.

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

No que concerne à modalidade do curso - Educação de Jovens e Adultos - cabe destacar que, de acordo com o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens (PROEJA, 2007), os números da situação educacional de jovens e adultos no país exigem uma revisão das políticas públicas para esta modalidade de ensino já que ainda persiste a questão do analfabetismo, sem articulação com a educação básica como um todo, nem com a formação para o trabalho, nem com as especificidades setoriais, traduzidas pelas questões de gênero, raça, espaciais (campo – cidade), geracionais, etc.

De acordo com o mesmo documento, existe um grande contingente de jovens que demanda a educação de jovens e adultos, resultante de taxas de abandono de 12% no ensino fundamental regular e de 16,7% no ensino médio, acrescido de distorção idade-série de 39,1% no ensino fundamental e de 53,3% no ensino médio. Portanto, justifica-se a necessidade de tratamento não fragmentado, mas totalizante e sistêmico frente ao sistema escolar, permitindo maior inclusão no mundo do trabalho formal, exigente de certificações e comprovações de escolaridade formal.

Nessa perspectiva, a proposta deste curso visa atender as políticas públicas voltadas para a universalização do atendimento e a não elitização da escola, passando a atender também às classes populares. Este fato tem representado um aumento substantivo de jovens na EJA, todos com escolaridade descontínua, não-concluintes com êxito do ensino fundamental, obrigados a abandonar o percurso, ou pelas

reiteradas repetências, indicadoras do próprio “fracasso”, ou pelas exigências de compor renda familiar, insuficiente para a sobrevivência, face ao desemprego crescente, à informalidade e a degradação das relações de trabalho, ao decréscimo do número de postos (BRASIL, 2007, p.18).

Assim, reitera-se a importância do 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.

4 OBJETIVOS

4.1 Objetivo Geral

Formar profissionais habilitados a desenvolver atividades de caráter técnico profissional no setor de alimentos, principalmente 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 o olhar estético nos profissionais, o cultivo aos valores culturais, o respeito aos valores políticos e sociais da sociedade;
- Desenvolver competências para a laborabilidade na culinária comercial e industrial;
- Desenvolver competências voltadas à responsabilidade socioambiental no ramo da alimentação, equilibrando as demandas do setor produtivo com o respeito à natureza;
- Capacitar os discentes para a aprendizagem de competências profissionais gerais requeridas pela área de cozinha, desenvolvendo habilidades de relacionamento interpessoal para o trabalho em equipe;
- Habilitar para os conhecimentos sobre a gastronomia regional e internacional, de modo a valorizar os aspectos históricos, sociais e culturais da alimentação das diferentes populações do globo.
- Sensibilizar o discente para a conscientização sobre a importância da segurança, os aspectos higiênicos e valores nutricionais dos alimentos no preparo dos alimentos.
- Possibilitar aos discentes a experiência com atividades de pesquisa e extensão, oportunizando a sua inserção no mundo acadêmico.

5 PERFIL DO EGRESSO

O perfil do concluinte do curso Técnico em Cozinha deverá estar de acordo com o perfil profissional estabelecido no Catálogo Nacional de Cursos Técnico de Nível Médio (2016), de modo que o profissional esteja apto a desempenhar atividades nos mais diferentes locais de trabalho, visando sempre a qualidade, o planejamento, o controle das etapas de preparação dos alimentos, a execução e distribuição das operações na produção de alimentos. Espera-se, portanto, desse profissional, a capacidade de:

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

6 PERFIL DO CURSO

O profissional formado no curso Técnico em Cozinha do *Campus* Catu reúne uma série de competências e habilidades necessárias ao desempenho de suas atividades no mundo do trabalho. Será capaz de organizar a cozinha, selecionar e preparar as matérias-primas, elaborar e organizar pratos do cardápio, manipular alimentos, executando cortes e métodos de cozimento, além de operar e manter equipamentos e maquinários de cozinha, conhecendo as formas de armazenamento dos diferentes tipos de gêneros alimentícios, de modo a preservar suas propriedades físicas e nutricionais, sendo também capaz de controlar estoques, consumos e custos das refeições.

O curso Técnico em Cozinha é um curso integrado ao ensino médio vinculado ao Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA, programa criado em 2005 com o objetivo de elevar a escolaridade em nível de ensino fundamental e médio de jovens acima de 18 anos, adultos e idosos, capacitando-os, também, para uma futura profissão. Nessa perspectiva, o curso Técnico em Cozinha promove a inclusão sociolaboral de pessoas excluídas do sistema educacional, que não tiveram a oportunidade de acesso escolar em idade considerada própria, qualificando esses indivíduos para assumirem postos de trabalho ou para atuarem de forma autônoma.

O curso é realizado presencialmente, no horário noturno, oportunizando a continuidade dos estudos àqueles que trabalham durante o dia. A partir do emprego de metodologias diversas, como aulas teóricas e práticas, atividades individuais e em grupo, além de viagens técnicas, o discente do curso Técnico em Cozinha tem a oportunidade de aprender os conhecimentos da futura profissão, além de conhecer a realidade de quem já atua na profissional, através das aulas de prática profissional.

Como Técnico em Cozinha, o profissional poderá atuar em diferentes espaços de produção de alimentos. De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, poderá atuar em restaurantes, bares e similares, meios de hospedagem, refeitórios, *catering*, bufês, cruzeiros marítimos e embarcações, dentre outros.

O processo seletivo para ingresso no curso Técnico em Cozinha, realizado anualmente, oferece 40 vagas. Caso não sejam preenchidas, o *Campus* Catu poderá realizar um processo seletivo simplificado para preenchimento do número total de vagas.

7 REQUISITOS DE INGRESSO

O curso Técnico em Cozinha na modalidade de Educação de Jovens e Adultos é destinado aos concluintes do ensino fundamental ou equivalente, com idade mínima de 18 anos completos, não sendo permitido o ingresso de candidatos que tenham concluído o ensino médio.

Para concorrer a uma das vagas do processo seletivo do curso Técnico em Cozinha, o candidato deve, primeiramente, conhecer as normas do edital disponibilizado no site da instituição, amplamente divulgado nos diversos meios de comunicação, bem como pela comissão responsável pela organização do concurso. Ciente dos requisitos para concorrer a uma das vagas, o interessado poderá realizar a inscrição no próprio site do IF Baiano ou presencialmente, no *Campus* Catu, munido da documentação informada no edital. Todos os resultados das etapas do processo seletivo são divulgados no site do IF Baiano, bem como nos espaços do *Campus* Catu, para conhecimento dos candidatos.

Além do processo seletivo, o ingresso no curso Técnico em Cozinha do *Campus* Catu dar-se-á através de transferências interna, transferência *ex officio*, de convênio, de intercâmbio ou acordo cultural, conforme as normas da Organização Didática da EPTNM vigente. Entende-se por transferência interna aquela que ocorre entre os *Campi* do IF Baiano; a transferência *ex officio* dar-se em decorrência de transferência de servidores públicos federais, civis ou militares, ou de seu dependente estudante, na forma da lei, se requerida em razão de comprovada remoção ou transferência de ofício que acarrete mudança de domicílio para o município onde haja *campus* do IF Baiano. Considera-se dependente, os filhos dos servidores com idade de até 24 anos, que sejam estudantes sem vínculo empregatício e residentes no mesmo domicílio do servidor(a). Também será concedida a transferência *ex officio* para o cônjuge ou companheiro(a) do servidor(a) e ao menor sob sua guarda, mediante decisão judicial.

A transferência realizada por meio de convênio será concedida aos estudantes oriundos de instituições nacionais, nos termos estabelecidos nos convênios ou acordos com o IF Baiano. A transferência de estudantes oriundos de instituições estrangeiras dar-se-á para o desenvolvimento de estudos, conforme o tempo estabelecido nos convênios. De acordo com o Parágrafo Único do Artigo 53 da Organização Didática do IF Baiano, a transferência *ex officio* é a única modalidade permitida aos cursos técnicos integrados do IF Baiano, caso do EJA.

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.

A organização pedagógica e curricular deste Projeto Pedagógico levou em consideração a legislação educacional vigente e os documentos institucionais, que se constituem em um conjunto de definições doutrinárias sobre princípios, fundamentos e procedimentos necessários à sua execução.

Nesse sentido, o Curso Técnico de Nível Médio em Cozinha está fundamentado 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 – 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, 2016; Classificação Brasileira de Ocupações – CBO; Plano de Desenvolvimento Institucional, Organização Didática dos Cursos da Educação Técnica e Profissional de Nível Médio do IF Baiano; Política da Diversidade e Inclusão do IF Baiano; Política de Assistência Estudantil e a Resolução nº 48 de 17 de dezembro de 2014 do IF Baiano, que estabelece normas e procedimentos referentes à criação, alteração, reformulação curricular e extinção de Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio de caráter presencial do IF Baiano, Regulamento de Estágio Curricular da EPTNM,

Regulamento do Programa de Tutoria, Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem 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 está pautado nos princípios da flexibilidade, contextualização e interdisciplinaridade curricular. Assim, o curso Técnico em Cozinha tem como finalidade a formação humana e profissional integral, de modo a qualificar os sujeitos para inserção competente no mundo do trabalho e ao exercício da cidadania com responsabilidade social e ambiental.

O Currículo é organizado nos eixos Base Comum Curricular, Tecnológico, Diversificado Integrador Obrigatório e Diversificado Eletivo. O Eixo Base Comum Curricular 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 eixo serve de base para a formação profissional e transpassa toda a matriz curricular. Soma-se a ele o Eixo Diversificado Integrador Obrigatório, que o complementa e que contém a disciplina de Música e Língua Espanhola. O Eixo Tecnológico corresponde aos componentes curriculares da formação técnica específica, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e com as diretrizes curriculares. Este eixo 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 semestres 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 Eixo Tecnológico também se refere às atividades desenvolvidas no estágio curricular e atividades de iniciação científica de pesquisa e extensão. Neste eixo, a indissociabilidade do ensino-pesquisa-extensão é alinhada à prática pedagógica e ao processo de desenvolvimento dos estudantes, através da prática educativa (PDI - IFBAIANO, 2015). O Eixo Diversificado Eletivo responde por componentes curriculares definidos pelo *Campus* e pelo Colegiado de Curso de acordo com o perfil do curso Técnico em Cozinha. A oferta é obrigatória, dada a sua previsão na organização curricular do curso e a sua relevância para a formação do discente, no entanto é garantida ao estudante a possibilidade de escolha do componente a ser cursado.

O processo de ensino-aprendizagem envolve o desenvolvimento de habilidades e competências para que o técnico em cozinha desempenhe atividades inerentes à área de atuação profissional.

A organização curricular do curso sinaliza uma carga horária total de 2.100 horas, a saber: 1.200 horas do Eixo Base Comum Curricular, 60 horas do Eixo Diversificado Integrador Obrigatório, 810 horas do Eixo Tecnológico e 30 horas do Eixo Diversificado Eletivo, além do cumprimento do estágio curricular. Considerando as especificidades dos sujeitos que frequentam o curso Técnico em Cozinha, que enfrentam, entre outras questões, dificuldades no deslocamento até o *Campus* Catu, o curso foi organizado em módulos, no intuito de proporcionar maior flexibilidade e funcionalidade aos educandos. A organização em módulos nos cursos da modalidade de Educação de Jovens e Adultos é uma orientação prevista no artigo 5º da Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano. Ao final de cada módulo, o aluno que obtiver aprovação em todos os componentes curriculares receberá uma certificação parcial, de acordo com o tema do módulo cursado.

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

Este Projeto Pedagógico de Curso contempla os princípios norteadores da educação profissional de Nível Técnico, sendo eles: a) articulação com o Ensino Médio;

b) o respeito aos valores estéticos, políticos e éticos; c) o desenvolvimento de competências para a laborabilidade; d) a flexibilidade, interdisciplinaridade e contextualização; e) a identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso; f) a atualização permanente dos cursos e currículo e g) a autonomia da escola em seu Projeto Pedagógico.

As Diretrizes Curriculares Nacionais explicitam como princípios, dentre outros, a interdisciplinaridade, a contextualização e a flexibilidade, princípios estes contemplados na formulação e no desenvolvimento do projeto pedagógico dessa instituição de ensino.

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.

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 interdisciplinares, de pesquisa e de extensão, envolvendo a maior parte das disciplinas, com conteúdo contextualizados a partir da realidade do IF Baiano *Campus* Catu.

A contextualização de conteúdos relacionados aos processos sociais de desenvolvimento local se constitui importante estratégia para a promoção da aprendizagem significativa, tornando os sujeitos mais 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 modalidade EJA 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. A relação entre teoria e prática desenvolvida no curso Técnico em Cozinha se desenvolve, 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 conteúdo a serem trabalhados em todas as disciplinas.

Durante esse planejamento, há momentos individuais e coletivos. Nos momentos individuais, cada professor faz a sistematização da sua proposta de trabalho. Na coletividade, há 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

De acordo com o Artigo 6º do Decreto 5.154/2004, os cursos e programas de Educação Profissional Técnica de nível médio poderão ser estruturados e organizados em etapas com terminalidade, as quais “incluirão saídas intermediárias, que

possibilitarão a obtenção de certificados de qualificação para o trabalho após a sua conclusão com aproveitamento”. Essas “etapas com terminalidade” deverão estar articuladas entre si, compondo “os itinerários formativos e os respectivos perfis profissionais de conclusão” (Artigo 6º, § 2º). Conforme o § 1º do Artigo 6º, do Decreto nº 5.154/2004, “considera-se etapa com terminalidade a conclusão intermediária de cursos de Educação Profissional Técnica de nível médio (...) que caracterize uma qualificação para o trabalho, claramente definida e com identidade própria”.

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

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

A estrutura curricular do curso está dividida em três módulos, correspondentes às certificações intermediárias. O primeiro módulo corresponde aos 1º e 2º semestres e o aluno, ao finalizar, poderá receber a certificação de Auxiliar de Cozinha. Após conclusão do segundo módulo, correspondente ao 3º e 4º semestres, o aluno receberá certificação de Cozinheiro Industrial. Ao final do terceiro módulo, 5º e 6º semestres, o aluno poderá receber o certificado de Padeiro e Confeiteiro. Ao concluir o 7º semestre e o estágio supervisionado, o aluno terá o certificado de Técnico em Cozinha.

8.2 Metodologia do Curso

Entende-se por metodologia um conjunto de procedimentos a serem utilizados, a fim de atingir os objetivos propostos para a integração da Educação Básica com a Educação Profissional, de modo a assegurar a formação integral dos discentes. Entretanto, para a sua aplicabilidade e eficácia, torna-se fundamental considerar as características específicas dos discentes, seus interesses, condições de vida e de trabalho, 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.

A prática metodológica do curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IF Baiano e pela Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano. 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 laboratórios 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 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.

8.3 Matriz Curricular

O curso técnico em Cozinha modalidade Educação de Jovens e Adultos do IF Baiano *Campus* Catu está dividido em sete semestres letivos que mesclam

disciplinas da base comum curricular, disciplinas do eixo tecnológico, do eixo diversificado integrador e do eixo diversificado eletivo com o intuito de promover maior flexibilidade para a aprendizagem do estudante.

8.3.1 Representação Gráfica do Perfil de Formação do Curso

8.3.1.1 Eixo Base Comum Curricular

BASE COMUM CURRICULAR											
1º SEMESTRE				2º SEMESTRE				3º SEMESTRE			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**
01	Língua Port. Literatura Brasileira I	4	60	10	Língua Port. Literatura Brasileira II	2	30	19	Língua Port. Literatura Brasileira III	2	30
02	Matemática I	2	30	11	Matemática II	2	30	20	Matemática III	2	30
03	Biologia I	2	30	12	Biologia II	2	30	21	Biologia III	2	30
04	Química I	2	30	13	Química II	2	30	22	Química III	2	30
05	Filosofia I	2	0	14	Física I	2	30	23	Física II	2	30
				15	Filosofia II	2	30	24	Filosofia III	2	30
Total		12	180	Total		12	180	Total		12	180
4º SEMESTRE				5º SEMESTRE				6º SEMESTRE			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**
29	Língua Port. Literatura Brasileira IV	2	30	39	Língua Port. Literatura Brasileira V	2	30	47	Língua Port. e Redação I	2	30
30	Matemática IV	2	30	40	Matemática V	2	30	48	Matemática VI	2	30
31	Química IV	2	30	41	Língua Inglesa	2	30	49	Sociologia II	2	30
32	História I	2	30	42	Sociologia I	2	30	50	História III	2	30
33	Geografia I	2	30	43	História II	2	30	51	Geografia III	2	30
				44	Geografia II	2	30				
Total		10	150	Total		12	180	Total		10	150
7º SEMESTRE											
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**								
56	Língua Port. E Redação II	4	60								
57	Sociologia III	2	30								
58	História IV	2	30								
59	Geografia IV	2	30								
60	Artes	2	30								
Total		12	180								
Carga Horária Total de Componentes Curriculares da Base Comum Curricular										1200 H	

* Carga horária semanal; ** Carga horária semestral

8.3.1.2 Eixo Tecnológico

EIXO TECNOLÓGICO											
1º SEMESTRE				2º SEMESTRE				3º SEMESTRE			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**
06	Técnicas Básicas de Cozinha I	2	30	16	Técnicas Básicas de Cozinha II	4	60	25	Segurança do Trabalho	2	30
07	Higiene e Segurança de Alimentos	2	30	17	Técnicas de Conservação de Alimentos	2	30	26	Planejamento Físico e Org. dos Serviços de Alimentação	2	30
08	Francês Instrumental	2	30	18	Fundamentos da Nutrição I	2	30	27	Informática Aplicada I	2	30
Total		6	90	Total		8	120	Total		6	90
4º SEMESTRE				5º SEMESTRE				6º SEMESTRE			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**
34	Fundamentos da Nutrição II	2	30	45	Cozinha Internacional II	4	60	52	Cozinha Brasileira I	2	30
35	Cozinha Internacional I	2	30	46	Panificação	4	60	53	Serviços de Restaurante e Bar	2	30
36	Empreendedorismo	2	30					54	Organização de Eventos	2	30
37	Informática Aplicada II	2	30					55	Confeitaria	4	60
Total		8	120	Total		8	120	Total		10	150
7º SEMESTRE											
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**								
61	Cozinha Brasileira II	4	60								
62	Controle de Qualidade	2	30								
63	Informática Aplicada III	2	30								
Total		8	120								
Carga Horária Total de Componentes Curriculares do Eixo Tecnológico										810 H	

* Carga horária semanal; ** Carga horária semestral

8.3.1.3 Eixo Diversificado Integrador Obrigatório

EIXO DIVERSIFICADO INTEGRADOR OBRIGATÓRIO											
1º SEMESTRE				2º SEMESTRE				3º SEMESTRE			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**
09	Música	2	30								
Total		2	30								
4º SEMESTRE				5º SEMESTRE				6º SEMESTRE			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**
38	Língua Espanhola	2	30								
Total		2	30								
7º SEMESTRE											
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**								
Carga Horária Total de Componentes Curriculares do Eixo Diversificado Integrador Obrigatório										60 H	

* Carga horária semanal; ** Carga horária semestral

8.3.1.4 Eixo Diversificado Integrador Eletivo

EIXO DIVERSIFICADO ELETIVO											
1º SEMESTRE				2º SEMESTRE				3º SEMESTRE			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**
								28	Eletiva	2	30
Total										2	30
4º SEMESTRE				5º SEMESTRE				6º SEMESTRE			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**
7º SEMESTRE											
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S*	CH/S**								
Carga Horária Total de Componentes Curriculares do Eixo Diversificado Eletivo										30 H	
Carga Horária do Estágio Obrigatório										150H	
Total de Carga Horária Mínima do Curso										2.100H	
Total de Carga Horária Máxima do Curso										2.520H	

* Carga horária semanal; ** Carga horária semestral

9 PROGRAMAS DE COMPONENTES CURRICULARES

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	1º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 60		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 72		
		Teórica	Prática	
LPL0001	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira I	72	-	04

EMENTA

Linguagem, língua e fala; Os textos oral e escrito; Língua e sociedade: variações linguísticas; Introdução à morfologia; o texto literário e suas especificidades; a literatura e suas funções; figuras de linguagem; formação da literatura brasileira; a literatura no Brasil colonial: Quinhentismo; gêneros textuais: relato de vida, narrativas orais e populares, nota biográfica e perfil; produção de resumos e relatórios de aula prática.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

FILIPOUSKI, Ana Mariza e MARCHI, Diana Maria. **A formação do leitor jovem**: temas e gêneros da literatura.

