



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 GOVERNADOR MANGABEIRA

*Rua Waldemar Mascarenhas, S/N, Portão, Governador Mangabeira – Bahia, CEP: 44.350-000*  
*Tel.: 75 9853-2821 / 75 3638-3500, E-mail: [gabinete@gm.ifbaiano.edu.br](mailto:gabinete@gm.ifbaiano.edu.br) <http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/gmb>.*

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

Governador Mangabeira/Bahia

2016



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 GOVERNADOR MANGABEIRA

Rua Waldemar Mascarenhas, S/N, Portão, Governador Mangabeira – Bahia, CEP: 44.350-000

Tel.: 75 9853-2821 / 75 3638-3500, E-mail: [gabinete@gm.ifbaiano.edu.br](mailto:gabinete@gm.ifbaiano.edu.br) <http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/gmb>

## ***PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO NA MODALIDADE JOVENS E ADULTOS-PROEJA***

*Forma de Articulação: Integrada*

*Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer*

*Modalidade: Presencial*

*Periodicidade de Oferta: Anual*

*Turno de funcionamento: vespertino e noturno*

**Governador Mangabeira/Bahia**

**2016**



**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 Governador Mangabeira**

**REITOR**

Geovane Barbosa do Nascimento

**PRÓ-REITORA DE ENSINO – PROEN**

Camila Santana

**PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO**

Rita Vieira Garcia

**PRÓ-REITOR DE PESQUISA PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO**

Delfran Batista dos Santos

**DIRETORA PRO TEMPORE DO CAMPUS**

Manoela Falcon Silveira

**DIRETOR ADMINISTRATIVO**

Sandoval Sampaio da Silva

**DIRETOR ACADÊMICO**

Marcos Vinícius Paim da Silva

**COORDENADORA DE ENSINO**

Livia Tosta dos Santos

**COORDENADOR DO CURSO**

Olinson Coutinho Miranda

**COORDENADOR DE EXTENSÃO**

Carlos Alan Couto

**COORDENADOR DE PESQUISA**

Roberto Carlos Oliveira dos Santos

**COORDENADOR DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**

Elísio José da Silva Filho

**DADOS INSTITUCIONAIS**

**Nome:** Instituto Federal Baiano – Campus Governador Mangabeira

**CNPJ:** 10.724.903/0011-40

**Endereço:** R. Waldemar Mascarenhas, S/N – Portão – Cep 44.350-000 – G. Mangabeira/BA

**Telefone:** (75) Fone: (75) 3638-3500 / 9853-2874

**E-mail:** gabinete@gm.ifbaiano.edu.br

**Site:** <http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/gmb>

## **COMISSÃO DE CRIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO DA EDUCAÇÃO BÁSICA E PROFISSIONAL DO IF BAIANO**

<b>Etapa</b>	<b>Grupo Responsável</b>	<b>Forma/ Metodologia de Elaboração</b>
Criação	Olinson Coutinho Miranda Letras com Inglês – G. Mangabeira Lívia Tosta dos Santos Letras com Espanhol – G. Mangabeira João Oliveira de Andrade Engenheiro Agrônomo – G. Mangabeira Cristiane de Oliveira Costa Nutricionista – G. Mangabeira Maria Asenate Conceição Franco Assistente Social – G. Mangabeira Sara Soares Costa Mamona Técnica em Assuntos Educacionais – G. Mangabeira	NÚCLEO DE ASSESSORAMENTO PEDAGOGICO
<b>Período</b>	<b>Nº e data da Portaria</b>	<b>Resolução de Aprovação</b>
2015/2016	Portaria Nº 44 de 18 de setembro de 2015	Resolução Nº 16 de 17 de maio de 2016  CONSUP/IF Baiano de 17 de maio de 2016.

## SUMÁRIO

1.Dados de Identificação do Curso.....	6
2.Apresentação.....	7
3. Justificativa do Curso.....	8
3.1 Caracterização do <i>Campus</i> .....	10
3.2 Caracterização do Curso.....	11
4.Objetivos.....	12
4.1 Objetivo Geral.....	12
4.2 Objetivos Específicos.....	13
5. Perfil do Egresso.....	13
6. Perfil do Curso.....	14
7. Requisito de Ingresso.....	15
8.Organização Curricular do Curso.....	16
8.1Estrutura Curricular.....	22
8.1.1 Projeto Integrador.....	23
8.2 Metodologia do Curso.....	26
8.3 Matriz Curricular.....	28
9. Programa de Componente Curricular - PPC.....	29
10. Estagio Curricular.....	72
11. Critérios de Aproveitamento de Estudos e Certificação de Conhecimentos Anteriores.....	76
12. Avaliação.....	77
12.1 do Processo de Ensino e Aprendizagem.....	77
12.2 do Curso.....	79
13. Políticas Institucionais.....	81
13.1 Programas de Nivelamento.....	81
13.2 Programas de Monitoria.....	82
13.3 Programas de Tutoria Acadêmica.....	83
13.4 Programas de apoio eventos culturais e científicos.....	83
13.5 Programa de Assistência Estudantil.....	84
13.6 Sistema de Acompanhamento de Egressos.....	86
13.7 Programas de Pesquisa e Extensão.....	87
14. Infraestrutura.....	87
14.1 Biblioteca.....	87
14.2 Laboratórios.....	93
14.3 Recursos Didáticos.....	98
14.4 Sala de Aula.....	98
14.5 Instalações e Equipamento.....	99
15. Pessoal Docente e Técnico Administrativo.....	101
16. Certificados e Diplomas.....	103
17. Referências.....	105
ANEXO I- SUGESTÃO DE MONTAGEM DE HORÁRIO.....	108

## **1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**

1.1 Tipo Curso Técnico: ( X ) Integrado ( )Subsequente

1.2 Modalidade: presencial

1.3 Denominação do curso: Curso Técnico em Cozinha

1.4 Habilidade: Técnico de Nível Médio em Cozinha

1.5 Local de oferta: IF Baiano *Campus Governador Mangabeira*

1.6 Turnos de funcionamento: vespertino e noturno

1.7 Número de vagas: 70 vagas (35 vagas para cada turno)

1.8 Periodicidade de oferta: Anual

1.9 Carga Horária total: 2940 horas/aula

**2.0 Período de integralização: 3 anos (mínimo) e 5 anos (máximo)**

---

## **2. APRESENTAÇÃO**

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

Dentro desse cenário, no que se refere à área de Serviços de Alimentação, o setor tem crescido enormemente nos últimos anos. A alimentação fora do lar (food service) vem se destacando dentro deste setor, e é uma área bastante ampla, abrangendo mais oito sub-canais de distribuição, que podem ser divididos em dois grandes grupos.

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

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

O outro grupo de serviços privados engloba as instituições privadas que oferecem o serviço de alimentação como parte de um serviço mais amplo, como por exemplo, os postos de saúde e hospitais; e catering aéreo e de transportes.

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

produção de alimentos em nível industrial e também gastronômico.

Por outro lado, como explicitado acima, sabe-se que a alimentação realizada fora do lar está em ascendência, o que denota a necessidade de se investir em cursos e pesquisas na área de alimentos e bebidas, uma vez que é importante o aperfeiçoamento de toda cadeia de produção, desde o campo à mesa do consumidor (BRASIL, 2014).

Desta maneira, o presente projeto de curso propõe a criação do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio na modalidade do Programa Nacional de Integração do Ensino Médio a Educação Profissional - PROEJA, no Campus de Governador Mangabeira, a fim de possibilitar à região o crescimento na referida área.

### **3. JUSTIFICATIVA DO CURSO**

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

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

Educação Profissional Técnica de Nível Médio, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

A implantação do curso em Técnico em Cozinha visa atender necessidades da comunidade para a melhoria da condição de vida, bem como, suprir carências por profissionais necessários em nichos de mercado claramente definidos e cuja demanda lhes garanta espaço e, consequentemente, remuneração. O Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio na modalidade PROEJA do IF Baiano, está em conformidade com:

- a) a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- b) a Resolução CNE/CEB nº 04, de 22 de dezembro de 1999;
- c) o Decreto nº 5154, de 23 de julho de 2004;
- d) a Resolução CNE/CEB nº 01, de 03 de fevereiro de 2005;
- e) a Resolução CNE/CEB nº 1, de 05 de julho de 2000;
- f) a Resolução CNE/CEB nº 4, de 27 de outubro de 2005;
- g) o Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006;
- h) a Resolução CEB n.º 4, de 8 de dezembro de 1999
- i) Parecer CEB nº:11/2000
- j) Diretrizes Curriculares da Educação Profissional
- l) Parâmetros Curriculares nacionais do Ensino Médio
- m) Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação de Jovens e Adultos

O setor de serviços de refeições coletivas no Brasil é um dos segmentos que mais cresce em relação à 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; e em 2008, o faturamento passou pra 9,5 bilhões de reais com fornecimento de 8,3 milhões de refeições/dia servidas, gerando cerca de 175 mil empregos diretos, um crescimento de cerca de 12% em relação a 2007 quando chegou a R\$ 8,4 bilhões, conforme informações da Associação Brasileira de Refeições Coletivas (ABERC, 2009).

Os estabelecimentos que fornecem refeições têm que se preocupar em assegurar uma alimentação equilibrada e adequada às necessidades da população, segundo os

princípios nutricionais e obedecendo a normas gerais de higiene e segurança alimentar. No Curso Técnico em Cozinha o aluno aprenderá a preparar e confeccionar os mais variados pratos utilizando matérias-primas de alimentos de origem animal e vegetal, aplicando princípios científicos e ações adequadas às matérias-primas (insumos ou ingredientes) e às condições regionais, visando produzir alimentos seguros à saúde do consumidor.

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

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

Assim, torna-se relevante a implantação de Curso Técnico em Cozinha nos moldes propostos pelo IF Baiano *Campus* Governador Mangabeira, a fim de atender à solicitação de qualificação e formação básica dos cidadãos, gerando mão de obra qualificada, novas frentes de trabalho, novos empregos, melhoria na qualidade dos serviços prestados, com a possibilidade de manter as pessoas em suas cidades, ou até mesmo se deslocando aos locais disponíveis para atuação na área de Serviços de Alimentação, possibilitando geração de renda e de trabalho.

### **3.1 CARACTERIZAÇÃO DO CAMPUS**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Governador Mangabeira ( $12^{\circ} 36' 00''$  S,  $39^{\circ} 02' 00''$  W) foi criado em primeiro de agosto de 2011 e está localizado na Região do Recôncavo Sul da Bahia, composta por 25 municípios, a 119Km da capital estadual. O *Campus* ocupa uma área de 24,22 ha, e está circundado por uma zona densamente urbanizada. O clima local é do tipo úmido (segundo classificação de Thornthwaite), com altitude de 200m e temperatura média anual de 25°C. A pluviosidade média anual de 1.170 mm e variações entre 900 e 1.300 mm, sendo os meses mais chuvosos de março a agosto e os mais secos, de setembro a fevereiro (RIBEIRO, 1998).

O *Campus* apresenta atualmente os seguintes cursos: Técnico em Informática Integrado ao Ensino Médio, Técnico Subsequente em Manutenção e Suporte em Informática e Técnico Subsequente em Alimentos com um total de 8 turmas e está inserido em um bairro periférico bastante carente que enfrenta muitos problemas a exemplo da falta de segurança pública, assistência médica e infraestrutura. O curso é estruturado de forma a contemplar as competências gerais do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do Ministério da Educação (BRASIL, 2012). A base de conhecimentos científicos e tecnológicos do curso é composta por educação básica, diversificada e educação profissional, perfazendo uma carga horária total de 2580 horas, com duração de 3 (três) anos letivos, nos períodos diurno e noturno.

Atualmente, a economia da região depende de setores tais como: indústria de fumo, calçados, indústria de alimentos e bebidas, comércio e outros. Em se tratando da demanda orientada para a produção de alimentos, além do setor industrial instalado na região, diversos estabelecimentos comerciais responsáveis pela produção, distribuição e comercialização de alimentos torna-se imprescindível a formação de mão de obra qualificada. Nesse sentido, o Instituto Federal Baiano *Campus* Governador Mangabeira vem propor a implantação deste curso.

Além de atender a esta região, o *Campus* Governador Mangabeira, pela sua proximidade geográfica à região Metropolitana de Salvador, poderá fornecer profissionais ao mercado de trabalho no setor de alimentos para capital e outros municípios como, Feira de Santana, Lauro de Freitas, Camaçari, Simões Filho e Santo Antônio de Jesus, considerados os maiores consumidores de alimento no Estado da Bahia.

### **3.2 CARACTERIZAÇÃO DO CURSO**

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

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

Governador Mangabeira, indo ao encontro dos anseios da região: qualificar os profissionais envolvidos na manipulação e produção de alimentos e estimular o desenvolvimento de arranjos produtivos locais no setor da alimentação coletiva.

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

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

#### **4. OBJETIVOS**

##### **4.1 OBJETIVO GERAL**

O curso Técnico em Cozinha objetiva formar profissionais habilitados a desenvolver atividades de caráter técnico e profissional no setor de alimentos, especificamente no segmento de comercialização, planejamento, produção, distribuição de alimentos e refeições, numa perspectiva de desenvolvimento social, econômico e político, visando à melhoria da qualidade de vida. Definirá tecnologias apropriadas e economicamente viáveis às realidades regionais, com atributos pessoais necessários à inserção no empreendedorismo e no mundo do trabalho, de acordo com as expectativas do setor de produção, consumo e a vocação econômico-social dos territórios rurais e urbanos, fortalecendo o desenvolvimento econômico e social aliado à preservação ambiental e a

qualidade de vida. O curso pretende disponibilizar no mercado de trabalho, profissionais de nível técnico com competência em tecnologia de alimentos, adequadas à realidade do desenvolvimento tecnológico e inserido no contexto social e humano.

## **4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Despertar nos profissionais o respeito aos valores culturais, políticos e éticos da sociedade;
- Desenvolver competências para a laborabilidade na área de cozinha comercial e industrial;
- Formar profissionais capazes de atuar com responsabilidade socioambiental na área de cozinha de modo a atender às demandas do setor produtivo;
- Formar profissionais habilitados para trabalhar no gerenciamento de alimentos e bebidas, planejamento de cardápios, organização de eventos gastronômicos; produção de alimentos, consultoria gastronômica e treinamentos;
- Oferecer condições para que o aluno desenvolva as competências profissionais gerais requeridas pela área de cozinha, de modo a facilitar e ampliar suas possibilidades de atuação e interação com outros profissionais;
- Preparar profissionais, com ampla visão da gastronomia regional e internacional, levando em consideração os aspectos nutricionais, higiênicos e da segurança alimentar.

## **5. PERFIL DO EGRESO**

O profissional concluinte do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Cozinha, modalidade PROEJA deverá apresentar um perfil que o habilite a desempenhar atividades nos mais diferentes locais de trabalho visando sempre ao planejamento, controle, execução e distribuição das operações de produção de alimentos. Espera-se, portanto, desse profissional a capacidade de:

- Conhecer e utilizar adequadamente a linguagem técnica como instrumento de comunicação e interação social necessária ao desempenho da profissão.
- Saber trabalhar em equipe, ter atitude ética no trabalho e no convívio social;
- Ter iniciativa, criatividade e responsabilidade, exercer liderança;

- Planejar, executar e acompanhar as etapas de controle da higiene e da qualidade em cozinha industrial de modo a assegurar a produção segura dos alimentos, a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios, bem como, seu estado de conservação;
- Planejar, organizar e monitorar o processo de aquisição, armazenamento, preparo e conservação de insumos e dos produtos agroindustriais utilizadas no serviço de cozinha;
- Selecionar e aplicar métodos de conservação de alimentos;
- Identificar microrganismos no ambiente de trabalho, diferenciando os maléficos ou benéficos.
- Preparar o serviço de cozinha para a confecção das refeições;
- Manusear com técnica os instrumentos e equipamentos específicos de uma cozinha industrial;
- Cumprir normas básicas de segurança do trabalho;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha;
- Preparar, confeccionar fundos, molhos e guarnições;
- Preparar, confeccionar e empratar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe, de mariscos, de legumes e outros alimentos;
- Preparar, confeccionar sobremesas, regionais e internacionais;
- Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais;
- Noções para elaborar cardápios;
- Planejar, organizar e executar eventos;
- Gerir e controlar os custos de produção.

## **6. PERFIL DO CURSO**

O curso Técnico em Cozinha organiza-se em regime seriado, com 1<sup>a</sup>, 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> séries, sendo o conjunto de disciplinas estruturado de forma a possibilitar o desenvolvimento de atividades teórico-práticas e de atividades diversificadas, observando-se as condições necessárias à aprendizagem. Seu funcionamento dá-se em período vespertino e noturno, com currículo estruturado, de forma a atender a formação geral do

educando, preparando-o para além do exercício da profissão de Técnico em Cozinha, de modo a torná-lo capaz de desenvolver habilidades e competências necessárias à integração na sociedade tanto para continuação dos estudos quanto para o mundo do trabalho.

**Forma de Ingresso:** a admissão dos alunos será feita por processo seletivo (Entrevista + Sorteio) em conformidade com edital próprio elaborado e aprovado pelo Diretor do Campus Governador Mangabeira do IF BAIANO

Número de vagas oferecidas: 70 (setenta) vagas por ano;

Turnos ofertados: Vespertino/Noturno.

