



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE

REITORIA
RUA CORONEL WALTER KRAMER, Nº 357, PARQUE SANTO ANTONIO, CAMPOS DOS GOYTACAZES / RJ, CEP 28080-565
Fone: (22) 2737-5600

RESOLUÇÃO CONSUP/IFFLU Nº 119, DE 16 DE JUNHO DE 2023

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FLUMINENSE - IFFLUMINENSE, no uso das atribuições legais que lhe conferem a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, a Portaria MEC nº 645, de 17 de agosto de 2021 e o Decreto Presidencial de 03 de abril de 2020, publicado no DOU de 06 de abril de 2020.

CONSIDERANDO:

- A 3ª reunião extraordinária do Conselho Superior do Instituto Federal Fluminense, realizada em 15 de junho de 2023.

RESOLVE:

Art. 1º APROVAR a Reformulação do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) do Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio do **Campus** Cabo Frio, conforme o anexo a esta Resolução.

Art. 2º Revogar a Resolução CONSUP/IFFLU nº 118, de 15 de junho de 2023.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

JEFFERSON MANHÃES DE AZEVEDO
Presidente do Conselho Superior

Documentos Anexados:

- **Anexo #1.** PPC do Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio do Campus Cabo Frio (anexado em 16/06/2023 15:07:54)

Documento assinado eletronicamente por:

- **Jefferson Manhaes de Azevedo, REITOR(A)** - CD1 - REIT, REITORIA, em 16/06/2023 15:29:07.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/06/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.iff.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 460324

Código de Autenticação: 8f8ceebca5





INSTITUTO FEDERAL
Fluminense

PROJETO PEDAGÓGICO
CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA CONCOMITANTE AO
ENSINO MÉDIO

CAMPUS CABO FRIO
2023



IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL

IFFLUMINENSE – *Campus*: CABO FRIO

CNPJ: 10.779.511/0003-79

Endereço completo: Estrada Cabo Frio - Búzios, s/nº - Baía Formosa - Cabo Frio - RJ CEP: 28909-971
Caixa Postal: 112015

Fone/Fax de contato: (22) 2645-9500

E-mail de contato: gabinetecf@iff.edu.br

Diretor Geral: Victor Barbosa Saraiva

Número do Processo: 23317.005508.2021-79



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FLUMINENSE
CAMPUS CABO FRIO**

REITOR

Jefferson Manhães de Azevedo

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Carlos Artur de Carvalho Areas

DIRETOR GERAL DO CAMPUS CABO FRIO

Victor Barbosa Saraiva

DIRETOR DE EDUCAÇÃO BÁSICA PROFISSIONAL

Vagner Machado de Assis

COORDENADOR DO CURSO

Gustavo da Cunha Guterman

**MEMBROS DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)/COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO
PPC**

Gustavo da Cunha Guterman (Presidente)

Claudia Maria Fiuza Alves

Lucas Martinelli

Brunno Machado Barbosa

Fernando Antonio Trindade Campos

ASSESSORAMENTO PEDAGÓGICO

Loide Leite Aragão Pinto

André Luiz Pestana de Lacerda

REVISÃO PEDAGÓGICA

André Luiz Pestana de Lacerda

REVISÃO LINGUÍSTICA

Loide Leite Aragão Pinto



COLEGIADO DE CURSO

Gustavo da Cunha Guterman (Coordenador)

Adriana Paula Slongo Marcussi

Aline Bravo

Claudia Maria Fiuza Alves

Fernando Antonio Trindade Campos

Gustavo da Cunha Guterman

João Luiz Farah Rayol Fontoura

Luiz Fernando de Melo Bretas

Lucas Martinelli

Brunno Machado Barbosa

Sabrina Rita da Fonseca Rezende

Ariana Nadia Lemes Marcelino



HISTÓRICO DE MUDANÇAS

Campus: Cabo Frio		
CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA		
Versão	Data	Alterações realizadas
2.0	2014	Foram alteradas algumas disciplinas, após análise da matriz curricular e sua aderência com o mercado de trabalho.
3.0	2015	A luz do perfil de egresso algumas ementas foram atualizadas.
4.0	2021	Relacionando as ementas das disciplinas com o perfil de egresso do curso, atualizações foram necessárias.
5.0	2023	Para possibilitar uma melhor verticalização do ensino, a partir da oferta da graduação em gastronomia, foi realizada uma redução da carga horária do curso para 2 semestres e atualização de todas as ementas, em consonância com o perfil de egresso do curso e a realidade do mercado de trabalho atual.



SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	8
2. CONTEXTO EDUCACIONAL	10
2.1. APRESENTAÇÃO	10
2.2. HISTÓRICO DO CAMPUS	11
2.2.1 O CAMPUS CABO FRIO	13
2.3. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO	15
2.4. OBJETIVOS DO CURSO	20
2.4.1. GERAL	20
2.4.2. ESPECÍFICOS	20
3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	21
3.1. PERFIL DO CURSO	21
3.2. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	22
4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	23
4.1. OFERTA DE COMPONENTES CURRICULARES NA MODALIDADE A DISTÂNCIA OU ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS	24
4.2. ATIVIDADES DE TUTORIA E AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM (AVA)	25
4.3. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC) NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM	26
4.4. METODOLOGIA	27
4.5. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO/PLANO CURRICULAR DO CURSO	29
4.6. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO	31
4.7. COMPONENTES CURRICULARES	32
4.7.1 MÓDULO 1	32
4.7.2 MÓDULO 2	53
5. PRÁTICA PROFISSIONAL	76
6. ESTÁGIO SUPERVISIONADO NÃO OBRIGATÓRIO	77
7. ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO	78
9. PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E PROJETOS DE PESQUISA	82
10. SISTEMAS DE AVALIAÇÃO	83
10.1. A AVALIAÇÃO DO ESTUDANTE	83
10.2. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO CURSO	85
10.3. AVALIAÇÃO DA PERMANÊNCIA DOS ESTUDANTES	85
11. CORPO DOCENTE	88
12. SERVIDORES TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS	89
13. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)	90

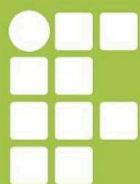


14. GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO (COORDENAÇÃO)	92
15. INFRAESTRUTURA	93
15.1. INFRAESTRUTURA DE ACESSIBILIDADE	95
15.2. REGISTRO ACADÊMICO	96
15.3. BIBLIOTECA	96
15.4. LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS	97
15.5. INFRAESTRUTURA DE INFORMÁTICA	98
15.6. APLICAÇÃO DE TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	103
16. POLÍTICAS DE APOIO AO ESTUDANTE	105
16.1 SERVIÇOS DIVERSOS GERAIS	105
16.2 PROGRAMAS DE ASSISTÊNCIAS ESTUDANTIL	106
16.3 ACESSIBILIDADE EDUCACIONAL	108
17 CERTIFICADOS E/OU DIPLOMAS	111
18 REFERÊNCIAS	112



1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO		
1.	Denominação do Curso	Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio
2.	Área de Conhecimento ou Eixo Tecnológico	Hospitalidade e Lazer
3.	Nível	Médio
4.	Modalidade de Ensino	Presencial
5.	Bases Legais	Constituição Federal de 1988; Lei N.º 9.394/1996; Lei N.º 11.892/2008; Lei N.º 13.005/2014; Lei N.º 13.971/2019; Lei N.º 10.793/2003; Lei N.º 11.684/2008; Lei N.º 11.769/2008; Lei N.º 13.006/2014; Lei N.º 13.010/2014; Lei N.º 9.795/1999; Lei N.º 12.287/2010; Lei N.º 11.788/2008; Lei N.º 13.146/2011; Lei N.º 9.608/1998; Lei N.º 5.524/1968; Lei N.º 2.800/1956; LEI Nº 13.971/2019; Lei N.º 11.645/2008; Decreto N.º 90.922/1985; Decreto N.º 5.154/2004; Resolução CNE/CP Nº 2/2020. Resolução CNE/CP Nº 01/2021. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – 4.a Edição 2021; Plano de Desenvolvimento Institucional do IFF – PDI 2018-2022; Regulamentação Didático Pedagógica do IFF – RDP; Portaria IFFluminense N.º 1388/2015; Resolução IFFluminense N.º 034/2016; Resolução IFFluminense N.º 40/2017;



6.	Unidade Ofertante	IFF Cabo Frio Estrada Cabo Frio-Búzios S/N Cabo Frio - RJ
7.	Público-Alvo	Estudantes matriculados a partir da 2ª série do Ensino Médio
8.	Número de vagas oferecidas	30 vagas
9.	Periodicidade da oferta	Anual
10.	Forma de oferta	Concomitante ao Ensino Médio
11.	Requisitos e formas de acesso	Aprovação em Processo Seletivo;
12.	Regime de matrícula ou Regime acadêmico de oferta	Semestral
13.	Turno de funcionamento	Noturno
14.	Carga horária total do curso	1030 horas
15.	Total de horas/aula	1030 horas/aula
16.	Estágio Curricular Supervisionado	Não obrigatório, com carga horária de 150 horas.
17.	Tempo de duração do curso	2 semestres letivos.
18.	Tempo de integralização do curso	Mínimo: 2 semestres.
19.	Título/Grau acadêmico conferido	Técnico em Gastronomia
20.	Coordenação do curso	Prof. Esp. Gustavo da Cunha Guterman - gguterman@iff.edu.br
21.	Início do Curso	2º semestre letivo de 2023
22.	Trata-se de	() Apresentação Inicial de PPC (x) Reformulação de PPC



2. CONTEXTO EDUCACIONAL

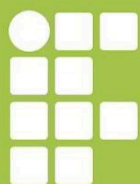
2.1. APRESENTAÇÃO

Este documento constitui o projeto pedagógico do Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio, na modalidade presencial, do Instituto Federal Fluminense - *Campus* Cabo Frio, fundamentado em bases legais, nos princípios norteadores e níveis de ensino explicitados na LDB N.º 93.94/96, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, Educação Profissional de Nível Técnico, e na Resolução CNE/CP Nº 1, de 05 de janeiro de 2021, bem como as diretrizes definidas na Regulamentação Didático-Pedagógica do IFFluminense. O documento apresenta a reformulação curricular do curso técnico que vem sendo ofertado no Instituto Federal Fluminense (IFFluminense) *Campus* Cabo Frio, desde o ano de 2012.

Ao longo dos anos de atuação, a identidade político-pedagógica do curso veio se construindo e se (re)modelando em um espaço de relações, considerando o currículo como um lugar de formação plural, dinâmico e multicultural, articulado aos arranjos produtivos e regionais e às comunidades locais, conforme previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFluminense (2018). Em consonância com o PDI, considerando que a Educação Profissional e Tecnológica é estratégica, não apenas como elemento contribuinte para o desenvolvimento econômico e tecnológico nacional, mas também como importante fator para o fortalecimento do processo de inserção cidadã (PDI, 2018-2022), ressalta-se que o processo de revisitação curricular se firma como objeto de análise e (re)construção dos processos pedagógicos, que por essência, remetem aos aspectos históricos, políticos e sociais.

Cabe observar que o Plano Pedagógico do curso Técnico de Gastronomia sofreu alterações significativas nos anos de 2019 e 2021, até então denominado curso Técnico em Cozinha. As alterações expressas neste documento são reflexos do amadurecimento da coordenação do curso, em conjunto com o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e do colegiado, que entenderam a necessária transformação inerente ao mundo do trabalho, por meio de uma formação profissional mais efetiva, em atendimento às exigências da profissão. Portanto, um profissional da gastronomia não deve ser um mero repetidor de receitas, ante a multidisciplinaridade que o assunto exige para a prática. É imprescindível associar a formação profissional técnica à formação cidadã, para que o futuro profissional tenha conhecimento sobre a sua função na sociedade e sua importância na relação do alimento com o homem, entendendo o seu papel profissional nas cadeias produtivas locais e sua responsabilidade para com as culturas alimentares que permeiam seu ofício.

É sabido que a alimentação está intimamente ligada à manutenção da boa saúde. Conforme afirma a Organização Mundial da Saúde (OMS), saúde é “o estado completo de bem-estar físico, social e mental dos indivíduos” e é um direito inalienável de todo cidadão. Deste modo, manter e zelar pela saúde de seus clientes é uma tarefa primordial do profissional que atua na área de alimentação. Ao mesmo tempo, a prevenção de doenças vinculadas aos alimentos é um desafio atual, uma vez que os locais onde se produzem



alimentos são diversos, a exemplo de residências, creches, escolas, restaurantes, bares, entre outros, a população é exposta diariamente a possíveis fontes de contaminação. Nestes locais, é de suma importância a presença de profissionais capazes de implantar e monitorar normas higiênicas e manipulação das matérias-primas alimentares a fim de reduzir os níveis estatísticos de surtos alimentares. Além disso, o correto planejamento de cardápios e da estruturação da área de produção de alimentos também se faz necessário para atender à demanda de consumidores e desenvolver a economia da região.

Com estas expectativas, o Curso Técnico em Gastronomia, campus Cabo Frio assume o compromisso de qualificar os alunos para atuarem no mercado de trabalho na área de gastronomia, bem como capacitá-los a atender as necessidades já identificadas na região, ofertando instrumentos teóricos e práticos que possibilitem, de forma sistematizada, a organização e o controle de todo o serviço de alimentação.

Por esses motivos, as mudanças propostas na reformulação do PPC do curso, não só se aproximam ainda mais do perfil de egresso do Curso Técnico de Gastronomia, como também vão ao encontro do catálogo do MEC e contemplam de forma satisfatória este profissional multifacetado, que é o Técnico em Gastronomia.

2.2. HISTÓRICO DO CAMPUS

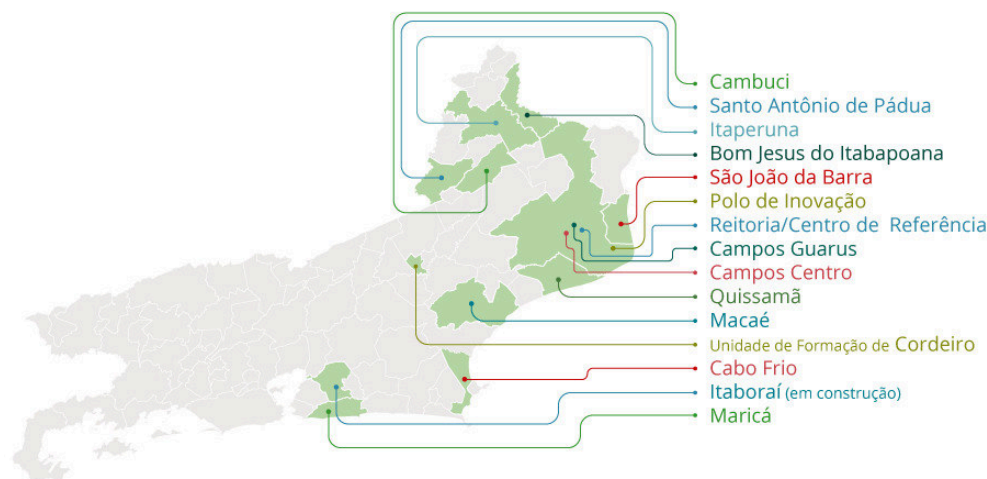
Formado a partir do Centro Federal de Educação Tecnológica de Campos dos Goytacazes, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense é um dos trinta e oito institutos criados por meio da Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, pelo Governo Federal, como fruto de uma política pública de expansão da Rede Federal de Educação Profissional. Desde sua criação, ainda como Escola de Aprendizes e Artífices, datada de 23 de setembro de 1909, ao longo de mais de um século de história, diversas foram transformações desse espaço escolar, cujas denominações foram modificando, iniciando por Escola de Aprendizes e Artífices para Escola Técnica Industrial (1945); Escola Técnica Industrial para Escola Técnica Federal (1959); Escola Técnica Federal para Centro Federal de Educação Tecnológica (1999); Centro Federal de Educação Tecnológica até chegar a Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (2008). Cada uma dessas mudanças não ficaram limitadas à nomenclatura, mas foram também redimensionamentos na filosofia, nos objetivos, no perfil e na própria organização e escopo de atuação da Instituição.

No movimento de territorialização, o Instituto Federal Fluminense encontra-se em 11 municípios, com uma malha espacial que alcança 12 *campi*, um Polo de Inovação, um Centro de Referência em Tecnologia, Informação e Comunicação na Educação e a Reitoria. Este desenho tem como base os municípios de Bom Jesus do Itabapoana, Itaperuna, Cambuci e Santo Antônio de Pádua na região Noroeste Fluminense; de Campos dos Goytacazes, São João da Barra, Quissamã e Macaé na região Norte Fluminense; na região das Baixadas Litorâneas, o de Cabo Frio; e os municípios de Itaboraí e Maricá na região Metropolitana. A representatividade territorial do IFFluminense ainda conta com os Polos



de Educação a Distância nos municípios de Casimiro de Abreu, Bom Jardim, Porciúncula e Miracema, constituindo, assim, uma verdadeira rede.