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

TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **Gramática e interação**: uma proposta para o ensino de gramática. 14 ed. São Paulo: Cortez, 1997.

Referências complementares

LAJOLO, Marisa. **Histórias de quadros e leitores**. São Paulo: Editora Moderna, 2006.

MORAES, Marco Antônio de. **Me escreva tão logo possa (Antologia da carta no Brasil)**. São Paulo: Editora Salamandra, 2005.

TUFANO, Douglas. **A Carta de Pero de Vaz de Caminha** (quadrinhos). São Paulo: Editora Moderna, 1999.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	1º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
MAT0001	Matemática I	36	-	02

EMENTA

Conjuntos: classificação, operações, relações. Conjuntos numéricos (N, Z, Q, I, R). Operações aritméticas com os números reais. Razão. Proporção. Regra de três. Geometria Plana: ângulos, estudo de figuras planas, perímetro de figuras planas.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

CHAVANTE, Eduardo; PRESTES, Diego. **Quadrante Matemática**: ensino médio. São Paulo: SM, 2016. Volume 1.

DANTE, L. R. **Matemática**: Contexto e Aplicação. 5ª ed. São Paulo, SP: Ática, 2011. Volume 1.

IEZZI, Gelson, et.al. **Matemática**: ciência e aplicações. São Paulo: Saraiva, 2016. Volume 1.

Referências complementares

IMENES, L.M. **Matemática para todos**: 5º a 8º série. São Paulo; Scipione, 2002.

LIMA, Elon Lajes [et al]. **A Matemática do Ensino Médio** (vol. 1, 2, 3). Rio de Janeiro: SBM, 2008.

PROJETO ARARIBÁ. **Araribá Matemática**. São Paulo: moderna, 2010.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	1º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
BIO0001	Biologia I	36	-	02

EMENTA

Características gerais dos seres vivos. Ciência e procedimento científico. Conceito de vida e hipóteses sobre sua origem. Composição química dos seres vivos. Citologia: organelas, envoltórios e metabolismo.

REFERÊNCIAS**Referências básicas**

LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNAJDER, Fernando; PACCA, Helena. **Biologia hoje**. 3. ed. São Paulo: Ática, 2017.

PAULINO, Wilson Roberto. **Biologia**. São Paulo: Ática, 2005 1 v.

SOARES, José Luis. **Biologia: a célula, os tecidos, embriologia**, volume 1: ensino médio. São Paulo: Scipione, 2000. 340 p.

Referências complementares

ALBERTS, Bruce. **Biologia molecular da célula**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1268 p.

REECE, Jane B.; URRY, Lisa A.; CAIN, Michael L.; WASSERMAN, Steven; JACKSON, Robert B.;

MINORSKY, Peter V. **Biologia de Campbell**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. xlv, 1442 p.

SILVA JÚNIOR, César da; SASSON, Sezar. **Biologia**. 6. ed. reform. São Paulo: Saraiva, 2007. 480 p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	1º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
QUI0001	Química I	18	18	02

EMENTA

Introdução ao estudo da química, matéria, energia, unidades de medida. A matéria, constituição da matéria, classificação da matéria, substâncias, misturas, sistemas, estados físicos da matéria, mudanças de estado físico, diagramas de mudança de estado físico, processos de separação de misturas, transformações da matéria, fenômenos físicos e químicos.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

CANTO, E. L. **Química na abordagem do cotidiano**. volume 1. 1ª. Ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

FELTRE, R. **Química**. volume 1. 6ª. Ed. São Paulo: Moderna, 2004.

USBERCO, J.; SALVADOR, E. **Química**. volume único. 9ª. Ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

Referências complementares

BRUNI, A.T. et al. **Ser Protagonista – Química**. volume 1. 3ª Ed. São Paulo: SM, 2016.

Artigos do periódico Química Nova na Escola.

CISCATO, C.A.M.; CHEMELLO, E.; PEREIRA, K.F.; PROTI, P.B. **Química - Ciscato, Pereira, Chemello e Proti**. volume 1. 1ª Ed. São Paulo: Moderna, 2016.

REIS, MARTHA. **Química**. volume 1. 2ª Ed. São Paulo: Ática, 2016.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	1º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total(H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
FIL0001	Filosofia I	28	08	02

EMENTA

Introdução à Filosofia. A busca da Verdade. Lógica.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. **Introdução à filosofia**. São Paulo: Editora Moderna, 2009.

BRAGA, Marco; GUERRA, Andreia; REIS, José Claudio. **Breve história da ciência moderna**: volume 2: das máquinas do mundo ao universo-máquina. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

MARCONDES, Danilo. **Iniciação à Filosofia**: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

Referências complementares

ANDERY, Maria Amália. et al. Para **Compreender a Ciência**: uma perspectiva histórica. 16ª. ed. Rio de Janeiro: Garamond; São Paulo: EDUC, 2012.

CHATELET, François. **Uma História da Razão**. Rio de Janeiro: Zahar Editora, 1994.

CHAUÍ, Marilena. **Convite à filosofia**. São Paulo:Ática, 2009.

COPI, Irving. **Introdução à Lógica**. SP: Mestre Jou, 1981.
 FERRY, Luc. **Aprender a viver**: filosofia para os novos tempos. Rio de Janeiro: Objetiva, 2006
 FIGUEIREDO, Vinicus de (Org.). **Filosofia**: temas e percursos. São Paulo: Berlendis e Vertecchia, 2016.
 FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.
 GALLO, Sívio. **Filosofia**: experiência do pensamento. 1ª ed. São Paulo: Scipione, 2013.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	1º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
TBC0001	Técnicas Básicas de Cozinha I	36	-	02

EMENTA

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

REFERÊNCIAS

Referências básicas

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010. 308 p.
 INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: SENAC, 2009.
 SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

Referências complementares

EVANGELISTA, J. **Alimentos**: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1994.
 VIEIRA, S; FREUND, F. T; ZUANETTI, R. **O mundo da cozinha**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: SENAC, 2001.
 WAREING, M. **Facas e cortes**: técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas. São Paulo: Publifolha, 2009.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	1º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
HSA0001	Higiene e Segurança de Alimentos	32	04	02

EMENTA

O controle higiênico-sanitário nos serviços de alimentação. Conceitos de higiene dos alimentos,

contaminação dos alimentos e perigos alimentares. Fatores que influenciam a multiplicação microbiana. Causas e consequências das Doenças Veiculadas por Alimentos e dos surtos alimentares. “Regras de ouro” da Organização Mundial de Saúde. Segurança dos alimentos em toda cadeia alimentar.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2015. 1077 p. ISBN 9788520437209.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2013. 424 p. ISBN 9788536327051.

SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. **Manual de segurança alimentar**: boas práticas para serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 214 p. ISBN 9788577710003.

Referências complementares

JAY, James M. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p. ISBN 9788536305073.

SILVA, José Barros da. **Higiene e controle de qualidade de alimentos**. Escola Agrícola de Jundiá (EAJ/UFRJ). Rede e-Tec Brasil, 2014. 112p.

SILVEIRA, A. V. M., DUTRA, P. R. S.; [coordenadora institucional Argélia Maria Araújo Dias Silva]. **Programa boas práticas de fabricação**. – Recife: EDUFRPE, 2012. 106 p. – ISBN 978-85-7946-131-6.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO			Período/ série	1º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais	
		C.H. Total (H/A): 36			
		Teórica	Prática		
FIN0001	Francês Instrumental	36	-	02	

EMENTA

Desenvolvimento da proficiência linguística em Língua Francesa em nível elementar/intermediário. Estudo das estruturas básicas da Língua Francesa e das estratégias de leitura e produção textual, através de diversos gêneros textuais. A influência da Língua Francesa no léxico da área de Cozinha e Gastronomia. A importância da língua estrangeira para formação sociocultural e profissional do técnico em cozinha.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

BURTIN-VINHOLES, S. **Dicionário francês-português, português-francês**. 40. ed. São Paulo: Globo, [2003]. 836

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

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

Referências complementares

BESCHERELLE. **La conjugaison pour tous**. Paris: Hatier, 1997.

GRÉGOIRE, Maïa; KOSTUCKI, Alina. **Exercices Audio de Grammaire. Grammaire Progressive du Français**. Paris: CLE International, 2005.

Larousse da cozinha do mundo: Europa e Escandinávia. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO INTEGRADOR OBRIGATÓRIO		Período/ série	1º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
MUS0001	MÚSICA	36	-	02

EMENTA

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

REFERÊNCIAS

Referências básicas

BAILES: soul, samba-rock, hip hop e identidade em São Paulo. São Paulo: Quilombhoje, 2007.

SOUZA, Ana Lúcia Silva. **Letramentos de reexistência**: poesia, grafite, música, dança, hip-hop - Série Estratégias de ensino; 26. São Paulo: Parábola Editorial, 2011.

SWANWICK, Keith. **Ensinando música musicalmente**. São Paulo: Moderna, 1999.

Referências complementares

PEASE, Allan; PEASE, Barbara. **Desvendando os segredos da linguagem corporal**. Rio de Janeiro: Sextante, 2005.

POUGY, Eliana Gomes Pereira. **Poetizando linguagens, códigos e tecnologias**: a arte no ensino médio – Coleção Somos Mestres. São Paulo: Edições SM, 2012.

SCHLICHTA, Consuelo. **Arte e educação**: há um lugar para a arte no ensino médio? Curitiba: Aymara, 2009.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	2º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
LPL0002	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira II	36	-	02

EMENTA

Introdução à Sintaxe; coesão e coerência; introdução ao texto argumentativo; texto e discurso: marcas ideológicas, interlocução e contexto; Barroco e Arcadismo; produção de relatório de visita técnica.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

FILIPOUSKI, Ana Mariza e MARCHI, Diana Maria. **A formação do leitor jovem**: temas e gêneros da literatura.

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

TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **Gramática e interação**: uma proposta para o ensino de gramática. 14 ed. São Paulo: Cortez, 1997.

Referências complementares

LAJOLO, Marisa. **Histórias de quadros e leitores**. São Paulo: Editora Moderna, 2006.

MORAES, Marco Antonio de. **Me escreva tão logo possa (Antologia da carta no Brasil)**. São Paulo: Editora Salamandra, 2005.

SCHPREJER, Alberto e VERISSIMO Luis Fernando (orgs.). **Quem é Capitu?** Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 2008.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	2º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total: 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
MAT0002	Matemática II	36	-	02

EMENTA

Relações entre conjuntos. Plano Cartesiano. Funções. Função do 1º Grau. Função do 2º Grau. Geometria Plana: Paralelismo, semelhança de figuras planas, semelhança de triângulos

REFERÊNCIAS

Referências básicas

IEZZI, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 1. Atual. 2019.

_____, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 2. Atual. 2019.

_____, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 3. Atual. 2019.

Referências complementares

PAIVA, Manoel. **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 1.

_____. **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 2.

_____. **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 3.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR	Período/ série	2º sem
------	-----------------------	----------------	--------

Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
BIO0002	Biologia II	36	-	02

EMENTA

Sistemas de classificação dos seres vivos. Vírus, príons e bactérias. Protozoários e algas. Fungos. Plantas. Animais vertebrados e invertebrados. Sistemas do corpo humano: anatomia e fisiologia.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Biologia dos organismos 2: a diversidade dos seres vivos: anatomia e fisiologia de plantas e de animais**. 2ª ed. São Paulo: Moderna, c2004. 610 p

LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNAJDER, Fernando; PACCA, Helena. **Biologia hoje**. 3. ed. São Paulo: Ática, 2017. 2 v

SOARES, José Luis. **Biologia: os seres vivos, estrutura e funções**, volume 2: ensino médio. São Paulo: Scipione, 2000. 332 p.

Referências complementares

MINORSKY, Peter V. **Biologia de Campbell**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. xlv, 1442 p.

PAULINO, Wilson Roberto. **Biologia**. São Paulo: Ática, 2005 2 v.

FREITAS, Denise de. **Uma abordagem interdisciplinar da botânica no ensino médio**. São Paulo: Moderna, 2012. 160 p.

REECE, Jane B.; URRY, Lisa A.; CAIN, Michael L.; WASSERMAN, Steven; JACKSON, Robert B.;

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR			Período/ série	2º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais	
		C.H. Total (H/A): 36			
		Teórica	Prática		
QUI0002	Química II	18	18	02	

EMENTA

Leis ponderais da química. Estrutura do átomo. Modelos atômicos. Tabela periódica. Ligações químicas.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

CANTO, E. L. **Química na abordagem do cotidiano**. volume 1. 1ª. Ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

FELTRE, R. **Química**. volume 1. 6ª. Ed. São Paulo: Moderna, 2004.

USBERCO, J.; SALVADOR, E. **Química**. volume único. 9ª. Ed. São Paulo: Saraiva, 2013.

Referências complementares

BRUNI, A.T. et al. **Ser Protagonista** – Química. volume 1. 3ª Ed. São Paulo: SM, 2016.
 Artigos do periódico Química Nova na Escola.
 CISCATO, C.A.M.; CHEMELLO, E.; PEREIRA, K.F.; PROTI, P.B. **Química** - Ciscato, Pereira, Chemello e Proti. volume 1. 1ª Ed. São Paulo: Moderna, 2016.
 REIS, MARTHA. **Química**. volume 1. 2ª Ed. São Paulo: Ática, 2016.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	2º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
FIS0001	Física I	36	-	02

EMENTA

O que é física. Medidas e unidades de grandezas. Temperatura e calor. Propriedades térmicas da matéria. Sistemas termodinâmicos. Mecânica dos fluidos e cinemática.

REFERÊNCIAS**Referências básicas**

ÁLVARES, BEATRIZ ALVARENGA. **Física**: contexto & aplicações: ensino médio Vol 1. São Paulo: Scipione, 2011.
 GASPAR, ALBERTO. **Física**: volume único. São Paulo: Ática, 2011.
 HEWITT, P. G. **Física conceitual**. 11 ed. Porto Alegre: Bookman, 2011.

Referências complementares

GRUPO DE REELABORAÇÃO DO ENSINO DE FÍSICA. **Física 1**: mecânica. 7 ed. Edusp. 2001.
 RAMALHO JÚNIOR, FRANCISCO. **Os fundamentos da física** – volume 1 Mecânica. 9 ed. São Paulo: Moderna, 2007.
 SAMPAIO, JOSÉ LUIZ. **Universo da física** - Volume 1: mecânica. 2 ed. São Paulo: Atual, 2005.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	2º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
FIL0002	Filosofia II	28	08	02

EMENTA

Antropologia Filosófica. Ética.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. **Introdução à filosofia**. São Paulo: Editora Moderna, 2009
BRAGA, Marco; GUERRA, Andreia; REIS, José Claudio. **Breve história da ciência moderna**: volume 2: das máquinas do mundo ao universo-máquina. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004
MARCONDES, Danilo. **Iniciação à Filosofia**: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005

Referências complementares

ANDERY, Maria Amália. et al. **Para Compreender a Ciência**: uma perspectiva histórica. 16ª. ed. Rio de Janeiro: Garamond; São Paulo: EDUC, 2012.
CHATELET, François. **Uma História da Razão**. Rio de Janeiro: Zahar Editora, 1994.
CHAUÍ, Marilena. **Convite à filosofia**. São Paulo: Ática, 2009
FERRY, Luc. **Aprender a viver**: filosofia para os novos tempos. Rio de Janeiro: Objetiva, 2006
FIGUEIREDO, Vinicus de (Org.). **Filosofia**: temas e percursos. São Paulo: Berlendis e Vertecchia, 2016.
FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011
GALLO, Sílvio. **Filosofia**: experiência do pensamento. 1ª ed. São Paulo: Scipione, 2013.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO				Período/ série	2º sem
Código	Componente curricular			C. H. Total (H/R): 60		Aulas semanais
				C.H. Total (H/A): 72		
				Teórica	Prática	
TBC0002	Técnicas Básicas de Cozinha II	20	52	04		

EMENTA

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

REFERÊNCIAS

Referências básicas

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010. 308 p.
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: SENAC, 2009.
SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

Referências complementares

EVANGELISTA, J. **Alimentos**: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1994.
VIEIRA, S; FREUND, F. T; ZUANETTI, R. **O mundo da cozinha**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: SENAC, 2001.
WAREING, M. **Facas e cortes**: técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas. São Paulo: Publifolha, 2009.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO			Período/ série	2º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais	
		C.H. Total (H/A): 36			
		Teórica	Prática		
TCA0001	Técnicas de Conservação de Alimentos	32	04	02	

EMENTA

Princípios e métodos de conservação de alimentos: calor, frio, concentração e desidratação, salga e defumação, aditivos, fermentação e enzimas. Equipamentos associados à conservação dos alimentos. Formas de seleção dos alimentos, processamento, acondicionamento, embalagem, esterilização e estocagem.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p. ISBN 857379075X.