## **6.1 REGIME DE ENSINO**

O Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio em Cozinha, modalidade PROEJA, do IFBaiano, *Campus* Governador Mangabeira, será desenvolvido nos turnos vespertino e noturno, sendo o ano escolar dividido em três períodos letivos de, aproximadamente, 67 dias de trabalho escolar efetivo cada um, perfazendo um total de 200 dias letivos, conforme exigência do MEC.

## **6.2 REGIME DE MATRÍCULA**

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

## **7. REQUISITOS DE INGRESSO**

O Curso Técnico em Cozinha na modalidade PROEJA será oferecido para portadores do certificado de conclusão do Ensino Fundamental, ou equivalente, com idade mínima de 18 anos completos, que não tenham concluído o ensino médio e que pretendam realizar

curso de educação profissional técnica de nível médio de forma integrada à educação básica. Para tanto deve ser aprovado no Processo Seletivo anual aberto ao público, regido por edital específico.

O Processo Seletivo oferece 70 vagas anuais e a admissão dos alunos será feita por processo seletivo (Entrevista + Sorteio) em conformidade com edital próprio elaborado e aprovado pelo Diretor do Campus Governador Mangabeira do IF BAIANO.

Além dessas, há também as transferências interna, externa ou ex-offício, desde que estejam em conformidade com a Organização Didática da EPTNM vigente e legislação específica. A transferência interna ocorre entre os *Campi*, no âmbito do IF Baiano, a externa surge de outra instituição da EPTNM para o IF Baiano, considerando a existência de vagas residuais, publicadas em Edital específico. A transferência ex-offício decorre da transferência de servidores públicos federais, civis ou militares, ou seu dependente discente, na forma da lei, se requerida em razão de comprovada remoção ou transferência de ofício, que acarrete mudança de domicílio para o município onde se situe um dos *Campi* do IF Baiano, conforme legislação em vigor.

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

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

## **8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO**

A organização curricular do 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 ao interesse social, aos direitos e deveres dos cidadãos, ao respeito ao bem comum e à ordem democrática e os que fortaleçam os vínculos de família, os laços de solidariedade humana e de tolerância recíproca.

Observam-se também na organização pedagógica e curricular deste Projeto Pedagógico a legislação educacional vigente e documentos institucionais, que se

constituem em um conjunto de definições doutrinárias sobre princípios, fundamentos e procedimentos necessários a sua execução.

Nesse sentido, o Curso Técnico de Nível Médio em Cozinha está fundamento nos seguintes referenciais: Lei nº. 9.394/1996 – Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional; Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências; Lei nº. 9.795/99, que dispõe sobre a Política Nacional de Educação Ambiental; Lei nº 11.645/2008 e Resolução CNE/CP nº 1/2004, que tratam das Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena; Lei nº. 11.788/2008, dispõe sobre o estágio de estudantes; Decreto nº. 7.037/2009, que institui o Programa Nacional de Direitos Humanos; Resolução CNE/CEB nº. 3/2008, que dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio; Resolução CNE/CEB nº. 2/2012 – Dispõe sobre alteração na Resolução CNE/CEB nº.3/2008, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio; Resolução CNE/CEB nº. 6/2012 – Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio; Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio - CNCT, 2012; Classificação Brasileira de Ocupações – CBO; Plano de Desenvolvimento Institucional, Organização Didática dos Cursos da Educação Técnica e Profissional de Nível Médio do IF Baiano; Política da Diversidade e Inclusão do IF Baiano; Política de Assistência Estudantil e a Resolução nº 48 de 17 de dezembro de 2014 do IF Baiano, que estabelece normas e procedimentos referentes à criação, alteração, reformulação curricular e extinção de Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio de caráter presencial do IF Baiano, Regulamento de Estágio Curricular da EPTNM, Regulamento do Programa de Tutoria, Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem e o Regulamento de Monitoria de Ensino, Pesquisa e Extensão; Parecer CNE/CEB nº 17/97, de 03 de dezembro de 1997; no Decreto nº 5154, de 23 de julho de 2004; na Resolução CNE/CEB nº 04/99, de 22 de dezembro de 1999; no Parecer CNE/CEB nº 16 de 05 de outubro de 1999; no Parecer CNE/CEB nº 39/04, de 08 de dezembro de 2004; na Resolução CNE/CEB nº 1, de 03 de fevereiro de 2005; Resolução CEB nº 3, de 26 de junho de 1998; no Parecer CNE/CEB nº. 15/98 de junho de 1998; no decreto nº 5.840 de 13de 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; o decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006, que revogou o nº 5.478 de 24 de junho de 2005; a 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; a Portaria MEC nº 208, de 10 de dezembro de 2006 e nas demais normas específicas expedidas pelos órgãos competentes.

O curso zelará pelas políticas de inclusão, oportunizando a igualdade de condições para o acesso, permanência e conclusão com êxito nos estudos, respeitando a pluralidade cultural, gênero, valores éticos, estéticos e políticos. Serão desenvolvidas ações educativas numa perspectiva inclusiva e garantia dos direitos humanos, com o apoio do Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) do *Campus*. Este Núcleo terá como responsabilidade diagnosticar as necessidades específicas dos estudantes e acompanhá-los durante o itinerário formativo, adquirindo ou adequando recursos pedagógicos, metodológicos e tecnológicos como alternativas para garantir a acessibilidade no *Campus*, o ingresso, permanência e conclusão com êxito dos discentes no Curso Técnico em Cozinha.

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

O Currículo é organizado nos Núcleos Estruturante e Tecnológico. O Núcleo Estruturante contempla os conhecimentos científicos e culturais importantes para a formação integral, técnica, teórico-prática e política, tais como: Linguagens, Códigos e suas Tecnologias, Ciências da Natureza, Matemática e suas Tecnologias e Ciências Humanas e suas Tecnologias. Este Núcleo serve de base para a formação profissional e transpassam toda matriz curricular, que somado ao eixo diversificado faz parte também do núcleo estruturante, com a disciplina de Língua Estrangeira em Espanhol, de oferta obrigatória pelo *Campus* e opcional para os estudantes. Além desta disciplina, a parte diversificada é composta também por disciplinas aplicadas, voltadas para as especificidades do Curso. O Núcleo Tecnológico corresponde aos componentes curriculares da formação técnica específica, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e com as diretrizes curriculares, bem como do Projeto Integrador. Este núcleo aborda conhecimentos da contemporaneidade, articulando os conhecimentos do ensino médio e da educação profissional, de maneira contextualizada e interdisciplinar, bem como os conhecimentos

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

Assim, o curso Técnico em Cozinha do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (Proeja) estrutura-se em dois Núcleos (Estruturante e Tecnológico, um eixo diversificado e Estágio Curricular. No Núcleo Estruturante, a carga horária é de 1130 horas e no Núcleo Tecnológico, incluindo Projeto Integrador (80 horas) a carga horária é de 1200 horas. No eixo diversificado a carga horária das disciplinas Língua Estrangeira (Espanhol) e Redação é de 70 horas. No estágio Curricular a carga horária mínima é de 180 horas. Dessa forma, este Projeto Pedagógico de Curso atende a Resolução nº 6/2012, no que diz respeito a carga horária mínima de 1.200 horas para a formação no Ensino Médio, acrescidas de carga horaria mínima de 1.200 horas destinadas à formação profissional do técnico de nível médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, perfazendo um total 2580 horas.

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

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

Entretanto, faz-se necessário o exercício contínuo de análise, criticidade, sintetização e ressignificação do que se propõe nessas diretrizes, à luz de teorias educacionais e das visões dos sujeitos envolvidos no processo de ensinar e de aprender.

Nessa perspectiva, as diretrizes possuem um significado e um desafio para além da prática disciplinar, interdisciplinar ou transdisciplinar, pois implica um compromisso de construir uma articulação e uma integração orgânica entre o trabalho como princípio educativo, a ciência como criação e recriação pela humanidade de sua natureza e cultura, como síntese de toda produção e relação dos seres humanos com seu meio.

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

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

Se a realidade existente constitui uma totalidade integrada, não pode deixar de ser-lo o sistema de conhecimentos produzidos pelo homem a partir dela, para nela atuar e transformá-la.

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

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

Educação – CNE).

Dessa forma, temas gerais como a diversidade cultural, etnoracial, de gênero, sexual, geracional, classes e a sustentabilidade ambiental serão debatidos e incluídos nas ementas das disciplinas, cujas ações educativas realizar-se-ão em formas de Projetos integradores, interdisciplinares, de pesquisa e de extensão, envolvendo a maior parte das disciplinas, com conteúdos contextualizados a partir da realidade do IF Baiano – *Campus Governador Mangabeira*.

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

No Curso Técnico em Cozinha-PROEJA do *campus* em referência, há a preocupação de contribuir na preparação dos discentes para a cidadania, promovendo as relações pessoais e comunitárias aliadas à formação profissional de qualidade.

Nesse curso, entre todas as atividades proporcionadas aos discentes, a preocupação pela busca constante e efetiva da relação entre teoria e prática constitui prioridade, possibilitando o contato, a observação e vivência de diversas áreas do conhecimento, resguardadas suas especificidades.

Sendo assim, a relação teoria e prática se desenvolve no curso, principalmente, por meio de atividades práticas em laboratórios específicos da área, visitas técnicas, palestras de formação, projetos interdisciplinares, feiras de iniciação científica e de extensão, como também dentre outras práticas e atividades relacionadas ao curso.

Mediante tal diversidade de ações, a interdisciplinaridade surge como o pensamento organizado que ultrapassa os limites das disciplinas, permitindo que se trabalhe com as relações existentes entre as diferentes áreas e que se analise um determinado contexto ou realidade com uma visão global, sem o uso do pensamento simplista ou fragmentador. Neste contexto, busca-se, no início de cada período letivo, realizar uma semana de planejamento, momento em que se definem objetivos e conteúdos a serem trabalhados em todas as disciplinas.

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

coletividade, haverá a discussão e análise conjunta das propostas de trabalho, a fim de que se fomentem propostas de interdisciplinaridade, da integração entre teoria e prática, e da articulação entre ensino, pesquisa e extensão.

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

## **8.1. ESTRUTURA CURRICULAR**

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

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

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

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

A estratégia pedagógica se fundamenta no desenvolvimento do ensino baseado no princípio da articulação teoria-prática e do trabalho como princípio educativo, ou seja, na perspectiva de planejamento e execução das ações de ensino, de modo que assegure ao educando o papel de protagonista do processo de construção de seu conhecimento e de sua formação profissional. Para tanto, incentiva-se a realização de práticas interdisciplinares, e de pesquisa aplicada, tecnologia social e extensão, considerando tanto os componentes curriculares das áreas básica, diversificada e profissional.

Propicia ainda a ambientação pedagógica necessária em atenção aos pressupostos do desenvolvimento sustentável, na medida em que os saberes da realidade do discente e de seu contexto histórico-social constituem elementos dessa prática, cujo sentido se efetiva com o envolvimento do discente, em todas as etapas desse processo.

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

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

### **8.1.1 PROJETO INTEGRADOR**

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

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

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

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

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

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

Nessa linha, o Projeto Integrador no Curso Técnico em Cozinha tem como objetivo oportunizar a integração curricular das áreas de conhecimento que fundamentam o eixo tecnológico do curso de maneira contextualizada e participativa, a partir dos conteúdos técnicos abordados no curso. Dessa forma, será desenvolvido ao longo do curso por entender que o discente possuirá neste período os conhecimentos básicos para elaboração da proposta de trabalho e que os componentes curriculares no referido semestre possuem caráter ainda mais técnico, contribuindo, desse modo, com a perspectiva interdisciplinar do curso e a articulação entre teoria e prática. Os resultados do Projeto Integrador deverão ser

socializados, cabendo ao NAP a decisão sobre as possibilidades de apresentação. As apresentações dos trabalhos poderão ocorrer em eventos específicos para o Curso ou outras formas de socialização dos resultados, de acordo com a realidade do Curso.

O Projeto Integrador no Curso Técnico em Cozinha oportunizará a autonomia e formação integral dos estudantes, assegurando a transversalidade do conhecimento de diferentes disciplinas e eixos temáticos que perpassam todo o currículo, propiciando a interlocução entre os saberes e os diferentes campos do conhecimento (RESOLUÇÃO, CEB/CNE Nº 4/2010).

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

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

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

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

potencial. O planejamento deverá considerar a carga horária de 10 horas do Projeto Integrador, mas também a flexibilidade, característica importante deste componente curricular.

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

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

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

As Temáticas, Produtos, Situações Problemas, entre outras propostas do PI do Curso Técnico em Cozinha do Campus Governador Mangabeira deverão dialogar com o perfil profissional do curso e que traduzam a integração e interdisciplinaridade dos diversos componentes curriculares, possibilitando ao estudante apropriação dos conteúdos curriculares trabalhados ao longo do curso, em sua área específica e que possa ser aplicado ou desenvolvido em sua localidade, quando possível, e sempre sob a orientação dos docentes.

## **8.2 METODOLOGIA DO CURSO**

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

Entende-se por metodologia um conjunto de procedimentos a serem utilizados, a fim

de atingir os objetivos propostos para a integração da Educação Básica com a Educação Profissional, de modo a assegurar a formação integral dos discentes. Entretanto, para a sua aplicabilidade e eficácia, torna-se fundamental considerar as características específicas dos discentes, seus interesses, condições de vida e de trabalho, além da necessidade se 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, pelo Projeto Político Pedagógico (PPP) e pela Organização Didática (OD) do *Campus*. O *Campus* desenvolverá uma política de formação permanente para os seus educadores, visando à qualificação, a integração e o envolvimento desses 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 oportuniza condições de experimentações favoráveis à imersão do educando no próprio processo de aprender a aprender. Alia-se a tais possibilidades o fato de o educando exercer 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 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 de congressos e eventos da área, a fim de contribuir para a efetivação de um conhecimento significativo e de qualidade.

As Estratégias Pedagógicas dos componentes curriculares, para o desenvolvimento

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

### **8.3 MATRIZ CURRICULAR**

## 9. PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR – PPC

1º ANO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais (H/A)	C.H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
LPL 0001	LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA BRASILEIRA	2	1	3	120	96	1

#### EMENTA

Linguagem, comunicação e interação. Estruturas morfossintáticas da língua Portuguesa: fonética e fonologia, classes de palavras. Semântica. Leitura, interpretação e produção de textos considerando diversos gêneros textuais. Ortografia. Fatores que garantem a textualidade nos diversos gêneros textuais. Coesão e coerência textual. A literatura como uso artístico da linguagem. O papel da literatura como manifestação cultural da sociedade (Quinhentismo, Arcadismo e Barroco). O papel da cultura afro-brasileira e indígena na formação da sociedade brasileira.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Texto e textualidade  
Gêneros textuais  
Fonética e fonologia  
Formação das palavras  
Classes gramaticais  
Concordância nominal  
Semântica (antônimos, sinônimos, parônimos)  
Orthografia  
Coesão e coerência textual  
Literatura e sociedade (prosa e poesia)  
Quinhentismo  
Arcadismo  
Barroco  
Cultura afro-brasileira e indígena

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

TRAVAGLIA. Luiz Carlos. *Gramática e Interação: Uma proposta para o ensino de Gramática*., Editora Cortez; Ano: 2009; Edição: 14º .

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



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

### NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C.H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
MAT 0002	MATEMATICA	2	1	3	120	96	1

### EMENTA

Conjuntos numéricos: operações e propriedades. Noção intuitiva de função. Tipos de funções. Classificação das funções. Funções do primeiro e segundo graus. Sistema métrico decimal. Transformações de unidades. Geometria.

### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Aritmética e Álgebra: 1.1 Operações fundamentais com números inteiros, fracionários e decimais; 1.2 Expressões algébricas 1.3 Produtos notáveis e fatoração; 1.4 Equações de primeiro e segundo graus 1.5 Sistemas lineares com duas incógnitas; 1.6 Razão, proporção, regra de três e	4 . Estudo das funções 4.1 Noção intuitiva 4.2 Representação gráfica, algébrica e por meio de tabelas 4.3 Crescimento e decrescimento da função do primeiro grau. 4.4 Tipos de função: Linear, afim e constante. 5.0 Sistema métrico decimal 5.1 Transformação de unidades 5.2 Cálculo de área, volume, capacidade,
---	--

1.7. Porcentagem. 2. Teoria de conjuntos Noções básicas Operações com conjuntos Problemas envolvendo conjuntos 3. Conjuntos Numéricos Intervalos Operações com intervalos	massa e tempo
--	---------------

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

#### BLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

#### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
BIO 0003	BIOLOGIA	0,5	0,5	1	4 0	32	1

#### EMENTA

Níveis de Organização Biológica. Características Gerais dos Seres Vivos. Teoria Celular. Origem da Vida. Química Celular. Reprodução: a perpetuação das espécies. Tecidos Animais e sistemas de órgãos.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Níveis de Organização Biológica: padrão na organização da vida.

Características Gerais dos Seres Vivos:

organismos sentem e reagem a mudanças; organismos crescem e se reproduzem; regras básicas de nomenclatura científica.

Citologia: membrana plasmática e transporte; citoplasma e organelas e

Ciclo celular.

Origem da Vida: teorias da evolução.

Química Celular: água; sais minerais; carboidratos; lipídios; proteínas, vitaminas e ácidos nucleicos.

Reprodução: reprodução assexuada e  
sexuada; sexualidade e reprodução humana.