Figura 1: Mapa da Abrangência Regional do IFFluminense



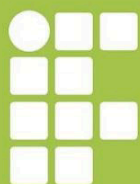
Audiodescrição: mapa político do Estado do Rio de Janeiro em cinza claro, com destaque em verde para os municípios. De cada uma das regiões do mapa sinalizada em verde saem linhas quebras colorida que levam à coluna direita com lista indicativa da região de abrangência do IFFluminense: De cima para baixo da lista: Cambuci; Santo Antônio de Pádua; Itaperuna; Bom Jesus do Itabapoana; São João da Barra; em Campos dos Goytacazes têm-se: Polo Inovação, Reitoria/Centro de Referência, Campos Guarus, Campos Centros; Na sequência da lista, Quissamã; Macaé; Unidade de Formação Cordeiro, Cabo Frio, Itaboraí (em construção); Maricá. Fim da audiodescrição¹.

Fonte: IFFluminense, 2021.

Esse novo desenho traz outra dimensão ao trabalho institucional, que, além de transformar a estrutura do IFFluminense em uma instituição de abrangência em quase todas as mesorregiões do estado do Rio de Janeiro, tem por missão:

- i. ofertar educação profissional e tecnológica em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas à atuação profissional nos diversos setores da economia;
- ii. desenvolver a educação profissional como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- iii. promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;
- iv. qualificar-se como centro de referência na oferta do ensino de Ciências, em geral, e de Ciências aplicadas, em particular, atuando, inclusive na capacitação técnica e atualização pedagógica dos docentes das redes públicas de ensino;
- v. desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;

¹ Audiodescrição produzida pela audiodescritora Loide Aragão e pelo consultor Renato Ferreira da Costa.



vi. realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;

vii. e, por fim, promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

Por isso, no âmbito da Educação Profissional e Tecnológica, o IFFluminense, em cumprimento aos objetivos da educação nacional, integra seus cursos aos diferentes níveis e demais modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da Ciência, da tecnologia e da cultura, tendo por objetivo primordial a formação e qualificação de profissionais na perspectiva de promover o desenvolvimento humano sustentável local e regional, por meio da tríade: ensino, pesquisa e extensão. Os cursos do Instituto, em suas diversas modalidades, estão agrupados em eixos conforme suas características científicas e tecnológicas e concorrem para a mudança da realidade do Norte e Noroeste Fluminense, das Baixadas Litorâneas e da Região Metropolitana do Rio de Janeiro.

Pensando na possibilidade de oferecer educação continuada e constante ao educando, com vistas à democratização do acesso, os cursos regulares oferecidos estão, atualmente, agrupados nas seguintes modalidades e formas de oferta:

I - Cursos de Formação Inicial e Continuada: cursos livres para capacitação e aperfeiçoamento de alunos da educação básica com ou sem formação completa.

II - Cursos de Educação Básica: cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio; Cursos Técnicos Concomitantes, Cursos Técnicos Subsequentes, e cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio PROEJA.

III - Educação a Distância: Cursos Técnicos Subsequentes ao Ensino Médio, e Cursos de Formação Inicial e Continuada.

IV - Cursos de Graduação: Cursos de Bacharelado, para profissionais que queiram atuar no exercício de atividade acadêmica ou profissional; Cursos de Licenciatura, para profissionais que queiram atuar no magistério da educação básica; Cursos de Tecnologia, para profissionais que queiram se aprofundar em uma determinada área do conhecimento.

V - Pós-Graduação: Cursos de Pós-graduação *Lato Sensu*, para especialização e aperfeiçoamento; Cursos de Pós-graduação *Stricto Sensu*, para formação científica e acadêmica, ligados à pesquisa.

2.2.1 O CAMPUS CABO FRIO

O *campus* Cabo Frio surgiu da implantação da Unidade de Ensino da Rede Federal de Educação Tecnológica na Região das Baixadas Litorâneas em junho de 2007, como parte do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica - FASE II. O município de Cabo Frio foi escolhido de acordo com o conceito de cidade-polo, pois apresenta como referência o conjunto de municípios na abrangência da região das Baixadas Litorâneas, na perspectiva de aproveitar o potencial de desenvolvimento, a proximidade com Arranjos Produtivos Locais (APL), a possibilidade de parcerias e infraestrutura existentes.

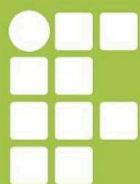


A área de abrangência do *Campus* Cabo Frio é composta por treze municípios e atende a uma população de aproximadamente 801.535 habitantes distribuídos em uma área de 5.415Km², sendo o município mais distante o de Cachoeira de Macacu (144 km do *Campus*). Em 2009, no *campus* Cabo Frio, foram implantados os cursos técnicos de nível médio integrados nas áreas de Petróleo e Gás, e Hospedagem e os cursos na modalidade concomitante em Eletromecânica e na modalidade subsequente em Guia de Turismo. Nesse mesmo ano, houve a inserção do Curso de Nível Superior – Licenciatura em Física, na Área Básica de Ciências da Natureza – para formar professores habilitados em Física.

No período de 2010-2011, foram implantados os cursos concomitantes de técnicos em Cozinha e em Eventos. Ademais, os cursos de Licenciatura em Química e Biologia, Pós-Graduação *Latu Sensu* em Ensino de Ciências e de Educação Ambiental foram implantados em atendimento ao Programa de Integração da Educação Básica com a Educação Profissional e ao compromisso de formação de professores. Em 2013, foi implantado o Curso Técnico Concomitante em Química, e o Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria em 2015. No ano de 2017 é iniciada a oferta do curso tecnólogo em Gastronomia. Em 2021 é realizada a reformulação do curso técnico em Química, que passa a ser integrado ao ensino médio, e a descontinuação do curso Técnico em Petróleo e Gás Integrado ao Ensino Médio.

A proposta estruturada no *campus* Cabo Frio configura-se nos seguintes objetivos:

- Organizar as atividades de ensino, pesquisa e extensão como expedientes fundamentais ao processo de ensino e de aprendizagem, nas modalidades de ensino ofertadas, em atendimento às novas demandas da sociedade que, por sua vez, exige uma formação que articule a competência científica e técnica com a inserção política e a postura ética.
- Buscar um padrão de trabalho que possa ser referência na educação profissional tecnológica, em seu compromisso com o desenvolvimento local e regional.
- Discutir permanente e sistematicamente com os *campi* do IFFluminense no sentido da implantação e implementação de uma metodologia de trabalho que integre propostas de atuação no ensino, pesquisa e extensão.
- Incentivar a participação dos discentes em projetos de iniciação científica e em outros programas de pesquisa, por meio de ampliação de bolsas e outros.
- Atuar em diferentes níveis e modalidades de formação na perspectiva da verticalização do ensino, estimulando a criação de linhas de pesquisa relacionadas aos cursos ofertados pelo *campus* Cabo Frio.
- Estabelecer diálogo permanente com o setor produtivo e a sociedade, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada, na perspectiva de aprimoramento das propostas de formação profissional técnica e tecnológica.



- Reafirmar a política nacional de aperfeiçoamento profissional de professores, atuando nas licenciaturas e especialização de professores (em especial da Área de Ciências Naturais - Física, Química e Biologia).
- Trabalhar no sentido da criação de novos espaços de modo que o estudo das ciências aconteça de forma mais viva e integrada.
- Intensificar as iniciativas no campo da pesquisa, buscando responder aos editais de órgão de fomento.
- Consolidar convênios e cooperação técnica com empresas e órgãos governamentais.
- Estabelecer convênios com órgãos e movimentos sociais voltados para Tecnologias Sociais, Conservação Ambiental e Patrimônio Cultural.

Respeitando a legislação em vigor, especificamente a dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, a organização curricular que sustenta a proposta pedagógica no *campus* Cabo Frio envolve os conceitos de interdisciplinaridade, contextualização, flexibilidade e atualização permanente, apresentados nos princípios estabelecidos na Carta de Cabo Frio (IPHAN/2008) para o IFFluminense em consonância às Diretrizes Curriculares Nacionais.

2.3. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO

A proposta de oferta do Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio justifica-se, entre outros aspectos, pela primordialidade em preparar profissionais para atender ao mercado de serviços no eixo de turismo, hospitalidade e lazer, o qual está em franca ascensão no Brasil. Pela imposição de qualificar profissionais com habilidades mais amplas, relativas à cozinha e aos serviços para responder à demanda do mercado local constituído, na sua maioria, por pequenos estabelecimentos. O referido curso justifica-se ainda pela missão e pela experiência desta instituição em promover ensino público, gratuito e de qualidade para a formação de trabalhadores neste eixo de atividade profissional.

A inevitabilidade de formação de profissionais qualificados na área de hospitalidade e lazer é uma realidade em todo o mercado nacional, consequência do desenvolvimento econômico do Brasil, que resultou em novos hábitos entre os brasileiros, entre os quais está o gosto pelas viagens. Segundo a Organização Mundial de Turismo (2009), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhões em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020. Ainda segundo a OMT, o segmento que mais cresce é o de viagens de negócios e eventos. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor, anualmente, em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos, que



cresce a uma taxa anual de 30%. Conforme levantamento divulgado no final de 2001 (OMT, 2009, dos gastos destinados à permanência daqueles que viajam em razão de evento, no período em geral superior a três dias, 36,7% se destinam à hospedagem; 30,4% a transporte (viagens aéreas, locação de automóveis, táxi e outros meios); 18,6% à alimentação e 14,3% a outras despesas.

Há de se ressaltar que essa transformação econômica repercute também no turismo nacional ou interno, promovendo, dessa forma, um alargamento do mercado de hospitalidade e lazer em todo o território brasileiro. No contexto de mudança no mercado de turismo, o Estado do Rio de Janeiro tem se projetado como um dos pólos turísticos mais requisitados não só pelos brasileiros, mas também por muitos estrangeiros.

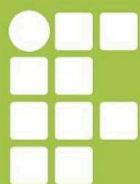
O *Campus* Cabo Frio está localizado entre dois grandes e importantes polos turísticos do Estado do Rio de Janeiro: os municípios de Cabo Frio e Armação dos Búzios. Aliado a isso, grande parte dos estudantes do *campus* é residente dessas duas cidades. Cabo Frio é um município brasileiro do estado do Rio de Janeiro que faz divisa com Armação dos Búzios a leste, Arraial do Cabo ao sul, Araruama e São Pedro da Aldeia a oeste, e Casimiro de Abreu e Silva Jardim ao norte. Além de seu grande potencial econômico, Cabo Frio é o sétimo município mais antigo do Brasil e o principal da Região dos Lagos. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a população em 2019 é de 226.525 habitantes. Além disso, a cidade é muito conhecida por suas atrações turísticas, tais como praias, monumentos culturais e naturais, hotéis, pousadas e inúmeros restaurantes que oferecem uma gastronomia variada, com ênfase em frutos do mar.

Já o município de Armação dos Búzios, que se tornou autônomo em 1985, faz divisa a oeste com Cabo Frio, e se caracteriza por ser uma península com oito quilômetros de extensão e 23 praias, recebendo de um lado correntes marítimas do Equador e do outro, correntes marítimas do pólo sul, o que faz com que haja praias tanto de águas mornas quanto de águas geladas. Dentre as praias mais famosas, destacam-se as praias de Geribá, Tucuns, João Fernandes, Ferradura, Ferradurinha, Armação, Manguinhos, Tartaruga, Ossos, Brava e Olho-de-Boi, esta última reservada para a prática do naturismo.

A exploração turística e a ocupação imobiliária do local tiveram início após a fama internacional dada a Búzios pela atriz francesa Brigitte Bardot, que visitou a região em 1964. Hoje, a cidade é muito procurada por turistas do mundo inteiro. Sua influência gastronômica é bem diversificada, refletindo a influência de diversas culturas, sendo a utilização de frutos-do-mar bastante difundida na culinária, por conta das características da região.

Essa nova realidade de turismo no eixo Cabo Frio - Búzios, e da Região dos Lagos como um todo, exige qualificação na infraestrutura e nos serviços oferecidos ao público, repercutindo a necessidade de qualificação profissional, representando uma demanda potencial para a oferta do Curso Técnico em Gastronomia pelo *Campus* Cabo Frio.

Além de cumprir a função biológica de suprir necessidades nutricionais, seja para a população local ou para o turista (oferta técnica), o serviço de alimentação também



abrange um aspecto cultural e gastronômico e, nesse sentido, pode ser explorado como nicho de mercado. Quanto ao aspecto cultural-gastronômico, a exploração desse segmento dentro dos serviços de alimentação pode representar uma vantagem competitiva, tanto para os agentes envolvidos no setor como para os diferentes destinos turísticos desenhados pelas regiões. Em relação a esse ponto, é importante ressaltar quatro aspectos relevantes:

1. A alimentação pode servir de base para o desenvolvimento de uma das formas assumidas pelo turismo (gastronômico e cultural) e para resgatar um patrimônio regional e a identidade nacional;

2. A valorização das diferentes culturas nacionais favorece o surgimento de serviços de alimentação tradicional, expressando a especificidade local, permitindo estimular a exploração de nichos de mercado específicos;

3. A diversificada oferta gastronômica em uma determinada região, a fim de atender a uma demanda específica de quem a visita, permite o avanço desse serviço sem promover a descaracterização cultural da região. No entanto, observa-se que as rotas gastronômicas não são devidamente exploradas enquanto potencial turístico.

4. A alimentação pode ser segmentada em oferta técnica, ação de mero atendimento ao turista que necessita se alimentar, e em atrativo turístico principal ou complementar, que é ainda bastante incipiente. No entanto, ela começa a despontar como um novo segmento dentro do turismo, tal qual existe na França, Itália e em alguns países mediterrânicos. Portanto, a alimentação assume funções importantes, mas com dois diferentes propósitos. Por um lado, trata-se de um papel funcional, e os demais aspectos relacionados à alimentação passam a ser coadjuvantes nesse processo, por outro lado, assume um papel de atração, em razão dos elementos formadores de uma cultura que carrega em si.

O turismo gastronômico ainda não é devidamente percebido/identificado como um nicho de mercado a ser explorado pelos setores públicos, privados e organismos não governamentais que atuam nessa área, tampouco é entendido como uma qualificação mais apropriada da oferta turística de alguns roteiros regionais.

Ademais, ao compreender a alimentação como uma forma de atratividade local, regional ou nacional, é preciso sublinhar a diferença entre fome e apetite, necessidade e prazer. É no sentido de apetite e prazer que se deve buscar os elementos essenciais para que a gastronomia (ou serviço de alimentação) possa emergir enquanto exploração turística, contribuindo ainda mais para a cadeia produtiva do turismo, indo além de sua função técnica. É relevante entender que faz parte desse processo conceber a alimentação como prazer, sustentabilidade, cultura, herança, identidade, simbolismo (RODEN e WTO-CTO, 2000).

A gastronomia se estende aos conceitos de arte, cultura alimentar, cadeia produtiva, hábitos alimentares, motivos religiosos e território. Por esses componentes, é possível entendê-la como um elo importante a ser explorado pelo segmento cultural, econômico e turístico de uma região.



A gastronomia como elemento atrativo para o turismo pode ser observada por meio da tematização de restaurantes ou serviços de alimentação, pelo folclore, mediante uma história que convida o turista a participar da experiência, de forma a identificar-se com ela em associação com outras formas de turismo. Além disso, assume uma função complementar, onde se encontra o turismo rural que poderá viabilizar a produção de alimentos e o turismo cultural como viés na fabricação de artesanias locais.

O turismo gastronômico e o turismo de base comunitária são duas abordagens importantes para o desenvolvimento do turismo sustentável. Ambas as abordagens buscam envolver as comunidades locais no processo de desenvolvimento do turismo e exaltar a cultura e os recursos naturais da região. Já o turismo gastronômico de base comunitária é uma vertente que valoriza a culinária local como uma das principais atrações turísticas. Essa abordagem permite que os turistas experimentem a comida típica da região e conheçam os ingredientes locais, muitas vezes produzidos por comunidades tradicionais.

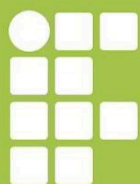
O turismo de base comunitária, por sua vez, busca envolver as comunidades locais no desenvolvimento do turismo, promovendo a participação ativa das pessoas nas atividades turísticas. Essa abordagem visa gerar benefícios para a comunidade, promover a inclusão social e preservar a cultura local.

Quando combinadas, essas duas abordagens podem trazer muitos benefícios para as comunidades locais e para o turismo sustentável, em geral. O turismo gastronômico de base comunitária, por exemplo, pode ajudar a preservar a cultura e a biodiversidade local, uma vez que valoriza os ingredientes locais e as tradições da região. Além disso, o turismo gastronômico pode ser uma fonte de renda importante para as comunidades locais, confiante para o avanço da economia local.