GAVA, Altanir Jaime. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 7. ed. São Paulo: Nobel, 1986. 284 p. ISBN 8521301324.

LANA, Milza Moreira; TAVARES, Selma Aparecida (Ed.). **50 hortaliças: como comprar, conservar e consumir**. 2. ed. rev. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2010. 209 p. ISBN 9788573835007.

Referências complementares

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

REIS, F. Magro dos. **A utilização do frio alimentar**. Lisboa: Clássica, [19--?]. 259 p.

VASCONCELOS, M. A. DA S.; MELO FILHO, A. B DE. **Conservação de Alimentos**. – Recife: EDUFRPE, 2010. 130 p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO			Período/ série	2º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais	
		C.H. Total (H/A): 36			
		Teórica	Prática		
FNU0001	Fundamentos da Nutrição I	32	04	02	

EMENTA

Alimentos e Nutrientes. Estudo dos macronutrientes e micronutrientes. Processos de digestão e absorção de nutrientes. Tipos de alimentos, grupos alimentares, guias alimentares, pirâmide dos alimentos. Tópicos de nutrição e técnica dietética: densidade e preparo dos alimentos na cozinha.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

CAMARGO, Erika Barbosa (Org). **Técnica dietética**: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. 203 p. ISBN 9788538801894.

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

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

Referências complementares

AZEVEDO, Elaine de. **Alimentos orgânicos**: ampliando os conceitos de saúde humana, ambiental e social. São Paulo: Insular, 2003. 200 p. ISBN 8574741574.

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

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

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
LPL0003	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira III	36	-	02

EMENTA

Discutir a aplicabilidade dos diferentes recursos linguísticos e gramaticais na construção textual, considerando os meios de produção e divulgação; sintaxe; produção de resenha e texto argumentativo; concordância verbal e nominal; Romantismo e Realismo.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

FILIPOUSKI, Ana Mariza e MARCHI, Diana Maria. **A formação do leitor jovem**: temas e gêneros da literatura.

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

TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **Gramática e interação**: uma proposta para o ensino de gramática. 14 ed. São Paulo: Cortez, 1997.

Referências complementares

BARZINI, Stefania Aphel. **Dez grandes escritoras**: dez diferentes maneiras de se interpretar literatura e cozinha. Editora Saraiva, 2013.

MEIRELES, Cecília. **Romanceiro da Inconfidência**. Rio de Janeiro. Media Fashion, 2008.
 MORAES, Marco Antonio de. **Me escreva tão logo possa (Antologia da carta no Brasil)**. São Paulo: Editora Salamandra, 2005.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	2º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
MAT0003	Matemática III	36	-	02

EMENTA

Sequências numéricas. Padrões. Progressão aritmética. Progressão Geométrica. Geometria Plana: Triângulos, classificação de triângulos, teorema de Pitágoras.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

IEZZI, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 1. Atual. 2019.
 _____, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 2. Atual. 2019.
 _____, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 3. Atual. 2019.

Referências complementares

PAIVA, Manoel. **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 1.
 _____ . **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 2.
 _____ . **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 3.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
BIO0003	Biologia III	36	-	02

EMENTA

Estudo dos ácidos nucleicos. Introdução a genética. 1ª Lei de Mendel. 2ª Lei de Mendel. Ecologia. Ciclos Biogeoquímicos. Poluição. Relações ecológicas. Teorias de evolução das espécies.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Biologia das populações 3**: genética, evolução biológica, ecologia. 2ª ed. São Paulo: Moderna, c2004. 438 p
 LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNAJDER, Fernando; PACCA, Helena. **Biologia hoje**. 3. ed. São Paulo: Ática, 2017. 3 v
 SOARES, José Luis. **Biologia: genética, evolução, ecologia**, volume 3: ensino médio. São Paulo:

Scipione, 2000. 283 p.

Referências complementares

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Biologia das populações: genética, evolução e ecologia: volume 3.** São Paulo: Moderna, 1994. 511 p
BEGON, Michael; TOWNSEND, Colin R.; HARPER, John L. **Ecologia: de indivíduos a ecossistemas.** 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. x, 740 p.
REECE, Jane B.; URRY, Lisa A.; CAIN, Michael L.; WASSERMAN, Steven; JACKSON, Robert B.; MINORSKY, Peter V. **Biologia de Campbell.** 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. xlv, 1442 p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR			Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais	
		C.H. Total (H/A): 36			
		Teórica	Prática		
QUI0003	Química III	18	18	02	

EMENTA

Funções inorgânicas, reações químicas, estequiometria, soluções. Termoquímica, poder calórico dos alimentos. Cinética química.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

CANTO, E. L. **Química na abordagem do cotidiano.** volume 2. 1ª. Ed. São Paulo: Saraiva, 2016.
USBERCO, J.; SALVADOR, E. **Química.** volume único. 9ª. Ed. São Paulo: Saraiva, 2013.
FELTRE, R. **Química.** volume 2. 6ª. Ed. São Paulo: Moderna, 2004.

Referências complementares

CISCATO, C.A.M.; CHEMELLO, E.; PEREIRA, K.F.; PROTI, P.B. **Química - Ciscato, Pereira, Chemello e Proti.** volume 2. 1ª Ed. São Paulo: Moderna, 2016.
REIS, MARTHA. **Química.** volume 2. 2ª Ed. São Paulo: Ática, 2016.
BRUNI, A.T. et al. **Ser Protagonista – Química.** volume 2. 3ª Ed. São Paulo: SM, 2016.
Artigos do periódico Química Nova na Escola.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR			Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais	
		C.H. Total (H/A): 36			
		Teórica	Prática		
FIS0002	Física II	36	-	02	

EMENTA

Movimento periódico e ondulatório. Propriedades e fenômenos eletromagnéticos da matéria. Natureza e Propagação da luz.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

ÁLVARES, BEATRIZ ALVARENGA. **Física**: contexto & aplicações: ensino médio Vol 2. São Paulo: Scipione, 2011.

GASPAR, ALBERTO. **Física**: volume único. São Paulo: Ática, 2011.

HEWITT, P. G. **Física conceitual**. 11 ed. Porto Alegre: Bookman, 2011.

Referências complementares

GRUPO DE REELABORAÇÃO DO ENSINO DE FÍSICA. **Física 2**: física térmica e óptica. 5 ed. Edusp. 2005.

RAMALHO JÚNIOR, FRANCISCO. **Os fundamentos da física** – Volume 2 Termologia, Óptica e Ondas. 9 ed. São Paulo: Moderna, 2007.

SAMPAIO, JOSÉ LUIZ. **Universo da física** - Volume 2: hidrostática, termologia e óptica. 2 ed. São Paulo: Atual, 2005.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
FIL0003	Filosofia III	28	08	02

EMENTA

Política. Tópicos Especiais Contemporâneos.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. **Introdução à filosofia**. São Paulo: Editora Moderna, 2009

BRAGA, Marco; GUERRA, Andreia; REIS, José Claudio. **Breve história da ciência moderna**: volume 2: das máquinas do mundo ao universo-máquina. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004

MARCONDES, Danilo. **Iniciação à Filosofia**: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005

Referências complementares

ANDERY, Maria Amália. et al. **Para Compreender a Ciência**: uma perspectiva histórica. 16ª. ed. Rio de Janeiro: Garamond; São Paulo: EDUC, 2012.

CHATELET, François. **Uma História da Razão**. Rio de Janeiro: Zahar Editora, 1994.

CHAUÍ, Marilena. **Convite à filosofia**. São Paulo: Ática, 2009

FERRY, Luc. **Aprender a viver**: filosofia para os novos tempos. Rio de Janeiro: Objetiva, 2006

FIGUEIREDO, Vinicus de (Org.). **Filosofia**: temas e percursos. São Paulo: Berlendis e Vertecchia,

2016.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011

GALLO, Sílvio. **Filosofia: experiência do pensamento**. 1ª ed. São Paulo: Scipione, 2013.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
STR0001	Segurança do Trabalho	32	04	02

EMENTA

Acidentes do trabalho e doenças profissionais. Normas regulamentadoras relativas à segurança e medicina do trabalho. Equipamentos de proteção individual. PCMSO, PPRA e CIPA. Proteção contra incêndios.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

LOSSO, Marcelo Ribeiro; LOSSO, Marlus Eduardo Faria. **Educação para segurança do trabalho**. Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2011. 196 p.

PAOLESCHI, Bruno. **CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes)**: guia prático de segurança do trabalho. São Paulo: Érica, 2009. 128 p. ISBN 978-85-365-0258-8 (broch).

SAVAREGO, S. e LIMA, E. R. de (Org.). **Tratado Prático de Segurança e Saúde no Trabalho**. São Caetano do Sul: Yendis, 2013. Vol. 1.

Referências complementares

BARBOSA, Adriano Aurélio Ribeiro. **Segurança do trabalho**. Curitiba: Livro Técnico, 2011. 112 p.

FISCHER, Georg et al. **Gestão da qualidade: segurança do trabalho e gestão ambiental**. São Paulo: Blucher, 2009. 240 p.

BARBOSA, Adriano Aurélio Ribeiro. **Segurança do trabalho**. Curitiba: Livro Técnico, 2011.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
PFO0001	Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação	30	06	02

EMENTA

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

REFERÊNCIAS

Referências básicas

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. 3. ed., rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2009. 342 p. ISBN 9788588888173

SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, c2012. 288 p. ISBN 9788564956155.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (Et al). **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007 219 p ISBN 8573792515.

Referências complementares

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação**: planejamento e administração. 5. ed., atual. e rev. São Paulo: Manole, 2002. 413 p. ISBN 8520414575.

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

SENAC. **Bares e restaurantes**: gestão de pequenos negócios. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 107 p. ISBN 8574581992.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
IAP0001	Informática Aplicada I	10	26	02

EMENTA

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

REFERÊNCIAS

Referências básicas

BRAGA, William. **Informática elementar**: Microsoft Windows XP, Microsoft Excel 2003, Microsoft Word 2003: teoria e prática. 2. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2007. xii, 270 p. ISBN 8576081524.

BRAGA, William. **Informática elementar**: OpenOffice 2.0: Calc e Writer: teoria e prática. Rio de Janeiro: Alta Books, 2007. 216 p. ISBN 8576081593.

MARÇULA, Marcelo; BENINI FILHO, Pio Armando. **Informática**: conceitos e aplicações. 4. ed. rev. São Paulo: Érica, 2013. 406 p. ISBN 9788536500539.

Referências complementares

MEIRELLES, Fernando de Souza. **Informática: novas aplicações com microcomputadores**. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, c1994. 615 p. ISBN 8534601860.

NORTON, Peter. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011. xvii, 619 p. ISBN 8534605151.

SAWAYA, Márcia Regina. **Dicionário de informática & internet: inglês - português**. 3. ed. São Paulo: Nobel, 1999. 543 p. ISBN 8521310990.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO ELETIVO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
AFE0001	Alimentação para Fins Especiais	32	04	02

EMENTA

Conceito, frequência de ocorrência, sintomas e evolução de: sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose. Princípios da alimentação adequada para pessoas com sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose. Preparo de receitas apropriadas para pessoas com sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose.

REFERÊNCIAS**Referências básicas**

CUPPARI, Lilian. **Guia de Medicina Ambulatorial e Hospitalar**. UNESP. Escola Paulista de Medicina e Nutrição Clínica no Adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

STOBART, Tom. **Temperos e Condimentos de A a Z**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

TRUCOM, Conceição. **Soja: Nutrição e Saúde**. São Paulo: Alaude, 2005.

Referências complementares

GRACE, Cheetham. **Receitas Especiais sem glúten, sem trigo ou sem laticínios**. São Paulo: Publifolha, 2009.

ORNELAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8 ed. São Paulo: Atheneu. 2013, 296 p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 4 d. São Paulo: Manole, 2019. 464 p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO ELETIVO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
AFU0001	Alimentos Funcionais	32	04	02

EMENTA

Alimentos funcionais: Conceitos; Classificação e caracterização de prebióticos e probióticos; carotenóides, compostos fenólicos, fibras e ácidos graxos. Novas fontes de alimentos funcionais: benefícios e toxicidade. Comercialização, tendências e legislação de alimentos funcionais.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

CANDIDO, L.M.B; CAMPOS, A.N. **Alimentos para Fins Especiais**. São Paulo: Livraria Varela, 1995, 423p.

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. 2ed.SP, Manole, 2007, 992p.

CUPPARI, Lilian. **Guia de Medicina Ambulatorial e Hospitalar**. UNESP. Escola Paulista de Medicina e Nutrição Clínica no Adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.

Referências complementares

BRASIL. Resolução ANVS/MS - RDC N.º 2, de 07 de janeiro DE 2002.

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

2006. ISBN: 9788536306520.

ORNELAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu. 2013, 296 p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO ELETIVO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
AIA0001	Aproveitamento Integral do Alimento	32	04	02

EMENTA

Definição e objetivos do aproveitamento integral dos alimentos. Tipos de alimentos. Vantagens e desvantagens no aproveitamento integral dos alimentos, assim como seu acondicionamento. Sazonalidade. Desenvolvimento de novos produtos e seu valor agregado.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

DAMIANI, Clarissa; RORIZ, Curado; e FLEURY, Renata. **Aproveitamento de resíduo de frutas/hortaliças para alimentação humana**: geleia de casca de melancia e Torta salgada de hortalças e seus resíduos. Novas Edições Acadêmicas, 2016.

LELIS, Michelle Gomes. **Aproveitamento Integral dos alimentos**. Saiba como aproveitar melhor os alimentos reduzindo o seu desperdício. AS Sistemas, 2015.

ORNELAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu. 2013, 296 p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 4 d. São Paulo: Manole, 2019. 464 p.

Referências complementares

ALIMENTE-SE bem com R\$ 1,00, do SESI-SP: Disponível em: <www.sesisp.org.br/home/destaques/alimente/alimente.html>.

PROGRAMA Mesa Brasil, do Sesc. Disponível em <<http://www.mesabrasil.sesc.com.br/Cartilhas/Cartilha%20Receitas-02.pdf>>Programa>

TABELA de frutas e legumes de época. Disponível em <www.ceagesp.com.br>

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO ELETIVO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
CBO0001	Comida de Boteco	10	32	02

EMENTA

Cardápio de boteco: contextualização histórica e cultural; Comida de boteco: aspectos conceituais. Preparações típicas de botecos brasileiros; Montagem e apresentação; Noções de harmonização entre alimentos e bebidas.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

IONE TEICHMANN. **Cardápios técnicas e criatividade**. Editora Educ.

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

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

Referências complementares

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

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

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

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO ELETIVO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
CAR0001	Conservas Artesanais	10	32	02

EMENTA

Introdução às técnicas de conserva artesanal de alimentos; Noções de higiene e boas práticas no preparo de conservas; Utensílios; Conservas doces e salgadas; Conservas em azeite; Conservas ácidas.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

LANA, Milza Moreira; TAVARES, Selma Aparecida (Ed.). **50 hortaliças**: como comprar, conservar e consumir. 2. ed. rev. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2010. 209 p.

SANTOS, José Ailton Nogueira dos (Coord.). **A agroindústria de alimentos de frutas e hortaliças no nordeste e demais áreas de atuação do BNB**: desempenho recente e possibilidades de políticas. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2008. 324 p. (Documentos do Eteno,).

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

Referências complementares

AZEVEDO, Elaine de. **Alimentos orgânicos**: ampliando os conceitos de saúde humana, ambiental e social. São Paulo: Senac, 2012. 386 p.

COZINHEIRO nacional ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européias: para a preparação de sopas, molhos, carnes, caça, peixes, crustáceos, ovos, leite, legumes, pudins, pastéis, doces de massa e conservas para sobremesa. 2. ed. São Paulo: Ateliê Editorial: Editora Senac São Paulo, 2009. 492 p.

LORENZI, Harri; LACERDA, Marco Túlio Côrtes de; BACHER, Luis Benedito. **Frutas no Brasil**: nativas e exóticas (de consumo in natura). Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2015. 768 p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO ELETIVO			Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais	
		C.H. Total (H/A): 36			
		Teórica	Prática		
ECO0001	Ecoética	28	08	02	

EMENTA

A Era Ecológica e Ecozóica. A nova cosmologia e a ecologia. A crise ecológica. Uma nova ordem ecológica mundial. O Homem da anti-natureza. A ecologia democrática e a questão dos direitos da natureza. Nacionalismo e cosmopolitismo. Princípio Responsabilidade em Hans Jonas.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

BOFF, Leonardo. **Ecologia**: grito da Terra, grito dos pobres: dignidade e direitos da Mãe Terra. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

FERRY, Luc. **A Nova Ordem Ecológica**: A árvore, o animal e o homem. Rio de Janeiro, RJ: DIFEL, 2009.

JONAS, Hans. **O Princípio Responsabilidade**: ensaio de uma ética para uma civilização

tecnológica. Rio de Janeiro: PUC Rio, 2006.

Referências complementares

ARANHA, Maria L. da Arruda, MARTINS, Maria H. Pires. **Filosofando** - Introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.

CHAUÍ, Marilena. **Iniciação à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2013.

GALLO, Sílvio. **Filosofia**: experiência do pensamento. 1ª ed. São Paulo: Scipione, 2013.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO ELETIVO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
ENU0001	Educação Nutricional	32	04	02

EMENTA

O processo de ensino e aprendizagem com o foco na Educação em saúde. Didática na educação nutricional. Desenvolvimento de experiências educativas em nutrição para os diferentes tipos de pessoas. Comportamento alimentar. O técnico em cozinha como educador e orientador de práticas educativas.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

MOTTA, Denise Giacomo, **Educação Nutricional e Diabetes Tipo 2**: compartilhando saberes, sabores e sentimentos. Jacintha Editores, 2009.