Tecidos Animais e Sistemas de Órgãos: principais tecidos e sistemas de órgãos em vertebrados.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

CÉSAR E SEZAR. *Biologia*. Volume Único. Editora Saraiva.2010

PAULINO, Wilson Roberto. *Biologia*. Volume Único. Editora Ática. 2011



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

#### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

##### NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

##### DADOS DO COMPONENTE

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

GEO 0004	GEOGRAFIA	1	1	2	80	60	1
-------------	-----------	---	---	---	----	----	---

## EMENTA

Importância da geografia no mundo atual; O modo de ver e pensar a geografia ambiental. A evolução da ciência geográfica e os principais conceitos da geografia; A representação do espaço geográfico: noções básicas de orientação e cartografia; A Formação da Terra e a teoria da deriva dos continentes. Os agentes formadores do relevo. Rochas e suas classificações. Introdução a pedologia. Climatologia e fenômenos climáticos. Águas continentais e oceânicas e a utilização dos recursos hídricos. Domínios morfoclimáticos e questões ambientais contemporâneas.

## ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Espaço geográfico, lugar e paisagem.
  - Espaço geográfico: conjunto de lugares e de relações.
  - A paisagem: o espaço que você pode perceber
  - Espaço, paisagem e tempo
  - A localização dos lugares no espaço geográfico
  - Sistemas e redes.
  - Questões para reflexão
- A representação do espaço geográfico: a cartografia.
  - A cartografia: interesse muito antigo
  - Cartografia: arte e ciência
  - Mapas ou cartas
  - A linguagem dos mapas
  - Questões para reflexão
- Água: escassez e poluição.
- Desenvolvimento sustentável: problema global.
- Impactos ambientais
- O mundo acorda para os problemas ambientais
- Convenção da Biodiversidade
- Os defensores da natureza
- A agricultura, a pecuária e os sistemas agrários.
  - Agricultura e fome
  - Atividade agrária no mundo
  - A subordinação do campo à cidade
  - Principais produtos agrícolas do mundo
  - Pecuária: principais rebanhos
  - Os sistemas agrários
- A agricultura e a pecuária no Brasil: estrutura fundiária.
  - Latifúndio, monocultura, escravidão
  - A agricultura brasileira após a industrialização
  - A pecuária do Brasil
  - O agronegócio no Brasil
  - A estrutura fundiária no Brasil
- Brasil, país subdesenvolvido industrializado.
  - Investimentos estrangeiros e transacionais
  - O modelo econômico “arquipélago”
  - Os complexos regionais brasileiros
  - Os “quatro brasis”
  - Os Eixos Nacionais de Integração e Desenvolvimento

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ROSS, Jurandyr Luciano Sanches. *Ecogeografia do Brasil: subsídios para planejamento ambiental*. Oficina de Textos, São Paulo, 2009.

AB'SABER, Aziz. *Os domínios de Natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas*. São Paulo, Editorial, 2010.

MOREIRA, Igor. *Espaço geográfico: Geral e do Brasil*. 4. São Paulo: Ática, 2006.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

#### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
HIS 0005	HISTÓRIA	1	1	2	80	64	1

#### EMENTA

Possibilidade ao acesso e a apropriação dos conceitos históricos, de conteúdos estruturantes e específicos. Será estimulado o desenvolvimento desses conceitos históricos de maneira contextualizada e integrada, articulando passado e presente, de maneira que ele/a possa problematizar, relacionar e ressignificar os conteúdos e os conhecimentos produzidos pela sociedade ao longo das gerações, entendendo-se como sujeitos históricos de seu território e portadores da consciência de que somos resultado das produções humanas, organizadas a partir das relações de trabalho, de poder e da cultura

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conceitos, teorias de História e temporalidades históricas

Produção do conhecimento Historiográfico (categorias: ciência, senso comum e saberes)

Sujeito histórico, territorialidade e pertencimento.

Sistema Colonial e trabalho escravo no Brasil	
Formação do povo brasileiro.	
Culinária de raiz na tradição do Recôncavo Baiano.	
Manifestações culturais do sagrado e do profano	
As lutas de Independência na Bahia	
República Velha: Bases Oligárquicas e Conflitos Sociais na Bahia.	
Apogeu e crise do Populismo	
Golpe de 64 e Regime Militar no Brasil	
Arte e Cultura no cenário nacional	
Cidadania, Movimentos Sociais e Direitos Humanos na contemporaneidade.	

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COTRIM, Gilberto. *História Global: Brasil e Geral*. São Paulo: Martins, 2002.

SOUZA, Marina de Mello. *África e Brasil Africano* – 2.ed – São Paulo: Ática, 2007 .

TAVARES, Luis Henrique Dias. *História da Bahia*. Salvador: Ed. EDUFBA, 2008.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

#### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
SOC 0006	SOCIOLOGIA	0,5	0,5	1	20	16	1

#### EMENTA

A consolidação do capitalismo e o surgimento das Ciências Sociais. O objeto da Sociologia e o seu papel na sociedade. Contribuições fundamentais dos clássicos da Sociologia. As principais divergências entre o pensamento positivista e o materialismo histórico dialético. Cultura, Trabalho, classes sociais e trabalho alienado. Taylorismo, Fordismo e Toyotismo. A precarização do trabalho e o processo de terceirizações.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

A consolidação do capitalismo e o surgimento das Ciências Sociais.

O objeto da Sociologia e o seu papel na sociedade.

Contribuições fundamentais dos clássicos da Sociologia.

As principais divergências entre o pensamento positivista e o materialismo histórico dialético.

Cultura

Trabalho, classes sociais e trabalho alienado.

Taylorismo

Fordismo

Toyotismo.

A precarização do trabalho e o processo de terceirizações.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTUNES, Ricardo. *Os sentidos do trabalho: ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho*. 1. ed.

9ª reimpressão. São Paulo: Boitempo, 2007.

BOMENY, Helena; MEDEIROS, Bianca Freire (ORGs). *Tempos Modernos, Tempos de Sociologia*. São Paulo: Editora do Brasil, 2010.

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



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

#### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais	Total de aulas semanais	C.H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL	Período/ série

		Teórica	Prática			(H/R)	
FIL 0007	FILOSOFIA	0,5	0,5	1	20	16	1

#### EMENTA

Introdução ao estudo da Filosofia. O pensamento mítico. Objeto e método da Filosofia. Os primeiros pensadores. A noção de Razão. A concepção de conhecimento em Sócrates e Platão. O período Medieval e a distinção entre Fé e Razão.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução ao estudo da Filosofia:
  - 1.1 O nascimento da Filosofia.
  - 1.2 Definição de Filosofia.
  - 1.3 Objeto e método da Filosofia.
  - 1.4 A utilização da Filosofia.
  - 1.5 Atitude crítica.
2. O pensamento Mítico:
  - 2.1 O que é mito.
  - 2.2 Distinção entre conhecimento mítico e conhecimento filosófico.
  - 2.3 A noção de razão e seus desdobramentos no pensamento ocidental.
  - 2.4 A crise da razão na contemporaneidade.
3. O conhecimento:
  - 3.1 A concepção de conhecimento em Sócrates e Platão.
  - 3.2 Tipos de conhecimento
4. O Período Medieval e a Distinção entre Fé e Razão:
  - 4.1 A concepção de Deus.
  - 4.2 A relação entre Deus, homem e mundo.
  - 4.3 O conflito entre Fé e Razão

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ARANHA, M. L. de A. *Temas de filosofia*. São Paulo: Moderna, 2005.
- CHAUÍ, Marilena. *Boas-vindas à Filosofia*. São Paulo: Martins Fontes, 2010.
- NAGEL, Thomas. *Uma breve introdução à Filosofia*. 3ed. São Paulo: Martins Fontes, 2011.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO



## NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
Tecnológico

Diversificado

### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
ESP 0008	ESPAÑOL	0,5	0,5	1	30	24	2

#### EMENTA

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

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Letras e fonemas

Classes gramaticais

Flexão nominal

Falsos cognatos (Heterográficos, heterossemânticos e heterotônicos)

Tratamento formal e Informal

Expressões idiomáticas

Gêneros textuais (cardápios, receitas, rótulos, etc.)

Léxicos específicos da área (ingredientes, modos de preparo, temperos, medidas, utensílios).

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

MILANI, Esther Maria. *Gramática de Espanhol para Brasileiros*. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2001.

BARBIERI DURÃO, Adja Balbino de Amorim . *Español : básico 1 : curso de español para hablantes de portugués*, Madrid: Arco/Libros, 2001



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

### NÚCLEO CURRICULAR

Tecnológico  
 Comum

Diversificado

## DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C.H. TOTAL (H/A)	C.H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
NUT 0009	NUTRIÇÃO	1	1	2	80	64	1

### EMENTA

A gastronomia e a nutrição. Perfil nutricional da população brasileira. Nutrição e saúde: pirâmide dos alimentos; alimentação saudável. Nutrição e técnica dietética: tipos de alimentos e grupos alimentares, metodologia para pesos e medidas, densidade dos alimentos, estudo do preparo dos alimentos. Noções de dietas alimentares e hospitalares.

### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- |   |  |
|---|--|
| 1. Introdução/ nutrição e saúde<br>A relação entre a gastronomia e a nutrição<br>Perfil nutricional da população brasileira<br>Pirâmide dos alimentos, macronutrientes e micronutrientes, fibras e água<br>2. Nutrição e técnica dietética i<br>Tipos de alimentos<br>Grupos alimentares<br>3. Nutrição e técnica dietética ii<br>Densidade dos alimentos<br>Metodologia para pesos e medidas<br>Preparo dos alimentos na cozinha<br>Dietas alimentares e hospitalares específicas por grupo populacional |  |
|---|--|

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- |  |
|--|
| WHITNEY. E.; ROLFES S. R. Nutrição 2: Aplicações. São Paulo: Thomson Learning (Pioneira), 2008. 528 p.<br>SABRY, M. O. D.; SAMPAIO, H. A. C. Nutrição humana. São Paulo: Atheneu, 2000. 200 p. |
|--|

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- |   |
|---|
| FCESP SEBRAE. Manual sobre nutrição, conservação de alimentos e manipulação de carnes. [19....] 143p.<br>ORNELAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.<br>SILVA, K.G. et al. Nutrição: guia prático. São Paulo: Iátria, 2006. |
|---|



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

### NÚCLEO CURRICULAR

Comum  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
HCA 0010	HIGIENE, MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR	1	1	2	64	1	

#### EMENTA

Conhecer e aplicar as normas e técnicas, leis de controle e segurança alimentar e os métodos de conservação nos ambientes, utensílios, equipamentos, produtos e manipuladores de alimentos, garantindo a segurança e inocuidade dos produtos e alimentos elaborados.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Microbiologia de alimentos. Higiene limpeza e desinfecção. Agentes causadores e prevenção de toxinfecções alimentares. Programas de controle higiênico. Conservação dos alimentos pela aplicação de calor (Branqueamento, Pasteurização e Esterilização) e pelo frio (refrigeração e congelamento). Legislação sanitária no setor de alimentação coletiva.	
---	--

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JUCENE, C. *Manual de segurança alimentar*: Boas práticas para os serviços de alimentação. Rubio: Rio de Janeiro, 200b. 232 p.  
 RIEDEL, G. *O controle sanitário dos alimentos*. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2003. 455p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Organização Mundial do Turismo. *Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor do turismo*. São Paulo: Roca, 2003. 248p.  
 EVANGELISTA, J. *Tecnologia de alimentos*. Ed. Atheneu. 2003.  
 FRANCO, G. *Tabela de composição de alimentos*. Atheneu. 2004.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
 CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

## NÚCLEO CURRICULAR

Comum  
 Tecnológico

Diversificado

### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
HTB 0011	HABILIDADES E TÉCNICAS BÁSICA DE COZINHA	1	2	3	120	96	1

### EMENTA

Conhecer a história e o desenvolvimento da cozinha, seus profissionais, equipamentos de segurança, normas e leis, desenvolver técnicas de pré-preparo e preparo de alimentos, aplicando-os corretamente a mise-a-place, aprender técnicas de cortes e os métodos de cocção. Segurança do Trabalho (Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança. Legislação, O trabalhador e o ambiente de trabalho; Equipamentos de prevenção individual e coletiva; Identificação de riscos de acidentes no ambiente (físico, químico e biológico );Causas de acidentes; Ergonomia; Prevenção de acidentes; Condições de trabalho; Suporte básico de primeiros socorros.

### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

História da Alimentação.	
Brigada de Cozinha.	
EPIs.	
Normas regulamentadoras do setor de alimentação.	
Instrumentos e utensílios de cozinha.	
Identificação e utilização de ingredientes.	
Técnicas para identificação e cortes de carnes em geral.	
Técnicas para identificação e cortes de hortaliças, frutas e legumes.	
Métodos de cocção.	
Bases de cozinha: fundos e molhos.	
Técnicas de preparo de caldos e sopas.	
Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física, considerando aspectos ergonômicos e de segurança.	
Legislação, O trabalhador e o ambiente de trabalho.	
Equipamentos de prevenção individual e coletiva.	

Identificação de riscos de acidentes no ambiente (físico, químico e biológico ).

Causas de acidentes.

Ergonomia.

Prevenção de acidentes.

Condições de trabalho.

Suporte básico de primeiros socorros.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

ZOCCHIO, ALVARO. *Prática da prevenção de acidentes: ABC Segurança do Trabalho*, São Paulo, Atlas, 2002.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

**2º ANO**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR****NÚCLEO CURRICULAR**

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais (H/A)	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
LPL 0013	LÍNGUA PORTUGUES A E LITERATURA BRASILEIRA	1	1	2	80	64	2

**EMENTA**

A Morfossintaxe da Língua Portuguesa no entendimento do texto, no estabelecimento da língua padrão e do seu funcionamento social; Análise sintática. Sintaxe de concordância e de regência. Estratégias e recursos de produção de textos. Ortografia. Tipos textuais. Coerência e coesão textuais. A literatura enquanto um discurso de poder e formador na Nação. Os estilos de época do século XIX – Romantismo, Realismo / Naturalismo, Parnasianismo e Simbolismo em diálogo com outros discursos. A caracterização regional e universal da literatura, bem como a poesia, a política, a cultura e as subjetividades que retratam o caráter artístico, histórico, e também documental, de uma determinada sociedade. A literatura no século XXI. Literatura Contemporânea.

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Gêneros textuais
Tipologia textual
Sujeito e predicado
Sintagma nominal e verbal
Frase oração e período
Concordância e regência nominal e verbal
Orthografia
Coesão e coerência textual
Literatura e sociedade: caráter artístico, histórico, e documental
Romantismo
Realismo / Naturalismo

Modernismo  
Literatura Contemporânea  
Cultura afrodescendente e indígena

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
BIO 0014	BIOLOGIA	1	1	2	80	64	2

#### EMENTA

Reinos e suas especificações. Evolução das espécies. Introdução a Genética. Ecologia e desequilíbrio ecológico.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Reinos: características gerais.

Vírus, bactérias, protostistas e fungos.

Invertebrados e Vertebrados.

**Plantas.**

Evolução: principais teorias, variações nas populações, evidências da evolução e evolução do homem.

Genética: conceitos básicos; 1<sup>a</sup> Lei de Mendel; 2<sup>a</sup> Lei de Mendel e Polialélio; sistema ABO e Fator Rh.

Ecologia: ecossistemas, energia, dinâmica de populações, interações ecológicas, sucessão e relação homem x ambiente

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

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

CÉSAR E SEZAR. *Biologia*. Volume Único. Editora Saraiva.2010

PAULINO, Wilson Roberto. *Biologia*. Volume Único. Editora Ática. 2011



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**NÚCLEO CURRICULAR**

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)
		Teórica	Prática			
QUI 0015	QUÍMICA	1	1	2	80	64

**EMENTA**

Introdução ao estudo da Química; Matéria e energia - suas transformações; Estrutura atômica; Classificação periódica dos elementos químicos; Sinopse dos compostos inorgânicos presentes em alimentos; Reações químicas; Noções de Cinética Química; Noções de Equilíbrio Químico e Iônico ;Termoquímica

## ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução ao estudo da Química
2. Matéria e energia - As transformações que envolvem alimentos
  - 2.1 - Transformações físicas e químicas
  - 2.2 - Mudanças de estado físico
  - 2.3 - Substâncias
  - 2.4 - Processos de separação
  - 2.5 - Medições - massa, volume, densidade, temperatura.
3. Estrutura atômica
  - 3.1 - Conceitos fundamentais: átomos, moléculas.
  - 3.2 - Identificação dos átomos: número atômico, número de massa, símbolo químico, isótopos, isóbaros, isótonos
4. Classificação periódica dos elementos químicos
  - 4.1 - Caracterização da tabela periódica - Períodos e famílias
  - 5 . Sinopse dos compostos inorgânicos presentes em alimentos
    - 5.1 - Óxidos
    - 5.2 - Ácidos
    - 5.3 - Hidróxidos
    - 5.4 - Sais
6. Reações químicas
  - 6.1 – Classificação
  - 6.2 - Tipos de reações e sua importância para os alimentos
7. Noções de Cinética Química
  - 7.1 - Velocidade de reação
  - 7.2 - Representação da variação de energia em função do caminho da reação.
  - 7.3 - Fatores que influenciam a velocidade das reações químicas
  - 7.4 - Aplicações dos inibidores e catalisadores em alimentos
8. Noções de Equilíbrio Químico e Iônico
  - 8.1 – Conceitos básicos
  - 8.2 - Espontaneidade de uma reação
  - 8.3 - Constante de equilíbrio: constante em função da concentração e da pressão.
  - 8.4 – Equilíbrio iônico e a importância do pH para a digestão e estabilidade dos alimentos
9. Termoquímica
  - 9.1 - Sistemas endotérmicos e exotérmicos.
  - 9.2 - Calores de reação (entalpia)
  - 9.3 – Calorias nos alimentos

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PERUZZO,F.M. e CANTO, E. L .do. *Química na abordagem do cotidiano*. São Paulo: Moderna (1998), v. 01 e 02.