A preservação da cultura e da biodiversidade local é fundamental para o turismo sustentável, uma vez que esses recursos são os principais atrativos para os turistas. Ao proteger a culinária local e os ingredientes produzidos pelas comunidades tradicionais, o turismo gastronômico de base comunitária ajuda a preservar a cultura local e a manter vivas as tradições culinárias da região.

Além disso, o turismo gastronômico de base comunitária pode ser uma importante fonte de renda para as comunidades locais, esperanças para o desenvolvimento econômico da região. Ao envolver as comunidades no processo de desenvolvimento do turismo, essa abordagem promove a inclusão social e a geração de empregos locais. Em resumo, o turismo gastronômico de base comunitária pode ser uma abordagem eficaz para promover o turismo sustentável, preservar a cultura e a biodiversidade local e contribuir para o desenvolvimento econômico das comunidades locais. Ao proteger a culinária local e envolver as comunidades no processo de desenvolvimento do turismo, essa abordagem pode trazer benefícios para todos os envolvidos, incluindo turistas, comunidades locais e meio ambiente.

Em suma, são evidentes as questões que estão vinculadas ao serviço de alimentação enquanto elo vital na cadeia produtiva do turismo, desde sua importância frente aos demais setores que compõem a cadeia e outros setores da economia, bem como enquanto



elemento fundamental para a atratividade da atividade turística, seja do ponto de vista de uma atração principal, por meio de implementação de rotas gastronômicas, ou complementar, quando associada ao turismo cultural, rural, religioso. A gastronomia assume, nesse caso, uma função diferente da usual, a de servir apenas como oferta técnica para turistas. A abordagem desse processo perpassa por uma especificidade mais precisa da identidade turística de cada uma das regiões do país, ressaltando seus aspectos étnicos, culturais e econômicos.

A gastronomia é um fator importante na atração de turistas para um determinado destino, pois ela pode oferecer uma experiência única e autônoma, além de ser uma forma de apresentar a cultura e tradições locais. Ao experimentar a culinária de uma região, o turista tem a oportunidade de conhecer a história e os costumes da população local, enriquecendo a sua viagem.

No Brasil, há vários municípios que recorrem à gastronomia como um engenho para aumentar o número de visitantes. Dentre eles, tem-se a cidade de Belém, no Pará, famosa por sua culinária paraense. Na região, é possível encontrar pratos típicos como o pato no tucupi, o tacacá e o açaí na tigela. Além disso, a cidade tem uma grande variedade de peixes e frutos-do-mar frescos, como o filhote, o camarão e o sururu, utilizados em diversas receitas. Outro exemplo de cidade conhecida por sua gastronomia é Gramado, no Rio Grande do Sul, cuja região tem forte tradição gastronômica de origem europeia. Na referida cidade, é possível encontrar fondues, *raclettes*, *strudels* e outros pratos típicos da culinária suíça e alemã. Além disso, a cidade é famosa pelos seus chocolates artesanais, produzidos com ingredientes de alta qualidade, que atraem turistas de todo o país.

Somando-se a essa lista, tem-se a cidade de Salvador, na Bahia, conhecida pela sua culinária afro-brasileira, com influências africanas e indígenas. Em Salvador, é possível encontrar pratos como o acarajé, o vatapá e o caruru, preparados com ingredientes como dendê, leite de coco e pimenta. Além disso, a cidade tem uma grande variedade de frutas tropicais, como o caju, a mangaba e o umbu, utilizadas em sucos e sobremesas.

Por fim, fecha-se a lista com a cidade de Paraty, no Rio de Janeiro, conhecida por sua produção de cachaça artesanal, bebida muito apreciada pelos brasileiros, que é produzida a partir do destilado de cana-de-açúcar. Em Paraty, é possível visitar os alambiques e degustar diversas marcas de cachaça, além de experimentar pratos típicos da culinária caiçara.

Em resumo, a gastronomia é um fator importante na atração de turistas para um destino, pois ela pode oferecer uma experiência ímpar. As cidades brasileiras citadas são exemplos de destinos que utilizam a gastronomia como um atrativo para visitantes, apresentando pratos típicos e produtos artesanais que são únicos e que representam a cultura e tradições locais.

Por tais razões, e em uma realidade de fundamentos ainda maiores, a necessidade de tal capacitação profissional no Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio se faz indiscutivelmente plausível para nossa região, assim como para nosso país. Diante do contexto do mundo do trabalho, entende-se que o referido curso possibilita uma



qualificação profissional que vai ao encontro da demanda do mercado local, pelo fato deste mercado caracterizar-se por inúmeras pequenos estabelecimentos, tais como pousadas, restaurantes, bares, bistrôs, cafeterias, entre outros, os quais priorizam profissionais com ampla formação e qualificação, tanto para a produção quanto para o serviço. Destarte, dentro dessa realidade socioeconômica e cultural, pode-se afirmar que há uma maior possibilidade de inserção do mercado para o estudante egresso do Curso Técnico em Gastronomia, uma vez que o curso oferece uma formação ampla e de qualidade.

Diante disso, o ensino profissional público, gratuito e de qualidade amplia os conhecimentos e põe em prática as habilidades e as atitudes do estudante. Essas competências proporcionam as ferramentas necessárias ao seu desenvolvimento individual e social, possibilitando-lhe o exercício pleno da cidadania.

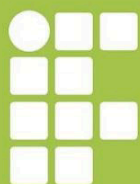
2.4. OBJETIVOS DO CURSO

2.4.1. GERAL

Qualificar e formar o profissional cidadão para aplicar técnicas de produção e serviços em gastronomia, com responsabilidade profissional, considerando os aspectos higiênico- sanitários, socioambientais e histórico-culturais.

2.4.2. ESPECÍFICOS

- Promover a formação de um currículo integrado nas habilitações de produção e serviços de modo a formar um profissional com capacidade de compreender e atuar no contexto da Gastronomia.
- Viabilizar a formação crítica e integral do profissional cidadão comprometido com questões socioambientais, higiênico-sanitárias e histórico-culturais na área da Gastronomia.
- Preparar profissionais para atender à demanda da restauração, do turismo, da educação profissional do campo e da hospitalidade e lazer em pleno desenvolvimento, especialmente a local, formada por micro e pequenos estabelecimentos, em sua maioria.
- Disseminar a educação e a formação profissional de qualidade, como instituição pública federal, no eixo profissional de hospitalidade e lazer.
- Formar profissionais capazes de atuar na área da gastronomia, desenvolvendo suas habilidades técnicas e criativas na preparação de pratos e refeições.
- Promover profissionalização e qualificação em coordenação, organização e preparo do ambiente de trabalho da cozinha.
- Preparar profissionais para monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque.



- Promover profissionalização e qualificação em supervisão, pré-preparo e aplicação de técnicas de corte e cocção em alimentos.
- Preparar profissionais para Preparar e finalizar produções gastronômicas, além de produzir e executar fichas técnicas operacionais para produções gastronômicas.
- Formar técnicos capazes de colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios.
- Promover a conscientização do Técnico sobre a importância de intermediar as relações entre as equipes de cozinha, salão e bar, além de auxiliar na coordenação da equipe de cozinha.
- Formar profissionais capazes de compreender a importância socioambiental e cultural da gastronomia, desenvolvendo possibilidades para preservação de culturas alimentares a partir do conhecimento de preparos e técnicas e atenção as produções e extrativismo locais, nas aquisições dos insumos.

3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

3.1. PERFIL DO CURSO

O perfil do Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio está retratado na intrínseca relação entre os objetivos propostos para o curso e o perfil do profissional/egresso, ajustados às orientações emanadas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT, 2020), que é um instrumento que disciplina a oferta de cursos de educação profissional técnica de nível médio, e que atua como referencial para subsidiar o planejamento dos cursos.

O CNCT foi instituído pela Portaria MEC nº 870 em de 16 de julho de 2008, e é atualizado periodicamente para contemplar novas demandas socioeducacionais. Atualmente, está na consulta de sua quarta edição (BRASIL, 2020). Seguindo a orientação do catálogo, o campo de atuação a que se destina o curso envolve restaurantes, bares e similares, meios de hospedagem, refeitórios, catering, bufês, cruzeiros marítimos e embarcações.

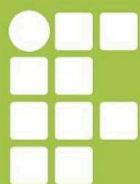
Dentro dessa dimensão o curso prepara o desenvolvimento de conhecimentos multidisciplinares sobre aspectos socioculturais e econômicos relacionados à gastronomia, tendo como base as práticas sustentáveis e manejo de resíduos e o cumprimento das legislações relacionadas à produção e à segurança dos alimentos. Além disso, o perfil do curso se volta para uma formação, na qual o trabalho colaborativo, a comunicação clara, o comprometimento com a sustentabilidade, a atitude empreendedora, a proatividade, a criatividade e a flexibilidade para a solução de problemas e situações imprevistas, sejam princípios norteadores.



3.2. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

Após a conclusão do curso, o técnico em Gastronomia terá a capacidade de atuar em diversas funções na área, tornando-se um profissional cidadão capacitado a aplicar técnicas de produção e serviços em gastronomia, com responsabilidade profissional, considerando os aspectos higiênico-sanitários, socioambiental e histórico-cultural. Com os conteúdos e as práticas desenvolvidas nesta instituição de ensino, busca-se desenvolver as seguintes competências:

- Organizar e operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em apartamentos, cambuza, bar e sala de restaurante.
- Aplicar as técnicas de recebimento, armazenamento, conservação, cortes e cocção dos diversos tipos de matérias-primas utilizadas na cozinha, reconhecendo propriedades nutricionais e físico-químicas.
- Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura musical, considerando, aspectos ergonômicos e de segurança.
- Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas.
- Identificar e aplicar, na gastronomia, práticas que minimizem os impactos ambientais negativos da atividade.
- Analisar criticamente as relações de trabalho na gastronomia.
- Realizar a produção, montagem, apresentação e serviços de alimentos e bebidas, atribuindo significados histórico-culturais.
- Auxiliar no planejamento de cardápios, nas compras, no controle de estoques e no cálculo dos custos e dos preços de venda.
- Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de gastronomia.



4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio está articulada com as concepções e os princípios pedagógicos do Projeto Político Pedagógico Institucional (PDI 2018-2022). As Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica (BRASIL, 2013) definem a carga horária mínima para os cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, na forma articulada com o Ensino Médio, de acordo com o número de horas para a habilitação profissional indicada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT, 2020). Conforme consta no catálogo, o curso de Técnico em Gastronomia deve conter a carga horária mínima de 800 horas.

Em atendimento aos seus objetivos, o curso está organizado em dois módulos diretamente relacionados ao perfil do egresso apresentado neste documento. Sua organização curricular busca atender aos princípios da transversalidade e da interdisciplinaridade, considerando que o desenvolvimento do conhecimento profissional se dá em contextos de ensino e de vivências profissionais. Para tanto, a organização curricular está pautada na perspectiva da indissociabilidade dos conhecimentos para a prática, na prática, e sobre a prática, em articulação intrínseca com as especificidades dos conhecimentos pertinentes aos diferentes componentes curriculares que percorrem todo o processo formativo. Cada módulo do curso apresenta uma carga horária total de 400 h/a, computando 800 h/a na integralidade do curso, equivalente a 800 horas.

Ressalta-se que o curso considera equivalentes o valor da hora relógio e hora aula, com total de 60 minutos para ambos. Os componentes oferecidos na matriz são obrigatórios, com atividades presenciais e não presenciais e não há pré-requisito ou correquisito entre eles. A Natureza da atividade de ensino-aprendizagem foca em conteúdos e atividades de cunho Básico, Específico, Teórico e Prático / Laboratorial, a partir da proposta de cada componente.

No primeiro módulo, o curso está organizado para ofertar, de forma associada, o curso de Qualificação Profissional de AUXILIAR DE COZINHEIRO, em nível de Formação Inicial, com a carga horária de 160 horas, a partir da conclusão das disciplinas de Habilidades Básicas em Cozinha Profissional (80h), Bebidas e Serviços de Salão e Higiene (40h) e Segurança dos Alimentos (40h). Desta forma, o curso objetiva não somente atender a demanda dos ingressantes concomitantes, como também os profissionais que já se encontram no mercado de trabalho e não possuem tempo para a frequência semanal no curso. Na modalidade FIC o estudante poderá combinar sua jornada de trabalho com sua capacitação profissional, instigando sua permanência na instituição. Os estudantes que cursarem com êxito os componentes curriculares correspondentes ao FIC poderão solicitar certificação intermediária junto ao Registro Acadêmico.

Com o objetivo de atender à Resolução CNE/CP N.º 01/2004, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro- Brasileira e Africana, o IFFluminense *Campus* Cabo Frio incluirá, nos conteúdos de disciplinas e atividades curriculares, a Educação das Relações Étnico-Raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes e indígenas, em consonância com a proposta do NEABI do nosso



Campus, objetivando promover a educação de cidadãos atuantes e conscientes, no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil, buscando relações étnico sociais positivas, rumo à construção da nação democrática.

Os temas referentes às Relações Étnico-Raciais e ao Ensino de História e Cultura Afro- Brasileira e Africana serão tratados transversalmente durante o curso por alguns componentes curriculares, por exemplo os componentes de História da Gastronomia, Arte e Cultura da Gastronomia, Cozinha Brasileira e Cozinha da Região dos Lagos, Ética e Relações Interpessoais, Serviços de Bar e Mixologia.

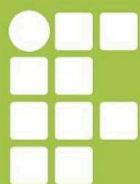
Com relação à Educação em Direitos Humanos, este é um dos eixos fundamentais do direito à educação, e refere-se ao uso de concepções e práticas educativas fundadas nos Direitos Humanos e em seus processos de promoção, proteção, defesa e aplicação na vida cotidiana e cidadã de sujeitos de direitos e de responsabilidades individuais e coletivas. Dentro dessa inserção, os conhecimentos concernentes à educação em direitos humanos na organização dos currículos da educação é de suma importância para o desenvolvimento do cidadão, conforme também consta na Resolução CNE/CP N.º 01, de 30 de maio de 2012. Dessa feita, dentro do curso Técnico de Gastronomia, o tema será abordado na disciplina de Educação Ambiental, associado aos conteúdos pertinentes às políticas de Educação Ambiental, instruída pelo Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002, focando nas questões de responsabilidade socioambiental do indivíduo, empresas e instituições. Tais conteúdos são explorados pela transversalidade por meio de temas relacionados aos Direitos Humanos, e tratados interdisciplinarmente em disciplinas como História da Gastronomia, Ética e Relações Interpessoais e Arte Cultura na Gastronomia.

Como marcos orientadores desta proposta, estão presentes as decisões institucionais traduzidas nos objetivos desta instituição e na compreensão da educação como uma prática social, os quais se materializam na função social do IFF, que é promover a educação científica, tecnológica e humanística, visando à formação de um profissional imbuído de seus deveres e de seus direitos de cidadão, competente tecnicamente e eticamente e comprometido com as transformações sociais, políticas e culturais. Nessa perspectiva, procura-se construir um projeto pedagógico de curso que vise, em dois semestres, à formação ampla do profissional de Gastronomia.

4.1. METODOLOGIA

São metas do Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio promover uma metodologia problematizadora e interdisciplinar, com foco, na reorganização curricular em eixos integradores com competências comuns, como um meio de romper a fragmentação do conhecimento e a segmentação presente entre os componentes curriculares, e na sua utilização como instrumento de incentivo à pesquisa, à curiosidade pelo inusitado e ao desenvolvimento do espírito inventivo, nas práticas diárias.

A metodologia de ensino se propõe em cunho laboral, fundamentada nos conceitos teóricos em docência. Estes, por sua vez, contextualizam-se por meio de ferramentas



pedagógicas com vistas à aprendizagem significativa do estudante e a construção e produção de conhecimento pelos discentes.

Na construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e estudantes são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do estudante. Portanto, o fazer pedagógico se dá por meio de atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos.

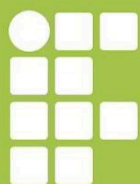
Visitas técnicas/culturais pedagógicas, práticas laboratoriais, levantamento de problemas e busca de soluções no entorno da Instituição são algumas atividades que complementam e dinamizam o processo e abrangem conhecimento do mercado e das empresas, fazendo a interação entre teoria e prática e caracterizando a relação educação e trabalho, pois o curso visa inserir o estudante em uma situação real de cozinha por meio de atividades de produção de alimentos. Dessa forma, a comunidade externa torna-se o espaço privilegiado em que a escola deve articular os saberes.