FAGIOLI, Daniela; NASSER, Leila Adnan. **Educação nutricional na infância e Adolescência**. Planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. Ed. RCN, 2006. 241 p.

GALISA, M; NUNES, A. P.; GARCIA, L. **Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática**. 1. Ed. São Paulo: Roca, 2014. JAIME, Patricia Constante et al. Educação nutricional e consumo de frutas e hortaliças: ensaio comunitário.

GARCIA, R. W; MANCUSO, A. M. C. **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Guanabara, 2011, 411 p.

Referências complementares

FISBERG, Marchiononi et al. **Inquéritos Alimentares**: Métodos e Bases Científicas. Ed. Manole, 2005.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. 35ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2007. 148p.

LIBÂNEO, J.C. **Tendências pedagógicas na prática escolar**. In: LUCKESI, C.C. Filosofia da educação. São Paulo: Cortez, 1994. Cap.3. p. 53-75.

LINDEN, Sônia. **Educação nutricional**: algumas ferramentas de ensino. 0.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2005. 153p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO ELETIVO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
EST0001	Estética	28	08	02

EMENTA

Introdução à filosofia da arte, do belo e do gosto; experiências e juízos estéticos; objetivismo e subjetivismo estéticos; o padrão do gosto; o problema de conceituação da arte; a arte: produção e consumo, comunicação e conhecimento; arte e imitação; arte e expressão; arte e forma; o problema do valor intrínseco da arte; o valor instrumental da arte.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

ARANHA, Maria L. da Arruda, MARTINS, Maria H. Pires. **Filosofando** - Introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.

CHAUÍ, Marilena. **Iniciação à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2013.

GALLO, Sílvio. **Filosofia: experiência do pensamento**. 1ª ed. São Paulo: Scipione, 2013.

Referências complementares

ALMEIDA, A. et al. **A arte de pensar: filosofia 10º ano**. Vol. II. Lisboa: Didática Editora. 2007.

BENJAMIN, Walter. **Magia e Técnica, Arte e Política**. São Paulo, SP: Brasiliense, 1994.

_____. **Experiência e Juízo Estéticos**. Disponível em: <https://www.passeidireto.com/arquivo/2043907/a-experiencia-e-o-juizo-estetico>

HUME, David. **Ensaios Morais, Políticos e Literários**. São Paulo: Abril Cultural, 1984. (Col. Os Pensadores).

JIMENES, Marc. **Que é Estética?** São Leopoldo, RS:Unisinos, 1999.

WERNER, Jaeger. **Paidéia: A formação do homem grego**. SP: Martins Fontes, 2003.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO ELETIVO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
FFO0001	<i>Finger Food</i>	10	26	02

EMENTA

Finger Food: aspectos conceituais. Planejamento de eventos baseados em *finger food*; Técnicas de preparo e montagem.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

IONE TEICHMANN. **Cardápios técnicas e criatividade**. Editora Educ.

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

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

Referências complementares

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

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

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

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO ELETIVO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
GRP0001	Gênero e Relações de Poder	28	08	02

EMENTA

Relações de Gênero e de Poder. Gênero. Sexualidade. Educação e Religião

REFERÊNCIAS

Referências básicas

FOUCAULT, Michel. **História da sexualidade I**: A vontade de saber. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1988. Introdução e capítulo 1 sobre dispositivo da sexualidade. Disponível em:

<https://farofafilosofica.com/2016/11/14/michel-foucault-26-livros-em-pdf-para-download-livros-ensaios-artigos-conferencias-e-cursos/> . Acesso em 17/02/2020.

LOURO, Guacira Lopes. **Gênero, sexualidade e poder**. IN: LOURO, Guacira Lopes. Gênero, sexualidade e educação: uma perspectiva pós-estruturalista. Petrópolis: Vozes, 1997. (p.37-56). Disponível em: <https://bibliotecaonlinedahisfj.files.wordpress.com/2015/03/genero-sexualidade-e-educacao-guacira-lobes-louro.pdf> . Acesso em 17/02/2020.

SCOTT, Joan. **Gênero**: uma categoria útil de análise histórica. Educação & Realidade. Porto Alegre, vol. 20, nº 2, jul./dez. 1995. Disponível em:

https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/185058/mod_resource/content/2/G%C3%AAnero-Joan%20Scott.pdf . Acesso em 17/02/2020.

Referências complementares

BOURDIEU, Pierre. **A dominação masculina**. Rio de Janeiro: Bertrand, 1999. Capítulo 1 . Uma imagem engrandecida (p. 13-67). Pos-scriptum sobre a dominação e o amor (p. 129-133). Disponível em: <https://www.netmundi.org/home/2018/pierre-bourdieu-15-livros-para-baixar/> . Acesso em 17/02/2020.

FOUCAULT, Michel. **História da sexualidade**: o uso dos prazeres. São Paulo: Paz e Terra, 2014. V. 2. Disponível em: <https://farofafilosofica.com/2016/11/14/michel-foucault-26-livros-em-pdf-para-download-livros-ensaios-artigos-conferencias-e-cursos/> . Acesso em 17/02/2020.

FOUCAULT, Michel. **História da sexualidade**: o cuidado de si. São Paulo: Paz e Terra, 2014. V. 3.

Disponível em: <https://farofafilosofica.com/2016/11/14/michel-foucault-26-livros-em-pdf-para-download-livros-ensaios-artigos-conferencias-e-cursos/> . Acesso em 17/02/2020.

WEEKS, J. **O corpo e a sexualidade**. In: LOURO, G (Org.). O corpo educado: pedagogia da sexualidade. Belo Horizonte: Autêntica, 1999. p. 35-82. Disponível em:

<https://social.stoa.usp.br/articles/0037/3043/Guacira-Lopes-Louro-O-Corpo-Educado-pdf-rev.pdf> . Acesso em 17/02/2020.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO ELETIVO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
NSP0001	Nutrição e Saúde Pública	36	-	02

EMENTA

Breve contextualização da nutrição no âmbito de saúde pública. Caracterização dos problemas nutricionais no mundo e no Brasil. Nutrição nos ciclos da vida. A relação da epidemiologia e a saúde coletiva. Políticas de Saúde. Política e programas de alimentação e nutrição no Brasil. Planejamento e ações em nutrição social. Sistemas de vigilância alimentar e nutricional.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

CARDOSO, Marly A. **Nutrição em saúde coletiva**. São Paulo. Editora: Atheneu. 2014, 342 p.

MARTINS, B. T., BASILIO, M. C., SILVA, M. A. **Nutrição aplicada e alimentação saudável**. 1 ed. São Paulo: Editora SENAC, 2014. 360p.

TADDEI, J. A., LANG, R. M. F., SILVA, G. L., TOLONI, M. H. A. **Nutrição em Saúde Pública**. 1a. São Paulo: Editora Rubio, 2011. 664 p.

Referências complementares

BRASIL, **Lei Nº 11.346**, de 15 de setembro de 2006. DOU 18/09/2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em < http://www.planalto.gov.br/CCIVIL/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm>

BRASIL, **Ministério da Saúde**. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação Geral da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, DF, 2006. Disponível em: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/guia_alimentar_conteudo.pdf

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007, 580p.

ROUQUAYROL, Z. M.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e Saúde**. Ed. Médsi, 2003.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO ELETIVO		Período/ série	3º sem
Código		C. H. Total (H/R): 30	Aulas semanais	

	Componente curricular	C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
PCC0001	Planejamento e Composição de Cardápios	36	-	02

EMENTA

Conceito e objetivos de cardápio. Estrutura, elaboração, e elaboração de cardápio. Tipos de cardápio. Matéria-prima, fornecedor, estoque, sazonalidade. Custo de cardápio.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

ORNELAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu. 2013, 296 p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 4 d. São Paulo: Manole, 2019. 464 p.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 6. ed. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2007. 152 p

Referências complementares

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**. 7. ed. São Paulo: Senac, 2008.

DOMINÉ, A. **Culinária**: especialidades europeias. Alemanha: Ed. Konemann, 2001.

HAASE FILHO, Pedro. **Gastronomia**: cardápios especiais. Porto Alegre: RBS, 2003.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO ELETIVO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
QAL0001	Química dos Alimentos	32	04	02

EMENTA

A ciência na cozinha. As alterações dos componentes químicos presentes nos alimentos: água, carboidratos, lipídios e proteínas. Conhecimento sobre as principais reações ocorridas devido a diversas transformações químicas e físicas dos alimentos, assim como seus efeitos sobre aparência, cor, textura e aroma nos alimentos. Tecnologia na cozinha.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

COULTATE, T.P. **Alimentos**: a química de seus componentes. Porto Alegre: Artmed, 2004.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 4ª ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2015.

WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro 1**: a ciência na cozinha. 1 ed. Editora

Zahar. 2002. 300p.

WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro 2: mais ciência na cozinha.** 1 ed. Editora Zahar. 2005. 352 p.

Referências complementares

ARAÚJO, J.M.A. **Química de alimentos** – teoria e prática. 4.ed. Viçosa: UFV, 2008.

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica Ilustrada.** 5ª ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2012.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de alimentos de Fennema.** 4.ed. Porto Alegre: Artmed. 2004.

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de alimentos.** São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

TRONCO, V.M. **Manual para inspeção da qualidade do leite.** 2. ed. Santa Maria: UFSM, 2003.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO ELETIVO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
REC0001	Robótica Educacional e Cultura Maker	10	26	02

EMENTA

Introdução à robótica e à cultura *maker*: Tecnologias, definições, objetivos e aplicações no mundo contemporâneo; Pensamento computacional; Eletrônica: conhecimentos básicos; Partes componentes e recursos utilizados em protótipos robóticos: Chassi, rodas, sensores, atuadores, controladores, navegação guiada e navegação autônoma; Protótipos robóticos: Criação, montagem e programação; Protótipos para a área de Cozinha: Criação, montagem e programação de protótipos voltados à área de Cozinha.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

ASIMOV, Isaac; CALIFE, Jorge Luiz. **Eu, robô.** São Paulo: Ediouro, 2004. 318p. ISBN 8500015292.

CAPUANO, Francisco Gabriel; MARINO, Maria Aparecida Mendes. **Laboratório de eletricidade e eletrônica.** 24. ed. São Paulo: Erica, 2007 310 p. ISBN 9788571940161.

FORBELLONE, André Luiz Villar; EBERSPÄCHER, Henri Frederico. **Lógica de programação: a construção de algoritmos e estruturas de dados.** 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. xii, 218 p. ISBN 8534611246.

Referências complementares

CRUZ, Eduardo Cesar Alves; CHOUEIRI JÚNIOR, Salomão. **Eletrônica aplicada.** 2. ed. São Paulo: Erica, 2013. 296 p. ISBN 9788536501505.

IDOETA, Ivan Valeije; CAPUANO, Francisco Gabriel. **Elementos de eletrônica digital.** 40. ed. São Paulo: Erica, 2007. 524 p. ISBN 9788571940192.

MANZANO, Jose Augusto N. G.; OLIVEIRA, Jayr Figueiredo de. **Algoritmos: lógica para o desenvolvimento de programação.** 25. ed. São Paulo: Erica, 2011. 236 p. ISBN 9788536502212.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO ELETIVO		Período/ série	3º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
ZIT0001	Zitogastronomia	36	-	02

EMENTA

Gastronomia: aspectos conceituais. Cervejas: conceito e estilos cervejeiros. Gastronomia e Cerveja. Critérios de Harmonização. Cozinha e harmonização com cervejas.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: UnB, 2005. 101 p.
SENAC. Departamento Nacional; CASCUDO, Luís da Câmara; MELO FILHO, Murilo; LEITE, Daliana Cascudo Roberti; LODY, Raul; BOSISIO, Arthur. **Arte e rituais do fazer, do servir e do comer no Rio Grande do Norte: uma homenagem a Câmara Cascudo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007. 151 p.
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**, volume 1. São Paulo: Blucher, 2010. 461 p.

Referências complementares

ALMEIDA, T. C. A (Ed). **Avanços em análise sensorial**. São Paulo: Varela, 1999. 286p.
MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5. ed., atual. e rev. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.
TRAJANO, Ana Luiza. **Cardápios do Brasil: receitas, ingredientes, processos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013. 331 p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	4º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
LPL0004	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira IV	36	-	02

EMENTA

Análise das relações intertextuais e interdiscursivas entre obras de diferentes autores e gêneros literários de um mesmo momento histórico e de momentos históricos diversos; o processo de coordenação dos períodos compostos; Modernismo; produção do texto argumentativo: carta argumentativa.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

FILIPOUSKI, Ana Mariza e MARCHI, Diana Maria. **A formação do leitor jovem**: temas e gêneros da literatura.

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

TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **Gramática e interação**: uma proposta para o ensino de gramática. 14 ed. São Paulo: Cortez, 1997.

Referências complementares

ASSIS, Machado de. **Dom Casmurro** (versão em quadrinhos: SRBEK, Wellington). São Paulo: Editora Nemo, 2015.

JESUS, Carolina Maria. **Quarto de despejo**: diário de uma favelada. São Paulo: Ática, 2007.

LAJOLO, Marisa. **Histórias de quadros e leitores**. São Paulo: Editora Moderna, 2006.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	4º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
MAT0004	Matemática IV	36	-	02

EMENTA

Porcentagem. Matemática Financeira: juros simples, juros compostos, juros e funções. Geometria Plana: Relações trigonométricas no triângulo retângulo.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

IEZZI, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 1. Atual. 2019.

_____, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 2. Atual. 2019.

_____, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 3. Atual. 2019.

Referências complementares

PAIVA, Manoel. **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 1.

_____. **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 2.

_____. **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 3.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	4º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
QUI0004	Química IV	18	18	02

EMENTA

Compostos orgânicos e suas principais propriedades, hidrocarbonetos, funções orgânicas. A química dos alimentos.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

CANTO, E. L. **Química na abordagem do cotidiano**. volume 3. 1ª. Ed. São Paulo: Saraiva, 2016.
USBERCO, J.; SALVADOR, E. **Química**. volume único. 9ª. Ed. São Paulo: Saraiva, 2013.
FELTRE, R. **Química**. volume 3. 6ª. Ed. São Paulo: Moderna, 2004.

Referências complementares

BRUNI, A.T. et al. **Ser Protagonista – Química**. volume 3. 3ª Ed. São Paulo: SM, 2016.
Artigos do periódico Química Nova na Escola.
CISCATO, C.A.M.; CHEMELLO, E.; PEREIRA, K.F.; PROTI, P.B. **Química** - Ciscato, Pereira, Chemello e Proti. volume 3. 1ª Ed. São Paulo: Moderna, 2016.
REIS, MARTHA. **Química**. volume 3. 2ª Ed. São Paulo: Ática, 2016.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	4º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
HIS0001	História I	28	08	02

EMENTA

A história como ciência: fontes, métodos e sujeitos históricos. História e memória das receitas. Alimentação e processo de hominização na Pré-História. A alimentação nas sociedades caçadoras-coletoras. A Revolução Agrícola e Urbana. Técnicas de armazenamento e conservação de alimentos na antiguidade. Características e significados na alimentação das civilizações antigas.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

BOULOS JÚNIOR, Alfredo. **História Sociedade & Cidadania**. 1º ano. 2ª ed. São Paulo: FTD, 2016.
FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010
MATTOS, Regiane Augusto de. **História e cultura afro-brasileira**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2012.

Referências complementares

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (org). **História da alimentação**. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998
PINSKY, Jaime; PINSKY, Carla Bassanezi (Org). **História da cidadania**. 6. ed. São Paulo: Contexto, c2003.
SOUZA, Marina de Mello e. **África e Brasil africano**. 3. ed. São Paulo: Ática, c2012.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	4º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
GEO0001	Geografia I	36	-	02

EMENTA

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

REFERÊNCIAS

Referências básicas

CAPARROS, Martin. **A Fome**. São Paulo, Bertand Brasil, 1 ed. 2016.

CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**. São Paulo. Civilização Brasileira, 2001.

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. **A globalização da natureza e a natureza da globalização**. São Paulo, civilização brasileira, 2006.

Referências complementares

JACOBI, Pedro Roberto; GRANDISOLI, Edson; COUTINHO, Sonia Maria

Viggiani; MAIA, Roberta de Assis e TOLEDO, Renata Ferraz de. Org's. Editora: IEE – USP

SMITH, Dan. **Atlas dos conflitos mundiais**. São Paulo. ED Nacional, 2005

BREFE, Ana Paula Fonseca. **A vida no tempo**: As cidades brasileiras no pós-guerra.

Ed. Atual, 2000.

VENTURI, L.A.B. **Praticando Geografia** – técnicas de campo e laboratório. São Paulo,

Oficina de Textos, 2005. 239p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	4º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total: 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
FNU0002	Fundamentos da Nutrição II	32	04	02

EMENTA

Composição nutricional dos alimentos; rotulagem nutricional; Tópicos em alimentos funcionais; Tipos de dietas alimentares; Estudo das restrições alimentares e elaboração de cardápios para dietas com fins especiais.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

PORTO, F. **Nutrição para quem não conhece nutrição**. São Paulo: Varela, 1998. 93p.
 WARDLAW, Gordon M. **Nutrição Contemporânea**. 8. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. 762 p.
 WHITNEY. E.; ROLFES S. R. **Nutrição 2: Aplicações**. São Paulo: Thomson Learning (Pioneira), 2008. 528 p.

Referências complementares

BECK, Judith S. **Pense magro: por toda vida**. Porto Alegre: Artmed, 2011. 269 p.
 CLARK, Nancy. **Guia de Nutrição Desportiva: alimentação para uma vida ativa**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. xiv, 478p.
 PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2009. 668p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	4º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
CIN0001	Cozinha Internacional I	36	-	02

EMENTA

Bases teóricas das Cozinhas Europeias e Mediterrânea; Cozinhas das Américas e Cozinhas Orientais.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: UnB, 2005. 101 p
 FLANDRIN, J; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. 7. ed. São Paulo : Estação Liberdade, 1998.
 FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. 287 p

Referências complementares

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: Editora Senac, 2009.
 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.
 REVELL, J.F. **Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	4º sem
Código		C. H. Total (H/R): 30	Aulas semanais	

	Componente curricular	C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
EMP0001	Empreendedorismo	36	-	02

EMENTA

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

REFERÊNCIAS

Referências básicas

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

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

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

Referências complementares

GAUTHIER, F. A. O; MACEDO, M; LABIAK JUNIOR, S. **Empreendedorismo**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p.