ARAÚJO, J. M. A. *Química de Alimentos: Teoria e Prática*. 3. ed.rev. Ampli. – Viçosa: UFV, 2004.

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. *Introdução à química de alimentos*. São Paulo: Varela, 2003.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
SOC 0016	SOCIOLOGIA	0,5	0,5	1	40	32	2

EMENTA

Cultura e hegemonia. O conceito de hegemonia em Gramsci e algumas questões da contemporaneidade. As transformações econômicas, políticas, sociais e institucionais no Brasil nos séculos XX e XXI. Cultura Política, Ideologia, Poder, Estado e Governo. A ditadura militar no Brasil. A formação da chamada transição lenta, gradual e segura dos governos militares aos civis. A construção do que foi a chamada Constituição Cidadã. Abertura Política e a nova configuração dos partidos políticos e instituições sociais. A Sociologia Contemporânea e debates atuais. Educação, movimentos sociais e contra-hegemonia.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Cultura e hegemonia.

O conceito de hegemonia em Gramsci e algumas questões da contemporaneidade.

As transformações econômicas, políticas, sociais e institucionais no Brasil nos séculos XX e XXI.

Cultura Política, Ideologia, Poder, Estado e Governo.

A ditadura militar no Brasil.

A formação da chamada transição lenta, gradual e segura dos governos militares aos civis.

A construção do que foi a chamada Constituição Cidadã.

Abertura Política e a nova configuração dos partidos políticos e instituições sociais.

A Sociologia Contemporânea e debates atuais.

Educação, movimentos sociais e contra-hegemonia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COLEÇÃO CAROS AMIGOS. A ditadura militar no Brasil. A história em cima dos fatos. São Paulo, Caros Amigos editora

GOMES, Mércio Pereira. Antropologia. São Paulo: Contexto, 2011.

LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. 23. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar,

2009



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/AH/R)	C. H. TOTAL	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
FIL 0017	FILOSOFIA	0,5	0,5	1	40	32	2

EMENTA

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

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

A Cultura:

- 1.1 A natureza da cultura.
- 1.2 Desmestificando conceitos de cultura.
- 1.3 Tipos de cultura.
- 1.4 Os sentidos da cultura.
- 1.5 A cultura como ordem simbólica.

2. A Ética:

- 2.1 Senso moral e consciência moral.
  - 2.2 Consciência moral.
  - 2.3 Juízo de fato e juízo de valor.
3. A Liberdade
- 3.1 A liberdade como questão filosófica.
  - 3.2 As concepções de Aristóteles e de Sartre.

4. A Política:

- 4.1 A vida política.
  - 4.2 As filosofias políticas
  - 4.3 A questão democrática
5. A lógica:

- 5.1 O nascimento da lógica  
 5.2 Elementos da lógica

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARISTÓTELES. *Política*. Martin Claret: São Paulo, 2002..

DELEUZE, Gilles e GUATTARI, Feliz. *O que é Filosofia*. São Paulo : Ed. 34, 1997.

GIACÓIA JUNIOR, Oswaldo. *Para a genealogia da moral / Nietzsche* (adaptação). São Paulo: Scipione, 2001.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
 CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

#### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
ING 0018	INGLÊS	0,5	0,5	1	30	24	

#### EMENTA

Conhecimentos básicos de língua inglesa. Compreensão e interpretação de expressões e textos, do contexto de Cozinha e culinária, em língua inglesa. Reconhecimento e identificação do léxico específico da área.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Saudações

Expressões e questionamentos essenciais à comunicação do cotidiano em cozinha.

Gêneros textuais (cardápios, receitas, rótulos.)

Vocabulários específicos da área (ingredientes, modos de preparo, temperos, medidas, utensílios).

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Dicionário Oxford Escolar para Estudantes Brasileiros de Inglês (Português-Inglês/Inglês Português. Oxford Do Brasil.

MARQUES, Amadeu. *On stage: ensino médio*. Vol. 1. São Paulo: Ática, 2010. CRUZ, Décio Torres.

KERNDTER, Fritz. *Vocabulário prático de culinária internacional*. Martins Fontes Ed. São Paulo, 2010



#### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

#### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
ART 0019	ARTES	0,5	0,5	1	40	32	1

#### EMENTA

Exploração dos aspectos da Arte em suas modalidades plástica, cênica, musical e corporal, através da História da Arte e das experimentações, rompendo com o analfabetismo estético e aproximando o educando das expressões culturais locais, regionais, nacionais e mundiais, contribuindo para sua formação enquanto cidadão ativo no mundo. Promover o diálogo da Arte com a tecnologia, meio ambiente, sustentabilidade e o empreendedorismo, valorizando e fortalecendo a Arte no contexto das relações étnico-raciais, indígenas e da diversidade.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

História da Arte: da pré-história ao Século XIX, Vanguardas do Século XX, Modernismo Brasileiro e Arte Contemporânea;

Desenho, Fotografia, Cinema e Vídeo;

Teoria da Música, Teatro e Dança brasileira;

Arte e Gastronomia;

Cultura popular brasileira e local.  
Cultura afrodescendente e indígena.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

PROENÇA, Graça. *História da arte*. 17. ed. São Paulo: Ática, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

GOMBRICH, E. H. *A história da arte*. 16. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009.

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

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



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

**NÚCLEO CURRICULAR**

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais (H/A)	C. H. TOTAL	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
INF 0020	INFORMÁTICA	0,5	0,5	1	40	32	2

**EMENTA**

Conceituação e definição de computador, hardware, software e informática. Introdução ao sistema operacional, suas configurações, ferramentas e aplicativos básicos. Utilização de editores de textos, planilhas e apresentações. Gerenciamento de arquivos. Apresentação das unidades de medidas de informação. Fundamentação de redes de computadores. Orientação sobre navegação segura na Internet e utilização de correio eletrônico.

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Conceituação e definição de computador, hardware, software e informática. Introdução ao sistema operacional, suas configurações, ferramentas e aplicativos básicos. Utilização de editores de textos, planilhas e apresentações. Gerenciamento de arquivos. Apresentação das unidades de medidas de informação. Fundamentação de redes de computadores. Orientação sobre navegação segura na Internet Utilização de correio eletrônico.	
--	--

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

NORTON, Peter. *Introdução à informática*. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. *Estudo dirigido de informática básica*. São Paulo: Editora Érica, 2007. 250 p.

VELLOSO, Fernando de Castro. *Informática: conceitos básicos*. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

#### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Tecnológico  
 Comum

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C.H. TOTAL (H/A)	C.H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
CDQ 0021	CONTROLE DE QUALIDADE	1	1	2	80	64	2

#### EMENTA

Conceito de Qualidade. Evolução da Qualidade. Segurança dos alimentos e contaminação alimentar. Princípios básicos e métodos de higienização. Principais Programas da Qualidade (Ferramentas da qualidade- 5S, ciclo PDCA, PPPO, POP; BPF e APPCC).

Evolução da qualidade. Legislações vigentes sobre a área de alimentos; Selos de Qualidade. Normas ISO.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

##### 1. INTRODUÇÃO

Conceito e evolução da qualidade;

Segurança dos alimentos – contaminação alimentar;

Princípios básicos e métodos de higienização;

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

##### 2. PROGRAMAS DE QUALIDADE

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

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

te;

Planos de trabalho e Instruções de trabalho;

Importância dos Procedimentos Operacionais Padronizados nos serviços de alimentação;

Estruturação do Manual de Boas Práticas;

### 3. LEGISLAÇÃO NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

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

Competências do Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento;

Competências do Instituto Nacional de Metrologia;

Codex Alimentarius; Normas ISO

NBR ISO 22000 X APPCC;

Certificação, credenciamento e auditoria de Gestão da Qualidade

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Tecnológico  
 Estruturante

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C.H. TOTAL (H/A)	C.H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
PCI 0022	PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE COZINHA INDUSTRIAL	1	1	2	80	64	2

#### EMENTA

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

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

##### 1. INTRODUÇÃO: Unidades de Alimentação

Definições, função e setores de Unidades de Alimentação.

Princípios da administração no planejamento de Unidades de Alimentação.

Estrutura física das unidades de alimentação e legislação aplicada.

##### 2. ASPECTOS FUNCIONAIS DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO

Recursos Humanos para Unidades de Alimentação

Planejamento e funcionamento das operações nas Unidades de Alimentação

##### 3. PLANEJAMENTO E TECNOLOGIA APLICADA ÀS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO

Planejamento de cardápios

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

Tecnologia aplicada às Unidades de Alimentação.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JUCENE, C. *Manual de segurança alimentar: Boas práticas para os serviços de alimentação*. Rubio: Rio de Janeiro, 2008. 214p.

MEZOMO, I.F.B. *Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração*. São Paulo: Manole, 5.ed., 2002. 413p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

RAMOS, A. M. F. *Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares*. São Paulo: Varela, 2001. 112p.

VAZ, C. S. *Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros*. Brasília, 2006. 193p.

ALEVATO H.; ARAÚJO, E. M. G. de. Gestão, organização e condições de trabalho. In: V CONGRESSO NACIONAL DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO. Rio de Janeiro, 2009. 22p.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Comum  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais TEÓRICA   PRÁTICA	Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série

CEP 0023	CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO	1	3	4	160	128	
EMENTA							2

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

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

História da panificação.

Principais ingredientes e matérias - primas;

Equipamentos utilizados na panificação;

Etapas básicas da panificação;

Métodos de elaboração (processamento, falhas de processo, ações corretivas e legislações);

Preparações de pães, biscoitos, bolachas e massas.

Confeitoria básica e aplicada.

Bolos, tortas, doces, recheios e cobertura.

Embalagens e armazenamento.

Legislação pertinente.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SEBESS, M. G. *Técnicas de confeitoria profissional*. 2 ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008. 364 p.

CIACCO, C. F.; CHANG, Y. K. *Como fazer massas*. São Paulo: Ícone, 1986. 124 p.

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



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária	Aulas seman	C. H. TOTAL	C. H. TOTAL	Período / série	Período / série
--------	--------------------	---------------	-------------	-------------	-------------	-----------------	-----------------

		Teórica	Prática	ais (H/A)	(H/R)		
PIN 0024	PROJETO INTEGRADOR		2	60 2	48	2	2

#### EMENTA

Desenvolvimento de novos produtos/processos. Socialização dos resultados das propostas executadas.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Desenvolvimento do produto.

Monitoramento da qualidade (Análises de qualidade).

Socialização dos resultados.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

A bibliografia utilizada será a mesma das disciplinas envolvidas no Projeto Integrador.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

A bibliografia utilizada será a mesma das disciplinas envolvidas no Projeto Integrador.

**3º Ano**



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**NÚCLEO CURRICULAR**

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
MAT 0025	MATEMÁTICA	1	1	2	80	64	3

**EMENTA**

Progressões Aritméticas e Progressões geométricas. Noções de estatística. Noções de Matemática Financeira.

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

**PROGRESSÕES ARITMÉTICAS E PROGRESSÕES GEOMÉTRICAS**

Fórmula do termo geral de uma P.A.

Propriedades

Fórmula da soma dos termos da P.A;

Fórmula do termo geral de uma P.G.;

Propriedades;

Fórmula da soma dos termos da P.G finita.

**NOÇÕES DE ESTATÍSTICA**

Gráficos e tabelas;

Medidas de posição;

Medidas de dispersão;

## NOÇÕES DE MATEMÁTICA FINANCEIRA

Juros simples e compostos;

Desconto simples

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL, Parâmetros Curriculares Nacionais. *Ensino Médio: Ciências da Natureza, Matemática e suas tecnologias*. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Média e Tecnológica, 1999.

RIBEIRO, Jackson. *Matemática: ciência, linguagem e tecnologia*. São Paulo, Editora Scipione, 2012. Volume 1.

IEZZI, Gelson. *Matemática: ciência e aplicações*. São Paulo: Atual, 2004 vol. 2.



## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
FIS 0026	FÍSICA	1	1	2	80	64	3

#### EMENTA

A Física e seus métodos. Unidades e sistema de medidas. Dinâmica: Leis de Newton e suas Aplicações. Energia (transformações e sua conservação), Mecânica dos fluidos (Hidrostática e Hidrodinâmica). Termodinâmica e suas leis. Eletromagnetismo.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

A Física e seus métodos.

Unidades e sistema de medidas.

Dinâmica: Leis de Newton e suas Aplicações.

Mecânica dos fluidos (Hidrostática e Hidrodinâmica).

Densidade

Pressão

Empuxo  
 Vazão e Continuidade  
 Energia (transformações e sua conservação),  
 Trabalho de uma força  
 Potência  
 Energia cinética e potencial  
 Conservação da energia mecânica  
 Termodinâmica e suas leis.  
 Calor e temperatura  
 1ª lei da Termodinâmica  
 2ª lei da Termodinâmica  
 Eletromagnetismo.  
 Carga elétrica e Eletrização  
 Corrente elétrica e Eletrodinâmica  
 Forças e campos elétricos e magnéticos  
 Ondas eletromagnéticas

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GREF. *Física 1: mecânica*. 7. ed. São Paulo: EDUSP, 2002.  
 LUZ, Antônio Máximo Ribeiro da; ÁLVARES, Beatriz Alvarenga. *Física: contexto & aplicações: ensino médio*. São Paulo: Scipione, c2011. (Coleção Física contexto & aplicações).  
 LUZ, Antônio Máximo Ribeiro da. *Curso de Física*. 3. ed. São Paulo: HARBA, 1992. 3 v



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
QUI 0027	QUÍMICA	1	1	2	80	64	3

#### EMENTA

Introdução ao estudo da Química orgânica: Hidrocarbonetos e substâncias aromáticas. Funções oxigenadas. Polaridade de moléculas. Solubilidade de compostos orgânicos. Emulsão.

Substâncias hidrófobas e hidrófilas. Aminoácidos e Proteínas. Açúcares. Lipídios. Polímeros.  
Principais modificações químicas dos alimentos.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Química Orgânica
  - 1.1 - Introdução à Química dos compostos de carbono: importância e inter-relação com os alimentos e o meio ambiente
  - 1.2 - Classificação de cadeias carbônicas e suas representações.
  - 1.3 - Principais funções orgânicas: notação e nomenclatura; principais representantes (nomes comerciais).
  - 1.4 - Propriedades das substâncias: geometria molecular; polaridade de ligações e de moléculas; interações intermoleculares.
  - 1.5 – Transformações das propriedades físicas e químicas dos alimentos.
  - 1.6 - Isomeria: geométrica; constitucional
  - 1.7 - Noções de bioquímica: Proteínas, lipídios, pigmentos, vitaminas, aminoácidos e açucares
  - 1.9 - Polimerização: principais reações e exemplos dos polímeros sintéticos mais empregados no cotidiano e compostos orgânicos mais importantes para o estudo dos alimentos
  - 1.10. Formação de aroma e sabor;
  - 1.11. Compostos voláteis.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. PERUZZO, F.M. e CANTO, E. L. do (TITO E CANTO) QUÍMICA NA ABORDAGEM DO COTIDIANO, São Paulo: Moderna (1998), v. 03, 2006.
2. ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 3. ed.rev. Ampli. – Viçosa: UFV, 2004.
3. BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Introdução à química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

#### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		C. H. TOTAL	C. H. TOTAL	Período/ série
--------	------	----------------	--	-------------	-------------	-------------------

		TEÓRICA	PRÁTICA	Total de aulas semanais	(H/A)	(H/R)	
SOC 0028	SOCIOLOGIA	0,5	0,5	1	20	16	3

#### EMENTA

Sociologia brasileira. Contribuições sociológicas e conceitos fundamentais de autores como Caio Prado Junior, Sergio Buarque de Holanda, Gilberto Freyre, Florestan Fernandes, Raymundo Faoro e Rui Mauro Marini. Debates e controvérsias a respeito das Teorias da Dependência e dos modelos de desenvolvimento. Imperialismo, globalização e neoliberalismo. A contribuição de Milton Santos para análise do processo de globalização atual. Direitos, consciência universal, cidadania e movimentos sociais.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Sociologia brasileira.

Contribuições sociológicas e conceitos fundamentais de autores como Caio Prado Junior, Sergio Buarque de Holanda, Gilberto Freyre, Florestan Fernandes, Raymundo Faoro e Rui Mauro Marini. Debates e controvérsias a respeito das Teorias da Dependência e dos modelos de desenvolvimento. Imperialismo, globalização e neoliberalismo.