Essas práticas profissionais serão articuladas entre as disciplinas dos letivos correspondentes. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas. Desse modo, estão previstas, no planejamento das práticas pedagógicas, a possibilidade de integração das atividades dos componentes curriculares, a saber a partir de:

- **Pré-aulas:** aos discentes, são disponibilizados materiais a serem trabalhados em casa. Essa atividade pode ser de forma online (vídeos, áudios, podcasts, screencasts, games, textos, entre outros) ou física (textos impressos, leitura do livro-texto ou de um artigo científico, ou outros);
- **Aulas:** o discente participa de aulas, envolvendo e desenvolvendo atividades programadas, a fim de estimular habilidades de pensamento de ordem superior, tais como analisar, sintetizar e criar, bem como de trabalho em equipe, pensamento crítico, resolução de problemas, dentre outras;
- **Pós-aula:** o discente revisa o conteúdo e amplia seus conhecimentos por meio de atividades concebidas para essa finalidade de forma online, partir de acesso aos equipamentos e recursos necessários para a utilização das Tecnologias de Informação e Comunicação / TIC como ferramentas no processo ensino-aprendizagem deve ser considerado na proposição destas atividades, ou de forma física, com textos impressos, leitura do livro-texto ou de um artigo científico, apostilas, manuais, dentre outros;
- **Projetos e/ou resolução de problemas:** aos discentes, de acordo com a natureza das componentes curriculares e viabilidade de execução, são apresentadas atividades envolvendo papéis e cenários realistas, a fim de trabalhar a identificação de problemas, formulação de explicações, elaboração de questionamentos, busca de novas informações, construção de soluções e avaliação.
- **Aulas práticas laboratoriais:** na qual o aluno atua de forma prática, executando, pesquisando e observando experimentos que promovem a articulação entre teoria e prática;



- **Exercícios:** os discentes são estimulados a realizar exercícios com o objetivo de fixar as bases tecnológicas e científicas, tanto em sala de aula como fora dela, em todo o percurso formativo, bem como no uso de laboratórios, no sentido de incrementar a inter-relação teoria-prática;
- **Debates:** são realizados com objetivo de avaliar o grau de aquisição das competências e habilidades desenvolvidas pelos discentes;
- **Seminários:** para melhor fixação dos conteúdos propostos, são realizados seminários e palestra sobre assuntos pertinentes ao perfil profissional e ao conjunto de bases tecnológicas do período, com opiniões de outros profissionais do meio, além de os discentes poderem observar e acompanhar os avanços tecnológicos específicos na área profissional;
- **Atividades extra classe:** são realizadas visitas técnicas em empresas da região, eventos feiras e congressos, entre outros, de modo a complementar os conhecimentos adquiridos. Ao término de cada atividade extraclasse, os estudantes apresentarão relatórios e/ou meios de discussão sobre o evento e a sua interação com o trabalho em si;
- **Atividades de desenvolvimento não presencial:** as atividades de desenvolvimento não presencial podem ser planejadas para desenvolvimento com os estudantes, através do plano de ensino de cada componente curricular, e executada pelo estudante com orientação do professor. Os recursos de tecnologia na aplicação do processo de ensino-aprendizagem favorecem a dinamicidade do curso e propiciam o contato do estudante com as tecnologias e metodologias de ensino oferecidas pelos ambientes virtuais de aprendizagem e outras formas de desenvolvimento de atividades não presenciais.



4.2. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO/PLANO CURRICULAR DO CURSO

Campus: Cabo Frio

EIXO TECNOLÓGICO: HOSPITALIDADE E LAZER

CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO

Ano de Implantação: 2024		Forma de Oferta: Concomitante	Regime: semestral
Módulo/ Período	Componente Curriculares		Carga Horária (horas/aula)
1º	1	Habilidades Básicas em Cozinha Profissional	80
	2	Bebidas e Serviços de Salão	40
	3	Higiene e Segurança dos Alimentos	40
	4	Cozinha Brasileira e Região dos Lagos	80
	5	Matemática Aplicada	40
	6	Tecnologias Aplicadas à Gastronomia	40
	7	Panificação e Confeitaria Básica	80
	Total		400
Módulo/ Período	Componente Curriculares		Carga Horária (horas/aula)
2º	1	Cozinha Internacional I	80
	2	Alimentação, Saúde e Sociedade	40
	3	Educação Ambiental	40
	4	Cozinha Internacional II	80
	5	Ciência dos Alimentos	40
	6	História da Gastronomia	40
	7	Negócios em Gastronomia	40



Campus: Cabo Frio

EIXO TECNOLÓGICO: HOSPITALIDADE E LAZER

CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO

Ano de Implantação: 2024			Forma de Oferta: Concomitante	Regime: semestral
	8	Ética Aplicada à Gastronomia	40	40
	Total			400
Total Geral do Curso (horas obrigatórias)				800
Estágio supervisionado não obrigatório				150h
Atividades Complementares não obrigatórias				80h
Total Geral do Curso (Currículo total)				1030h

4.3. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO

CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO		
Módulo 1	Módulo 2	Total do curso
Habilidades Básicas em Cozinha Profissional - 80h	Cozinha Internacional I - 80h	
Bebidas e Serviços de Salão - 40h	Alimentação, Saúde e Sociedade - 40h	
Higiene e Segurança dos Alimentos - 40h	Educação Ambiental - 40h	
Cozinha Brasileira e Região dos Lagos - 80h	Cozinha Internacional II - 80h	
Matemática Aplicada - 40h	Ciência dos Alimentos - 40h	
Tecnologias Aplicadas à Gastronomia - 40h	História da Gastronomia - 40h	
Panificação e Confeitaria Básica - 80h	Negócios em Gastronomia - 40h	
	Ética Aplicada à Gastronomia - 40h	
Total: 400h	Total: 400h	800h
Estágio supervisionado não obrigatório		150h
Atividades Complementares não obrigatórias		80h
Total Geral do Curso (Currículo Total)		1030h

Audiodescrição: tabela colorida com três colunas e 10 linhas. Na primeira linha, título em branco, com fundo azul. Da esquerda para a direita. Na primeira coluna, Módulo 1, título em preto, com fundo lilás. Na segunda coluna, Módulo 2, título em preto, com fundo verde claro. Na terceira coluna, total de carga horária total do curso. Nas linhas, descrição dos componentes, nome da disciplina e carga horária. Na última linha, carga horária total dos módulos.. Abaixo, duas colunas e 3 linhas em fundo azul, com descrição do Currículo Total. Na primeira coluna, descrição das atividades, na segunda coluna, carga horária. Fim da audiodescrição².

² Audiodescrição produzida pela audiodescritora Loide Aragão e pelo consultor Renato Ferreira da Costa.



4.4. COMPONENTES CURRICULARES

4.7.1 MÓDULO 1

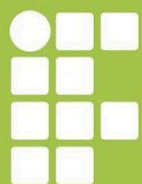
CAMPUS: CABO FRIO		
CURSO: TÉCNICO CONCOMITANTE EM GASTRONOMIA		
COMPONENTE CURRICULAR: HABILIDADES BÁSICAS EM COZINHA PROFISSIONAL		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024
Especificação do componente:	(X) Obrigatório	(X) Presencial
Natureza da atividade de ensino-aprendizagem:	(X) Básica	(X) Específica
	(X) Teórica	(X) Prática / Laboratorial
Carga horária: 80h		Aulas por semana: 4
Código:		Período: Módulo 1

EMENTA:

Capacitar o aluno a compreender conceitos e processos relativos às práticas na cozinha profissional. Desenvolver no aluno o conhecimento quanto a cadeia produtiva a qual está inserido, usufruindo das habilidades básicas de cozinha como ferramenta de transformação do alimento em comida. Identificando e conhecendo uma brigada de cozinha, funções, habilidades, assim como o uniforme e a operação de equipamentos e utensílios. E por fim compreendendo as possibilidades de manipulação e métodos de cocção adequados para a confecção de preparos a partir de amidos, frutas, legumes, verduras, carnes, peixes e aves.

OBJETIVOS:

Geral - Perfil do profissional e suas funções. A cozinha, definição e profissionalização. Vestimentas profissionais. A estreita relação entre o profissional e os serviços prestados por restaurantes, banquetes e grandes eventos. Conhecer e compreender a estrutura Básica e



organizacional de uma cozinha profissional, além de estabelecer as normas de comunicação com relação à rotina e o uso de utensílios e equipamentos do setor.

Específicos - Compreender e aplicar os métodos de cocção dos alimentos e as técnicas básicas de cortes clássicos de legumes, verduras, frutos-do-mar, carnes vermelhas e aves, do mesmo modo, o uso de agentes espessantes, aromáticos, caldos base e molhos mãe.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Unidade I: Estrutura física e funcional da cozinha; Matérias-primas

Unidade II: Métodos de cocção; Bases Aromáticas

Unidade III: Corte e posicionamento de legumes, verduras, frutas, carnes, aves, pescados e frutos-do-mar;

Unidade IV: Fundos e molhos; Espessantes; Sopas; Vocabulário básico de termos técnicos; formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BOTTINI, R. **Chef Profissional—Instituto Americano de Culinária**. São Paulo: Senac, 2009.

MONTEIRO, Renata Zambon. **Cozinhas Profissionais**. São Paulo; Senac, 2017.

HILL, Shaun. Facas e cortes – Técnicas para cortar. São Paulo; Publifolha, 2009.

RUHLAM, Michel. **Elementos da culinária de A a Z**: Técnicas, ingredientes e utensílios Rio de Janeiro; Zahar 2009.

KOVESI, Siffert, CARLOS, Betty. **400 G - TÉCNICAS DE COZINHA**. São Paulo; : IBEP NACIONAL-2007 BARRETO, Ronaldo

BOURDAIN, Anthony. **Cozinha Confidencial**. São Paulo; Companhia das letras, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOURDAIN, Anthony. **Ao ponto**. São Paulo; Companhia das letras, 2011.

MCGEE, Harold. **Dicas para cozinhar bem**. Rio de Janeiro; Zahar, 2012.

STRAWBRIDGE Dick James. **Feito em Casa**. Legumes e Verduras. São Paulo; Publifolha, 2016.



STRAWBRIDGE Dick James. **Feito em casa.** Conservas e compotas São Paulo; Publifolha, 2016.

BOURDAIN, Anthony. **Maus Bocados** São Paulo; Companhia das letras, 2008.

NACCACHE, Andréa. **Criatividade Brasileira.** São Paulo; Manole, 2005.

GREGORY, John. **O Livro das especiarias.** Receitas rápidas. São Paulo; Publifolha, 2013.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA Garde Manger. **A arte e o ofício da cozinha fria.** São Paulo: Senac, 2014.



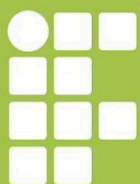
CAMPUS: CABO FRIO		
CURSO: TÉCNICO CONCOMITANTE EM GASTRONOMIA		
COMPONENTE CURRICULAR: BEBIDAS E SERVIÇOS DE SALÃO		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024
Especificação do componente:	(X) Obrigatório	(X) Presencial
Natureza da atividade de ensino-aprendizagem:	() Básica	(X) Específica
	(X) Teórica	(X) Prática / Laboratorial
Carga horária: 40h		Aulas por semana: 2
Código:		Período: Módulo 1

EMENTA:

Desenvolver o uso correto dos utensílios e equipamentos de sala e bar. Identificar e praticar as regras de etiqueta à mesa e de atendimento ao cliente. Organizar os espaços e serviços de sala e bar. Desenvolver o conhecimento sobre bebidas fermentadas, destiladas e compostas e a elaboração de drinks. Aprimorar o conhecimento e o serviço de vinhos e cervejas. Conhecer as técnicas de harmonização.

OBJETIVOS:

- Identificar os equipamentos e utensílios de serviço e de bar e seu uso correto;
- Conhecer as regras de serviço e etiqueta à mesa;
- Identificar e aplicar os diferentes tipos de serviço e seus usos;
- Preparar a mise-en-place do salão e do bar para o serviço ao cliente;
- Relacionar as funções de salão e bar às funções do setor;



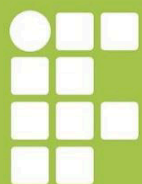
- Conhecer os tipos de bebidas alcoólicas e não alcoólicas e o processo de elaboração de drinks;
- Identificar os copos e taças específicas para cada tipo de bebida;
- Noções de coquetelaria;
- Conhecer as etapas de serviço do vinho e os conceitos de harmonização;
- Análise sensorial e degustação de bebidas.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- 1) Conceitos de serviço e atendimento
- 2) Utensílios e arrumação da mesa
 - 2.1) Composição da mesa
 - 2.2) Posição dos utensílios
- 3) Tipos de serviço
 - 3.1) Francesa
 - 3.2) Inglesa direto
 - 3.30 Inglesa indireto
 - 3.4) Russa
 - 3.5) Americana
 - 3.6) Empratado
 - 3.7) Table d'hôte
 - 3.8) Misto
 - 3.9) Volante
 - 3.10) Serviço de bebidas
 - 3.11) Retirada de pratos e utensílios
- 4) Técnicas de serviço e etiqueta
 - 4.1) Procedimentos de serviço
 - 4.2) Regras básicas de etiqueta
- 5) Cargos e funções
 - 5.1) Gerente



- 5.2) Maitre
- 5.3) Chefe de fila
- 5.4) Garçom
- 5.5) Commis
- 5.6) Sommelier
- 5.7) Bartender
- 5.8) Hostess
- 5.9) ASG
- 6) Arrumação e mise en place de salão e bar
 - 6.1) Práticas e rotinas de serviço
- 7) Técnicas de atendimento e serviço
 - 7.1) Perfil de clientes
 - 7.2) Particularidades no atendimento
- 8) Classificação das bebidas
 - 8.1) Não alcoólicas
 - 8.2) Alcoólicas
 - 8.2.1) Fermentadas
 - 8.2.2) Destiladas
 - 8.2.3) Compostas
- 9) Mixologia
 - 9.1) Classificação dos drinks
 - 9.2) Utensílios
 - 9.3) Formas de preparo
 - 9.4) Drinks clássicos e autorais
- 10) Vinhos
 - 10.1) Conceituação
 - 10.2) Classificação, tipos e características
 - 10.3) Vinhos tintos
 - 10.4) Vinhos brancos



- 10.5) Vinhos rosés
- 10.6) Espumantes
- 10.7) Vinhos fortificados
- 10.8) Vinhos de sobremesa

11) Cervejas

- 11.1) Conceituação
- 11.2) Classificação
- 11.3) Escolas cervejeiras
- 11.4) Famílias, estilos e características
- 11.5) Lager
- 11.6) Ale
- 11.7) Lambic

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar**. São Paulo: SENAC, 2006.
- MARQUES, J. Albano. **Manual de Restaurante e Bar**. Rio de Janeiro: ThexEd, 2002.
- PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação a enologia**. São Paulo: SENAC, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- DAYAN, Elie I. (Maitre Lionel). **Restaurante**: técnicas de serviço. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.
- PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do garçom**. São Paulo: SENAC, 2002.
- INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir**: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Rocca, 2004.
- PACHECO, Aristides de Oliveira; SILVA, Siwla Helena. **Vinhos e uvas**: guia internacional com mais de 2000 citações. São Paulo: SENAC, 2000.
- NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia**: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.



CAMPUS: CABO FRIO		
CURSO: TÉCNICO CONCOMITANTE EM GASTRONOMIA		
COMPONENTE CURRICULAR: HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024
Especificação do componente:	(X) Obrigatório	(X) Presencial
Natureza da atividade de ensino-aprendizagem:	() Básica	() Específica
	() Teórica	() Prática / Laboratorial
Carga horária: 40h		Aulas por semana: 2
Código:		Período: Módulo 1

EMENTA:

Importância e conceitos sobre higiene e segurança alimentar; doenças de origem alimentar; perigos alimentares; noções sobre microbiologia de alimentos; conservação de alimentos; as boas práticas em serviços de alimentação. Higienização em serviços de alimentação.

OBJETIVOS:

Dotar o corpo discente dos conhecimentos sobre higiene que são necessários à execução das atividades ligadas, direta ou indiretamente, à manipulação de alimentos, e que são capazes de garantir a segurança das refeições oferecidas, nos diversos serviços de alimentação, promovendo, assim, a saúde pública.

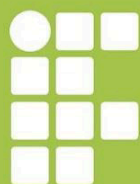
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

IMPORTÂNCIA E CONCEITOS SOBRE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Qualidade de produtos e serviços; Segurança alimentar; Contaminação Perigos alimentares; Boas práticas; Higiene; Higienização; Legislações.

DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR E PERIGOS ALIMENTARES

Exemplos de surtos de doenças de origem alimentar; Causas frequentes de surtos; Perigos físicos; Perigos biológicos; Perigos químicos.



NOÇÕES SOBRE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Conceito de microrganismos; Tipos de microrganismos; Fontes de microrganismos; Crescimento de microrganismos.

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Fatores intrínsecos; Fatores extrínsecos; Métodos físicos; Métodos químicos.