HISRICH, R. D; PETERS, M. P; SHEPHERD, D. A. **Empreendedorismo**. Porto Alegre: Bookman, 2009. 662 p.

TAJRA, Sanmya Feitosa. **Empreendedorismo**: conceitos e práticas inovadoras. São Paulo: Érica, 2014. 144 p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	4º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
IAP0002	Informática Aplicada II	10	26	02

EMENTA

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

REFERÊNCIAS

Referências básicas

BRAGA, William. **Informática elementar**: OpenOffice 2.0: Calc e Writer : teoria e prática. Rio de Janeiro: Alta Books, 2007. 216 p. ISBN 8576081593.

CRUZ, Michele David da; MORIOKA, Carlos Alberto. **Desenho técnico**: medidas e representação gráfica. São Paulo: Érica, 2014. 168 p. ISBN 9788536507910.
 PALFREY, John; GASSER, Urs. **Nascidos na era digital**: entendendo a primeira geração dos nativos digitais. Porto Alegre: Grupo A, 2011. 352 p. ISBN 9788536324838.

Referências complementares

ALVES, William Pereira. **Informática fundamental**: introdução ao processamento de dados. São Paulo: Érica, 2010. 222 p. ISBN 9788536502724.
 BRAGA, William. **Informática elementar**: Microsoft Windows XP, Microsoft Excel 2003, Microsoft Word 2003: teoria e prática. 2. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2007. xii, 270 p. ISBN 8576081524.
 SAWAYA, Márcia Regina. **Dicionário de informática & internet**: inglês - português. 3. ed. São Paulo: Nobel, 1999. 543 p. ISBN 8521310990.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	DIVERSIFICADO INTEGRADOR OBRIGATÓRIO		Período/ série	4º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
LES0001	Língua Espanhola	36	-	02

EMENTA

Estruturas morfossintáticas, fonético-fonológicas e semânticas da Língua Espanhola e sua aplicabilidade na área de Cozinha.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

FREITAS, L.M.A.; COSTA, E.G.M. **Sentidos en lengua española**. 1. ed. São Paulo: Richmond, 2016.
 MILANI, Esther Maria. **Gramática de espanhol para brasileiros**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 432p.
 SEÑAS. **Diccionario para la Enseñanza de la Lengua Española para Brasileños**. 4ª Edición. São Paulo: Martins Fontes, 2013.
 SIERRA, Teresa Vargas. **Espanhol para eventos**. Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2012. 168 p.

Referências complementares

FANJUL, Adrián Paulo. **Português brasileiro, espanhol de... onde?** Analogias incertas. Letras & Letras, Uberlândia, v. 20, 2004, p. 165-183.
 SILVA, Cecilia Fonseca da; SILVA, Luz María Pires da. **Español a través de textos**: estudio contrastivo para brasileños. Rio de Janeiro, 2008. 115 p
 SIERRA, T.V. **Español instrumental**. Curitiba: Editora IBPEX, 2005.
 PALACIOS ALCÁINE, Azucena. **Variedades del español hablado en América**: una aproximación educativa. In: Las lenguas españolas: un enfoque filológico. Madrid: Ministerio de Educación y Ciencia, 2006, p. 175-197.
 FANJUL, A.P. **Gramática y práctica de español para brasileños**. 3ª ed. São Paulo: Santillana, 2014.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	5º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
LPL0005	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira V	36	-	02

EMENTA

Poesia e conto contemporâneo; processo de subordinação dos períodos compostos; produção do texto argumentativo: artigo de opinião.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

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

FILIPOUSKI, Ana Mariza e MARCHI, Diana Maria. **A formação do leitor jovem**: temas e gêneros da literatura.

TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **Gramática e interação**: uma proposta para o ensino de gramática. 14 ed. São Paulo: Cortez, 1997.

Referências complementares

LAJOLO, Marisa. **Histórias de quadros e leitores**. São Paulo: Editora Moderna, 2006.

QUEIROZ, Raquel de. **O quinze**. São Paulo: Siciliano, 1993.

TELLES, Lygia Fagundes. **A estrutura da bolha de sabão**. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	5º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
MAT0005	Matemática V	36	-	02

EMENTA

Estatística: estudo de gráficos, medidas de centralidade e dispersão, desvio. Geometria Plana: Estudo da circunferência, setor da circunferência, secção da circunferência, área da circunferência.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

IEZZI, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 1. Atual. 2019.

_____, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 2. Atual. 2019.

_____, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 3. Atual. 2019.

Referências complementares

PAIVA, Manoel. **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 1.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	5º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
LIN0001	Língua Inglesa	36	-	02

EMENTA

Desenvolvimento da proficiência linguística em Língua Inglesa em nível elementar/intermediário com base em uma postura intercultural. Estudo das estruturas básicas da Língua Inglesa e das estratégias de leitura e produção textual, através de diversos gêneros textuais. A importância da língua estrangeira para formação sociocultural e profissional do técnico em cozinha.

REFERÊNCIAS

Referências básicas
Dicionário Oxford Escolar: para estudantes brasileiros de inglês. 2.ed. Oxford: Oxford University Press, 2009.
 OLIVEIRA, Luciano Amaral. **Aula de inglês:** do planejamento à avaliação. 1.ed. São Paulo: Parábola, 2015.
 SCHUMACHER, Cristina A. **Gramática de Inglês para Brasileiros.** 1.ed. Rio de Janeiro: EPU, 2015.

Referências complementares
 KLIE, Virginia. **Glossário de Gastronomia.** 1.ed. São Paulo: Disal, 2006.
 MUNHOZ, Rosângela. **Inglês Instrumental:** estratégias de leitura. 3.ed. São Paulo: Heccus, 2018.
 OLIVEIRA, Luciano Amaral. **Métodos de ensino de inglês:** teorias, práticas, ideologias. 1.ed. São Paulo: Parábola, 2014.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	5º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
SOC0001	Sociologia I	36	-	02

EMENTA

O que é Sociologia? (contexto, objeto e método). Socialização, instituições e relações sociais. Estrutura e estratificação social. Mobilidade social. Organizações sociais (estamentos, castas e classe). Trabalho e sociedade. Relações sociais de trabalho na sociedade capitalista. Ser trabalhador

no Brasil hoje. Estado democrático. Cidadania.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

BARBOSA, Maria Ligia de Oliveira; QUINTANEIRO, Tania; RIVEIRO, Patricia. **Conhecimento e imaginação**: sociologia para o ensino médio. Belo Horizonte: Autêntica, 2012. 245 p.
OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. **Introdução à sociologia**. São Paulo: Ática, 2011. 320 p.
QUINTANEIRO, Tania; BARBOSA, Maria Ligia de Oliveira; OLIVEIRA, Márcia Gardênia Monteiro de. **Um toque de clássicos**: Marx, Durkheim e Weber. 2. ed. rev. e atual. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2011. 157 p.

Referências complementares

BARBOSA, Maria Ligia de Oliveira; QUINTANEIRO, Tania; RIVEIRO, Patricia. **Conhecimento e imaginação**: sociologia para o ensino médio. Belo Horizonte: Autêntica, 2012. 245 p.
CARNIEL, Fagner; FEITOSA, Samara (Org.). **A sociologia em sala de aula**: diálogos sobre o ensino e suas práticas.
GUIMARÃES NETO, Euclides; GUIMARÃES, José Luis Braga; ASSIS, Marcos Arcanjo de. **Educar pela sociologia**: contribuições para a formação do cidadão. Belo Horizonte: RHJ, 2012.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	5º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
HIS0002	História II	28	08	02

EMENTA

A sociedade feudal. Alimentação e tecnologias culinárias medievais. Produção e consumo de alimentos e bebidas na Idade Média. Alimentação, tabus alimentares e estratificação social na Idade Média. Grandes navegações, comércio internacional de alimentos e as transformações nos hábitos alimentares.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

BOULOS JÚNIOR, Alfredo. **História Sociedade & Cidadania**. 1º ano. 2ª ed. São Paulo: FTD, 2016.
FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (org). **História da alimentação**. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998
FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

Referências complementares

AQUINO, Rubim Santos Leão de; FRANCO, Denize de Azevedo; LOPES, Oscar Guilherme Pahl Campos. **História das sociedades**: das comunidades primitivas às sociedades medievais. 3. ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2008.

CAMIGLIERI, Laurence; HUISMAN, Marcelle; HUISMAN, Georges. **As mais belas lendas da idade média**. São Paulo: Martins Fontes, 2001.
 PINSKY, Jaime; PINSKY, Carla Bassanezi (Org). **História da cidadania**. 6. ed. São Paulo: Contexto, 2003.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	5º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
GEO0002	Geografia II	36	-	02

EMENTA

Geografia da População, Urbanização, Industrialização.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

CAPARROS, Martin. **A Fome**. São Paulo, Bertand Brasil, 1 ed. 2016.

CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**. São Paulo. Civilização Brasileira, 2001.

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. **A globalização da natureza e a natureza da globalização**. São Paulo, civilização brasileira, 2006.

Referências complementares

BREFE, Ana Paula Fonseca. **A vida no tempo: As cidades brasileiras no pós-guerra**. Ed. Atual, 2000.

JACOBI, Pedro Roberto; GRANDISOLI, Edson; COUTINHO, Sonia Maria Viggiani; MAIA, Roberta de Assis e TOLEDO, Renata Ferraz de. Org's. Editora: IEE – USP

SMITH, Dan. **Atlas dos conflitos mundiais**. São Paulo. ED Nacional, 2005

VENTURI, L.A.B. **Praticando Geografia – técnicas de campo e laboratório**. São Paulo, Oficina de Textos, 2005. 239p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	5º
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 60		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 72		
		Teórica	Prática	
CIN0002	Cozinha Internacional II	-	72	04

EMENTA

Preparações das Cozinhas Europeias e Mediterrânea; Cozinhas das Américas e Cozinhas Orientais.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: UnB, 2005. 101 p

FLANDRIN, J; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. 287 p

Referências complementares

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

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.

REVELI, J.F. **Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO			Período/ série	5º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 60		Aulas semanais	
		C.H. Total (H/A): 72			
		Teórica	Prática		
PAN0001	Panificação	20h	40h	04	

EMENTA

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

REFERÊNCIAS

Referências básicas

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da panificação**. 2. ed. Barueri: Manole, 2009. 418p.

GALVES, Mariana de Castro Pareja. **Técnicas de panificação e massa**. São Paulo: Érica, 2014. 136 p.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010. 379 p.

Referências complementares

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 5. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, c2012. 348p.

MAGNIER-MORENO, Marianne. **Confeitaria**. São Paulo: Larousse, 2009. 241 p
 SUAS, Michel. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, c2012. xiv, 442 p

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	6º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
LPR0001	Língua Portuguesa e Redação I	36	-	02

EMENTA

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

REFERÊNCIAS

Referências básicas

ABREU, Antônio Suárez. **A arte de argumentar**. Cotia: Ateliê Editorial, 2006.

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

TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **Gramática e interação: uma proposta para o ensino de gramática**. 14 ed. São Paulo: Cortez, 1997.

Referências complementares

LAJOLO, Marisa. **Histórias de quadros e leitores**. São Paulo: Editora Moderna, 2006.

TELLES, Lygia Fagundes. **A estrutura da bolha de sabão**. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

QUEIROZ, Raquel de. **O Quinze**. São Paulo: Siciliano, 1993.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	6º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
MAT0006	Matemática VI	36	-	02

EMENTA

Análise combinatória. Probabilidade. Geometria Espacial: estudos dos sólidos geométricos. Volume de sólidos geométricos. Geometria Métrica dos poliedros: prisma, volume do prisma, pirâmide, volume da pirâmide.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

IEZZI, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 1. Atual. 2019.
 _____, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 2. Atual. 2019.
 _____, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 3. Atual. 2019.

Referências complementares

PAIVA, Manoel. **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 1.
 _____. **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 2.
 _____. **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 3.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	6º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
SOC0002	Sociologia II	36	-	02

EMENTA

Cultura. Etnocentrismo. Sociocentrismo. Relativismo cultural. Diversidade cultural. A dimensão social e cultural da alimentação. Identidade sociocultural. Identidade sociocultural e alimentação. Identidade nacional. Hábitos alimentares e as regiões brasileiras. Cozinha e as religiões.

REFERÊNCIAS**Referências básicas**

BRANDÃO, Antonio Carlos; DUARTE, Milton Fernandes. **Movimentos culturais de juventude**. 2. ed. reform. São Paulo: Ed. Moderna, 2004. 160 p.
 HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11.ed. Rio de Janeiro: DP & A, 2006. 102 p.
 LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Zahar, 2013. 117 p.

Referências complementares

APPLE, Michael W; BURAS, Kristen L. **Currículo, poder e lutas educacionais: com a palavra, os subalternos**. Porto Alegre: Artmed, 2008. 295 p
 FREYRE, Gilberto. **Açúcar: Uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos e Doces do Nordeste do Brasil**. Global Editora 272 p.
 LOPES, Nei. **Enciclopédia Brasileira da Diáspora Africana**. 4. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Selo Negro, 2011. 747 p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	6º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	

HIS0003	História III	28	08	02
---------	--------------	----	----	----

EMENTA

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

REFERÊNCIAS

Referências básicas

BOULOS JÚNIOR, Alfredo. **História Sociedade & Cidadania**. 2º ano. 2ª ed. São Paulo: FTD, 2016.
 CAVALCANTI, Pedro. **A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2007.
 MATTOS, Regiane Augusto de. **História e cultura afro-brasileira**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2012.

Referências complementares

ALVES FILHO, Ivan; DI GIOVANNI, Roberto. **Cozinha brasileira: (com recheio de história)**. Rio de Janeiro: Revan, 2000.
 DEL PRIORE, Mary; VENÂNCIO, Renato. **Uma breve história do Brasil/ Mary Del Priore, Renato Venancio**. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, c2010.
 OLIVEIRA, Marcelo Souza. **A Imperial Vila de Santana do Catu: histórias de uma comunidade escravagista no Recôncavo Baiano**. Salvador: Quarteto, 2015.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	6º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
GEO0003	Geografia III	36	-	02

EMENTA

Industrialização, problemas ambientais e desenvolvimento sustentável.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

CAPARROS, Martin. **A Fome**. São Paulo, Bertand Brasil, 1 ed. 2016.
 CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**. São Paulo. Civilização Brasileira, 2001.
 PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. **A globalização da natureza e a natureza da globalização**. São Paulo, civilização brasileira, 2006.

Referências complementares

JACOBI, Pedro Roberto; GRANDISOLI, Edson; COUTINHO, Sonia Maria Viggiani; MAIA, Roberta de Assis e TOLEDO, Renata Ferraz de. Org's. Editora: IEE – USP
 SMITH, Dan. **Atlas dos conflitos mundiais**. São Paulo. ED Nacional, 2005
 VENTURI, L.A.B. **Praticando Geografia** – técnicas de campo e laboratório. São Paulo, Oficina de Textos, 2005. 239p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	6º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
CBR0001	Cozinha Brasileira I	36	-	02

EMENTA

Formação da culinária brasileira. Regionalização das cozinhas brasileiras. Cozinhas da Região Norte. Cozinhas da Região Nordeste. Cozinhas da Bahia.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.280 p.
 TRAJANO, A. L. **Cardápios do Brasil**: receitas, ingredientes, processos. São Paulo: SENAC, 2013. 331 p.
 TREVISANI, B. *et al.* **Sabores da cozinha brasileira**. São Paulo: Melhoramento, 2004. 256p.

Referências complementares

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes e cuca**: prática culinária. São Paulo: SENAC, 2008.
 DIAS LOPES, J. A. **O país das bananas**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2014. 360p.
 SENAC. **Culinária nordestina**: encontro do mar e sertão. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2012. 152 p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	6º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
SRB0001	Serviços de Restaurante e Bar	18	18	02

EMENTA

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

REFERÊNCIAS

Referências básicas

BECK, H.; GIRAUDO, U. **Arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005. 412p.
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.
_____. **Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.

Referências complementares

ELIQ, Maranik. **Cocktails: clássicas e inovadoras receitas de cocktails**. Rio de Janeiro: H. F.ULLMANN, 2013, 160 p.
FURTADO, Edmundo. **Copos de bar e mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis**. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 209. 366p.
PACHECO, A. de O. **Manual do bar**. São Paulo: SENAC, 1996. 216 p. Série apontamento; 34.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO			Período/ série	6º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais	
		C.H. Total (H/A): 36			
		Teórica	Prática		
OEV0001	Organização de Eventos	26	10	2	

EMENTA

Conceitos e evolução da qualidade. Normas e Sistemas da Qualidade. Ferramentas e Programas da Qualidade. Gestão da qualidade em alimentos. Legislação sanitária voltada para os serviços de alimentação.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

CESCA. C. G. G. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. 4 ed. São Paulo: Summus, 1997. 166 p.
GIACAGLIA, M. C. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Cengage learning, 2008. 256 p.
MENDONÇA, Maria José Alves; PEROZIN, Juliana Gutierrez Penna Almendros. **Planejamento e organização de eventos**. São Paulo: Érica, Saraiva, 2014. 120 p.

Referências complementares

MATIAS, Marlene. **A arte de receber em eventos**. Barueri: Manole, 2014. 155 p.
REIS, Joel. **Sou produtor de eventos: diário de bordo para o aperfeiçoamento profissional**. São Paulo: SENAC, 2013. 164 p.
YANES, Adriana Figueiredo. **Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos**. São Paulo: Érica, 2014 Saraiva, 176 p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	6º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 60		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 72		
		Teórica	Prática	
CON0001	Confeitaria	20	52	04

EMENTA

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

REFERÊNCIAS

Referências básicas

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da panificação**. 2. ed. Barueri: Manole, 2009. 418p

GALVES, Mariana de Castro Pareja. **Técnicas de panificação e massa**. São Paulo: Érica, 2014. 136 p

SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010. 379 p.