A contribuição de Milton Santos para análise do processo de globalização atual  
Direitos, consciência universal, cidadania e movimentos sociais.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

#### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

|

## DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais (H/A)	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
FILO 0029	FILOSOFIA	0,5	0,5	1	20	16	3

## EMENTA

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

## ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. – A Estética	6. – Política
1.1 – As artes, O artista, a obra de arte e o espectador.	6.1 – O surgimento da cidade.
1. – Arte poética..	6.2 – Uma terceira forma de organização.
2. Arte e religião..	6.3 – Finalidade da vida política.
3. Arte e técnica..	6.4 – Romanos: a construção do princípio.
4. O Útil e o Belo	6.5 – As filosofias políticas
5. Arte e Filosofia	6.6 - A questão democrática.
6. O nascimento da arte de massa	
7. Indústria cultural e Cultura de Massa.	
2. - A Ética	
2.1 – Senso moral e consciência moral	
2.2 – Consciência moral	
2.3 – Juízo de fato e juízo de valor	
1 . – A filosofia moral	
3. – A Liberdade	
3.1 – A liberdade como questão filosófica	
3.2 – As concepções de Aristóteles e de Sartre.	
4. - A Política	
4.1- A vida política.	
4.2 – As filosofias políticas	
4.3 - A questão democrática	
5. – Ciência	
1 . – O senso comum	
2. – A atitude científica	
3. – Epistemologia.	

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

CHAUI, M. Convite à Filosofia. 13ª ed. São Paulo: Editora Ática, 200



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante  
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais (H/A)	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
ING 0029	INGLÊS	0,5	0,5	1	20	16	3

EMENTA

Conhecimentos básicos de língua inglesa. Estratégias de leitura. Compreensão e interpretação de expressões e textos, do contexto de Cozinha e culinária, em língua inglesa. Reconhecimento e identificação do léxico específico da área.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Expressões e questionamentos essenciais à comunicação do cotidiano em cozinha.

Gêneros textuais (cardápios, receitas, rótulos.)

Vocabulários específicos da área (ingredientes, modos de preparo, temperos, medidas, utensílios).

Expressões gramaticais essenciais. (pronomes, verbo, preposição, artigo, adverbio, adjetivo).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Constitui-se o livro didático escolhido no PNLD.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Dicionário Oxford Escolar para Estudantes Brasileiros de Inglês (Português-Inglês/Inglês Português. Oxford Do Brasil.

MARQUES, Amadeu. On stage: ensino médio. Vol. 1. São Paulo: Ática, 2010. CRUZ, Décio Torres.

ROSAS, Marta; SILVA, Alba Valéria. Inglês com textos para informática. São Paulo: Disal, 2003.



CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

 Comum  
 Tecnológico

 Diversificado

## DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOT AL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
RED 0030	REDAÇÃO	0,5	0,5	1	80	64	3

### EMENTA

Leitura, interpretação e produção de textos (expositivos, argumentativos e explicativos, orais e escritos, verbais e não-verbais). A interface leitura e produção de textos. A morfologia e a sintaxe no entendimento e construção do texto, no estabelecimento da língua padrão e do seu funcionamento social. Fatores que garantem a textualidade nos diversos gêneros textuais. Coesão e coerência textual.

### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Texto e textualidade

Gêneros textuais

Tipologia textual

Morfossintaxe

Concordância nominal e verbal

Ortografia

Coesão e coerência textual

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PLATÃO e FIORIN. Para entender o texto: Leitura e Redação. Ática; Ano: 2007;

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VANOYE, Francis. *Usos da Linguagem Problemas e Técnicas na produção oral e escrita*. Editora: Martins; Ano: 1977; Edição: 13º

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

POZZOLI, Thereza Christina. Dicionário Barsa da Língua Portuguesa. Editora Barsa Planeta Internacional Ltda; Ano: 2008; Edição: 1º.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

### NÚCLEO CURRICULAR

Comum  
 Tecnológico

Diversificado

## DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRIC A	PRÁTICA				
CZI 0031	COZINHA INTERNACIONAL	1	2	3	120	96	3

## EMENTA

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

## ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Cozinha Europeia.

Cozinha Asiática.

Cozinha Africana.

Cozinha Norte-Americana

Cozinha Latino Americana

Cozinha Australiana.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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



**CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA**

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR**

**NÚCLEO CURRICULAR**

Comum  
 Tecnológico

Diversificado

**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
CRB 0032	COZINHA REGIONAL BRASILEIRA	1	2	3	120	96	3

**EMENTA**

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

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Formação da Culinária Brasileira.

Culinária Típica da Região Centro-Oeste do Brasil.

Culinária Típica do Nordeste Brasileiro.

Culinária Baiana.

Culinária Típica do Norte Brasileiro.

Culinária Típica da Região Sul do Brasil.

Culinária Típica da Região Sudeste do Brasil.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

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

TREVISANI, B.; MATTOS, N.de; RAMOS, PAIVA, R. H. de; BARBOSA, T. M. *Sabores da cozinha brasileira*.

*São paulo: melhoramento*, 2004. 256 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

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

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

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



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

 Comum  
 Tecnológico

 Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
PEB 0033	PLANEJAMENTO DE EVENTOS E BANQUETES	1	1	2	80	64	3

EMENTA

Conceitos de planejamento de eventos. Classificação e tipologia dos eventos. As ferramentas e as fases do planejamento. Organização e recursos humanos, financeiros e materiais na execução dos eventos. A montagem do evento. Tipos de serviços para eventos. Planejamento de kit banquete (banquetes, coquetéis, coffee break, café da manhã e ceias). Noções básicas sobre ceremonial, protocolo e etiqueta. Conduta em eventos.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conceitos de planejamento de eventos.

Classificação e tipologia dos eventos.

As ferramentas e as fases do planejamento.

Organização e recursos humanos, financeiros e materiais na execução dos eventos. A montagem do evento.

Tipos de serviços para eventos.

Planejamento de kit banquete (banquetes, coquetéis, coffee break, café da manhã e ceias).

Noções básicas sobre ceremonial, protocolo e etiqueta.

Conduta em eventos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CESCA. C. G. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 4 ed. São Paulo: Summus, 1997. 166 p.

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

128 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CESCA. C. G. G. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 4 ed. São Paulo: Summus, 1997. 166 p.
- FREUND. F. T. Festas e recepções: gastronomia, organização e ceremonial. 2 ed. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 2009. 144p.
- MATIAS, M. A arte de receber em eventos. São Paulo: Manole, 2014. 174 p.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA  
PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Comum  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
EMP 0034	EMPREENDEDORISMO	0,5	0,5	10	40	32	3

#### EMENTA

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

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Historia do Empreendedorismo.

Noções de administração e Finanças.

Orçamentos.

Formação de Preços.

Planejamento de Controle de estoque.

Demandas e ofertas;

Pontos de decisão;

Viabilidade econômica;

Execução de projetos.

Localização, conceito e perspectiva do empreendedorismo.

Perfil do empreendedor.

Liderança.

Plano de negócios.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DEGEN, Ronald. O Empreendedor. 8<sup>a</sup>ed. São Paulo: Makron Books, 1998

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Comum  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
SBR 0035	SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR	1	1	2	80	64	3

#### EMENTA

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

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

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

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- PACHECO, A. de O. Manual do maître d'hôtel. 2 ed. São Paulo: SENAC, 1999. (Apontamento hotelaria; 18).
- BECK, H.; GIRAUDO, U. Arte e ciência do serviço. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005. 412p.
- PACHECO, A. de O. Manual do bar. São Paulo: SENAC, 1996. 216 p. (Série apontamento; 34).

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BUENO, D. O céu de baco: uma viagem aos prazeres do vinho. São Paulo: Baraúna, 2012. 129 p.
- DARDEUAU, r. Vinhos uma festa dos sentidos. 4 ed. Rio de Janeiro: Mauad, 2002. 191 p.
- FURTADO, Edmundo. Copos de bar e mesa: História, serviço, vinhos, coquetéis. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 209. 366p.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Comum  
 Tecnológico

Diversificado

#### DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Aulas semanais		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		TEÓRICA	PRÁTICA				
EST 0036	ORIENTAÇÃO DE ESTÁGIO	1	1	2	40	3	3

#### EMENTA

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

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Legislação: Lei 11788/2008.

Regulamento de Estágio Curricular.

Normas de estágio.

Importância do Estágio curricular obrigatório:

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

Normas de relatório de estágio

Normas de apresentação de relatório de estágio.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BIANCHI, A. C. M.; ALVARENGA, M.; BIANCHI, R. Manual de Orientação: Estágio Supervisionado. 2º edição. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7ª ed. São Paulo: Atlas. 2007.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZEVÉDO, L. M. F. O Estágio Supervisionado: uma análise crítica. p. 24. Apud PICONEZ, Stela C. Berhtolo. A prática de ensino e o Estágio Supervisionado. 5ª ed. Campinas, SP: Papirus, 2000. p. 15 -74.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

#### NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante

Diversificado

Tecnológico

## DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária		Aulas semanais s (H/A)	C. H. TOTA L (H/R)	C. H. TOTA L	Período / série	Período / série
		Teórica	Prática					
PIN 00037	PROJETO INTEGRADOR	0,5	0,5	1	20	16	3	3

## EMENTA

Desenvolvimento de novos produtos/processos. Socialização dos resultados das propostas executadas.

## ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Desenvolvimento do produto.

Monitoramento da qualidade (Análises de qualidade).

Socialização dos resultados.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

A bibliografia utilizada será a mesma das disciplinas envolvidas no Projeto Integrador.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

A bibliografia utilizada será a mesma das disciplinas envolvidas no Projeto Integrador.

## 10. ESTÁGIO CURRICULAR

Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam freqüentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos (Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008).

Seu objetivo é proporcionar o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e a contextualização curricular, possibilitando o desenvolvimento do educando para prática no mundo do trabalho, permitindo assegurar ao estagiário o exercício da cidadania e da democracia.

O estágio curricular dos alunos do Curso Técnico em Cozinha do Campus Governador Mangabeira é componente curricular obrigatório, no âmbito do IF Baiano, uma vez que, dentro do ensino técnico, o processo formativo deve garantir através do devido acompanhamento pedagógico, a vivência da concretização da diáde teoria e prática dos conhecimentos construídos no transcorrer do curso.

## **Desenvolvimento do estágio**

Caberá a Instituição, através do setor responsável, levantar as possibilidades de estágio nas unidades cedentes da área de Cozinha, disponibilizando informações aos estudantes, bem como os encaminhamentos necessários para o desenvolvimento da prática profissional inerente ao referido setor.

O estágio curricular terá carga horária mínima de 180 horas, conforme informado na matriz curricular do referido curso, e será realizado em instituições públicas e privadas, após o aluno ter sido aprovado em todos os componentes curriculares das duas primeiras séries da matriz curricular.

No caso de estudantes envolvidos em atividades de ensino, pesquisa e extensão, devidamente cadastradas nas respectivas Coordenações de Ensino, Pesquisa e Extensão do *Campus*, a carga horária do estágio poderá ser computada em até 100% do total da carga horária mínima de estágio, desde que estas atividades tenham sido desenvolvidas na área de Cozinha, com anuência do Colegiado/ Conselho do referido curso.

Esta proposta de Curso prima pela inserção dos estudantes no mundo do trabalho através da prática profissional no setor alimentício, como dispositivo formativo e, não único, mas possível espaço de atuação profissional. Entretanto, em casos excepcionais de discentes que, após ter concluído toda a carga horária de disciplinas do curso, não conseguirem estágio em outras instituições, o mesmo poderá desenvolver atividades no próprio *Campus*, obrigatoriamente sob orientação de um professor da área, com a anuência do Colegiado/Conselho e respeitando as condições do *Campus*, bem como todas as exigências apresentadas neste Projeto.

## **Orientação**

O estágio como ato educativo escolar, deverá ter o acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por um supervisor da parte concedente (Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008). Os estudantes do curso técnico em alimentos do *Campus* Governador Mangabeira serão orientados e avaliados, preferencialmente, pelos docentes do Núcleo Tecnológico do referido curso, cuja distribuição (discente/orientador(a) será uniforme e definida após reunião do colegiado/conselho, podendo ou não relacionar a área do estágio com a área específica do professor.

O setor responsável pelo estágio, com o auxílio da Coordenação de Curso, deverá socializar as decisões sobre a relação dos discentes e seus respectivos orientadores(as). Caberá ao professor(a) orientador(a) auxiliar na elaboração do Plano de Trabalho para desenvolvimento do estágio, juntamente com o estudante e com anuênciia do Supervisor(a) da Unidade Concedente. Nos casos das Unidades Concedente definir o plano de trabalho a ser cumprido pelo estagiário, caberá ao(a) professor(a) orientador(a), apreciação do mesmo e devidas orientações aos(as) estudantes.

### **Discente**

Caberá ao(a) estudante comparecer ao setor responsável pelo estágio para verificar a disponibilidade de unidades concedentes, assim como dos(as) orientadores(as), conforme decisão do colegiado/conselho de curso. É de responsabilidade do estudante realizar a matrícula no período estágio e atender a todas as exigências estabelecidas no Regulamento de Estágio Curricular da EPTNM. Após a conclusão da carga horária mínima exigida no estágio obrigatório, O discente deverá submeter o relatório para correção pelo (a) orientador (a), a fim de que o mesmo sinalize possíveis alterações.

### **Setor de Estágio**

O setor responsável pelo estágio no *Campus*, providenciará os documentos necessários para validação do estágio do estudante, bem como orientações que considerar pertinentes para a realização do mesmo.

### **Unidade Concedente**

As pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como, profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, podem oferecer estágio, observadas as seguintes obrigações:

- I – celebrar termo de compromisso com a instituição de ensino e o educando, zelando por seu cumprimento;
- II – ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;

- III – indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;
- IV – por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos, carga horária e da avaliação de desempenho;
- V – manter à disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de Estágio.

## Avaliação

A avaliação do estagiário será realizada em três distintas etapas:

1. O aluno será avaliado pelo supervisor da empresa, conforme formulário fornecido pela Instituto, contendo os itens de Conhecimento, Produtividade, Iniciativa, Dedicação, Organização, Responsabilidade e Assiduidade. Caberá a este supervisor atribuir notas de 0 a 10 para todos estes itens e imediatamente, após o estágio, deverá ser enviado ao *Campus* devidamente preenchido.
2. Após conclusão do estágio, o estudante terá o prazo de 15 dias para entregar da primeira versão do relatório, o qual deverá ser escrito conforme normas e modelos fornecidos pelo *Campus* e que será corrigido pelo professor orientador. O estudante terá o prazo de mais 30 para entrega da versão final do relatório em duas cópias: uma para o(a) professor(a) orientador(a) em versão digital e uma impressa para o setor de estágio. Cabe-rá ao(a) orientador(a) atribuir notas de 0 a 10 ao relatório.
3. Posteriormente, respeitando os prazos estabelecidos pelo *Campus*, o aluno deverá realizar uma apresentação oral das atividades desenvolvidas no período do estágio e será avaliado por uma banca composta pelo professor orientador e, por, pelo menos, mais um professor do curso. A banca atribuirá à apresentação, notas de 0 a 10 com base em um formulário contendo os itens: organização, clareza e objetividade, domínio do tema e postura na apresentação (gestos, tom de voz, movimentação).

A nota final do estágio será calculada através da média entre as notas obtidas pelo(a) Supervisor(a), Relatório Final e apresentação oral. O estagiário que não obtiver a nota mínima 6,0 (seis) será reprovado, tendo que cumprir um novo estágio, com igual carga horária. Ressaltando que aprovação do estágio é requisito obrigatório para conclusão do curso.

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

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

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

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

O aluno solicitará à Coordenação de Ensino – CE, aproveitamento da série cursada em outra instituição, da(s) disciplina(s), competência(s) ou módulo(s) cursado(s) no prazo fixado no Calendário Acadêmico, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional.

A solicitação para aproveitamento de estudos deverá seguir as normas previstas na Organização Didática do IF Baiano:

1. O aproveitamento de estudos ocorrerá após reconhecimento da identidade ou equivalência entre disciplinas e/ou módulos e conteúdos, com percentual previsto na Organização Didática do IF Baiano.
2. Uma comissão de docentes analisará o currículo com vistas à determinação dos estudos aproveitáveis, mediante avaliação comparativa do seu valor formativo, liberando o aluno da repetição de estudos já cursados ou equivalentes. O estudante solicitará à Secretaria de Registros Acadêmicos o aproveitamento de estudos no prazo fixado no Calendário Acadêmico.

A solicitação do estudante para o aproveitamento de experiências anteriores deverá obedecer ao seguinte procedimento:

I - preenchimento, pelo estudante, do formulário próprio, na SRA, especificando o(s) componente(s) curricular(es) em que deseja a dispensa, anexando justificativa para a pretensão, e, quando houver, documento(s) comprobatório(s) da(s) experiência(s) anterior(es);

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

III - após análise, a Coordenação de Ensino encaminhará ao Conselho de Curso/Colegiado, que designará uma comissão de avaliação;

IV - a comissão, composta por, no mínimo, três professores, abrangendo as áreas de conhecimento do(s) componente(s) curricular(es), julgará o processo, devolvendo-o à Coordenação de Ensino;

V - a Coordenação de Ensino, após informar ao estudante da decisão, encaminhará o processo à SRA para registro, divulgação e arquivamento.

## **12. AVALIAÇÃO**

### **12.1 DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM**

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

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

A avaliação da aprendizagem deverá ocorrer de forma diversificada, de acordo com a peculiaridade de cada processo educativo, contendo entre outros:

I - 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;

II - produção científica, artística ou cultural;

III - projetos;

IV - 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) componentes curriculares sob sua responsabilidade.