AS BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Requisitos de edificações, instalações, equipamentos e utensílios; Qualidade da água; Manejo de resíduos sólidos; Higiene pessoal; Indumentária; Regras para visitantes Controle de pragas; Armazenamento de alimentos; Dessalgue; Descongelamento; Congelamento; Cocção; Higienização de vegetais; Conservação; Distribuição; Porcionamento; Transporte; Aproveitamento de sobras; Amostragem;

HIGIENIZAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Conceitos sobre limpeza e sanificação; Os resíduos dos serviços de alimentação; Tipos de detergentes; Métodos de limpeza e desinfecção; Influência da temperatura, concentração e tempo de ação dos princípios ativos; Principais microrganismos alvos; Tipos de desinfetantes. Procedimentos operacionais padronizados;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavallini. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. 168 p., il. color. (Eixos. Ambiente e saúde). Bibliografia: p. 165-167. ISBN 9788536506722.

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. **Química de alimentos de Fennema**. Revisão técnica e tradução de Adriano Brandelli. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. xvi, 1104 p. ISBN 978-85-827-1545-1.

FIGUEIREDO, Roberto Martins. **DVAs: guia prático para evitar DVAs, doenças veiculadas por alimentos**. São Paulo: [O autor], 2001. v. 2 . 198 p., il. (Higiene dos alimentos, 2). ISBN 85-204-1578-4.

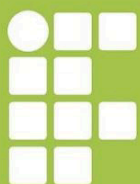
BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução ANVISA - RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 de setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013**. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 de abril de 2013

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5. ed. Viçosa, MG: UFV, 2011. 601 p., il. ISBN 978-85-726-9404-9.

TORTORA, Gerard J; FUNKE, Berdell R; CASE, Christine L. **Microbiologia**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2012. xxx, 934 p., il.; color. ISBN 978-85-363-2606-1.



FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu Editora São Paulo, 2008. 182 p., il. ISBN 978-85 -7579-

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014. 693 p., il. ISBN 978-85-775-9019-3.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997**. Estabelece os requisitos gerais sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de abril de 2013

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 1428/MS, de 26 de novembro de 1993**. Diário Oficial da União, Brasília, DF.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Diário Oficial da União, Brasília, DF.



CAMPUS: CABO FRIO		
CURSO: TÉCNICO CONCOMITANTE EM GASTRONOMIA		
COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA BRASILEIRA E REGIÃO DOS LAGOS		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024
Especificação do componente:	(X) Obrigatório	(X) Presencial
Natureza da atividade de ensino-aprendizagem:	() Básica	() Específica
	() Teórica	() Prática / Laboratorial
Carga horária: 80h		Aulas por semana: 4
Código:		Período: Módulo 1

EMENTA:

Formação da cozinha brasileira: portugueses, indígenas e africanos. Cozinha Indígena pré-descobrimento. Cozinha colonial. Cozinha de monarquia e república. Influências de outras culturas: italiana, alemã, japonesa, árabe e francesa. Culinária Típica brasileira.

Bases da cozinha local. Métodos e técnicas de preparo de pratos da culinária da Região dos Lagos. Identificação de ingredientes e pratos originários da região. Possibilidades e potencialidades de uso dos ingredientes locais na gastronomia.

OBJETIVOS:

- Conhecer a cozinha nacional brasileira e a estruturação das cozinhas regionais;
- Conhecer as técnicas culinárias da cozinha brasileira (moquém, fermentados - puba)
- Analisar, selecionar e utilizar as matérias-primas na elaboração de pratos da cozinha da Região dos Lagos - RJ.
- Preparar os principais pratos típicos e regionais dos municípios da região.



CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- A formação da cozinha nacional brasileira à luz da obra *História da Alimentação no Brasil* de Luis da Câmara Cascudo;
- As técnicas culinárias da cozinha brasileira (moquém, fermentados - puba);
- O contexto de consumo das preparações (desjejum, ritual religioso, festa).
- Apresentação da culinária típica da região
- Ocupação do espaço, formação dos municípios e atrativos turísticos
- Receitas tradicionais e especialidades regionais

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAVALCANTI, Pedro. **A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira**. São Paulo: Senac-SP, 2007.

CHAVES, Guta; FRIXA, Dolores. **Larousse da Cozinha Brasileira**. São Paulo, Larousse: 2007.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: SENAC, 2000. MINISTÉRIO DA SAÚDE.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

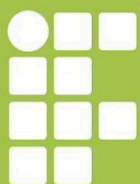
HAUSER, Arnold. **História social da literatura e da arte**. São Paulo: Mestre Jou, 1972.

BASTIDE, R. **Arte e sociedade**. São Paulo; Nacional, 1979.

CASTANHO, Thiago. **Cozinha de Origem**. São Paulo; Publifolha, 2013.

HUE, Sheila Moura Hue e Menegaz, Ronaldo. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI**. 1ª Edição, 2008.

FORBES, Alexandra. **Seleção brasileira de gastronomia**. São Paulo; Editora Gaia, 2014.



CAMPUS: CABO FRIO		
CURSO: TÉCNICO CONCOMITANTE EM GASTRONOMIA		
COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA APLICADA		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024
Especificação do componente:	(X) Obrigatório	(X) Presencial
Natureza da atividade de ensino-aprendizagem:	() Básica	() Específica
	() Teórica	() Prática / Laboratorial
Carga horária: 40h		Aulas por semana: 2
Código:		Período: Módulo 1

EMENTA:

Operações com números reais e frações; Unidades de Medida; Grandezas diretamente e inversamente proporcionais; Regra de três; Porcentagem; Geometria das Formas; Indicadores de Desempenho; Ficha Técnica.

OBJETIVOS:

- Resolver problemas que utilizem frações;
- Conhecer as Unidades de medidas e saber fazer transformações com as mesmas;
- Resolver problemas envolvendo regra de três simples;
- Calcular o Fator de Correção dos Alimentos;
- Conhecer as diferentes formas geométricas e seus volumes;
- Aplicar razões e proporções na preparação de diferentes quantidades de alimentos;
- Resolver problemas que envolvam porcentagem;
- Compreender e aplicar percentuais dados em informações de fichas nutricionais.



CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- 1) A Culinária das Frações
- 2) Unidades de Medida
 - 2.1) Medidas de Comprimento
 - 2.2) Medidas de Capacidade
 - 2.3) Medidas de Peso
 - 2.4) Medidas de Temperatura
- 3) Regra de Três
 - 3.1) Grandezas Diretamente e Inversamente Proporcionais
 - 3.2) Regra de Três Simples
- 4) Porcentagem
 - 4.1) Forma Centesimal, Fracionária e Percentual
 - 4.2) Problemas envolvendo Porcentagem
 - 4.3) Porcentagem nas Receitas
- 5) Geometria das Formas
- 6) Indicador de Preparo dos Alimentos
- 7) Ficha Técnica

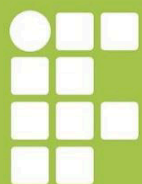
REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- DANTE, L.R. Matemática. **Volume Único**. São Paulo; Ática, 2009.
- FONSECA, M. T. **Tecnologia Gerenciais de Restaurantes**. São Paulo; Senac, 2007.
- IEZZI, G.; D., O. São Paulo; Atual, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- DANTE, L. R. **Matemática**: contexto e aplicações. São Paulo; Ática, 2006.
- FONSECA, J. S. **Curso de estatística**. São Paulo; Atlas, 1996.
- MORETTIN, P. A. **Estatística básica**. São Paulo; Saraiva, 2013.



SCHWERTL, S. L. **Matemática básica**. Blumenau; Edifurb, 2012.

DAVIES, C. A. **Alimentos e Bebidas**. Caxias do Sul; EDUCS, 4 ed. 2010.



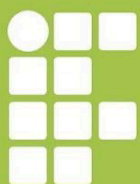
CAMPUS: CABO FRIO		
CURSO: TÉCNICO CONCOMITANTE EM GASTRONOMIA		
COMPONENTE CURRICULAR: TECNOLOGIAS APLICADAS À GASTRONOMIA		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024
Especificação do componente:	(X) Obrigatório	(X) Presencial
Natureza da atividade de ensino-aprendizagem:	() Básica	() Específica
	() Teórica	(X) Prática / Laboratorial
Carga horária: 40h		Aulas por semana: 2
Código:		Período: Módulo 1

EMENTA:

Desenvolver a habilidade de se entender e utilizar os recursos básicos de softwares de escritório (office) para a execução de atividades corriqueiras da Gastronomia, como controle, comparação, atualização e previsão de estoque e do negócio, criação e aperfeiçoamento de fichas técnicas, além da elaboração de documentos em padrão, importantes para qualquer empreendimento gastronômico.

OBJETIVOS:

Conhecer o funcionamento básico de um computador e dispositivos computacionais atuais (desktops, notebooks, smartphones, tablets);
Apresentar o software de criação de planilhas eletrônicas;
Conhecer as funções básicas de uma planilha eletrônica;
Desenvolver fórmulas para resolução de problemas no cotidiano do controle de estoque;
Corrigir falhas em planilhas já elaboradas e atualizar funcionalidades em planilhas já criadas;
Criação de planilhas visualmente atraentes e objetivas;
Gráficos de apresentação de dados;
Apresentar o software de edição de textos;
Criação de fichas técnicas formatadas de forma coerente;



Apresentar padrões de formatação de textos;
Inserção de figuras com qualidade nas fichas técnicas;

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Diferenças entre hardware e software;
- Componentes principais de um sistema computacional e suas funcionalidades;
- Sistemas computacionais atuais;
- Software de criação de planilhas eletrônicas;
- Operadores Aritméticos (+, -, *, /, %);
- Operadores Relacionais (<, >, <=, >=, =, <>)
- Funções básicas de uma planilha eletrônica (SOMA, MULT, MEDIA, MAXIMO, MINIMO, SE);
- Formatação Condicional;
- Formatação de Células;
- Formato de dados nas células;
- Apresentação do software de edição de textos;
- Formatação de página, fonte e parágrafo;
- Formatação de Fichas técnicas
- Impressão de documentos.

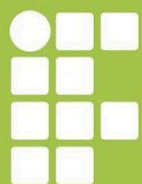
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 7. ed. rev. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. xiii, 407 p., il. ISBN 978-85-352-1536-0.

MILTON, Michael. **Use a cabeça! Excel**. Tradução de Roberto Assis. Rio de Janeiro: Alta Books, 2011. xxxv, 440p., il. ISBN 978-85-760-8592-8(Broch.).

LAMBERT, Joan; COX, Joyce. **Microsoft Word 2013: passo a passo**. Porto Alegre: Bookman, 2014. xvi, 552 p., il. ISBN 978-85-826-0115-0.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:



MARÇULA, Marcelo; BENINI FILHO, Pio Armando. **Informática**: conceitos e aplicações. 3. ed. São Paulo: Livros Érica, 2008. 406 p. ISBN 978-85-365-0053-

CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. **Introdução à informática**. Tradução de José Carlos Barbosa dos Santos. 8. ed. São Paulo: Pearson Education, 2004. xv, 350 p., il. ISBN

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Education, 2007. xii, 162 p., il. (Metodologia/Pesquisa). ISBN: 9788576050476

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico**: elaboração de trabalhos na graduação. Colaboração de João Alcino de Andrade Martins. Ed. São Paulo: Atlas, 2009. x, 160 p., il. Bibliografia: p. [153]-155. ISBN 978-85-224-5292-7.

SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. rev. atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p., il. Bibliografia: p. 283-296. ISBN 978-85-249-1311-2.



CAMPUS: CABO FRIO		
CURSO: TÉCNICO CONCOMITANTE EM GASTRONOMIA		
COMPONENTE CURRICULAR: PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA BÁSICA		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024
Especificação do componente:	(X) Obrigatório	(X) Presencial
Natureza da atividade de ensino-aprendizagem:	() Básica	() Específica
	() Teórica	(X) Prática / Laboratorial
Carga horária: 80h		Aulas por semana: 4
Código:		Período: Módulo 1

EMENTA:

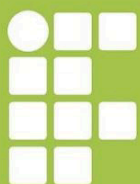
Panorama histórico da Panificação e da Confeitaria. Conceitos técnicos e científicos. Técnicas e equipamentos de produção. Fermentação. Tipos de massas de pães. Massas e cremes na confeitaria. Tipos de recheios. Técnicas de trabalho com chocolate e açúcar. Tipos gerais de pães e sobremesa.

OBJETIVOS:

Conhecer conceitos teóricos e técnicas básicas de preparo em panificação e confeitaria;
Conhecer a evolução histórica da confeitaria e panificação;
Aprender técnicas modernas de confeitaria;
Conhecimento de massas básicas de pães em geral;

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Problemas na panificação e suas causas;
Pães artesanais;
Técnicas de modelagem de pães;



Caldas e cremes básicos;
Tortas doces; Bolos – preparo, montagem e decoração;
Biscoitos e cookies;
Cremes, pudins, musses e suflês;
Panificação e confeitaria para dietas especiais.

REFERÊNCIAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E. & MARCHINI, J.S. **Ciências nutricionais – aprendendo a aprender**. 2 Oed. São Paulo: Sarvier, 2008.

KOTZE, L. M. da S. **Receitas para pessoas com sensibilidade ao glúten**. Rio de Janeiro: Revinter, c1996.

KUPFER, R. **Alimentação light**. São Paulo: Ícone, 1998.

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

REIS, N. T; COPLE, C. dos S. **Nutrição clínica na hipertensão arterial**. Rio de Janeiro: Revinter, c1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

VALENZI, M. **Receitas diet: sugestões definitivas para você perder peso, manter a linha e ficar mais saudável**. São Paulo: Marco Zero, 1998.

VALENZI, M. **Receitas com baixo colesterol**. São Paulo: Marco zero, Protecor, 1998.

VALENZI, M. **Receitas para diabéticos**. São Paulo: Marco zero, ANAD, 1998.

VALENZI, M. **Receitas leves para problemas digestivos**. São Paulo: Marco Zero, 1998.

VALENZI, M. **Microondas diet: saiba como aproveitar seu microondas para emagrecer, comer bem e ter mais saúde**. São Paulo: Marco Zero, 1998.

VALENZI, M. **Receitas para hipertensos**. São Paulo: Marco Zero, 1998.



4.7.2 MÓDULO 2

CAMPUS: CABO FRIO		
CURSO: TÉCNICO CONCOMITANTE EM GASTRONOMIA		
COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA INTERNACIONAL I		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024
Especificação do componente:	(X) Obrigatório	(X) Presencial
Natureza da atividade de ensino-aprendizagem:	() Básica	() Específica
	() Teórica	() Prática / Laboratorial
Carga horária: 80h		Aulas por semana: 4
Código:		Período: Módulo 2

EMENTA:

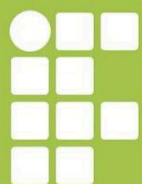
Formação da cozinha mediterrânea com ênfase nos principais países expoentes da gastronomia da região como França, Itália, Espanha, Grécia, Turquia, Líbano, Síria, Egito, Marrocos, etc. Regionalismos. Caracterização da região. Ingredientes e produtos típicos. Praticar as técnicas clássicas de preparação e cocção dos alimentos. Identificar e elaborar pratos das cozinhas clássicas. Identificar os sabores típicos de cada prato através da degustação. Apresentar as preparações respeitando o contexto histórico-cultural. Desenvolver percepções que unam as tradições com a inovação.