Referências complementares

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 5. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, c2012. 348p.

MAGNIER-MORENO, Marianne. **Confeitaria**. São Paulo: Larousse, 2009. 241 p

SUAS, Michel. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, c2012. xiv, 442 p

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	7º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 60		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 72		
		Teórica	Prática	
LPR0002	Língua Portuguesa e Redação II	72h	-	04

EMENTA

Adequação da linguagem às situações formais de uso; gêneros orais e escritos necessários para a formação do técnico em cozinha: entrevista de emprego, currículo, relatório de estágio curricular, apresentação oral.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

ABREU, Antônio Suárez. **A arte de argumentar**. Cotia: Ateliê Editorial, 2006.

FIORIN, J., PLATÃO, F. **Para entender o texto**. São Paulo: Ática, 1997.
 TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **Gramática e interação**: uma proposta para o ensino de gramática. 14 ed. São Paulo: Cortez, 1997.

Referências complementares

LAJOLO, Marisa. **Histórias de quadros e leitores**. São Paulo: Editora Moderna, 2006.
 TELLES, Lygia Fagundes. **A estrutura da bolha de sabão**. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.
 QUEIROZ, Raquel de. **O Quinze**. São Paulo: Siciliano, 1993.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	7º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
SOC0003	Sociologia III	36	-	02

EMENTA

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

REFERÊNCIAS

Referências básicas

ALBUQUERQUE, Edu Silvestre de (Org.). **Que país é esse?:** pensando o Brasil contemporâneo. São Paulo: Globo, c2005. 372 p. ISBN 8525046592.
 IANNI, Octávio. **Teorias da globalização**. 17. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2013. 271p.
 SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização**: do pensamento único à conscientização universal. 16. ed. Rio de Janeiro: Record, 2008.

Referências complementares

MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. **Manifesto do Partido Comunista**. São Paulo: Martin Claret, 2014. 83 p. (A obra-prima de cada autor;).
 MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. **A ideologia alemã**: crítica da novíssima filosofia alemã em seus representantes Feuerbach, B. Bauer e Stirner, e do socialismo alemão em seus diferentes profetas, 1845-1846 . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007 643 p. ISBN 9788520007426
 WEFFORT, Francisco C (Org). **Os clássicos da política**, 1: Maquiavel, Hobbes, Locke, Montesquieu, Rousseau, 'O Federalista'. 14. ed. São Paulo: Ática, 2006. 287 p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	7º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	

HIS0004	História IV	28	08	02
---------	-------------	----	----	----

EMENTA

Revolução industrial, produção, consumo e tecnologias de conservação de alimentos. A alimentação nas revoluções e guerras mundiais do Século XX. Modernização e indústria alimentícia no Brasil. Urbanização, hábitos alimentares e tecnologias culinárias no Brasil. A agroindústria contemporânea, produção e consumo de alimentos orgânicos e transgênicos. Globalização e cultura alimentar (*Fast food, slow food, terroir, vegetarianismo e veganismo*).

REFERÊNCIAS

Referências básicas

BOULOS JÚNIOR, Alfredo. História **Sociedade & Cidadania**. 3º ano. 2ª ed. São Paulo: FTD, 2016.
 CAVALCANTI, Pedro. **A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2007.
 MUNANGA, Kabengele. **Origens africanas do Brasil contemporâneo: histórias, línguas, culturas e civilizações**. 3. ed. São Paulo: Gaudi Editorial, 2012.

Referências complementares

ALVES FILHO, Ivan; DI GIOVANNI, Roberto. **Cozinha brasileira: (com recheio de história)**. Rio de Janeiro: Revan, 2000
 DEL PRIORE, Mary; VENÂNCIO, Renato. **Uma breve história do Brasil/ Mary Del Priore, Renato Venancio**. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, c2010.
 HOBBSAWM, E. J. **A era dos extremos: o breve século XX: 1914-1991**. 2.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2006

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	7º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
GEO0004	Geografia IV	36	-	02

EMENTA

Regionalização, Globalização, Conflitos Internacionais

REFERÊNCIAS

Referências básicas

CAPARROS, Martin. **A Fome**. São Paulo, Bertand Brasil, 1 ed. 2016.
 CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**. São Paulo. Civilização Brasileira, 2001.
 PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. **A globalização da natureza e a natureza da globalização**. São Paulo, civilização brasileira, 2006.

Referências complementares

BREFE, Ana Paula Fonseca. **A vida no tempo**: As cidades brasileiras no pós-guerra. Ed. Atual, 2000.

JACOBI, Pedro Roberto; GRANDISOLI, Edson; COUTINHO, Sonia Maria Viggiani; MAIA, Roberta de Assis e TOLEDO, Renata Ferraz de. Org's. Editora: IEE – USP

SMITH, Dan. **Atlas dos conflitos mundiais**. São Paulo. ED Nacional, 2005

VENTURI, L.A.B. **Praticando Geografia – técnicas de campo e laboratório**. São Paulo, Oficina de Textos, 2005. 239p.

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	7º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 60		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 72		
		Teórica	Prática	
CBR0002	Cozinha Brasileira II	20	57	04

EMENTA

Cozinhas da Região Sudeste. Cozinhas da Região Centro-Oeste. Cozinhas da Região Sul. Elaboração de preparações.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

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

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

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

Referências complementares

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

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

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

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	7º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
CQU0001	Controle de Qualidade	32	04	02

EMENTA

Conceitos e evolução da qualidade. Normas e Sistemas da Qualidade. Ferramentas e Programas da Qualidade. Gestão da qualidade em alimentos. Legislação sanitária voltada para os serviços de alimentação.

REFERÊNCIAS

Referências básicas

BERTOLINO, Marco Túlio. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia**: ênfase na segurança de alimentos. 1 ed. Artmed. 2001. 320p.

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

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

Referências complementares

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

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2013. 424 p.

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

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

DADOS DO COMPONENTE

EIXO	TECNOLÓGICO		Período/ série	7º sem
Código	Componente curricular	C. H. Total (H/R): 30		Aulas semanais
		C.H. Total (H/A): 36		
		Teórica	Prática	
IAP0003	Informática Aplicada III	10	26	02

EMENTA

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

REFERÊNCIAS

Referências básicas

BRAGA, William. **Informática elementar**: OpenOffice 2.0: Calc e Writer: teoria e prática. Rio de Janeiro: Alta Books, 2007. 216 p. ISBN 8576081593.

FORBELLONE, André Luiz Villar; EBERSPÄCHER, Henri Frederico. **Lógica de programação**: a construção de algoritmos e estruturas de dados. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. xii, 218 p. ISBN 8534611246.

MANZANO, Jose Augusto N. G.; OLIVEIRA, Jayr Figueiredo de. **Algoritmos**: lógica para o desenvolvimento de programação. 25. ed. São Paulo: Érica, 2011. 236 p. ISBN 9788536502212.

Referências complementares

ALVES, William Pereira. **Informática fundamental**: introdução ao processamento de dados. São Paulo: Érica, 2010. 222 p. ISBN 9788536502724.

BRAGA, William. **Informática elementar**: Microsoft Windows XP, Microsoft Excel 2003, Microsoft Word 2003: teoria e prática. 2. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2007. xii, 270 p. ISBN 8576081524.

PUGA, Sandra. **Lógica de programação e estruturas de dados**: com aplicações em Java. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009, c2004. xiv, 258 p. ISBN 9788576052074.

10 ESTÁGIO CURRICULAR

O estágio curricular é um componente obrigatório do curso Técnico em Cozinha que representa uma importante etapa no processo de formação do educando, portanto, integra-se ao itinerário formativo deste, propiciando a vivência das aprendizagens adquiridas em sala de aula, no ambiente profissional. No estágio curricular, o estudante desenvolve competências profissionais, sociais e também culturais necessárias ao exercício de sua profissão, aprendendo a lidar com situações reais nos espaços de atuação, por meio do desenvolvimento de aprendizagens que o auxiliem a resolver as diferentes questões relacionados ao mundo do trabalho.

Por ser uma atividade realizada durante a formação, a jornada diária do estágio deve ser compatível com o horário de aula do discente, para não prejudicar as suas atividades letivas, conforme legislação vigente.

O estágio curricular poderá ser realizado quando o estudante tiver cumprido o mínimo de 50% da carga horária do curso ou após a conclusão do último módulo do curso. Caso o discente não tenha realizado o estágio obrigatório até o último período letivo previsto na Estrutura Curricular do Curso, este deverá renovar a sua matrícula para realizá-lo.

O curso Técnico em Cozinha contempla 150 horas de estágio curricular, no qual o estagiário deve perfazer uma jornada de atividade 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 carga horária dessas atividades 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 a realização do estágio curricular, o discente terá um prazo de até 120 (cento e vinte) dias, contado do dia seguinte ao término da atividade, para entrega da versão final do Relatório de Estágio (obedecendo às normatizações internas específicas) ao setor responsável pelo estágio, mediante protocolo, que o encaminhará ao professor-orientador. O discente que não entregar o relatório final do estágio dentro do prazo estabelecimento no Regulamento de Estágio do IF Baiano, deverá efetivar a renovação de sua matrícula para realizar um novo estágio, elaborando, após a conclusão, um novo relatório ao final, para efeitos de reconhecimento institucional, atentando para o prazo de integralização do curso Técnico em Cozinha, bem como para as legislações pertinentes.

A nota final atribuída no componente curricular de Estágio será composta por notas do desempenho do estágio e do relatório, conforme barema definido por regimento interno do curso. O aluno que obtiver a média inferior a 6,0 (sete) 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 está fundamentada na Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, no Regulamento de Estágio da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano e nas demais Legislações vigentes.

11 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Os conhecimentos escolares anteriormente cursados com aprovação e experiências profissionais realizadas no mundo do trabalho poderão ser objeto de apreciação com a finalidade de aproveitamento de saberes no curso Técnico em Cozinha. O direito ao aproveitamento de estudos e experiências anteriores está assegurado tanto na LDB nº 9.394/1996, bem como nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

De acordo com a Organização Didática do IF Baiano, o estudante só poderá solicitar o aproveitamento de estudos de componentes curriculares aprovados em cursos da Educação Profissional de Nível Médio - EPTNM, que estejam relacionados com o perfil de conclusão ou habilitação profissional do curso em que está matriculado no IF Baiano. Ainda de acordo com o referido documento, os componentes curriculares da base comum não serão objetos de aproveitamento de estudos para os cursos da EPTNM, na forma integrada, caso em que se encontra o curso Técnico em Cozinha, salvo em casos de transferência *ex officio* ou de intercâmbio e de acordo cultural. O estudante que pleitear o aproveitamento de estudos deverá estar atento ao tempo de realização dos estudos dos componentes curriculares em que solicita o aproveitamento de estudos, que não deve ser superior a cinco anos da data de início do período letivo no curso Técnico em Cozinha.

Os saberes oriundos de cursos de qualificação e de experiências realizadas no mundo do trabalho também poderão ser aproveitados para fins de prosseguimento de estudos, segundo a Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano. Para tanto, esses conhecimentos devem ter relação direta com o perfil profissional de conclusão do curso Técnico em Cozinha e devem ser comprovados através de documentação, dentro de um prazo previsto no calendário acadêmico da instituição.

Em ambas situações, ou seja, o aproveitamento de estudos e experiências anteriores, o estudante deverá atentar para os trâmites da Secretaria de Registros Acadêmicos e critérios estabelecidos no Capítulo IX, da Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano.

12 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

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

A avaliação da aprendizagem, compreendida como uma prática de investigação processual, diagnóstica, contínua, cumulativa, sistemática e compartilhada do processo de ensino-aprendizagem, permite diagnosticar dificuldades e reorientar o planejamento educacional. A avaliação da aprendizagem deverá ocorrer de forma diversificada, de acordo com a peculiaridade de cada processo educativo, contendo entre outros, atividades individuais e/ou em grupo, como: pesquisa bibliográfica, demonstração prática, seminários, relatório, portfólio, provas escritas ou orais, pesquisa de campo, produção de textos, entre outros; produção científica, artística ou cultural; projetos; e oficinas.

O professor, no início de cada período letivo, e antes de qualquer avaliação, deverá entregar à Coordenação de Ensino e ao setor técnico-pedagógico, o(s) plano(s) de curso do(s) componente(s) curricular(es) sob sua responsabilidade. O desempenho acadêmico do estudante será expresso no Diário de Classe e será registrado por meio de nota, compreendida de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), resultante de processo que agregue, no mínimo, 02 (dois) instrumentos de naturezas diferentes.

A nota final do estudante no componente curricular será a média aritmética das notas nas unidades didáticas. Será considerado aprovado na etapa do curso o estudante que tiver nota igual ou superior a 6,0 (seis), em todos os componentes curriculares, e possuir frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), do total de horas letivas desenvolvidas no período do curso.

Os resultados da avaliação da aprendizagem que demonstrarem com frequência, tendência de índices muito elevados ou insuficientes de rendimento, serão encaminhados pelo professor do componente curricular para acompanhamento específico de uma equipe Técnica Pedagógica (Pedagogos, Assistentes Sociais, Psicólogos e outros profissionais de áreas afins), bem como da família ou responsável. O estudante que obtiver média menor que 6,0 (seis) em quaisquer dos componentes curriculares, ao final de cada unidade didática, terá direito a estudos de recuperação da

aprendizagem, sendo, ao final, submetido a uma reavaliação. O docente realizará atividade orientada, conforme a dificuldade do estudante ou do grupo de estudantes, de acordo com a peculiaridade de cada componente curricular, utilizando-se dos instrumentos. Na recuperação da aprendizagem o professor deverá aplicar, no mínimo, um instrumento de avaliação até o fechamento do período de estudos de recuperação.

Para definição da nota do estudante na unidade didática, prevalecerá a maior nota obtida entre a(s) avaliação(ões) regular(es) e a(s) avaliação(ões) de recuperação da aprendizagem. Ao final do período letivo, o estudante que não alcançar a média final 6,0 (seis), terá direito a recuperação final, contendo os conteúdos preestabelecidos pelo professor e abordados durante o período letivo, conforme estabelecido na Organização Didática.

O estudante será aprovado se obtiver o mínimo de 5,0 (cinco), como média final, obtida após a recuperação final e aqueles que não alcançarem a média mínima para aprovação, serão encaminhados ao Conselho de Classe Final, mediante critérios definidos por esta Organização Didática e normas específicas. O estudante terá direito à revisão da avaliação, por meio de requerimento à SRA, no prazo de até dois dias úteis, após a divulgação do resultado.

Para análise do pedido deverá ser criada, pela Coordenação de Ensino, uma comissão com a seguinte composição:

I - representante da equipe pedagógica;

II - professor da disciplina; e

III - outro professor da área de conhecimento do referido componente curricular. Após a emissão do parecer, a Coordenação de Ensino encaminhará, no prazo de dois dias úteis, o processo à SRA, para dar ciência ao requerente, não cabendo recurso.

Ao estudante que faltar a qualquer das avaliações da aprendizagem, será garantido o direito à segunda chamada, quando requerido à Coordenação de Ensino, no prazo de até um dia útil, após o término do afastamento, desde que comprove, por meio de documentos, uma das seguintes situações:

I - problema de saúde;

II - obrigações com o Serviço Militar;

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

IV - convocação pelo Poder Judiciário ou pela Justiça Eleitoral;

V - cumprimento extraordinário de horário de trabalho devidamente comprovado por meio de documento oficial da empresa;

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

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

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

IX - outras situações devidamente avaliadas pela Coordenação de Ensino.

A aplicação da segunda chamada, após a autorização da Coordenação de Ensino, deverá ser realizada pelo próprio docente que ministra o componente curricular, em seu respectivo horário, previamente acordado com os alunos. Os discentes com necessidades educacionais específicas terão o auxílio dos profissionais que atuam no Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) do *Campus* para a realização das avaliações.

13 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

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

- Identificar pontos relevantes e críticos que interferem na qualidade do curso.
- Avaliar o desenvolvimento didático-pedagógico e o currículo.
- Avaliar o desempenho dos estudantes e corpo docente.
- Acompanhamento do egresso.
- Avaliar a infraestrutura física e material.

Os princípios da avaliação do curso estão pautados no respeito à diversidade e ao desenvolvimento integral do cidadão, buscando verificar os elementos que compõem a Instituição e a proposta de uma educação de qualidade. A avaliação dos cursos técnicos e de qualificação profissional será realizada por meio de avaliação interna (autoavaliação) a partir do colegiado do curso e externa, desenvolvida pela Secretaria de Educação Profissional do Ministério da Educação (SETEC/MEC).

14 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 socioprofissional 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 e Apoio à participação em eventos.

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

14.2 Programa de Monitoria

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 extraclasse, para efeito deste 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.

14.3 Programa de Tutoria Acadêmica

O Programa de Tutoria Acadêmica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, IF Baiano, tem 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 2015.

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 exclusivo dos professores que fazem parte do quadro docente do *Campus*.

Segundo o Art. 6º do Regulamento, 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.

14.4 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.

14.5 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 da Instituição.

14.6 Políticas de Diversidade e Inclusão

A educação pública, gratuita e de qualidade é a principal concepção da política da Diversidade e Inclusão do IF Baiano, articulado ao um ensino que garante os direitos humanos, bem como os valores de respeito e aceitação às diferenças. O IF Baiano define como princípios norteadores da política de diversidade e inclusão: a igualdade de condições de acesso, permanência e êxito no percurso formativo; liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar as culturas, os pensamentos, os saberes, as artes, os esportes e as práticas do lazer; pluralismo de ideias; universalização da educação inclusiva; garantia dos valores éticos e humanísticos; convívio e respeito às diversidades étnica, sexual, cultural, social e de crença.

Conforme documento institucional de política da diversidade e inclusão do IF Baiano, instituído pela resolução nº 12 de 09 de outubro de 2012, a política de diversidade e inclusão tem como base a efetivação dos direitos fundamentais à dignidade humana, da melhoria da qualidade da educação, da defesa da formação de valores essenciais para o convívio em sociedade e da garantia de direitos à igualdade e de oportunidades.