O desempenho acadêmico do estudante será expresso no Diário de Classe e será registrado através 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, através de requerimento à SRA, no prazo de até dois dias úteis, após a divulgação do resultado. Para análise do pedido deverá ser criada, pela Coordenação de Ensino, uma comissão com a seguinte composição: I - representante da equipe pedagógica; II - 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, através 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 através de documento oficial da empresa; VI - viagem, autorizada pela Instituição, para representá-la em atividades desportivas, culturais, de ensino, extensão ou pesquisa; VII - acompanhamento de parentes (cônjuge, pai, mãe e filho) em caso de defesa da saúde; VIII - falecimento de parente (cônjuge e parentes de primeiro grau), desde que a avaliação se realize em um período de até oito dias corridos após a ocorrência; e IX - outras situações devidamente avaliadas pela Coordenação de 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.

## 12.2 DO CURSO

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

Assim, a avaliação de cursos tem por objetivos específicos:

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

No IF Baiano a avaliação interna de curso, deverá ser realizada pela Comissão Própria de Avaliação - CPA a partir da articulação de procedimentos de aplicação de questionários, utilização de bases de dados e verificação *in loco*. A fonte da pesquisa avaliativa deverá incluir a comunidade acadêmica e o entorno, documentos institucionais e sistemas institucionais de gestão acadêmica e administrativa. Como procedimentos a sugestão é que a avaliação seja realizada a cada dois ou três anos, em função do procedimento utilizado e que sejam avaliadas todas as dimensões previstas, com especificidades em função do procedimento utilizado.

Como resultado da avaliação interna, devem ser sistematizados relatórios individuais de cada curso.

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

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

A avaliação dos cursos técnicos e de qualificação profissional será realizada através de avaliação interna (autoavaliação) e externa, desenvolvida pela Secretaria de Educação Profissional do Ministério da Educação (SETEC/MEC).

### **13. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS**

A expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica não pode se manter alheia a programas de inclusão que possibilitem a entrada, permanência e conclusão do curso pela comunidade que atende determinada unidade de ensino. Desse modo, a procura por reduzir desigualdades sociais faz parte da construção da nova sociedade, tendo como base as políticas de inclusão e manutenção dos discentes, a fim de evitar a evasão escolar e promover o desenvolvimento do curso de modo pleno e satisfatório, para elevar a excelência dos cursos ofertados pela Rede Federal de Ensino.

Diante dessa perspectiva, oferecer condições de acesso e permanência do discente nos cursos ofertados é uma das estratégias para a formação acadêmica. Assim, em comumhão com o Plano de Desenvolvimento Institucional (2015 -2019) do IF Baiano, que prevê a Implementação de ações para garantia do acompanhamento para conclusão com êxito nos cursos ofertados, além de outras que diminuam a situação de vulnerabilidade social dos estudantes.

Assim, a proposta do Curso Técnico em Alimentos foi organizada de modo a atender as demandas necessárias para o acompanhamento dos discentes, com adequações na matriz curricular e carga horária destinada a implantação e/ou implementação das referidas ações.

Atualmente, a Política de Assistência Estudantil do *Campus* é um dos mecanismos de promoção de condições de permanência e apoio à formação acadêmica de discentes. Nesse sentido, objetiva-se implementar ações que minimizem as necessidades socioeco-

nômicas e pedagógicas, buscando promover a justiça social, bem como a formação integral do corpo discente, por meio de programas, tais como:

### **13.1 PROGRAMAS DE NIVELAMENTO**

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

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

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

### **13.2 PROGRAMAS DE MONITORIA**

O Programa de Monitoria proporciona ao corpo discente participação prática de aprendizagem em projetos de acompanhamento de componentes curriculares ou projetos de cunho acadêmico/ científico.

A monitoria é uma atividade de auxílio aos docentes e visa contribuir para uma melhor qualidade de ensino para formar lideranças, além de motivar o interesse pelas atividades de magistério por parte dos discentes. A atividade de monitoria poderá ser remunerada ou não e terá regulamento próprio que estabelecerá os critérios e requisitos para a sua participação. .

Tem como principais objetivos:

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

São consideradas atividades extra classe, para efeito desse regulamento:

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

### **13.3 PROGRAMAS DE TUTORIA ACADÊMICA**

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

O Programa de Tutoria Acadêmica possui como espinha dorsal as seguintes diretrizes: contribuir com a redução dos índices de retenção e evasão do processo educativo; oferecer orientações acadêmicas visando a melhoria do desempenho no processo de aprendizagem, desde o ingresso até sua conclusão; contribuir com a acessibilidade dos discentes, principalmente daqueles com necessidades educacionais específicas, deficiência e altas habilidades e promover o desenvolvimento da cultura de estudo, o hábito da leitura que complementem as atividades regulares, por meio do acompanhamento personalizado.

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

Os Programas de nivelamento, monitoria e tutoria acadêmica no *Campus* serão oferecidos no turno oposto para que essas atividades não atrapalhem o desenvolvimento dos componentes curriculares.

## **13.4 PROGRAMAS DE APOIO A EVENTOS ARTÍSTICOS CULTURAIS E CIENTÍFICOS**

O Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer (PINCEL) tem por finalidade garantir aos estudantes o exercício dos direitos culturais, as condições para a prática da cultura esportiva, do lazer e o fazer artístico, visando à qualidade do desempenho acadêmico, a produção do conhecimento e a formação cidadã. Compete ao PINCEL: apoiar e incentivar ações artístico-culturais visando à valorização e difusão das manifestações culturais estudantis; garantir espaço adequado para o desenvolvimento de atividades artísticas; estimular o acesso às fontes culturais, assegurando as condições necessárias para visitação a espaços culturais e de lazer; proporcionar a representação do IF Baiano em eventos esportivos e culturais oficiais; bem como, apoio técnico para realização de eventos de natureza artística.

## **13.5 PROGRAMAS DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL**

Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante – PAISE. Neste programa os alunos passam por um processo de avaliação socioeconômica, pela qual são feitos levantamentos da situação econômica de cada aluno. Aqueles que se apresentam em situação de vulnerabilidade social, tais como:

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

Para participar do Programa, o estudante deverá:

- I) estar regularmente matriculado em curso ofertado pelo Campus;
- II) possuir renda per capita de até um salário mínimo e meio vigente; III) estar em condição de vulnerabilidade social, entendendo-se como: processo de exclusão; situação decorrente da pobreza, privação e/ou fragilização de vínculos afetivo-relacionais e de

pertencimento social e territorial; e discriminação ou enfraquecimento dos grupos sociais e sua capacidade de reação; assim como agravantes sociais caracterizados por situações que afetam a condição financeira da família como doenças, necessidades específicas comprovadas e deficiências.

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

Importante ressaltar que todos os estudantes do Curso de Cozinha participarão nas mesmas condições que os demais estudantes do *Campus do Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante*, independente do curso e modalidade.

Programa de Apoio à Diversidade e Ações Afirmativas – PROADA. Consiste nas ações e espaços para reflexões referentes a diversidade (necessidades específicas, etnia, gênero, religião, orientação sexual, respeito ao idoso) combatendo os preconceitos, reduzindo as discriminações e aumentando a representatividade dos grupos minoritários.

Tais ações são desenvolvidas pelo Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) e pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI).

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

Programa de Assistência Integral à Saúde - PRÓ-SAÚDE. O Programa visa criar mecanismos para viabilizar assistência ao discente através de serviço de atendimento odontológico, acompanhamento psicológico, enfermagem e nutrição, incluindo ações de prevenção, promoção, tratamento e vigilância à saúde como, campanha de vacinação, doação de sangue, riscos das doenças sexualmente transmissíveis, saúde bucal, higiene corporal e orientação nutricional.

Programa de Acompanhamento Psicossocial e Pedagógico – PROAP. Este Programa tem como finalidade acompanhar os discentes em seu desenvolvimento integral a partir das demandas diagnosticadas no cotidiano institucional por meio de atendimento individualizado ou em grupo, por iniciativa própria ou por solicitação, ou ainda por indicação de docentes, pais e/ou responsáveis. Ele deve promover ações de prevenção relativas ao com-

portamento e situações de risco, fomenta diálogos com familiares dos discentes, e realiza acompanhamento sistemáticos às turmas de modo a identificar dificuldades de natureza diversa que podem refletir direta ou indiretamente no seu desempenho acadêmico.

Programa de Incentivo à Participação Político-Acadêmica - PROPAC. Este Programa visa a realização de ações que contribuam para o exercício da cidadania e do direito de organização política do discente. O PROPAC estimula a representação discente através da formação de Grêmios, Centros e Diretórios Acadêmicos, bem como garante o apoio à participação dos mesmos em eventos internos, locais, regionais, nacionais e internacionais de caráter sociopolítico.

### **13.6 SISTEMA DE ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS**

Para um Programa de Acompanhamento de Egressos, o *Campus* leva em consideração os aspectos relativos a um desenvolvimento de formação continuada aliado a inserção do egresso no mundo do trabalho.

Para desenvolvimento deste Programa torna-se necessário o contato constante dos egressos com o *Campus* a partir da consolidação de banco de dados permanente, inserção dos mesmos nas atividades formativas/ acadêmicas, além de verificar adequação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos ao exercício laboral.

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

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

Dentre os objetivos específicos que se desejam em relação à avaliação de egressos, cita-se:

- Averiguar o nível de satisfação dos egressos em relação ao processo formativo;
- Aferir os benefícios da educação profissional e tecnológica para as instituições formadoras, empresas/organizações, parceiros/empreendedores e egressos;

- Mensurar a contribuição da educação profissional e tecnológica para a melhoria da qualidade de vida e para o exercício da cidadania do egresso da educação profissional e tecnológica;
- Buscar subsídios para a melhoria contínua dos currículos, das condições de ensino e dos procedimentos didático-pedagógicos utilizados.

Os sujeitos principais do Sistema de Acompanhamento de Egressos serão os estudantes que concluíram os cursos na instituição, tendo como ano de referência para essa avaliação o ano de conclusão do curso. Além destes, considera-se também importante, incluir, como fonte da pesquisa avaliativa, o empregador, dado que, entre as funções dessa avaliação, está a produção de informações acerca da situação do egresso no mundo do trabalho bem como, retomando a avaliação institucional e o julgamento da relevância social de suas atividades.

### **13.7 PROGRAMAS DE PESQUISA E EXTENSÃO**

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

## **14. INFRAESTRUTURA**

Atualmente o *Campus* possui em suas instalações um prédio administrativo, uma cantina, área para serviço de apoio, uma biblioteca, guarita de segurança, garagem para os veículos, sala dos professores e de coordenação de Curso com acesso à internet, dois laboratórios de informática, 3 laboratórios de alimentos e seis salas de aulas com capacidade para trinta e cinco alunos.

### **14.1 BIBLIOTECA**

A Biblioteca opera atualmente no *Campus* do IF Baiano de Governador

Mangabeira com um sistema informatizado, possibilitando fácil acesso via terminal ao acervo da biblioteca. O acervo está dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso. Ela oferece serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas. Apresenta mobiliário adequado para o atendimento dos estudantes além de computadores com acesso à internet.

Segue abaixo os títulos e quantidades de livros do Curso Técnico em Alimentos existentes na biblioteca do *Campus*:

### **Títulos (Qtde.)**

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis e metodologia jurídica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 314 p. ISBN 9788522466252. (3)

BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 158 p. ISBN 8502055321.(9)

BRASILEIRO, Ada Magaly Matias. Manual de produção de textos acadêmicos e científicos. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2013. xiv, 171 p. ISBN 9788522476084 (broch.).(3)

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p. ISBN 9788522458233.(12)

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis e metodologia jurídica. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2010. 312 p. ISBN 9788522447626.(10)

MATIAS PEREIRA, José. Manual de Metodologia da pesquisa científica. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2012. 196 p. ISBN 9788522469758.(3)

MEDEIROS, João Bosco. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas . 12. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 331 p. ISBN 9788522490264.(3)

VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 391 p. ISBN 9788535243970.(10)

ALCALDE LANCHARRO, Eduardo; GARCIA LOPEZ, Miguel; PEÑUELAS FERNANDEZ, Salvador. Informática básica. São Paulo: Makron Books, 1991. xix, 269 p. ISBN 0074605100.(10)

CAPRON, H.L.; JOHNSON, J. A. Introdução à informática. 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004. xv, 350 p. ISBN 9788587918888 (broch.).(9)

MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Estudo dirigido de informática básica. São Paulo: Editora Érica, 2007. 250 p. ISBN 9788536501284.(9)

MEIRELLES, Fernando de Souza. Informática: novas aplicações com microcomputadores. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, c1994. 615 p. ISBN 8534601860.(8)

NORTON, Peter. Introdução à informática. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011. xvii, 619 p. ISBN 8534605151.(9)

LYRA, Maurício Rocha. Segurança e auditoria em sistemas da informação. Rio de Janeiro: Ciencia Moderna, 2008. 253 p. ISBN 9788573937473.(5)

ARANTES, Elaine Cristina. Ética empresarial. Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2012. 131 p.(3)

GALLO, Silvio (Coord.). Ética e cidadania: caminhos da filosofia (elementos para o ensino de filosofia). 20. ed. Campinas: Papirus, 2012. 112 p.(5)

MARCONDES, Danilo. Textos básicos de ética: de Platão a Foucault . Rio de Janeiro: Zahar, 2014. 143 p. ISBN 9788571109674.(3)

NALINI, José Renato. Ética Geral e Profissional. 8. ed. rev. atual e ampl. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2011. 588 p. ISBN 978852038933.(10)

SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. Ética. 36. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014. 302 p. ISBN 8520001332.(5)

JUNG, Carl Gustav. Tipos psicológicos. 6. ed. Petrópolis: Vozes, 2014. 558 p. (Obras Completas de C.G. Jung ; v.6). ISBN 9788532605160.(5)

ZIMERMAN, David E. Fundamentos básicos das grupoterapias. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000. xvi, 244 p ISBN 9788573075991.(5)

AGUIAR, Maria Aparecida Ferreira de. Psicologia aplicada à administração: uma abordagem intedisciplinar . São Paulo: Saraiva, 2005. 423 p.(5)

GOULART, Íris Barbosa. Psicologia organizacional e do trabalho: teoria, pesquisa e temas correlatos . São Paulo: Casa do Psicologo, 2013. 377 p. ISBN 9788580400274.(5)

ZANELLI, José Carlos; BORGES-ANDRADE, Jairo Eduardo; BASTOS, Antonio Virgílio Bittencourt. Psicologia, organizações trabalho no Brasil. Curitiba: Artmed, 2014. 615 p. ISBN 9788582710845. (5)

ANTUNES, Ricardo. Adeus ao Trabalho?: ensaios sobre as metamorfoses e a centralidade no mundo do trabalho. 15. ed. São Paulo: Cortez, 2012. 213p. ISBN 9788524914607.(10)

GRINT, Keith. Sociologia do trabalho. Lisboa: Instituto Piaget, 1998. 460 p. ISBN 9727715672. (10)

SANTANA, Marco Aurélio; RAMALHO, José Ricardo. Sociologia do Trabalho no mundo contemporâneo. 3. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 63 p. (Ciências Sociais passo-a-passo ; 39). ISBN 9788571107847. (5)

SINGER, Paul. A formação da classe operária. 24. ed. São Paulo: Atual, 2009. 92 p. (Discutindo a história). ISBN 9788570565228.(9)

FRITZEN, Silvino José. Relacoes humanas interpessoais: (nas convivências grupais e

comunitárias) . 19. ed. Petropolis, RJ: Vozes, 2010. 163 p. ISBN 9788532603241 . (2)

IANNI, Octavio. A sociedade global. 13.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011. 191p. ISBN 9788520001004.(10)

SANTANA, Marco Aurélio; RAMALHO, José Ricardo. Sociologia do Trabalho no mundo contemporâneo. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 62 p. (Ciências Sociais passo-a-passo ; 39). ISBN 9788571107847.(5)

BARBOSA FILHO, Antonio. Segurança do trabalho & gestão ambiental. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. xx, 378 p. ISBN 9788522462728.(10)

CAMARGO, Wellington. Gestão da Segurança do Trabalho. Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2011. 146 p.(3)

MICHEL, Osvaldo. Saúde do trabalhador: cenários e perspetivas numa conjuntura privatista . São Paulo: LTr, 2009. 766 p. ISBN 9788536113661.(10)

PAOLESCHI, Bruno. CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes): guia prático de segurança do trabalho . 1. ed. São Paulo: Érica, 2009. 128 p. ISBN 978-85-365-0258-8 (broch.).(10)

RIOS, Gilvando Sa Leitão. O que é cooperativismo. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2007. 69p. (Coleção primeiros passos). ISBN 8511011897 (broch.).(10)

SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina (Ed.). Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal. Viçosa: UFV, c2003. 459 p., v. 2 ISBN 9788572691611.(10)

SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina (Ed.). Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal. Viçosa: UFV, c2003. 308 p., v. 1 ISBN 9788572691598.(10)

SILVA, Cesar A. da. Estudo de impactos ambientais. Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2011. 123 p.(3)

BAKONYI, Sonia M. C. Poluição Atmosférica. Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2011. 123 p.(3)

MEDEIROS JUNIOR, Roberto José. Matemática financeira. Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2011. 131 p.(5)

GUIDORIZZI,Hamilton Luiz. Um curso de cálculo. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, c2001. 4 v. ISBN 9788521612599 (v.1).(5)