OBJETIVOS:

Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de cocção relacionadas as cozinhas da região do mediterrâneo;

Identificar os sabores regionais de preparações clássicas e tradicionais;

Relacionar tempos, texturas e métodos aos processos produtivos;



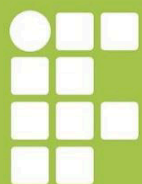
Identificar e elaborar pratos da cozinha clássica a partir de uma perspectiva inovadora;

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- 1) A região do mediterrâneo
 1. História da região
 2. Clima, relevo, vegetação
 3. Formação identitária dos países
- 2) Práticas e hábitos alimentares tradicionais
 1. Historiografia
 2. Trigo, azeite e vinho
 3. A dieta do mediterrâneo
- 3) Países, especificidades e migração para o Brasil
 1. Espanha
 2. França
 3. Itália
 4. Grécia
 5. Turquia
 6. Síria e Líbano
 7. Palestina e Israel
 8. Egito
 9. Magreb (Marrocos, Argélia, Tunísia e Líbia)
- 4) Práticas
 1. Preparações típicas
 2. Demonstração e usos de ingredientes típicos
 3. Métodos de preparo

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALEXANDRE, P ; I'AULNOIT, Béatrix. Breve história da gastronomia francesa. Rio de Janeiro: Tinta negra, 2012



HAZAN, M. Fundamentos da cozinha italiana clássica. São Paulo: Martins Fontes, 1997

SIMÕES, M. Cozinha vegetariana do mediterrâneo. São Paulo: Cultrix, 2012

WRIGHT, J; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias : frango, ovos e outras aves. Tradução de Eleonora Bottmann, Vera Caputo. Barueri: Marco Zero. 63 p

WRIGHT, J; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. Barueri: Marco Zero, 2012. 352 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BLEU, Instituto Le Cordon. Larousse da confeitaria - 100 receitas de Chef. São Paulo: Alaupe, 2017

CANDIDO, M. R (org.). Práticas alimentares no mediterrâneo antigo. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012. 333p

CARLUCCIO, A. Cozinha italiana completa. Tradução de Leonardo Antunes e Sheila Mazzolenis. São Paulo: Globo, 2006

FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. História da alimentação. Paris: Fayard, 1996

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA Garde Manger - A arte e o ofício da cozinha fria. São Paulo: Senac São Paulo, 2014

MONTANARI, M. Comida como cultura. São Paulo: Senac São Paulo, 2008

TREUILLE, E; WRIGHT, J. Massas, pães e queijos: Editora: Marco Zero, 2016



CAMPUS: CABO FRIO		
CURSO: TÉCNICO CONCOMITANTE EM GASTRONOMIA		
COMPONENTE CURRICULAR: ALIMENTAÇÃO, SAÚDE E SOCIEDADE		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024
Especificação do componente:	(X) Obrigatório	(X) Presencial
Natureza da atividade de ensino-aprendizagem:	() Básica	() Específica
	() Teórica	() Prática / Laboratorial
Carga horária: 40h		Aulas por semana: 2
Código:		Período: Módulo 2

EMENTA:

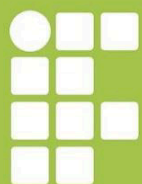
Alimentação humana como um fenômeno biológico, psicológico, social e cultural; Políticas nacionais de alimentação e nutrição para a população geral; Instrumentos informativos e educativos de uma alimentação saudável e adequada; Políticas nacionais de alimentação e nutrição para grupos específicos.

OBJETIVOS:

Compreender a alimentação como um fenômeno multidisciplinar – biológico, psicológico, social e cultural;

Esclarecer a importância das Políticas Nacionais de Alimentação e Nutrição como forma de garantia de acesso a uma alimentação saudável e adequada;

Esclarecer a importância do Guia Alimentar, Tabela de Composição de Alimentos e Rotulagem Nutricional como instrumentos informativos e educativos para uma alimentação saudável e adequada;



Conhecer os Programas Nacionais de Alimentação e Nutrição que atendem às demandas dos estudantes e dos trabalhadores.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Teorias antropológicas sobre a alimentação;

Alimentação humana como um fenômeno multidisciplinar – biológico, psicológico, social e cultural;

Política nacional de alimentação e nutrição;

Direito humano à alimentação adequada;

Promoção da alimentação adequada e saudável;

Guia alimentar para a população brasileira;

Tabela brasileira de composição dos alimentos;

Rotulagem nutricional;

Programa de alimentação do trabalhador - PAT;

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição: Brasília, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: Brasília, 2014.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Previdência. Programa de Atenção ao Trabalhador (PAT). Disponível em

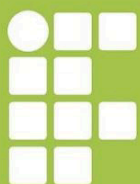
<https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/servicos/empregador/programa-de-alimentacao-do-trabalhador-pat>. Publicado em 15/07/2020. Atualizado em 14/02/2023.

BRASIL. Ministério da Educação. FNDE. Programa Nacional de Alimentar do Escolar (PNAE). Disponível em <https://www.fnde.gov.br/programas/pnae>.

DALBY, Andrew. Sabores perigosos: a história das especiarias. São Paulo: Senac; ano: 2010.

UFRGS TV. Alimentação, Cultura e Identidade. – Multiponto. Youtube, 12 de julho de 2019

VÁRIOS AUTORES. O grande livro dos ingredientes. São Paulo: Publifolha; ano: 2011.



BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PHILLIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. São Paulo: Manole, 2006.

TEICHMANN, Ionne. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

NACCACHE, Andréa. Criatividade Brasileira: gastronomia, design e moda. São Paulo: Manole, 2005.

WERLEY, Loulie; COX, Jill. Ingredientes. Rheinbreitbach: H. F. Ullman, 2012.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA Garde Manger - A arte e o ofício da cozinha fria São Paulo: Senac São Paulo, 2014.



CAMPUS: CABO FRIO		
CURSO: TÉCNICO CONCOMITANTE EM GASTRONOMIA		
COMPONENTE CURRICULAR: EDUCAÇÃO AMBIENTAL		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024
Especificação do componente:	(X) Obrigatório	(X) Presencial
Natureza da atividade de ensino-aprendizagem:	() Básica	() Específica
	() Teórica	() Prática / Laboratorial
Carga horária: 40h		Aulas por semana: 2
Código:		Período: Módulo 2

EMENTA:

Aspectos econômicos, sociais e territoriais da questão ambiental.

As diferentes matrizes teóricas da Educação Ambiental e seus impactos no ambiente e na sociedade.

A história da Educação Ambiental.

A Política Nacional de Educação Ambiental e os diferentes atores de sua efetiva implementação.

A Educação Ambiental no contexto da gastronomia.

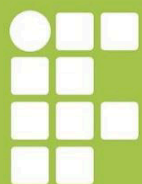
As diretrizes curriculares da Educação Ambiental e a produção de alimentos.

OBJETIVOS:

Estabelecer relação entre o meio ambiente e a prática da cozinha;

Identificar princípios básicos da responsabilidade ambiental;

Identificar nas práticas de produção de alimentos alternativas que minimizem o impacto ambiental;



Despertar a consciência ecológica nos estudantes e atores envolvidos no processo ensino-aprendizagem do curso.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Sustentabilidade, meio ambiente e educação ambiental: matrizes teóricas.

1.1) Antropocentrismo e biocentrismo: duas faces da dicotomia Homem-Natureza.

1.2) Desenvolvimento sustentável ou sociedade sustentável.

1.3) Educação Ambiental: concepções em disputa.

O que é Educação Ambiental?

2.1) A história da Educação Ambiental.

2.2) A Política Nacional da Educação Ambiental.

2.3) As Diretrizes Curriculares Nacionais e a Educação Ambiental

2.4) Conceitos, Temas e Práticas de Educação Ambiental – uma reflexão sobre as diferentes vertentes da Educação Ambiental

Legislação aplicada à gestão ambiental na perspectiva do setor gastronômico

Sustentabilidade Ambiental

4.1) Utilização de tecnologias limpas e uso consciente de recursos naturais

4.2) Correta gestão e a redução de resíduos produzidos

4.3) Consumo consciente através dos fornecedores e da cadeia de mantimentos ecologicamente corretos

4.4) Valorização da agricultura local

4.5) Otimização e reaproveitamento de produtos

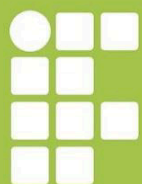
A abordagem da sustentabilidade na experiência gastronômica

5.1) Desenvolvimento de cardápios sustentáveis.

5.2) Uso da sazonalidade de ingredientes visando à sustentabilidade.

5.3) Aspectos culturais da gastronomia como incentivo à sustentabilidade

5.4) A sustentabilidade no contexto dos ingredientes.



BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DIAS, G. F. Educação e Gestão Ambiental. São Paulo: Gaia, 2006.

DIAS, R. Gestão Ambiental: Responsabilidade Social e Sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2006.

GONÇALVES, Carlos Nelson Porto. A globalização da natureza e a natureza da globalização. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

GRÜN, Mauro. Ética e educação ambiental: a conexão necessária. 3ª ed. São Paulo: Papirus, 1996.

MARQUES, Luis. Capitalismo e colapso ambiental. 2ª ed. Campinas: Editora Unicamp, 2016.

RAVEN, Peter H.; EVERT, Ray Franklin; EICHHORN, Susan E. Biologia vegetal. 7ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2007

REIGOTA, Marcos. O que é educação ambiental. São Paulo: Brasiliense (Coleção Primeiros Passos), 2004.

RICKLEFS, R.E. A economia da Natureza. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

COX, J. Ervas culinárias. Como cultivar e armazenar ervas aromáticas e usá-las na cozinha, Publifolha, 2011.

MOURA, J. H. M.; MOURA, D. S.; LAN, M. A. M. Do sonho à realidade com as ferramentas da gestão ambiental. Cabo Frio: Poema, 2008.

MEC. **Resolução CNE/CP 2/2012**. Diário Oficial da União, Brasília, 18 de junho de 2012 – Seção 1 – p. 70. - Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

RICKLEFS, Robert E. **A economia da natureza**. 6ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.





CAMPUS: CABO FRIO		
CURSO: TÉCNICO CONCOMITANTE EM GASTRONOMIA		
COMPONENTE CURRICULAR: COZINHA INTERNACIONAL II		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024
Especificação do componente:	(X) Obrigatório	(X) Presencial
Natureza da atividade de ensino-aprendizagem:	() Básica	() Específica
	() Teórica	() Prática / Laboratorial
Carga horária: 80h		Aulas por semana: 4
Código:		Período: Módulo 2

EMENTA:

Formação da cozinha asiática e americana com ênfase nos países expoentes da gastronomia da região como China, Índia, Japão, México, Peru, Argentina, Uruguai, EUA, etc. Regionalismos. Caracterização das regiões. Ingredientes e produtos típicos. Praticar as técnicas clássicas de preparação e cocção dos alimentos. Identificar e elaborar pratos das cozinhas clássicas. Identificar os sabores típicos de cada prato através da degustação. Apresentar as preparações respeitando o contexto histórico-cultural. Desenvolver percepções que unam as tradições com a inovação.

OBJETIVOS:

Compreender as bases tradicionais da alimentação regional da Ásia e das Américas;

Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de cocção relacionadas às cozinhas destas regiões;

Identificar os sabores regionais de preparações clássicas e tradicionais;



Relacionar tempos, texturas e métodos aos processos produtivos;

Identificar e elaborar pratos da cozinha clássica a partir de uma perspectiva inovadora;

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

1) A Ásia - visão geral

1. História da região
2. Clima, relevo, vegetação
3. Formação identitária dos países

2) Práticas e hábitos alimentares tradicionais

3) Países, especificidades e migração para o Brasil

1. Índia e Paquistão
2. China
3. Japão
4. Coreias
5. Sudeste asiático (Indonésia, Tailândia, Vietnã, etc)

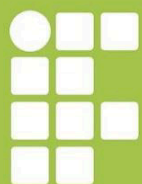
4) As Américas - visão geral

1. História da região
2. Clima, relevo, vegetação
3. Formação identitária dos países

5) Práticas e hábitos alimentares tradicionais

6) Países, especificidades e migração para o Brasil

1. EUA e Canadá
2. México e Caribe
3. Venezuela
4. Colômbia
5. Peru
6. Chile
7. Argentina
8. Uruguai



7) Práticas

1. Preparações típicas
2. Demonstração e usos de ingredientes típicos
3. Métodos de preparo

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DANUSIA, B. Nao Hara – Culinária Japonesa, sabores tropicais. Rio de Janeiro: Senac Rio de Janeiro, ano: 2009, 135p.

FREIXA, D. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac, ano: 2017.

MORALES, M. Ceviche - Culinária Peruana tradicional e contemporânea. São Paulo: Editora Publifolha, ano: 2015.

ASHKENAZI, M; JACOB, J. The essence of japanese cuisine: an essay on food and culture. Pennsylvania: University of Pennsylvania Press, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARBER, K. Sushi – Técnicas e receitas. São Paulo: Publifolha, ano: 2008.

BIANCHI, L; MARTINEZ, V. Lima: Cozinha Peruana Contemporânea. São Paulo: Publifolha, 2016.

CATÃO, R. O Sushiman: Técnicas, receitas e segredos. Brasília: Senac, ano: 2014.

CHANG, K. C. Food in chinese culture: anthropological and historical perspectives. Londres: Yalle university press, 1979.

RUHLMAM, M. Elementos da culinária de A a Z: Técnicas, ingredientes e utensílios. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, ano: 2009

PHAM, M. Sabores do oriente. São Paulo: Publifolha, ano: 2011.



CAMPUS: CABO FRIO		
CURSO: TÉCNICO CONCOMITANTE EM GASTRONOMIA		
COMPONENTE CURRICULAR: CIÊNCIA DOS ALIMENTOS		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024
Especificação do componente:	(X) Obrigatório	(X) Presencial
Natureza da atividade de ensino-aprendizagem:	() Básica	(X) Específica
	() Teórica	() Prática / Laboratorial
Carga horária: 40h		Aulas por semana: 2
Código:		Período: Módulo 2

EMENTA:

Formar profissionais que irão entender e aplicar os princípios da química dos alimentos ao prepararem seus pratos.

OBJETIVOS:

Conhecer as propriedades dos alimentos;

Descrever as transformações químicas e bioquímicas dos principais componentes dos alimentos (carboidratos, lipídios, proteínas e pigmentos).

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

ÁGUA

molécula de água, água nos alimentos, estrutura da água líquida, estrutura do gelo, interações água-soluto, atividade de água, isoterma de sorção de água e histerese; pH dos alimentos e a interação com a água; Aplicação das isoterma de sorção na tecnologia de alimentos;



AMINOÁCIDOS E PROTEÍNAS

definição, configuração e classificação, propriedades físicas e funcionais, proteínas importantes em alimentos; monossacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos; configuração, propriedades, reações, estrutura, nomenclatura e compostos mais encontrados na natureza; oligossacarídeos e polissacarídeos: ciclodextrinas, substâncias pécticas, ágar, alginato, carragena e gomas;

LIPÍDEOS

classificação, estrutura e propriedades em relação aos alimentos. componentes lipídicos, propriedades físicas, modificação de gorduras, funcionalidade, deterioração, hidrólise e oxidação;

PIGMENTOS NATURAIS

classificação, estrutura e propriedades em relação aos alimentos. clorofilas, carotenóides, flavonóides, betalaínas, taninos, quinonas e xantonas; sabor e aroma: definição, flavor, sabores básicos, compostos voláteis e não voláteis;

ADITIVOS EM ALIMENTOS.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAUJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática.** **Cidade:** Editora UFV, 2011.

DAMODARAN, S. **Química dos Alimentos de Fennema.** **Cidade:** Artmed, n/d.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos.** 2 ed. Revidado. **Cidade:** Blücher, ano.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

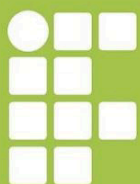
CANELLA. R.S. **Espessantes na confeitaria: texturas e sabores.** **Cidade:** Senac, 2018.

DAVIES, C.A. **Alimentos e bebidas.** **Cidade:** EDUCS, 2010.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais.** **Cidade:** Manole, 2011.

OLIVEIRA, D. **Dos cadernos de receitas as receitas de latinha.** **Cidade:** Senac, 2013.

DEPARTAMENTO NACIONAL. **O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado.** **Cidade:** Senac, 2001.





CAMPUS: CABO FRIO		
CURSO: TÉCNICO CONCOMITANTE EM GASTRONOMIA		
COMPONENTE CURRICULAR: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024
Especificação do componente:	(X) Obrigatório	(X) Presencial
Natureza da atividade de ensino-aprendizagem:	() Básica	() Específica
	(x) Teórica	() Prática / Laboratorial
Carga horária: 40h		Aulas por semana: 2
Código:		Período: Módulo 2

EMENTA:

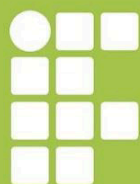
A evolução das práticas alimentares da humanidade, desde a pré-história até a atualidade; no mundo e no Brasil, abordando a Cultura Afro-Brasileira e Indígena, apresentando os tipos de alimentos e suas origens, os hábitos alimentares dos povos, as implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar; evolução da manipulação e processamento alimentares.

OBJETIVOS:

Observar a multiplicidade de caminhos a serem percorridos no estudo da alimentação;
Conhecer a história da produção, distribuição, preparo e consumo dos alimentos;
Identificar a história da alimentação nos seus significados sociais, políticos, de gênero, étnicos, estéticos e religiosos

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Conhecer os primeiros hábitos alimentares do homem;
Conceituação de alimentação, culinária e gastronomia;



Influências sociais, culturais, históricas, geográficas e religiosas na culinária mundial;
Influências na culinária brasileira e suas cozinhas regionais;
História da gastronomia mundial e brasileira e seus principais representantes;
Movimentos gastronômicos.

COMPETÊNCIAS DESENVOLVIDAS:

- 1) Conceito de cadeias produtivas e culturas alimentares
- 2) Consumo de alimentos e sua relação com os sistemas simbólicos, religiosos, rituais, festividades;
- 3) Sistemas alimentares e sistemas culinários;
- 4) Influências da cozinha francesa e da cozinha italiana na cultura alimentar ocidental;
- 5) Influências da cozinha da península ibérica, da cozinha dos ameríndios e da cozinha africana na formação da culinária brasileira;
- 6) A cozinha nacional brasileira e a estruturação das cozinhas regionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ASFORA, W. C. **Apício**: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média (séculos VIII e IX). Doutorado em História Social - Universidade de São Paulo, 2010.