Tais políticas têm como finalidade buscar alternativas para garantir os direitos das pessoas (com ou sem deficiência) em situação de vulnerabilidade social e assegurar o respeito à diversidade humana. Nesse entendimento, a política de inclusão e diversidade no IF Baiano objetiva assegurar condutas e práticas no cotidiano da instituição que subsidiem o desenvolvimento de ações para a garantia do pleno exercício da cidadania. Assim, para a prática pedagógica, é essencial a promoção de espaços interativos de vivência coletiva e solidária onde os diferentes sujeitos aprendam e produzam a partir das suas especificidades.

14.6.1 Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas

Compete ao Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas do IF Baiano assessorar os *Campi* nas questões relativas à inclusão e à promoção de ações que possibilitem o acesso, a permanência e a conclusão com

êxito, das pessoas com necessidades específicas, dos cursos realizados na instituição.

Cabe ao NAPNE fomentar ações que viabilizam o processo inclusivo de estudantes com necessidades específicas, mediante a constituição de redes de apoio; medidas de acesso, permanência e êxito em todas as etapas e níveis de ensino; o apoio à implementação de políticas públicas de Educação Especial e Inclusiva.

14.6.1.1 Do Atendimento dos Alunos com Deficiência e dos Alunos com Transtornos Funcionais

A partir da promulgação da Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva em 2008, o Público-Alvo da Educação Especial (PAE) foi definido como pessoas com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação. A publicação desta política trouxe significativas mudanças na legislação educacional de nosso país, a fim de garantir equidade nas condições de participação na vida escolar e social de todos os sujeitos.

Sete anos mais tarde, a Lei n. 13.146 de 6 de julho de 2015 - a qual instituiu a Lei Brasileira de Inclusão (LBI), acrescentou por meio de seu artigo 2º, a concepção de deficiência mental às demais deficiências (intelectual, visual, auditiva, física e múltipla), a fim de incluir aqueles sujeitos que podem encontrar barreiras que venham a impedir ou obstruir sua participação na sociedade em razão de suas condições mentais. Ainda neste artigo, em seu parágrafo 1º, assumiu a importância da avaliação biopsicossocial, realizada por equipe multidisciplinar, a fim de analisar os possíveis impedimentos nas funções e estruturas corporais, a interferência dos fatores socioambientais, psicológicos e pessoais, a limitação no desempenho e a restrição na participação das atividades.

A LBI pode ser considerada um importante marco nacional em relação à vida e a dignidade humana das pessoas com deficiência, ao conferir-lhes protagonismo para interagir com os diferentes contextos do cotidiano. Isto significa que foi partir desta lei que estes sujeitos puderam ter suas vozes ouvidas e exercitar seu direito de escolha na busca de uma vida autônoma e independente.

Em relação ao Planejamento Educacional Individualizado (PEI) para o estudante PAEE ou com necessidades específicas, o curso, em conformidade com a Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF

Baiano, atenderá ao disposto no artigo 59 da Lei 9.394/96, o qual prescreve que o trabalho pedagógico voltado para este público deverá se organizar da seguinte forma:

- desenvolver currículos, métodos, técnicas, recursos educativos e organizações específicas a fim de promover a inclusão do aluno e garantir sua participação nas mais diversas atividades oferecidas no campus;
- permitir a Terminalidade Específica para aqueles que não tiverem condições para atingir o nível exigido para a conclusão do curso;
- permitir a Aceleração nos Estudos para aqueles que tiverem condições de finalizar sua formação antes do tempo previsto.

Ecoando a Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva promulgada em 2008, também proporcionará:

- flexibilizações e dilatações de prazo para a conclusão do curso em razão das condições do aluno;
- flexibilizações em horário de permanência no campus em razão de seu quadro específico;
- ensino colaborativo entre os docentes dos componentes curriculares e o (a) docente do Atendimento Educacional Especializado;
- oferta do Atendimento Educacional Especializado (AEE) em Sala de Recursos Multifuncionais.

Em relação ao desenvolvimento de currículos, métodos, técnicas, recursos educativos e organizações específicas, é importante frisar que este processo pode exigir a realização de Adaptações de Grande Porte ou de Adaptações de Pequeno Porte.

As Adaptações de Grande Porte são aquelas cuja implementação depende das instâncias responsáveis pelas ações técnicas, políticas e administrativas. Elas exigem uma cuidadosa avaliação realizada por equipe multidisciplinar a fim de se certificar das reais condições do aluno. São consideradas Adaptações de Grande Porte: Terminalidade Específica, Aceleração dos Estudos, Adequação de Currículo, Modificação de Espaços Físicos, Aquisição de Materiais e Recursos Específicos, além da Capacitação Docente.

Já as Adaptações de Pequeno Porte são aquelas cuja implementação dependem apenas da atuação do docente, como ampliação de atividades impressas, adaptação e adequação de atividades e avaliações, uso de métodos e técnicas que permitem a participação de todos os alunos, entre outros.

As Adaptações de Grande Porte dependem das instâncias administrativas enquanto que as Adaptações de Pequeno Porte dependem da mudança de atitude e do trabalho conjunto entre docente do componente curricular e docente do AEE.

Em relação aos alunos com transtornos funcionais (dislexia, discalculia, transtorno do déficit de atenção e hiperatividade, déficit de atenção, entre outros), estes serão atendidos na sala comum por meio do Ensino Colaborativo e eventualmente na Sala de Recursos Multifuncionais pelo (a) docente de AEE quando se fizer necessário.

Também é importante considerar a atuação do Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino, Aprendizagem, Permanência e Êxito – NUAPE – neste processo, assim como no atendimento dos alunos que apresentarem dificuldades de aprendizagem.

14.6.2 Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)

O Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas constitui-se como uma política institucional do IF Baiano e está voltado para o direcionamento de estudos e ações para as questões étnico-raciais e tem por objetivo implementar as leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Culturas Afro-brasileira e Indígena.

As ações do núcleo estão direcionadas para uma educação pluricultural e pluriétnica e para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes, indígenas e ciganos.

Conforme regulamento do IF Baiano, o NEABI é um Núcleo de natureza propositiva, consultiva e deliberativa, no tocante às questões da diversidade, na perspectiva dos princípios multiculturais, tendo como escopo o fomento a estudos das questões étnico-raciais e o desenvolvimento de ações de valorização das identidades afro e indígenas.

Além disso, objetiva articular e promover ações e reflexões referentes à questão da igualdade e da proteção dos direitos de pessoas e grupos étnicos - valorizando a cultura afro-brasileira, a cultura indígena, a cultura cigana - e da diversidade na construção histórica e cultural do país, por meio de atividades de ensino, pesquisa e extensão.

14.6.3 Núcleo de Estudos de Gênero e Sexualidade (GENI)

O Núcleo de Estudos de Gênero e Sexualidade (GENI) é um núcleo propositivo e consultivo que estimula e promove ações de Ensino, Pesquisa e Extensão orientadas à temática da educação para a diversidade de gênero e sexualidade.

Como ações no *campus* Catu e no contexto do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio, na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, objetiva:

- fomentar entre servidores e estudantes, a partir de atividades de ensino, pesquisa e/ou extensão, a discussão de conteúdos relativos às questões de gênero e sexualidade, com intersecção às questões de raça e classe, entre outras, a fim de garantir direitos constitucionais como: educação de qualidade para todas/os, equidade de oportunidades, e, respeito à pluralidade e diversidade;

- problematizar as temáticas de gênero e sexualidade na formação, desenvolvimento profissional e valorização social e salarial das/os profissionais técnicas/os em cozinha;

- ser um lugar, junto com outros setores institucionais, de amparo afetivo e pedagógico a estudantes na perspectiva de uma formação não-sexista, não-machista, antirracista, não-lesbofóbica/homofóbica/transfóbica;

- incentivar a formação continuada dos profissionais da educação do curso referente à temática de gênero e sexualidade a fim de construirmos um corpo de educadores/as conscientes e propagadores de uma educação que se compromete com a justiça, respeito e equidade de gênero e sexualidade.

Todas as atividades de ensino, pesquisa e extensão executadas por estudantes poderão ser consideradas e computadas como Atividades Complementares.

14.7 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.

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.

14.8 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.

14.9 Programas de Pesquisa e Extensão

As Pró-Reitorias de Extensão (PROEX) e Pesquisa (PROPES) buscam promover, coordenar e apoiar projetos, ações e atividades voltadas à divulgação técnico científica e cultural, visando fortalecer os arranjos produtivos, sociais e culturais existentes nas regiões de atuação do IF Baiano.

Entende-se por extensão o processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico e político que promove a interação transformadora entre o Instituto e outros setores da sociedade mediado por estudantes orientados pelos professores dentro do princípio constitucional da indissociabilidade com o ensino e a pesquisa.

No âmbito Institucional, existem programas que estimulam a execução dos projetos de extensão com foco na formação dos estudantes nas diversas dimensões da inclusão social visando aprofundar ações políticas que venham fortalecer a institucionalização da extensão.

Com finalidade de despertar a vocação científica e incentivar talentos potenciais, o programa de estímulo à pesquisa do IF Baiano apoia projetos institucionais

cujas políticas proporcionam a participação dos estudantes do Ensino Médio em atividades de pesquisa científica ou tecnológica vinculados à Iniciação Científica Júnior.

Os projetos de extensão e de pesquisa devem, por sua vez, dialogar com as necessidades próprias da EJA, com espaços e tempos nos quais as práticas acadêmicas assegurem aos seus estudantes identidade formativa própria.

15 INFRAESTRUTURA

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

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

15.1 Biblioteca

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

Esse ambiente proporciona condições de apreensão de conhecimento para o avanço das ciências e ao conseqüente progresso da sociedade, na qual o *Campus* se insere. Nesse sentido, todo o catálogo da biblioteca apresenta-se disponível sob forma de livros, revistas, monografias, obras de referências, tais como dicionários, legislações, Normas Brasileiras (NBR's) e enciclopédias.

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

Técnico em Cozinha a Biblioteca do *Campus* dispõe atualmente de 314 exemplares específicos e um acervo a ser adquirido. Existe um plano de atualização feito em parceria com os cursos superior de tecnologia em Gastronomia com a previsão de aquisição e atualização do acervo da área.

15.2 Laboratórios

A descrição dos laboratórios contempla a infraestrutura disponível e a infraestrutura necessária para o funcionamento do curso. O curso dispõe de laboratórios de Informática, Cozinha Quente e Fria, Panificação e Confeitaria e Restaurante Didático.

15.2.1 Laboratório de Informática

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

15.2.2 Laboratório de Cozinha Quente e Fria

Existe 01 (um) laboratório de Cozinha Quente e Fria que é utilizado para as aulas práticas das disciplinas de Cozinha. Contém lavatório de mãos, porta toalha, porta sabão, lixeiras, bancadas de granito e aço inoxidável, pia com duas cubas, bancadas de apoio com armários, fogões industriais, fornos e eletrodomésticos.

15.2.3 Laboratório de Panificação e Confeitaria

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

15.2.4 Restaurante Didático

O Restaurante Didático proporciona aos discentes a vivência em um restaurante comercial com foco na gastronomia, possibilitando a prática dos conteúdos trabalhados durante o curso. Serve também como suporte para as disciplinas de caráter prático, especialmente, Planejamento de Eventos e Nutrição.

15.3 Recursos Didáticos

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

Os principais recursos didáticos disponíveis para os professores e alunos do curso Técnico em Cozinha IF Baiano *Campus* Catu são: computadores; lousa digital; aparelhos de som e de DVD; filmes em DVD; filmadora; jornais; cartazes; revistas; livros; projetores multimídia e *softwares*.

O *Campus* dispõe de redes sem fio disponíveis para os docentes e discentes e a interatividade entre estes segmentos, além dos encontros presenciais, é realizada de maneira virtual através do Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA).

15.4 Sala de Aula

O curso Técnico em Cozinha do IF Baiano *Campus* Catu utiliza as salas de aula do Pavilhão II. Todas as salas do Pavilhão II possuem ar-condicionado, além de iluminação artificial e ventilação natural. Todas as salas são dotadas de mesa e cadeira para professor, com média de 40 carteiras para alunos, algumas delas adaptadas para canhotos.

Esses ambientes possuem rampas de acesso, quadro branco, salas equipadas com tomadas adaptadas para uso de recursos audiovisuais didático/tecnológicos: tela de projeção, projetor Datashow, caixas de som, computador e Internet banda larga. Ressalta-se a conservação e limpeza de tais salas, sob a responsabilidade de empresa terceirizada.

16 ÓRGÃOS COLEGIADOS DE REPRESENTAÇÃO, DOCENTE E ADMINISTRATIVO

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

16.1 Núcleo de Assessoramento Pedagógico (NAP)

O NAP, no âmbito do curso Técnico em Cozinha constitui órgão consultivo, composto por professores do quadro docente do curso, responsável pela concepção, consolidação, acompanhamento e atualização do Projeto Pedagógico do Curso, que além desta função, tem por finalidade, o planejamento, execução, atualização e constante avaliação do mesmo. Além dessas atribuições, o corpo docente desse núcleo também contribui para o fortalecimento do perfil profissional do egresso do curso; busca a integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades; indica formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, exigências do mundo do trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso; bem como zela pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais que preconizam o curso em questão.

O Núcleo é formado por quatro docentes, todos em regime de trabalho de dedicação exclusiva e uma técnica em assuntos educacionais. O coordenador do curso é o seu presidente. O NAP do curso Técnico em Cozinha do IF Baiano *Campus Catu* atua com grande eficiência no assessoramento de matérias de natureza acadêmica do curso, pois é responsável por conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, em conjunto com o Colegiado do curso, atua na atualização periódica do Projeto Pedagógico do Curso, em como definindo sua concepção e fundamentos.

16.2 Conselho do Curso

De acordo com a Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano (2019), o Conselho de Curso é órgão de natureza consultiva e deliberativa, eleito por voto direto dos pares e que tem por finalidade assessorar as Coordenações de Curso dos *Campi* no desenvolvimento dos cursos da EPTMN, realizando as seguintes ações: promover atividades que visem à reflexão sobre questões de ensino; elaborar planos de trabalho metodológicos, necessários ao aperfeiçoamento do curso; sugerir à Coordenação de Curso a criação e a atualização de

espaços de aprendizagem (laboratórios, unidades de produção, entre outros), visando a atender ao perfil profissional do curso; analisar o histórico escolar dos (as) estudantes oriundos de convênio, de intercâmbio ou de acordo cultural, visando a emitir parecer quanto à etapa do curso na qual o estudante deverá se matricular; emitir parecer no processo de reintegração de curso, selecionando os interessados, considerando suas causas para a desvinculação anterior da instituição e sua vida acadêmica; emitir parecer no processo de transferência *ex officio*, indicando a etapa do curso na qual o estudante deverá ser matriculado e as adaptações a serem realizadas; emitir parecer sobre aproveitamento de estudos e equivalência de componentes curriculares, indicando as adaptações a serem realizadas; propor alteração ou reestruturação curricular dos Projetos dos Cursos; propor mudanças relativas às Normas de Estágio Curricular e às atividades complementares.

O Conselho de Curso é presidido pelo coordenador de curso e composto por um representante da equipe técnico-pedagógica; dois docentes representantes do núcleo comum, de diferentes áreas do conhecimento; dois docentes representantes do núcleo tecnológico e o coordenador de curso. As reuniões dos Conselhos de Curso ocorrem, preferencialmente, no começo, no meio e no final do período letivo, ou em caráter extraordinário, devendo ser convocadas pelo presidente ou por 1/3 (um terço) dos conselheiros.

16.3 Coordenação de Curso

A coordenação do curso Técnico em Cozinha compõe de um coordenador, um vice coordenador, um suplente e demais professores que ministram disciplinas neste curso, constituem elegíveis pelo Colegiado.

O regime de trabalho do coordenador do curso é de tempo integral, planejado para atender a gestão do curso, a relação com os docentes, discentes e equipe de trabalho, além da representação dos colegiados superiores, como previsto na Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano (2019). O plano de trabalho é elaborado pelo Conselho no início das atividades do curso e baseado na Organização Didática.

16.4 Pessoal Docente e Técnico Administrativo

O corpo docente necessário ao funcionamento do curso compõe-se de professores divididos em Núcleo de Linguagens: Professores com Licenciatura na área

de linguagem e Núcleo Específico: Professores das áreas de Gastronomia, Turismo, Administração, História, Biologia, Nutrição, Pedagogia, Engenharia Agrônômica e Engenharia de Alimentos (quadro 01).

Cabe salientar que todos os docentes que compõem o quadro de professores efetivos da Instituição são contratados em regime de trabalho de 40 horas semanais com dedicação exclusiva e apresentam, na sua maioria, formação *Stricto Sensu*. O planejamento semestral das atividades desempenhadas por estes docentes está baseado na Normatização da Atividade Docente do IF Baiano a qual prevê a elaboração de Plano Individual de Trabalho, contemplando obrigatoriamente ações de ensino, pesquisa e extensão e participação em atividades administrativas e de representação, que devem ser comprovadas semestralmente através do Relatório Individual de Trabalho.