HOFFMANN, Laurence D.; BRADLEY, Gerald L. Cálculo: um curso moderno e suas aplicações . 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2010. xiv, 587 p. ISBN 9788521617532.(10)

MUNEM, Mustafa A; FOULIS, David J. Cálculo. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 2 v. ISBN 9788521610540 (v. 1).(10)

STEWART, James. Cálculo. São Paulo: 2013. 2 v. ISBN 9788522112586 (v.1).(5)

ALENCAR FILHO, Edgard de. Iniciação à lógica matemática. São Paulo: Nobel, 2002. 203 p. ISBN 9788521304036.(15)

BARBOSA, Marcos Antonio. Estatística. Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2012. 167 p.(3)

ATKINS, Peter; JONES, Loretta. Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. 922 p. ISBN 9788540700383.(3)

RUSSELL, John B. Química geral. 2. ed. São Paulo: Makron Books, c1994. 2 v. ISBN 9788534601924 (v.1).(6)

SKOOG, Douglas A. et al. Fundamentos de química analítica. São Paulo: Cengage Learning, 2014. 950 p. ISBN 9788522104369.(10)

HARRIS, Daniel C. Análise química quantitativa. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, c2010. 898 p. ISBN 9788521620426.(20)

VOGEL, Arthur Israel. Análise química quantitativa. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, c2002. xviii, 462 p. (10)

USBERCO, João. Química, Volume 2: físico-química. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2014. 685 ISBN 9788502222434.(15)

TAIZ, Lincoln; ZEIGER, Eduardo. Fisiologia vegetal. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 918p. ISBN 9788536327952.(3)

OGA, Seizi.; CAMARGO, Márcia Maria de Almeida; BATISTUZZO, José Antonio de Oliveira. Fundamentos de toxicologia. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2014. 685 p. ISBN 9788574541075.(10)

GIL, Fellipe. Grãos e sementes: a vida encapsulada. 1ª edição. Senac. 430p. 2007. ISBN: 9788573595406.(10)

SILVA, Frederico Fonseca da; SCHAFFRATH, Valter Roberto; ALBERGUINI, Eliandra Maria Zandoná. Agricultura e desenvolvimento rural sustentável. Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2012. 163 p.(4)

TERRA, Nelcindo Nascimento; TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; TERRA, Lisiane de M. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004. 88 p. ISBN 85-85519-79-7.(10)

AUDY, Jorge Luis Nicolás; ANDRADE, Gilberto Keller de; CIDRAL, Alexandre. Fundamentos de sistemas de informação. Porto Alegre: Bookman, 2005. 208 p. ISBN 9788536304489.(3)

KROENKE, David M. Sistemas de informação gerenciais. São Paulo: Saraiva, 2012. 307 p. ISBN 9788502183698.(5)

STAIR, Ralph M.; REYNOLDS, George Walter. Princípios de sistemas de informação. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011. xvii, 590 p. ISBN 9788522107971 (broch.).(10)

JULIEN, Pierre-André. Empreendedorismo regional e economia do conhecimento. São Paulo: Saraiva, 2010. 399 p ISBN 978-85-02-08734-7.(9)

DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014. 267 p. ISBN 9788521624974.(5)

ROSA, José Antônio. Carreira: planejamento e gestão. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 144 p. (Série Profissional). ISBN 9788522109074.(10)

TAVARES, Maurício. Comunicação Empresarial e Planos de Comunicação: integrando teoria e prática. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 243 p. ISBN 788522458745.(5)

PRADO, Darci; FERNANDES, Fernando Ladeira. Planejamento e controle de projetos. 8. ed. Nova Lima: Falconi, 2014. 356 p. (Série Gerenciamento de Projetos ; 2). ISBN 9788598254715. (10)

DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 3.ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 232p. ISBN 9788535232707 (broch.).(9)

SALIM, Cesar Simões; SILVA, Nelson Caldas. Introdução ao empreendedorismo: despertando a atitude empreendedora . Rio de Janeiro: Elsevier: 2010. xxi, 245 p. (Coleção Empreendedorismo). ISBN 978855234664.(8)

BIO, Sérgio Rodrigues. Sistemas de informação: um enfoque gerencial . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 235 p. ISBN 9788522448388.(1)

MILESKI JUNIOR, Albino. Gestão de processos produtivos: curso técnico em logística.. Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2011. 119 p.(3)

PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da qualidade: teoria e prática . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 302 p. ISBN 9788522471157 (broch.).(10)

PAURA, Glávio Leal. Fundamentos da logística. Curitiba: Instituto Federal do Paraná, 2012. 111 p.(3)

SAMPAIO, Rafael. Propaganda de A a Z: como usar a propaganda para construir marcas e empresas de sucesso . 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 390 p. ISBN 8535212329.(10)

MARTINS, Zeca. Propaganda é isso aí!: um guia para novos anunciantes e futuros publicitários . São Paulo, SP: Saraiva, 2010. xiv, 266p. ISBN 9788502091863 (broch.).(10)

ARAÚJO, Júlio Maria A. Química de Alimentos: Teoria e Pratica. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601 p. ISBN 9788572694049.(10)

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias - primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.(20)

CHAVES, José Benício Paes; SPROESSER, Renato Luis. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: UFVUniversidade Federal de Viçosa, 2013. 81 p. (Cadernos didáticos ; 66). ISBN 8572691480.(10)

TEIXEIRA, Murilo Celso Braga; BRANDÃO, Sebastião Cesar Cardoso. Trocadores de calor na indústria de alimentos. 1. ed. Viçosa: UFV, 2005. 65 p. ISBN 8572691162.(10)

CASTRO, A. Gomes de; POUZADA, A. Sergio (Coord). Embalagens para a industria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 2003. 609 p (Ciencia e tecnica ; 24). ISBN 972-771-639-3.(20)

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

Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520.(10)

ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor). Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. ISBN 9788536304311 v.2.(10)

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p ISBN 857379075X.(10)

OLIVEIRA, Luciana Alves de. Manual de laboratório: análises físico-químicas de frutas e mandiocas. Cruz das Almas - Bahia: EMBRAPA Mandioca e Fruticultura, 2010. 248p. ISBN 9788571580237.(5)

GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed., rev. atual. Barueri: Manole, 2015. 1077 p. ISBN 9788520437209.(10)

OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; OLIVEIRA, Florencia Cladera. Toxicologia experimental de alimentos. Porto Alegre: Editora Universitária Metodista IPA: Sulina, 2010. 119 p. ISBN 9788520505816 (broch.).(10)

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. ISBN 8573791217 (broch.).(10)

FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação. 17. ed. São Paulo: Ática, 2007. 431 p. (Ática universidade). ISBN 9788508108664.(10)

FOUST, Alan S. et al. Princípios das operações unitárias. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1982.670 p. ISBN 8521610386. (10)

FILHO VENTURINI, Waldemar Gastoni. Indústria de Bebidas. Editora: Edgard Blücher, São Paulo, V.3 2011, 536p. ISBN 9788521205913.(10)

MICHAEL J. PELCZAR E. C. SCHAN E NOEL R. KRIEG. Microbiologia conceitos e aplicações. Pearson / 1997.(10)

MARZZOCO, ANITA; BAYARDO B. TORRES. Bioquímica Básica 4. Edição. GUANABARA KOOGAN. 2015. (10)

## 14.2 LABORATÓRIOS

Atualmente o *Campus* possui em suas instalações dois (02) laboratórios de informática, um (01) Laboratório de Química e Microbiologia e dois (02) Laboratórios de Tecnologia de Alimentos.

### Laboratórios de Informática

Os dois Laboratórios estão equipados com aparelhos de ar condicionado cada, notebook, data show, lousa digital, armários, quadro branco e cadeiras e mesas adequadas em função do quantitativo de estudantes. Segue abaixo a lista de equipamentos e materiais

adquiridos para os laboratórios de Informática:

**Descrição/título (Quantidade)**

- Estabilizador tensão c/ 1 kva, 6 tomadas tripolares, bivolt entrada 115 / 127 / 220v e saída 115v.(4)
- Aparelho ar condicionado cap. 18.000 btu's com controle remoto.(2)
- Estação de trabalho com mesa er-03 de 1,25 x 0,75 x 0,75 com tampo em bp 18mm, ovo/preto, com perfil em pvc.(2)
- Televisor 32"lcd, série 109azlw4n992, modelo do produto 32lk451c - sa, código: 32lk451c – sa. Bwzwljz, enérgia: ac 100, 240v, 50/60hz, 120w, 2 hdmi, con controle remoto e base do tv, e manual de garantia. (2)
  - Microcomputador intel pentium core 2 duo 2.8gbz, 2gb/hd 160gb/dvd/rw/card rede r/pl rede wind 7 profissional, dt02-b1, mouse gnps2 optbp wisecase w s-5039-pbp-sk nac. Teclado ps2 abnt2 + monitor ldc wid, marca daten (28)
  - Projetor multimídia: rsolução nativa: xga ( 1024 x 768); tecnologia de projeção: dlptm technology by texas instruments. Marca acer (3)
  - Computador: desktop, estação de trabalho avançada tipo 1; compaqmt 6005 pro phenom ii x4 b97 4gb 500gb hp, dvd rw windows 7 rprofissional, 64bit amd radeon hd 6350 512; pad mouse com apoio de gel para mão; mouse óptico ps2 hp; teclado ps2 hp. Cor preto (3)
    - Monitor vídeo: s 2021; lcd; 20.hp(3)
    - Cpu, desktop 6005 hp, com mouse óptico jb hp ps/2 e teclado hp ps/2 standard.(8)
    - Monitor vídeo lcd l200hx 20.(7)
    - Nobreak, fonte alimentação ininterrupta, capacidade nominal 1200 va.(2)
    - Fonte alimentação dupla 32v 3A(10)
    - Osciloscópio digital, colorido(10)
    - Gerador de funcoes icel 2mhz(6)
    - Nobreak, fonte alimentação ininterrupta, capacidade nominal 1200 va. (2)
    - Roteador wireless móvel c/cabo ethernet cat5,adaptador de alimentação 5v2.5a, dimensões: 122mm x 97mm x 27mm, conexões: ethernet port x 1 10/100 mbps, usb port x 1, hard switch x 1.(1)
    - Mini compressor de ar para informática.(2)
    - Regulador tensão, monofásico, tensão de entrada: 127v, tensão de saída: 0-12 7v, potência: 0,5kva.(10)
    - Regulador tensão, trifásico, tensão de entrada: 220v, tensão de saída: 0-220v, potência: 1,5kva.(10)
    - Ventilador de coluna com especificações minimas: hélice de no minimo 3 pás, e

minimo 40 cm de diâmetro, bivolt 110/220 volts.(2)

- Transformador de corrente 0,5 kva(15)
- Mobiliário adequado em função do quantitativo de estudantes.

### **Laboratório de Química e Microbiologia**

O Laboratório está equipado com dois aparelhos de ar condicionado cada, notebook, data show, lousa digital, armários, pias, bancadas, quadro branco e cadeiras e mesas adequadas em função do quantitativo de estudantes. Segue abaixo a lista de equipamentos e materiais adquiridos para o laboratório de Química e Microbiologia:

#### **Descrição/título (Quantidade)**

Autoclave Vertical: Capacidade interna de 50 litros; Diâmetro de 350 x 500 mm altura; 3.000 Watts, 220 Volts.(1)

Balança analítica capacidade 220g resolução 0,10 mg largura 245 mm altura 344 mm profundidade 321 mm diametro (1)

Bloco digestor tipo kjeldahl ajuste digital c/ painel de controle capacidade ate 50 amostras (1)

Câmara asséptica: cabine construída em plastica pvc, nas dimensões aproximadas de: 80 cm de frente, 52 m de altura e 50 cm de profundidade (1).

Centrífuga, tipo para tubos, ajuste digital, c/ painel de controle, programável I, volume até 15 ml, capacidade até 16 unidades.(1)

Chapa aquecedora com controle de temperatura digital faixa de aquecimento até: 320°C (1)

Chuveiro de Segurança c/ Lava Olhos: Fabricado em ferro galvanizado de 1 polegada.(1)

Estufa de laboratório tipo c/ renovação ar material gabinete aço inox ajuste ajuste digital c/ painel de controle programavel capacidade cerca de 100l temperatura ate 200°C. (1)

Estufa de Esterilização e Secagem DIGITAL e INOX INTERNO Capacidade de 85 litros. (1)

Estufa de secagem e esterilização 12 litros (1)

Termohigrômetro digital (2)

Estufa Incubadoras para B.O.D. (demanda bioquímica de Oxigênio).(1)

Microscópio Binocular Opton 40-1600 (1)

Microscópio Estereomicroscópio binocular Opton(1)

Extrator de soxhlet completo: Capacidade para 8 provas simultâneas (1)

Medidor de pH de Bancada: Medidor de ph / mv de bancada digital.(1)

Estabilizador tensão c/ 1 kva, 6 tomadas tripolares, bivolt Entrada 115 / 127 / 220v e saída 115v. (2)

Lupa de pala com luz (1)

Lupa com haste flexível(1)

Lupa de cabeça (1)

Aparelho ar condicionado cap. 18.000 btu's com controle remoto.(2)

Refrigerador doméstico vertical porta de vidro, vol. Interno 40Litros, capc. De armazenamento:378 latas/60pet 2 potencia de 400w,Estabilizador tensão (1)

Ventilador de coluna com especificações minimas: hélice de no minimo 3 pás, e minimo 40 cm de diâmetro, bivolt 110/220 volts.(2)

Vidrarias básicas.

Mobiliário completo (armários, mesas e cadeiras) em função do quantitativo de estudantes.

### **Laboratórios de Tecnologia de Alimentos**

Os Laboratórios estão equipados com armários, pias, bancadas, quadro branco e cadeiras e mesas adequadas em função do quantitativo de estudantes.Segue abaixo a lista de equipamentos e materiais adquiridos para os Laboratórios de Tecnologia de Alimentos:

#### **Descrição/título (Quantidade)**

Liquidificador industrial de 2 litros (3).

Mesa, inox 304 ou inox especial para ácido e salmora (1).

Refratômetro para medições de baixa concentração de sal (2).

Termômetro tipo espeto digital portátil (6).

Estabilizador tensão c/ 1 kva, 6 tomadas tripolares, bivolt Entrada 115 / 127 / 220v e saída 115v. (4)

Cafeteira industrial, potencial 1500w-capacidade de café 8 litros, reservatorio para agua de 14 litros, temosfato, torneira de cafe (1)

Forno microondas, com capacidade 31l, função descongelamento rápido, dourador, grill, cor branco, potência 1000w, voltagem 110V, dimensões 1520mm-xa325mmxp418mm, peso 15,7kg. (1)

Refresqueira em aço inoxidavel, material deposito acrilico tipo 2 de depositos, capacidade 30 l, tensão 110/220v, potencia 240w, (2)

Refrigerador doméstico vertical porta de vidro, vol. Interno 40Litros, capc. De armazenamento:378 latas/60pet 2 potencia de 400w, Estabilizador tensão (1)

Frigobar, capacidade 79, tensão alimentação 127 v, cor branca, Características adicionais prateleiras removíveis, porta reversível (2)

Vidrarias básicas.

Mobiliário completo (armários, mesas e cadeiras) em função do quantitativo de estudantes.

Ventilador de coluna com especificações minimas: hélice de no minimo 3 pás, e minimo 40 cm de diâmetro, bivolt 110/220 volts.(2)

Mesa inox (1)

Balança eletrônica (2)

Mesa inox de secagem de frutas (1)

Despolpadeira (1)

Dosadora (1)

Tacho inox (1)

Forno de panificação (1)

Centrífuga (1)

Banho Maria (1)

Balança (1)

Acidímetro (1)

Fogão industrial (duas bocas e forno)(1)

Selador de plástico (1)

### **14.3 RECURSOS DIDÁTICOS**

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

A capacidade que os recursos didáticos têm de despertar e estimular os mecanismos sensoriais, principalmente os audiovisuais, faz com o aluno desenvolva sua criatividade tornando-se ativamente participante de construções cognitivas.

Realizar atividades pedagógicas dinâmicas e mais atraentes é papel importante do docente na era tecnológica, com vistas a conseguir conquistar o interesse do discente. Diante da infinidade de recursos que podem ser utilizados nesse processo, trabalhamos com uma variedade de recursos didáticos para prática docente, podendo ser utilizados em conjunto ou separadamente, a depender do contexto a ser inserido:

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

## **14.4 SALA DE AULA**

O Campus apresenta seis salas de aula, com capacidade para 35 alunos cada, equipadas com aparelhos de ar condicionado cada, notebook, data show, lousa digital, armários, quadro branco e cadeiras e mesas adequadas em função do quantitativo de estudantes. Todas as salas possuem sistema de aclimatação, boa acústica, acessível, além de possuírem carteiras que garantem ergonomia aos discentes e docentes.

## **14.5 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

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

1. Sala de aula climatizada com capacidade para 35 alunos;
2. Cozinha Industrial devidamente equipada para atender as necessidades do curso;
3. Restaurante pedagógico;
4. Bar pedagógico;
5. Laboratório de Nutrição e Bromatologia
6. Laboratório de letras e artes;
7. Laboratório de Física, Química e Biologia com bancadas, equipamentos e materiais específicos;
8. Laboratório de Informática com 35 máquinas e projetor multimídia;
9. Área de Convivência com Lanchonete;
10. Setor de Saúde: Atendimento Médico, Odontológico e de Enfermagem
11. Assistência Estudantil: Psicologia e Serviço Social;
12. Biblioteca.