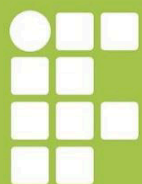
ARCHESTRATUS; SOARES, C. **Iguarias do mundo grego**: guia gastronômico do Mediterrâneo antigo. Coimbra, São Paulo (BR): Imprensa da Universidade de Coimbra. Coimbra University Press ; Annablume, 2016. ISBN: 978-989-26-1244-7.

CASCUDO, L. da C. **Antologia da alimentação no Brasil**. 2 ed ed. São Paulo: Brésil: Global editora, 2008. ISBN: 978-85-260-1292-9.

CASTRO, Josué de. Geografia da fome: (O dilema brasileiro: pão ou aço). Rio de Janeiro: ANTARES, 1984. p. 13-314.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003. ISBN: 978-85-352-1180-1.

DÓRIA, C. A. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014. 279 p. ISBN: 978-85-65339-27-8.



FRANCO, A. **De caçador a gourmet**. 5th ed. São Paulo: SENAC, 2012. ISBN: 978-85-7359-970-1.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: Uma sociologia do doce com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 3°. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. 215 p. ISBN 85-7164-687-2.

STRONG, R. C. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004. ISBN: 978-85-7110-818-9.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Terra do Sal: Passado, presente e futuro das Salinas da Região dos Lagos. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=IObMEM8b108&t=26s&ab_channel=GustavoGuterman. Acesso em: 31 maio 2021.

Caminhos da Reportagem | Sal: da terra, do céu e do mar. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=SW0oWzm3xRc&ab_channel=tvbrasil. Acesso em: 31 maio 2021.

Antes do Brasil, Cabo Frio, 1530. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=IIVU79GTsw4&ab_channel=tvbrasil. Acesso em: 31 maio 2021.

Ciclo de Palestras Caminhos da Gastronomia. Disponível em: <https://www.youtube.com/playlist?list=PLwWdrLI7OjgamDkvDyTV4QPbiVN31UVhj>. Acesso em: 31 maio 2021.



CAMPUS: CABO FRIO		
CURSO: TÉCNICO CONCOMITANTE EM GASTRONOMIA		
COMPONENTE CURRICULAR: NEGÓCIOS EM GASTRONOMIA		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024
Especificação do componente:	(X) Obrigatório	(X) Presencial
Natureza da atividade de ensino-aprendizagem:	() Básica	() Específica
	() Teórica	() Prática / Laboratorial
Carga horária: 40h		Aulas por semana: 2
Código:		Período: Módulo 2

EMENTA:

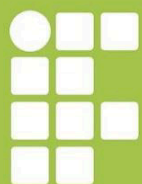
Estudo das possibilidades empreendedoras no setor de Alimentos e Bebidas, objetivando capacitar o profissional para uma melhor atuação no mercado.

OBJETIVOS:

Conhecer o setor de alimentos e bebidas (agronegócio, indústria de alimentos e bebidas, varejo e *food service*);
Conhecer o conceito de *food service* – alimentação preparada fora do lar;
Identificar os negócios do setor de *food service*;
Diferenciar commodity, produto, serviço e experiência;
Conhecer os conceitos: turismo, lazer e hospitalidade.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

O setor de alimentos e bebidas (agronegócio, indústria de alimentos e bebidas, varejo e *food service*);
O conceito de *food service* – alimentação preparada fora do lar;
Negócios do setor de *food service* – tipologias de bar, tipologias de restaurante, delivery;
Conceitos de commodity, produto, serviço e experiência;



Negócios de *food service* voltados para turismo, lazer e hospitalidade.
Legislação para abertura de negócios em *food service*.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de Marketing**. 14º Ed. São Paulo: Pearson Education, 2012.

SILVA, F. B. **A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria**: entender o cliente e atender com eficácia. São Paulo: Pioneira Thomson, 2004.

LASHLEY, C; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade**: perspectivas para um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SLOAN, D. **Gastronomia**, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri: Manole, 2005.

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 6ªed. São Paulo: SENAC, 2011.



CAMPUS: CABO FRIO		
CURSO: TÉCNICO CONCOMITANTE EM GASTRONOMIA		
COMPONENTE CURRICULAR: ÉTICA APLICADA À GASTRONOMIA		ANO DE IMPLANTAÇÃO DA MATRIZ: 2024
Especificação do componente:	(X) Obrigatório	(X) Presencial
Natureza da atividade de ensino-aprendizagem:	(x) Básica	() Específica
	() Teórica	() Prática / Laboratorial
Carga horária: 40h		Aulas por semana: 2
Código:		Período: Módulo 2

EMENTA:

Deontologia X pragmatismo; relações humanas no trabalho da cozinha; utilitarismo; necessidades, sentimentos e estratégias na resolução de conflitos.

OBJETIVOS:

Apresentar as condições sociais do trabalho na cozinha profissional

Comparar as condições do trabalho na cozinha com outros trabalhos de áreas afins

Discutir direitos e deveres sociais e ambientais de quem trabalha na cozinha

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

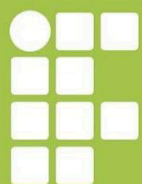
Deontologia

Utilitarismo

Comunicação Não-Violenta

Declaração Universal dos Direitos Humanos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:



BOURDAIN, Anthony. **Cozinha confidencial**: uma aventura nas entranhas da culinária. Tradução Beth Vieira & Alexandre Boide. — São Paulo: Companhia de Mesa, 2016.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Declaração Universal dos Direitos Humanos**, 1948. Disponível em:
<https://brasil.un.org/pt-br/91601-declara%C3%A7%C3%A3o-universal-dos-direitos-humanos>. Acesso em: 31 maio 2021.

ROSEMBERG, Marshall. **Comunicação não-violenta**: técnicas para aprimorar relacionamentos pessoais e profissionais. Trad. Mário Villela. São Paulo: Ágora, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

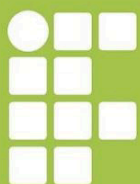
MARCONDES, Danilo. **Textos básicos de Ética**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008. Zahar, 2007.

SINGER, Peter. **Ética no mundo real**. Tradução por Desiderio Murcho. Lisboa: Edições 70, 2017.

Divertida Mente (Inside Out). Direção: Pete Docter. Produção: Jonas Rivera. Walt Disney Studios Motion Pictures, 2015. 94 min, cor.

KLEIN, Naomi. **Não basta dizer não**: resistir à nova política de choque e conquistar o mundo do qual precisamos. Tradução de Marina Vargas. Rio de Janeiro, RJ: Bertrand Brasil, 2017. 292 p.

ROADRUNNER. Direção: Morgan Neville. Produção Morgan Neville, Caitrin Rogers. CNN Films e HBO Max., 2021. 118 min, cor.



5. PRÁTICA PROFISSIONAL

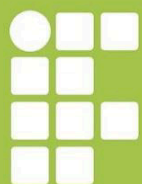
A educação profissional constitui um espaço significativo de formação, atualização e especialização profissional. Nesse sentido, a prática profissional norteia o estudo e a implantação de formas mais flexíveis de organização curricular, visando à associação entre teoria e prática, na busca de uma constante renovação ou atualização tecnológica que proporcione a integração dos alunos ao mundo do trabalho.

As práticas profissionais abrangem conhecimento do mercado e das empresas, por meio de visitas técnicas; planejamento e execução de eventos e de projetos concretos e experimentais característicos da área, com participação em seminários, palestras e outras atividades que denotem a relação educação e trabalho, conforme já explicitado neste documento.

Destaca-se, ainda, a Semana Acadêmica e Técnica do Eixo de Hospitalidade e Lazer (SATEHL), um evento organizado anualmente no campus, com duração de vários dias. Ao longo desse evento, são oferecidas à comunidade escolar e aos profissionais da área de turismo, hotelaria e gastronomia da região diversas atividades de formação profissional, como oficinas, workshops, palestras, mesas-redondas, entre outras.

Em consonância com a especificidade do curso, o aluno poderá solicitar a isenção de componentes curriculares essencialmente práticos, por meio de teste de proficiência estipulado pelo professor da mesma e pelo coordenador. O teste poderá ser feito por meio da disciplina de Habilidades Básicas em Cozinha Profissional.

A atividade laboral viabiliza ao homem apropriar-se do conhecimento do mundo e seu entorno, em um processo mútuo de transformação. Projetos de estudo e trabalho, terão a finalidade de ser socialmente úteis, realizando-se no coletivo e permitindo assim, a apropriação do conhecimento e habilidades de forma a possibilitar a integração dos conhecimentos entre todas as disciplinas, tendo como fim a interdisciplinaridade.



6. ESTÁGIO SUPERVISIONADO NÃO OBRIGATÓRIO

O estágio supervisionado não é obrigatório, o que é permitido pela legislação vigente. Quando a atividade de estágio, assumida intencionalmente pela instituição de ensino como ato educativo, for de livre escolha do estudante, esta deve ser devidamente registrada em sua documentação escolar.

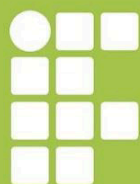
O estágio curricular é realizado em empresas e outras instituições públicas ou privadas devidamente conveniadas com o IFFluminense, que apresentem condições de proporcionar complementação do processo ensino-aprendizagem, em termos de ambiente laboral na área de formação do estudante.

Os critérios de estágios obedecem ao regulamento próprio do IFFluminense a partir da Resolução nº 034, de 11 de março de 2016, aprovado pelo Conselho Superior e elaborado pela Diretoria de Ensino e Coordenação de Trabalho e Extensão. No curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio, para iniciar suas atividades de estágio, o estudante deverá estar regularmente matriculado no curso.

A duração do estágio deve ser de no máximo 01 (um) ano, em períodos de 6 (seis) meses, prorrogáveis por mais 6(seis) meses, com carga horária mínima de 150 (cento e cinquenta) horas. O estágio pode ser realizado, em caráter excepcional, atendendo-se ao prazo limite de 1(um) ano após a integralização do curso. Nesse caso, o estudante deve estar matriculado, cabendo ao Sistema IFFluminense orientar e supervisionar o respectivo estágio.

O estágio é avaliado pela Coordenação da Área Técnica em parceria com a Coordenação de Extensão. A Avaliação Técnica do estágio é realizada através de: a) análise do Material de Acompanhamento de Estágio (MAE), que é apresentado pelo estudante; e b) entrevista. O estágio é avaliado pela Coordenação da Área Técnica, em parceria com a Coordenação de Extensão.

A Avaliação Técnica do estágio é realizada através de: a) análise do Material de Acompanhamento de Estágio (MAE), que é apresentado pelo estudante; e b) entrevista feita pelo Professor/Avaliador.



7. ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO

As Atividades Complementares não estão previstas como atividades obrigatórias, mas são estimuladas à participação, podendo ser inseridas no currículo contabilizando até 80 horas.

A carga horária de Atividades Complementares pode ser cumprida ao longo do itinerário formativo dos estudantes. Essas atividades possibilitam o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do estudante, inclusive adquiridas fora do ambiente escolar, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mundo da pesquisa e do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade.

O aluno que desejar fazer as atividades precisará apresentar certificado comprovando a realização da atividade, sendo que esta deve ocorrer no período em que ele estiver matriculado no curso. O aproveitamento das Atividades Complementares se dará através do requerimento pelo aluno da validação dos certificados comprobatórios junto à coordenação do curso, que realizará a validação, respeitando os critérios, limites e prescrições estabelecidos e publicados neste documento.

Serão computadas somente as atividades realizadas a partir da data de ingresso do aluno no Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio. O aluno deverá organizar a documentação comprobatória das horas solicitadas para inclusão, respeitando o limite máximo de carga horária de cada tipo de atividade. Caberá ao colegiado do curso estabelecer as alterações que porventura vierem acontecer.

Abaixo, segue tabela com lista de atividades que podem ser realizadas pelos alunos e são contabilizadas como atividades complementares:

ATIVIDADES COMPLEMENTARES			
Tipo	Atividade	Carga horária máxima permitida	Comprovante a ser apresentado
1 – COMPONENTES CURRICULARES	Disciplinas optativas de nível médio que complementem saberes da área de Hospitalidade e Lazer.	40h	Atestado emitido pela instituição.
2 – ATIVIDADES DE ENSINO	Programa de monitoria em Gastronomia ou áreas correlacionadas (com ou sem bolsa); Ministração de cursos na área de Gastronomia.	40h	Atestado emitido pelo orientador ou instituição que indique a carga horária. (No caso de ensino particular, a comprovação será a partir de recibos ou



			comprovantes de terceiros).
3 - PROJETO DE EXTENSÃO	Projeto de extensão em Gastronomia ou áreas correlacionadas (com ou sem bolsa).	50h	Atestado emitido pelo coordenador do projeto que indique a carga horária, e descrição da atividade do aluno.
4 – ATIVIDADES CULTURAIS	Participação em eventos Gastronômicos e afins (Semanas ou Festivais de Gastronomia, Workshops, etc.); Organização e produção de eventos relacionados à área de Gastronomia.	50h	Comprovante de participação do aluno na atividade (atestado da instituição ou material gráfico ou material de divulgação que contenha comprovação da participação do aluno).
5 - ATIVIDADES DE PESQUISA	Apresentação de comunicações ou pôsteres em congressos científicos; Publicação na área de Hospitalidade e Lazer (artigos, livros, resenhas, etc.); Participação em eventos científicos (congressos e eventos científicos); Organização de eventos científicos.	50h	Certificado de participação contendo a carga horária.

Audiodescrição: tabela colorida com quatro colunas e 8 linhas. Na primeira linha, título em branco, com fundo azul. Na segunda linha, título em preto, com fundo azul claro. Da terceira linha em diante, título em preto, com fundo branco. Fim da audiodescrição³.

³ Audiodescrição produzida pela audiodescritora Loide Aragão e pelo consultor Renato Ferreira da Costa.



8. INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

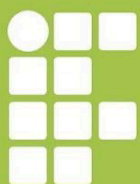
As ações de ensino, pesquisa e extensão fazem parte do compromisso político-pedagógico dos Institutos Federais, considerando a integração entre ciência, tecnologia e cultura enquanto dimensões indissociáveis da vida humana. Nesse sentido, é possível afirmar que a indissociabilidade dessas ações se torna um princípio pedagógico que visa transcender a dicotomia teoria/prática, sujeito/objeto (PDI IFF, 2018-2022). As políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão, desenvolvidas no âmbito do curso, estão em consonância com as políticas constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFluminense, tendo também o trabalho como princípio educativo, considerando a educação para o trabalho como ação potencializadora do ser humano e, dessa forma, capaz de “gerar conhecimentos a partir de uma prática interativa com a realidade, na perspectiva de sua emancipação” (PACHECO, 2011, p. 29).

O princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão reflete um conceito de qualidade do trabalho acadêmico favorecendo a aproximação entre instituição de ensino e sociedade, a autorreflexão crítica, a emancipação teórica e prática dos estudantes e o significado social do trabalho acadêmico. Tal conceito reflete a própria missão e as respectivas atividades do Inmetro, cuja natureza encontra-se na pesquisa, no compartilhamento do conhecimento e na ação conjunta que o Instituto desenvolve com a sociedade brasileira e internacional.

Considera-se o ensino, pesquisa e extensão como ações indissociáveis, pois a articulação entre eles fornece conhecimentos, propostas de investigação e espaços para diferentes programas, projetos e cursos, incluindo também a perspectiva da formação política. Logo, confere-se à pesquisa a premissa de transformar-se em elo entre as necessidades da sociedade (Extensão) e o conhecimento acadêmico (Ensino), conjugando o saber, fazer e transformar por meio das produções técnico-científicas do curso, tais como: relatórios técnicos, artigos (conferências e periódicos) e trabalhos de conclusão de curso, conforme preconizado com seu PPI.

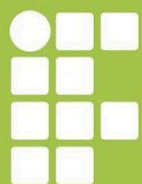
Em consonância com o PPI, o Curso Técnico em Gastronomia articula o ensino, pesquisa e extensão fornecendo conhecimentos, propostas de investigação e espaços para diferentes atividades. Tal articulação propicia a identificação de novos problemas e a proposição de projetos, que articulem, de maneira interdisciplinar, a investigação, a apropriação de conhecimento e a intervenção social. Por meio disso, o curso busca estabelecer um diálogo contínuo e permanente com as comunidades e com os demais atores sociais e políticos.

Nesse sentido, estimula-se a pesquisa como princípio pedagógico, de modo que discentes e docentes possam juntos ir além da descoberta científica, ou seja, se comprometendo com a humanidade acerca da conjugação do saber, do fazer e do



transformar. Os novos conhecimentos produzidos pelas pesquisas deverão estar colocados a favor dos processos produtivos locais e regionais, buscando reconhecimento e valorização dos mesmos no plano nacional e global (IFFLUMINENSE, 2018a).