Quadro 01 — Relação e Formações Acadêmicas do Quadro Docente do Curso Técnico em Cozinha do *Campus Catu*

DOCENTES EFETIVOS	TITULAÇÃO
Acimar Ribeiro de Freitas	Mestrado em Ciências, Especialização em Geografia do Semiárido Brasileiro, Graduação em Licenciatura em Geografia
André Marcílio Carvalho de Azevedo	Mestrado em Letras e Linguística
Carolina de Brito Oliveira	Mestrado em Filosofia, Graduação em Filosofia
Evanildes Costa Santos	Mestrado em Engenharia Elétrica, Especialização em Educação Estatística, Graduação em Estatística
Fernanda Meneses de Miranda Castro	Doutorado em Desenvolvimento Regional e Urbano, Mestrado em Cultura & Turismo, Especialização em Metodologia do Ensino na Educação Superior, Graduação em Administração, Graduação em Turismo
Fernando Martins de Oliveira Neto	Mestrado em Música, Graduação em Licenciatura em Música
Francisco Augusto da Silva Neto	Especialização em Metodologia do Ensino de Matemática e Física, Graduação em

	Licenciatura em Física
Gilvan Martins Durães	Doutorado em Ciência da Computação, Mestrado em Sistemas e Computação, Graduação em Ciência da Computação
Hildemar Lacerda da Conceição	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Graduação em Gastronomia, Graduação em Biologia
Janaína dos Reis Rosado	Doutorado em Educação e Contemporaneidade, Mestrado em Educação e Contemporaneidade, Graduação em Pedagogia
Karina Lavínia Pitta do Carmo Régis de Souza	Doutorado em Ciências da Saúde, Mestrado em Ciência de Alimentos, Especialização em Gestão da Segurança de Alimentos, Especialização em Saúde Coletiva, Graduação em Nutrição
Katia Cunha Marques	Mestrado em Ciência da Informação, Especialização em Marketing, Graduação em Administração de Empresas
Kelly Cristina Oliveira da Silva	Mestrado em Letras, Especialização em Língua Portuguesa, Graduação em Letras com Língua inglesa
Lais Moreira Cavalcanti	Especialização em Cozinha Internacional, Graduação em Gastronomia, Graduação em Ciências Sociais
Maria Nazaré Guimarães Marchi	Doutorado em Recursos Genéticos Vegetais, Mestrado em Recursos Genéticos Vegetais, Graduação em Ciências Biológicas
Maurício de Almeida Pereira	Mestrado em Química Aplicada, Graduação em Licenciatura Plena em Química
Moisés Leal Morais	Mestrado em História Regional e Local, Graduação em Licenciatura plena em História
Sandra Cerqueira de Jesus	Mestrado em Ciências Agrárias, Graduação em Agronomia
Társio Ribeiro Cavalcante	Mestrado profissional em Educação de Jovens e Adultos, Especialização em Redes de Computadores, Graduação em Processamento de Dados

Yone Carneiro de Santana Gonçalves	Mestrado profissional em Educação de Jovens e Adultos, Especialização em Matemática com Ênfase em Informática Educativa, Graduação em Licenciatura em Matemática
DOCENTES SUBSTITUTOS	TITULAÇÃO
Polliana Azevedo Monteiro	Especialização em Educação em Direitos Humanos e Diversidade, Licenciatura em Letras, Bacharelado em Turismo
Reinaldo José de Oliveira	Doutorado em Ciências Sociais, Mestrado em Ciências Sociais, Graduação em Ciências Sociais

Quanto ao corpo técnico-administrativo, é composto de servidores que dão apoio técnico ao desempenho das atividades do curso, como elencado no quadro 02.

Quadro 02 — Relação, Titulações e Cargos dos Técnicos Administrativos do *Campus* Catu

TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS	TITULAÇÃO	CARGO
Adriano de Jesus Ferreira	Especial ização	Tec. Tecnologia da Informação
Alex Aciole Silva	Ensino Médio	Assistente em Administração
Alice Fontes Ferreira	Mestrado	Secretário Executivo
Ana Alice Cupertino Sacramento	Gradua ção	Assistente em Administração
Ana Carolina Souza de Santana	Especial ização	Odontóloga
Ana Paula Santos Ribeiro	Mestrado	Bibliotecária
Ângelo Alves de Oliveira Neto	Especial ização	Assistente de Alunos
Antenor dos Santos Costa	Gradua ção	Servente de Obra

Araújo	Antônio Carlos Azevedo	Médio	Ensino	Eletricista
Souza	Arilson Fernandes de	ção	Gradua	Assistente em Administração
	Caroline de Assis Lima	Médio	Ensino	Assistente em Administração
Santos	Darlan Bispo dos	o	Mestrad	Administrador
Chagas	Débora Silva das	ção	Gradua	Tec. em Lab. de Química
	Deisiane Moreira Nunes	o	Mestrad	Médico Veterinário
Souza	Denilson Fernandes de	ção	Gradua	Assistente de Alunos
Santos Junior	Donizete Freire dos	ção	Gradua	Tec. Tecnologia da Informação
	Ed Fábio Silva Agapito	ização	Especial	Engenheiro de Alimentos
Nascimento	Elaine Lima do Garcia	ção	Gradua	Assistente em Administração
Neves	Elane Santos das	ização	Especial	Assistente Social
	Eliane Almeida Winck	ização	Especial	Enfermeiro
	Elton Santana da Silva	ção	Gradua	Auxiliar em Administração
Cruz	Enéias Davi Silva da	ção	Gradua	Auxiliar em Administração
Silva	Everaldo dos Santos	Médio	Ensino	Motorista
	Fábio Santos Melo	ção	Gradua	Assistente em Administração
Santana	Fabício da Gama	ção Técnica	Formaç	Técnico em Agropecuária
Melo	Ferdinando Santos de	ização	Especial	Pedagogo

Costa	Fernanda Freire Bahia	ização	Especial	Assistente em Administração
	Genielli França da Silva	ização	Especial	Téc. em Assuntos Educaçãoais
Costa	George Bittencourt da	ização	Especial	Engenheiro Civil
	Gilmar da Silva	Médio	Ensino	Motorista
Oliveira	Gleicielle da Silva	o	Mestrado	Téc. em Assuntos Educaçãoais
	Gleudson Antonio da S. Sá Barreto	o	Mestrado	Analista de Tec. da Informação
Santana	Greice Carneiro de	ção	Gradua	Assistente em Administração
	Ilza Alves de Amorim	ização	Especial	Tec. em Lab. de Química
Santos	Ivone dos Santos Costa	ização	Especial	Assistente em Administração
Jesus	Jacson Pereira de	ização	Especial	Técnico em Contabilidade
Gomes	Jéssica dos Santos	ização	Especial	Tec. em Lab. de Química
	Joacyr Silva dos Santos	ção Técnica	Formaç	Téc. em Seg. do Trabalho
Oliveira	João Augusto de Antunes	ização	Especial	Técnico em Agropecuária
	João Ubaldo da Silva	Médio	Ensino	Porteiro
	Joel Lima Costa	ção Técnica	Formaç	Cozinheiro
Peneluc	Joelson dos Santos	ção	Gradua	Almoxarife
	Jonas da Costa Oliveira	ização	Especial	Assistente em Administração
	José Augusto Silveira	Médio	Ensino	Vigilante

José Marcos Chaves Menezes	Especialização	Aux. Encanador
José Raimundo Pereira Santos	Formação Técnica	Porteiro
José Roberto dos Santos Selino	Ensino Médio	Padeiro
José Rodrigo dos Santos	Especialização	Assistente de Alunos
Juracy dos Santos Araújo	Ensino Médio	Carpinteiro
Lais de Jesus Reis	Graduação	Técnico em Arquivo
Leurismar Marques Ferreira	Especialização	Op. de Maq. Agrícolas
Lílian Porto de Oliveira	Doutorado	Veterinária
Lucas Filipe Andrade da Silva	Especialização	Tec. Tecnologia da Informação
Luciano de Jesus Araújo	Formação Técnica	Vigilante
Luiz Cláudio Souza	Formação Técnica	Auxiliar Rural
Luiz de Santana Santos	Ensino Médio	Porteiro
Marcelino Pimentel de Souza	Especialização	Assistente de Alunos
Marcelo Andrade Santiago	Graduação	Assistente em Administração
Marcos Paulo Oliveira de Carvalho	Ensino Médio	Aux. Biblioteca
Maria Anita Santos Damasceno	Formação Técnica	Lavadeira
Maria Helena O. Moreira Vilarim	Formação Técnica	Op. de Maq. Lavanderia
Milena Vergne de Abreu O. e Sousa	Especialização	Pedagoga

Oscarlino Souza Ferreira	Gradua ção	Vigilante
Osni Santos Paz	Especial ização	Enfermeiro
Pedro Bernardo de Mello Oliveira	Especial ização	Administrador
Raquel Nunes Almeida da Silva	Especial ização	Tec. em Alimentos e Laticínio
Rita de Cássia Borges Rocha	Especial ização	Assistente em Administração
Roberto Carlos C. dos Santos	Gradua ção	Revisor de Texto Braile
Robson de Aragão Nunes	Gradua ção	Assistente em Administração
Sheila Coringa Lemos Garcia	Formaç ão Técnica	Aux. Biblioteca
Silvia Camilla de Oliveira Pereira	Especial ização	Nutricionista
Simone Simões da Silva	Especial ização	Aux. Biblioteca
Sônia da Silva Cabral	Mestrad o	Pedagoga
Susana Melo Gesteira	Mestrad o	Tec. em Alimentos e Laticínio
Valmir Soares dos Santos	Gradua ção	Assistente em Administração
Vanderlito dos Santos Costa	Formaç ão Técnica	Aux. em Agropecuária
Wagner Neri de Souza	Formaç ão Técnica	Servente de Limpeza
Waldecir Machado Franca	Especialização	Tec. em Alimentos e Laticínio
Washington Souza dos Santos	Gradua ção	Tec. Enfermagem
Weliton Cley Bispo do Rosário	Formaç ão Técnica	Aux. em Agropecuária

Oliveira	Zelmiro	Alves	de	Formaç ão Técnica	Aux. Eletricista
----------	---------	-------	----	----------------------	------------------

17 CERTIFICADOS E DIPLOMAS

O discente que concluir as disciplinas do curso e o estágio curricular, dentro do prazo de integralização do curso 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.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Congresso Nacional. Decreto nº 5.154. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília, 2004.

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

_____. **Lei nº. 11.645/2008** que tratam das Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. Disponível em: . Acesso em: março 2015.

_____. **Lei nº. 11.788/2008** que dispõe sobre o Estágio de Estudantes. Disponível em: . Acesso em: março 2015.

_____. **Lei nº. 9.394/1996** que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Disponível em: . Acesso em: março 2015.

_____. **Lei nº. 9.795/1999** que dispõe sobre a Educação Ambiental e institui a Política Nacional de Educação Ambiental. Disponível em: . Acesso em: outubro 2019.

_____. Ministério da Educação. **Avaliação da Educação Profissional e Tecnológica. Proposta para o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Profissional e Tecnológica (SINAEP)**. Documento Base. 2014.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº. 7/201** que dispõe sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº. 12/97** que dispõe sobre a aplicação da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. Resolução CNE/CEB nº. 6/2012 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Disponível em URL: .

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

_____. Ministério da Educação. **Plano de Desenvolvimento da Educação**. Brasília, 2007.

_____. **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.

_____. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio**. Documento Base. Brasília, 2007.

IF BAIANO. **Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano**. 2019.

_____. **Plano de Desenvolvimento Institucional**. Identidade e Gestão para a construção da excelência. 2015-2019. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. 2015.

_____. Política de Assistência Estudantil do IF Baiano. 2011.

_____. Projeto Político Pedagógico Institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. 2014.

_____. Regimento Geral. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. 2012.

APÊNDICES

APÊNDICE 01 - SÍNTESE DE ALTERAÇÕES DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

As alterações do projeto pedagógico do curso buscaram uma aproximação mais efetiva com as demandas mercadológicas, as diretrizes nacionais curriculares para cursos técnicos e para a modalidade de educação EJA, além das especificidades da região.

A matriz curricular do Projeto Pedagógico de 2016 tem a periodicidade de oferta anual enquanto a matriz curricular do Projeto Pedagógico de 2019 tem periodicidade semestral. O período mínimo de integralização do curso passou de 03 anos para 3,5 anos (sete semestres). O período máximo passou a ser de 07 anos (14 semestres), enquanto anteriormente era de 05 anos.

Em relação à carga horária, a matriz curricular de 2016 oferece 2430 horas, já a matriz curricular de 2019 oferece 2100 horas. Em 2016, o turno letivo oferece período total de 03 horas e 45 minutos. Em 2019 foi reduzido para 03 horas e 20 minutos. A hora-aula que na matriz anterior era de 45 minutos passou a ser de 50 minutos. Houve uma padronização da carga horária por disciplina na nova matriz. Na matriz curricular de 2016, disciplinas com 30 horas/aula anuais correspondiam a 01 hora/aula semanal. As disciplinas de 60 horas/aula anuais tinham 02 horas/aula semanais, as disciplinas de 90 horas/aula anuais tinham 03 horas/aula semanais e as de 120 horas/aula por ano letivo tinham 04 horas/aula semanais. Na nova matriz, as disciplinas teóricas passaram a ter 30 horas/aula por semestre, com 02h/a semanais enquanto as disciplinas teórico-prática passaram a ter 60 horas/aula semestralmente, com 04h/a semanais.

Por fim, em atendimento ao parecer CNE/CEB Nº 39/2004, o curso passou a oferecer certificação intermediária; Auxiliar de Cozinha no final do 1º módulo (1º e 2º semestres); Cozinheiro Industrial no final do 2º módulo (3º e 4º semestres); Padeiro e Confeiteiro no final do 3º módulo (5º e 6º semestres) e Técnico em Cozinha ao final do curso.

O quadro síntese resume as principais alterações:

ITEM	PPC 2016	PPC 2019
Periodicidade de oferta	Anual	Semestral
Período mínimo de integralização do curso	03 anos	3,5 anos (sete semestres)
Período máximo de integralização do curso	05 anos	07 anos (quatorze semestres)
Carga horária total do curso	2.430 horas	2.100 horas
Duração do turno letivo	3 horas e 45 minutos	3 horas e 20 minutos
Horas/aula	45 minutos	50 minutos
Carga horária dos componentes curriculares	30 h/a, 60 h/a, 90h/a e 120 h/a	30 h/a e 60h/a
Certificação	Técnico em Cozinha ao final do curso (03 anos).	Auxiliar de Cozinha no final do 1º módulo (1º e 2º semestres); Cozinheiro Industrial no final do 2º módulo (3º e 4º semestres); Padeiro e Confeiteiro no final do 3º módulo (6º e 7º semestres) e Técnico em Cozinha ao final do curso (3,5 anos).

APÊNDICE 02 - EQUIVALÊNCIAS ENTRE AS DISCIPLINAS

O quadro a seguir é a representação gráfica das equivalências entre as disciplinas da matriz curricular 2016 com as disciplinas da matriz curricular 2019. Cabe destacar que:

- a equivalência de uma disciplina pode ser o resultado da combinação de uma ou mais disciplinas, já que houve alteração da carga horária e da periodicidade da oferta;
- a equivalência não exige que necessariamente a carga horária total das disciplinas sejam coincidentes;
- no caso da total impossibilidade de equivalência, esta informação constará no quadro SEM EQUIVALÊNCIA.

MATRIZ CURRICULAR 2016		MATRIZ CURRICULAR 2019	
Código	Disciplina	Código	Disciplina
LPL0001	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira I	LPL0001 LPL0002 LPL0003	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira I, II e III
MAT0001	Matemática I	MAT0001 MAT0002 MAT0003	Matemática I, II e III
BIO0001	Biologia I	BIO0001 BIO0002	Biologia I e II
GEO0001	Geografia I	GEO0001 GEO0002	Geografia I e II
HIS0001	História I	HIS0001 HIS0002 HIS0003 HIS0004	História I, II, III e IV
SOC0001	Sociologia I	SOC0001	Sociologia I
FIL0001	Filosofia I	FIL0001	Filosofia I
ING0001	Língua Estrangeira I	LIN0001	Língua Inglesa
ART0001	Artes	ART0001 MUS0001	Artes e Música
NUT0001	Nutrição	FNU0001	Fundamentos da Nutrição I e

		FNU0002	II
HGA0001	Higiene Alimentar	HSA0001 TCA0001	Higiene e Segurança de Alimentos; Técnica de Conservação de Alimentos
HTB0001	Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha	TBC0001 TBC0002	Técnicas Básicas de Cozinha I e II
LPL0002	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira II	LPL0004 LPL0005	Língua Portuguesa e Literatura Brasileira IV e V
MAT002	Matemática II	MAT0004 MAT0005	Matemática IV e V
BIO0002	Biologia II	BIO0003	Biologia III
QUI0001	Química I	QUI0001 QUI0002	Química I e II
SOC0002	Sociologia II	SOC0002	Sociologia II
FIL0002	Filosofia II	FIL0002	Filosofia II
ING0002	Língua Estrangeira II	LIN0001	Língua Inglesa
PLA0001	Planejamento e Organização de Cozinha Industrial	PFO0001 STR0001	Planejamento e Organização dos Serviços de Alimentação; Segurança do Trabalho
COP0001	Confeitaria e Panificação	CON0001 PAN0001	Confeitaria; Panificação
INF0001	Informática Aplicada I	IAP0001 IAP0002	Informática Aplicada I e II
ESP0001	Espanhol	LES0001	Língua Espanhola
FIS0001	Física I	FIS0001 FIS0002	Física I e II
QUI0002	Química II	QUI0003 QUI0004	Química III e IV
SOC0003	Sociologia III	SOC0003	Sociologia III
FIL0003	Filosofia III	FIL0003	Filosofia III
RED0001	Redação	LPR0001 LPR0002	Língua Portuguesa e Redação I e II
CQU0001	Controle de Qualidade	CQU0001	Controle de Qualidade
EPD0001	Empreendedorismo	EMP0001	Empreendedorismo
SRB0001	Serviço de Restaurante e Bar	SRB0001	Serviços de Restaurante e Bar
CRB0001	Cozinha Regional Brasileira	CBR0001 CBR0002	Cozinha Brasileira I e II
PEB0001	Planejamento e Organização de Eventos e Banquetes	OEV0001	Organização de Eventos
EST0001	Orientação de Estágio	-	Sem equivalência
INF0002	Informática Aplicada II	IAP0003	Informática Aplicada III
-	Projeto Integrador	-	Sem equivalência

Documento Digitalizado Público

Adequação da Proposta de Reformulação PPC do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio na Modalidade EJA do IF Baiano - Campus Catu 2019

Assunto: Adequação da Proposta de Reformulação PPC do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio na Modalidade EJA do IF Baiano - Campus Catu 2019
Assinado por: Lais Cavalcanti
Tipo do Documento: Diversos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Lais Moreira Cavalcanti, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 27/11/2020 20:06:46.

Este documento foi armazenado no SUAP em 27/11/2020. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 143303

Código de Autenticação: db980eedb4



Documento Digitalizado Público

PPC Técnico em Cozinha Integrado _ Modalidade EJA - Em vigência

Assunto: PPC Técnico em Cozinha Integrado _ Modalidade EJA - Em vigência
Assinado por: Luciane Oliveira
Tipo do Documento: Diversos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Luciane Brito Oliveira, COORDENADOR(A) - CD4 - CAT-CGE**, em 14/12/2023 11:15:16.

Este documento foi armazenado no SUAP em 14/12/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 769386

Código de Autenticação: 75ab9de58b