AMBIENTE: Sala de Aula

Item	Especificação	Quantidade
1	Condicionador de ar	2
2	Carteiras	70
3	Mesa	2
4	Cadeira	2

5	Armário	2
6	Televisor	2
7	Aparelho de DVD	2
8	Projetor de multimídia	2

AMBIENTE: Cozinha Industrial

Item	Especificação	Quantidade
1	Ar condicionado	2
2	Carteiras	35
3	Bancada de inox	2
4	Balança digital 6Kg	1
5	Multiprocessador	1
6	Batedeira industrial	1
7	Fritadeira elétrica	1
8	Fogão industrial	2
9	Refrigerador 570L	2
10	Freezer 480L	2
11	Coifa	2
12	Pia inox	2
13	Conjunto de Armário de cozinha	2
14	Tábua em poliestireno	10
15	Cutelo	3
16	Faca de cozinha	6
17	Faca de picar	6
18	Faca do chef	6
19	Agulha para fins alimentícios	6
20	Serra manual	3
21	Chaira	2
22	Amolador de faca	2
23	Mandolim	2
24	Boleador inox	4
25	Zester inox	4
26	Descascador inox	4
27	Canelador de legumes em inox	4
28	Bico metálico liso	4
29	Peneira inox	4
30	Escumadeira inox	4
31	Concha inox	4
32	Rolo de massa em poliestireno	2
33	Tesoura inox	4
34	Pinça para espinha	4
35	Forma tipo assadeira retangular	6
36	Forma tipo assadeira redonda	6
37	Carretilha com espetos (pique-vite)	2
38	Conjunto de cortadores plásticos redondos	3

39	Tigela inox	10
40	Caixa plástica em polietileno	10
41	Máquina de abrir massas	1
42	Frigideira inox	6
43	Espátula de poliestireno	4
44	Batedor de arame em inox	4
45	Forma de torta redonda em teflon	6
46	Espátula metálica	4
47	Forma metálica para ravióli	4
48	Dispositivo pra spatzle	2
49	Pincel de silicone	6
50	Tábua para inhoque	4
51	Carretilha	4
52	Fôrma para sorretions	4
53	Panela industrial	10
54	Tigela em cerâmica	6
55	Refratário em cerâmica	6
56	Tigela em vidro transparente	6
57	Chinois	4
58	Sopeira em cerâmica	3
59	Badejas	6
60	Mesa inox	1
61	Bancada de mármore	1
62	Liquidificador industrial	1
63	Pia de lavagem de mão	1
64	Conjunto de talheres com cabo de plástico	2
65	Colher de arroz inox	6
66	Colher Industrial de poliestireno	6
67	Conjunto de jantar	3
68	Conjunto de Copos	6
69	Conjunto de taça	6
70	Balde de gelo inox	2
71	Conjunto taça de sobremesa	6
72	Pegador de massa	6
73	Pegador de salada	6
74	Panela de pressão industrial	2
75	Vasilhas plásticas e de vidros	30
76	Coqueteleira	6
77	Espremedores	6
78	Colher bailarina	6
79	Jarra de suco de vidro	2
80	Jarra de plástico	2
81	Cuba de gelo	5
82	Luvas de malha de aço	6
83	Luva térmica cano longo	6
84	Adega	1
85	Peneira de plástico	6
86	Secador de hortaliças manual	2

88	Conjunto de porta condimentos	6
89	Lixeira industrial para coleta seletiva	1
90	Lixeira de 60 litros de plástico com pedal	1
91	Forma de flã	24

## 15. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

O Campus de Governador Mangabeira apresenta em 2015 vinte e um (21) docentes que atuam no Curso Técnico em Alimentos (Tabela 2), sendo dois (02) especialistas, quinze (15) mestres e quatro (04) doutores. Apenas cinco (05) são temporários/substitutos e os demais docentes são efetivos, sendo que treze (13) possuem regime de trabalho de dedicação exclusiva, todos com as titulações obtidas em programas de pós-graduação devidamente reconhecidos.

**Tabela 2.** Relação de docentes que atuam no Curso Técnico em Alimentos

PROFESSOR DE ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO	ÁREA	TITULAÇÃO
Andrea Lobo Miranda	Engenharia de Alimentos	Mestrado
Arlan Tavares Goes	Arquitetura com Especialização em Seg. do Trabalho	Especialização
Carlos Alan Couto dos Santos	Ciências Agrárias	Doutorado
Edgard Freitas de Siqueira Júnior	Engenharia de Alimentos	Mestrado
Edson José Dias Machado Filho	Desenho Técnico	Mestrado
Edvaldo Nascimento Costa	Engenharia de Alimentos	Mestrado
Emanoela Aragão	Ciências Agrárias	Mestrado
Fabrício Santos de Faro	Informática	Mestrado
João Oliveira de Andrade	Ciências Agrárias	Doutorado
Lídia Eloy Moura	Engenharia de Alimentos	Mestrado
Marcos Vinicius Cerqueira Santos	Analista de Sistemas	Especialista
Maria Celeste da Silva Sauthier	Química	Mestrado
Marília Dantas e Silva	Biologia	Doutorado
Meire Pitta	Química	Mestrado
Olinson Coutinho	Letras/ Inglês	Mestrado
Roberto Carlos Oliveira dos Santos	História / Empreendedorismo	Mestrado

<b>PROFESSOR DE ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO</b>	<b>ÁREA</b>	<b>TITULAÇÃO</b>
Roberto Souza Pereira	Matemática	Mestrado
Rosane Cardoso dos Santos Dias	Ciências Agrárias	Mestrado
Silvana Cardoso	Ciências Agrárias	Doutorado
Sudelmar Fernandes	Filosofia	Mestrado
Vilma Santana da Anunciação	Química	Mestrado

**Tabela 3.** Relação de técnicos que atuam no *Campus* de Governador Mangabeira.

<b>PESSOAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO</b>	<b>CARGO</b>
Adelson Rocha de Jesus	Assistente em Administração
Arivan Couto Mercês	Auxiliar em Administração
Cintia de Oliveira Santana	Assistente de Alunos
Claudia Carneiro Araújo Orrico	Assistente em Administração
Fabio Lemos Mota	Assistente em Administração
Fernanda Santos de Oliveira	Técnico em Assuntos Educacionais
Jabes Almeida dos Reis	Auxiliar em Administração
Joéliton dos Santos Sousa	Assistente de Alunos
Josimar Santos de Ávila	Assistente em Administração
Luciana Lemos Garcia	Assistente em Administração
Lucivaldo Vieira Oliveira	Assistente em Administração
Marcos Vinícius Batista dos Reis	Tecnologia da Informação
Cristiane Oliveira Costa	Nutricionista
Eric Oliveira Dunham	Psicólogo
Luciene da Silva Santos	Pedagoga
Vinicius Gomes de Araújo Lima	Tecnologia da Informação
Sara Mamona	Técnico em Assuntos Educacionais

## **16. CERTIFICADOS E DIPLOMAS**

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

Estará habilitado a receber o certificado de conclusão do Curso Técnico em Alimentos, na forma subsequente, o estudante que:

- Cursar os semestres com aproveitamento e frequência mínima nas disciplinas que compõem a matriz curricular e concluir o estágio curricular seguindo os documentos institucionais.
- Estiver habilitado profissionalmente, com carga horária total do curso, para desenvolver todas as Competências e Habilidades inerentes ao profissional Técnico em Alimentos.

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

## **17. REFERÊNCIAS**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. *Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades.* 8 ed. São Paulo. ABERC, 2009. 221p.

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

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

BRASIL. Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Disponível em: <[www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf\\_legislacao/rede/legisla\\_rede\\_lei9394.pdf](http://www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_lei9394.pdf)>. Acesso em 07 mar. 2011.

BRASIL. Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: <[www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/Lei/L11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm)>. Acesso em 15 mar. 2011.

BRASIL. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Estabelece a regulamentação dos Artigos da LDB referentes à Educação Profissional. Disponível em: <[www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/RCNE\\_CEB04\\_99.pdf](http://www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/RCNE_CEB04_99.pdf)>. Acesso em 07mar. 2011.

BRASIL. Resolução CNE/CEB nº 04, de 08 de dezembro de 1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Disponível em: <[www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf\\_legislacao/rede/legisla\\_rede\\_resol0499.pdf](http://www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_resol0499.pdf)>. Acesso em 07 mar. 2011.

BRASIL. Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Ministério da Educação. 180p. 2012. Disponível em: <[www.portal.mec.gov.br/setec](http://www.portal.mec.gov.br/setec)>. Acesso em 07 mar. 2015.

BRASIL. [LEI No 9.795, DE 27 DE ABRIL DE 1999.](#) Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9795.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm)>. Acesso em: 18 ago. 2015.

BRASIL. [LEI Nº 9.503, DE 23 DE SETEMBRO DE 1997.](#) Institui o Código de Trânsito Brasileiro. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L9503.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9503.htm)> Acesso em: 18 ago. 2015.

BRASIL. [DECRETO Nº 7.037, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2009.](#) Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos - PNDH-3 e dá outras providências. Disponível em:<

[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm) Acesso em: 18 ago. 2015.

BRASIL. [LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm). Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Disponível em:< [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm)>. Acesso em: 18 ago. 2015.

BRASIL. [LEI Nº 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE 2008](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm). Dispõe sobre o estágio de estudantes. Disponível em:< [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm)> Acesso em: 18 ago. 2015.

BRASIL. [LEI Nº 11.741, DE 16 DE JULHO DE 2008](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm). Altera dispositivos da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em:< [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm)>. Acesso em: 18 ago. 2015.

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

FAEB. Relatório de Atividades Sistema FAEB/SENAR. 2008 Disponível em: <[http://www.faeb.org.br/fileadmin/Arquivos\\_internos/Relatorio\\_de\\_Atividades/Relatorio%202008.pdf](http://www.faeb.org.br/fileadmin/Arquivos_internos/Relatorio_de_Atividades/Relatorio%202008.pdf)>. Acesso em 15 agosto. 2015.

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

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

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

BRASIL. *Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006*. Cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: <[www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm)>. Acesso em 21 out. 2009.

BRASIL. *Resolução CNE/CEB nº 04, de 08 de dezembro de 1999*. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Disponível em: <[www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf\\_legislacao/rede/legisla\\_rede\\_resol0499.pdf](http://www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_resol0499.pdf)>. Acesso em 21 out. 2009.

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

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

IFBAIANO. Organização Didática, 2011.

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

IFBAIANO. Projeto de Desenvolvimento Institucional, 2015



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

**ANEXO I  
SUGESTÃO DE MONTAGEM DE HORÁRIO  
Educação Profissional Técnica de Nível Médio – EPTNM**

Curso: COZINHA
Turma: 1º ano
Turno: Vespertino

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00/12:00	ATIVIDADES DE PESQUISA E EXTENSÃO/ ATENDIMENTO AO DISCENTE/ MONITORIAS E TUTORIA ACADÊMICA				

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:00/13:50	LPL	HIS	NUT	HTC	MAT
13:50/14:40	LPL	HIS	NUT	HTC	ART
14:40/15:30	BIO	FIL	SOC	LPL	HTC
15:30/15:40	<b>INTERVALO</b>				
15:40/16:30	CDQ	GEO	HMS	ESP	
16:30/17:20	CDQ	GEO	HMS		

Disciplina	CH/S	Simbologia
Biologia	1	BIO
Filosofia	1	FIL
História	2	HIS
Espanhol	1	ESP
Língua Portuguesa	3	LPL
Matemática	3	MAT
Sociologia	1	SOC
Geografia	2	GEO
Artes	1	ART
Nutrição	2	NUT
Higiene, Métodos de Conservação e Segurança Alimentar	2	HMS
Habilidades e técnicas básicas de cozinha	3	HTC

Curso: COZINHA
Turma: 1º ano
Turno: NOTURNO

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:00/17:00	ATIVIDADES DE PESQUISA E EXTENSÃO/ ATENDIMENTO AO DISCENTE/ MONITORIAS E TUTORIA ACADÊMICA				

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
18:30/19:20	LPL	HIS	NUT	HTC	MAT
19:20/20:10	LPL	HIS	NUT	HTC	ART
20:10/21:00	BIO	FIL	SOC	LPL	HTC
21:00/21:10	<b>INTERVALO</b>				
21:10/22:00	CDQ	GEO	HMS	ESP	
22:00/22:50	CDQ	GEO	HMS		

Disciplina	CH/S	Simbologia
Biologia	1	BIO
Filosofia	1	FIL
História	2	HIS
Espanhol	1	ESP
Língua Portuguesa	3	LPL
Matemática	3	MAT
Sociologia	1	SOC
Geografia	2	GEO
Artes	1	ART
Nutrição	2	NUT
Higiene, Métodos de Conservação e Segurança Alimentar	2	HMS
Habilidades e técnicas básicas de cozinha	3	HTC

Curso: COZINHA
Turma: 2º ano
Turno: Vespertino

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00/12:00	ATIVIDADES DE PESQUISA E EXTENSÃO/ ATENDIMENTO AO DISCENTE/ MONITORIAS E TUTORIA ACADÊMICA				

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:00/13:50	BIO	LPL	CEP	CEP	PIN
13:50/14:40	BIO	LPL	CEP	CEP	INF
14:40/15:30	ING	SOC		FIL	INF
15:30/15:40	<b>INTERVALO</b>				
15:40/16:30	PCI	CDQ	QUI	LPL	MAT
16:30/17:20	PCI	CDQ	QUI	MAT	MAT

Disciplina	CH/S	Simbologia
Biologia	2	BIO
Filosofia	1	FIL
Química	2	QUI
Língua Portuguesa	3	LPL
Sociologia	1	SOC
Matemática	3	MAT
Inglês	1	ING
Informática Básica	2	INF
Controle de Qualidade	2	CDQ
Confeitaria e Panificação	4	CEP
Planejamento e organização de Cozinha Industrial	2	PCI
Projeto Integrador	1	PIN

Curso: COZINHA
Turma: 2º ano
Turno: NOTURNO

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:00/17:00	ATIVIDADES DE PESQUISA E EXTENSÃO/ ATENDIMENTO AO DISCENTE/ MONITORIAS E TUTORIA ACADÊMICA				

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
18:30/19:20	BIO	LPL	CEP	CEP	PIN
19:20/20:10	BIO	LPL	CEP	CEP	INF
20:10/21:00	ING	SOC		FIL	INF
21:00/21:10	<b>INTERVALO</b>				
21:10/22:00	PCI	CDQ	QUI	LPL	MAT
22:00/22:50	PCI	CDQ	QUI	MAT	MAT

Disciplina	CH/S	Simbologia
Biologia	2	BIO
Filosofia	1	FIL
Química	2	QUI
Língua Portuguesa	3	LPL
Sociologia	1	SOC
Matemática	3	MAT
Inglês	1	ING
Informática Básica	2	INF
Controle de Qualidade	2	CDQ
Confeitaria e Panificação	4	CEP
Planejamento e organização de Cozinha Industrial	2	PCI
Projeto Integrador	1	PIN

Curso: COZINHA
Turma: 3º ano
Turno: Vespertino

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00/12:00	ATIVIDADES DE PESQUISA E EXTENSÃO/ ATENDIMENTO AO DISCENTE/ MONITORIAS E TUTORIA ACADÊMICA				

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:00/13:50	FIS	CZI	CZI	FIS	SBR
13:50/14:40	FIS	CZI	CRB	EMP	SBR
14:40/15:30	RED	ING	FIL	EMP	SOC
15:30/15:40	<b>INTERVALO</b>				
15:40/16:30	PBE	CRB	PIN	QUI	
16:30/17:20	PBE	CRB	EST	QUI	

Disciplina	CH/S	Simbologia
Redação	1	RED
Filosofia	1	FIL
Química	2	QUI
Física	3	FIS
Inglês	1	ING
Sociologia	1	SOC
Cozinha Internacional	3	CZI
Cozinha Regional Brasileira	3	CRB
Planejamento de Banquetes e Eventos	2	PBE
Serviço de Bar e Restaurante	2	SBR
Empreendedorismo	2	EMP
Orientação de estágio	1	EST
Projeto Integrador	1	PIN

Curso: COZINHA
Turma: 3º ano
Turno: NOTURNO

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13:00/17:00	ATIVIDADES DE PESQUISA E EXTENSÃO/ ATENDIMENTO AO DISCENTE/ MONITORIAS E TUTORIA ACADÊMICA				

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
18:30/19:20	FIS	CZI	CZI	FIS	SBR
19:20/20:10	FIS	CZI	CRB	EMP	SBR
20:10/21:00	RED	ING	FIL	EMP	SOC
21:00/21:10	<b>INTERVALO</b>				
21:10/22:00	PBE	CRB	PIN	QUI	
22:00/22:50	PBE	CRB	EST	QUI	

Disciplina	CH/S	Simbologia
Redação	1	RED
Filosofia	1	FIL
Química	2	QUI
Física	3	FIS
Inglês	1	ING
Sociologia	1	SOC
Cozinha Internacional	3	CZI
Cozinha Regional Brasileira	3	CRB
Planejamento de Banquetes e Eventos	2	PBE
Serviço de Bar e Restaurante	2	SBR
Empreendedorismo	2	EMP
Orientação de estágio	1	EST
Projeto Integrador	1	PIN