Do ponto de vista da especificidade, no referido curso, a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão terá como objeto a produção e divulgação de ciência e tecnologia que, por meio da área de conhecimento Hospitalidade e Lazer, permita o enfrentamento dos problemas locais e regionais. Dessa forma, pretende-se alcançar o potencial transformador do conhecimento enquanto promotor da qualidade de vida com a sustentabilidade e a democracia. Nesse contexto, insere-se o compromisso com a inovação, compreendida tanto como resultados em termos de processos e produtos que contribuam para o desenvolvimento local e regional, sem perder de vista a sustentabilidade e a inclusão, quanto como o desenvolvimento de novas soluções e, com isso, contribuindo com o desenvolvimento da ciência.



9. PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E PROJETOS DE PESQUISA

O desenvolvimento das atividades de extensão ao longo do curso é de suma importância para que o discente esteja em contato com o mercado de trabalho e outras entidades sociais relacionadas à sua área de atuação. Dessa forma, há um incentivo para que os estudantes participem da produção do conhecimento desenvolvida nos diferentes projetos oferecidos pelo campus e se envolvam, em conjunto com os professores, em programas institucionais de bolsas de iniciação científica e em outros programas de fomento à pesquisa e à extensão.

As atividades de iniciação científica e de pesquisa do Campus Cabo Frio são gerenciadas pelo setor responsável, conforme organograma do campus. Essas atividades contemplam todos os estudantes do campus, inclusive os estudantes do Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio.

As atividades de iniciação à pesquisa podem ser exercidas tanto voluntariamente, quanto mediante a concessão de bolsas de Iniciação Científica providas por órgãos financiadores, pelo IFFluminense (pró-reitora de pesquisa/extensão) e pelo próprio IFFluminense Campus Cabo Frio.

As atividades destinam-se a estudantes que se proponham a participar, individualmente ou em equipe, de projeto de pesquisa desenvolvido por pesquisador qualificado, que se responsabiliza pela elaboração e implementação de um plano de trabalho a ser executado com a colaboração do candidato por ele indicado.



10. SISTEMAS DE AVALIAÇÃO

O estudante é avaliado de forma contínua e permanente durante o processo de sua aprendizagem. Nos termos da legislação em vigor e da Regulamentação Didático Pedagógica, a aprovação em cada disciplina cursada tem como preceito o rendimento do estudante diante das atividades propostas. A avaliação do aproveitamento tem como parâmetro para aprovação, tanto o desenvolvimento das competências de forma satisfatória em cada componente disciplinar do período, obtendo média maior ou igual a 6,0, quanto a frequência mínima de 75% no módulo.

Com relação às avaliações práticas, o professor da disciplina e o coordenador indicarão os componentes para a formação de uma banca avaliadora. Os membros da banca estarão munidos de uma ficha avaliativa comum, estabelecida pelo NDE do curso. Dessa forma, cada avaliador analisará os alunos individualmente na execução das técnicas necessárias, atribuindo-lhes uma nota, a qual será concebida por meio de uma média das notas totais da banca.

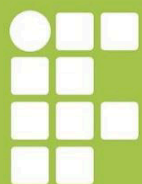
O estudante pode solicitar revisão das avaliações, oficializada através de requerimento junto à Coordenação de Registro Acadêmico, que encaminhará o documento à Coordenação Acadêmica do Curso para que seja realizada a revisão por uma banca constituída pelo professor da disciplina e mais dois docentes da área, em data previamente estabelecida.

10.1. A AVALIAÇÃO DO ESTUDANTE

A) Critérios de Avaliação da Aprendizagem – De forma contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais. A avaliação do aproveitamento tem como parâmetro para aprovação: a) o desenvolvimento das competências de forma satisfatória em cada componente disciplinar do período, quando o estudante obtém média maior ou igual a 6,0 em cada componente; e b) a frequência mínima de 75% em cada componente curricular. A avaliação discente no IFFluminense está em consonância com a Regulamentação Didático-Pedagógica dos Cursos da Educação Básica e da Graduação do IFFluminense.

O estudante pode solicitar revisão das avaliações, oficializada através de requerimento junto à Coordenação de Registro Acadêmico, que encaminhará à Coordenação do Curso para que seja realizada revisão por uma banca constituída pelo professor da disciplina e mais dois docentes da área em data previamente estabelecida.

Devem ser desenvolvidas junto aos estudantes, no mínimo, 2 (duas) atividades de elaboração individual, correspondendo de 60% (sessenta por cento) a 80% (oitenta por cento) dos conteúdos previstos para o componente curricular ou eixo temático, e outras atividades capazes de perfazer o percentual de 20% (vinte por cento) a 40% (quarenta por cento) da previsão total de cada avaliação relativa ao bimestre, conforme previsto no



Calendário Acadêmico. A nota bimestral refere-se à somatória das pontuações das atividades registradas. Ao final de cada semestre obtém-se uma média semestral que deve ser superior a 6,0 (seis), caso o discente não alcance este rendimento será oportunizado a ele as recuperações semestrais e final.

B) A Recuperação da Aprendizagem – A recuperação ocorre de forma contínua e paralela para o melhor aproveitamento. O corpo docente é incentivado a confeccionar avaliações enriquecidas de procedimentos pedagógicos previstos pela Política de Apoio ao Desenvolvimento Acadêmico dos Estudantes, visando à permanência e ao êxito dos estudantes. O processo de recuperação da aprendizagem deve ocorrer ao longo do ano letivo. A avaliação de recuperação ocorre ao final de cada semestre letivo, conforme determinado pela Regulamentação Didático Pedagógica vigente.

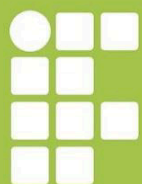
Participam dessa recuperação os estudantes que tiverem rendimento semestral abaixo de 6,0 (seis), sendo esse rendimento calculado a partir de média aritmética simples das notas obtidas no primeiro e no segundo bimestre. Para ter direito a essa avaliação de recuperação semestral, o estudante precisa ter ao menos um registro bimestral de avaliação. O resultado da avaliação de recuperação semestral apenas será computado se o rendimento apresentado pelo estudante for superior ao rendimento anterior (média a cada dois bimestres). Então, a média semestral do aluno será substituída pela maior nota. Em caso de rendimento inferior, na recuperação semestral, esta nota será desconsiderada, permanecendo assim o maior rendimento alcançado.

Além das avaliações de recuperação do primeiro e segundo semestres, o estudante tem direito à avaliação final, chamada Verificação Suplementar, na qual o aluno tem uma última oportunidade de obter uma média mais alta. O cálculo da média final do aluno, após a Verificação Suplementar, utiliza a média ponderada dos resultados do ano letivo, na qual a média anual tem peso 6,0 (seis) e o resultado da Verificação Suplementar tem peso 4,0 (quatro). A média mínima para aprovação, após a verificação suplementar, é 5,0 (cinco).

C) Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores - No presente projeto pedagógico, o aproveitamento de estudos deve estar diretamente associado ao perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional, sendo o PPC compreendido como a possibilidade de: a) aproveitamento de disciplinas estudadas em outro curso de educação profissional técnica de nível médio; b) certificação de conhecimentos como possibilidade de certificação de saberes adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar.

A conferência de conhecimentos alcançados, através de etapas ou módulos de nível técnico concluídos em outros cursos, será feita pelo professor da área em conjunto com o coordenador de curso, por meio da análise do histórico escolar do discente ou quaisquer outros documentos pertinentes à conclusão de módulos de curso técnico.

O discente que realizou cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) ofertados no IFFluminense, na forma de itinerário formativo, com cursos relativos ao eixo, terá garantia



de reconhecimento dos saberes desenvolvidos através da certificação de cada curso concluído, sendo-lhe concedido o direito ao aproveitamento dos componentes curriculares comuns. A LDB (BRASIL, 1996), indica a possibilidade de reconhecimento do conhecimento adquirido em trabalho, em seu Artigo 41, o qual diz que “O conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos”.

Dessa feita, o curso se coloca na condição de garantir ao aluno trabalhador uma avaliação que reconheça sua formação em serviço. Aquele aluno que obteve conhecimentos no trabalho ou por outros meios informais poderá ser avaliado, com base nos seguintes instrumentos avaliativos: provas orais, provas práticas e provas escritas, de acordo com as características de cada disciplina.

10.2. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO CURSO

O Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio do IFFluminense Campus Cabo Frio está sujeito a mecanismos de avaliação interna e externa, conforme legislações próprias. Com relação aos mecanismos de avaliação interna, as portarias 322/2017 e 565/2017 do IFFluminense são as bases de regulamentação do Programa de Avaliação Continuada. A Portaria 322/2017 apresenta o Regimento Interno a Comissão Própria de Avaliação (CPA) e a Portaria 565/2017 retifica alguns pontos da anterior.

Os resultados das avaliações institucionais são analisados pelo colegiado do curso, com a proposta de geração e planejamento de ações, se necessário. Destaca-se que a Autoavaliação Institucional é da competência da Comissão Própria de Avaliação (CPA) composta pela Comissão Central de Avaliação (CCA) e pela Comissão Local de Avaliação (CLA), aprovadas nos termos do artigo 11 da Lei nº 10.861/2004, cuja constituição se faz por professores, técnicos administrativos, discentes e representantes da sociedade civil organizada. A avaliação do colegiado do curso é contínua, por meio de reuniões periódicas.

10.3. AVALIAÇÃO DA PERMANÊNCIA DOS ESTUDANTES

O acesso e a permanência dos estudantes têm sido objeto de atenção especial nas políticas de oferta dos cursos do IFFluminense e, especificamente, justificou a reformulação deste curso.

A partir das diretrizes apontadas no Decreto 7.234 de 19 de julho de 2010, que institui o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e do Plano Estratégico de Estudantes do Instituto Federal Fluminense 2017-2019, de acordo com a Resolução Nº 23 de 06 de outubro de 2017, o Curso Técnico em Gastronomia assegura a igualdade de condições para o acesso e permanência dos estudante, com as seguintes ações:

- Esclarecimento aos estudantes, na primeira semana de aula, das características de abandono do curso descritas na Regulamentação Didático-Pedagógica; Organização,



sob responsabilidade da Coordenação de Curso, de Semana de Acolhimento aos estudantes ingressantes;

- Organização, sob responsabilidade da Coordenação de Curso, de reunião com estudantes ingressantes com o objetivo de estreitar relações com o *campus* e com o curso;
- Forma de distribuição dos horários letivos das turmas;
- Realização de atividades extracurriculares que visem à motivação e ao interesse do estudante pelo curso, a exemplo de palestras, seminários, visitas técnicas e outros;
- Avaliação permanente da frequência dos estudantes a fim de identificar possíveis casos de evasão;
- Avaliação pelo NDE do andamento e configuração do curso;
- Indicação de acompanhamento do estudante com chances de evasão ou retenção pela Equipe Multidisciplinar de Políticas Estudantis;
- Prática das ações constitutivas do Plano Estratégico de Ações de Permanência e Êxito dos Estudantes do IFFluminense.

A avaliação da permanência dos estudantes deve ser realizada em dois momentos. Inicialmente, avaliando o contexto imediato por meio de indicadores para tomada de decisão de curto e médio prazo. São eles: desempenho acadêmico dos discentes, participação de estudantes em projetos, evasão, retenção, trancamento de matrículas, número de estudantes cursando disciplinas em regime de progressão parcial e avaliação do corpo docente e da estrutura do curso pelo corpo discente.

Em um segundo momento, deve ser analisado o contexto amplo por meio de indicadores para avaliação de longo prazo. São eles: egressos aprovados em seleções de universidades e institutos públicos, empregados na iniciativa privada ou aprovados em concursos públicos, onde o diploma tenha proporcionado relevância no processo seletivo. Em 2016, o IFFluminense realizou um estudo para investigar as principais causas de retenção e evasão, resultando no Plano Estratégico de Permanência e Êxito dos estudantes do Instituto Federal Fluminense 2017-2019, aprovado pela Portaria N° 23, de 06 de outubro de 2017 (BRASIL, 2017b). Este estudo propôs ações de intervenção em quatro dimensões, a saber:

1) Gestão • Avaliação dos currículos escolares; • Aprimoramento das metodologias de ensino; • Aperfeiçoamento dos métodos avaliativos; • Constituição de projetos pedagógicos de “resgate” de conteúdos escolares de fases anteriores. • Promoção de monitorias observando os indicadores de retenção e os resultados avaliativos insatisfatórios.

2) Assistência estudantil Criação de projetos de acompanhamento psicopedagógico e social dos estudantes; Ampliação de projetos de assistência estudantil.

3) Orientação pedagógica ao acesso • Divulgação dos cursos ofertados pelo instituto a comunidade para ajuste das expectativas de candidatos; • Oferta de cursos que atendam a expectativa regional; pedagógica do processo ensino-aprendizagem • Comunicação com a comunidade sobre as possibilidades de itinerários formativos ofertados na Instituição.



4) Vínculos entre o IFFluminense e a comunidade • Aperfeiçoamento do diálogo: escola – poder público; • Melhoria das relações: estudante-docente; estudante-coordenação/direção; estudante-setores administrativos da instituição; • Aprimoramento das relações da escola – família; • Aperfeiçoamento as relações entre escola – comunidade externa; • Construção de calendários acadêmicos adaptados realidade da comunidade.

As estratégias de intervenção devem ser planejadas a partir dos resultados dos indicadores e das ações do Plano Estratégico de Permanência êxito dos estudantes do Instituto Federal Fluminense e construídas coletivamente entre docentes, discentes e gestores. Além disso, será mantido diálogo com a Coordenação do Núcleo de Apoio ao Estudante (CONAE) e divulgado aos estudantes as ações realizadas por esse setor, tal como a bolsa de assistência estudantil e suporte psicológico.



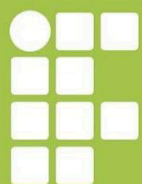
11. CORPO DOCENTE

NOME DO DOCENTE	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	ÁREAS DE CONHECIMENTO EM QUE PODERÁ ATUAR NO CURSO
Adriana Paula Slongo Marcussi	Doutora	40h DE	Engenharia de Alimentos
Aline Bravo Barbosa	Doutora	40h DE	Nutrição
Ariana Lemes	Especialista	40H	Primeiros Socorros
Brunno Machado Barbosa	Graduado	40h	Gastronomia
Claudia Maria Fiuza Alves	Mestre	40h DE	Matemática
Fernando Antônio Trindade Campos	Mestre	40h DE	Computação
Gustavo da Cunha Guterman	Mestre	40h DE	Gastronomia
João Luiz Farah Rayol Fontoura	Mestre	40h DE	Filosofia
Lucas Martinelli	Mestre	40h	Gastronomia
Luiz Fernando de Melo Bretas	Mestre	40h DE	Gastronomia
Sabrina Rita da Fonseca Rezende	Doutora	40h DE	Biologia



12. SERVIDORES TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

NOME DO SERVIDOR	FORMAÇÃO	CARGO/FUNÇÃO
Alberto Jorge Fialho Midon	Bacharel	MÚSICO
Aline do Amaral Rocha	Especialista	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
Amanda Cerqueira de Almeida	Especialista	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
Andre Luiz Pestana de Lacerda	Especialista	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
Carlos Augusto dos Santos Lima	Técnico	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
Daniel Vale Brasil	Especialista	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
Debora Pinto de Oliveira Santos	Mestre	NUTRICIONISTA
Fabio dos Santos Santos	Especialista	BIBLIOTECÁRIO-DOCUMENTALISTA
Jessica Fabiane Faria Alves Santos Netto	Técnica	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
Jessica Vieira Baptista Moreira	Especialista	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
Joilma Nogueira do Espirito Santo	Mestre	TÉCNICO EM ENFERMAGEM
Lenon Araujo de Matos	Mestre	ASSISTENTE SOCIAL
Leticia Caetano O. Leonardes Barreto	Especialista	AUX. EM ADMINISTRAÇÃO
Livia da Silva Cordeiro	Especialista	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
Loide Leite Aragao Pinto	Mestre	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
Maira Freitas Cardoso	Especialista	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
Maria Carolina Gomes Barbalho	Mestre	PSICÓLOGO
Marlus Jose Soares dos Santos	Especialista	BIBLIOTECÁRIO-DOCUMENTALISTA
Monica Fiuza Lobo	Especialista	PEDAGOGO
Regina Celia Soares Pereira	Doutora	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
Rosimeri Rezende da Silva de Barros	Especialista	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
Susany Sales Brandao	Especialista	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO



13. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é uma estrutura instituída pela Portaria Nº 147/2007, com o intuito de qualificar o envolvimento docente no processo de concepção e consolidação do curso, em consonância com a Resolução CONAES N.º 1, de 17 de junho de 2010. Os membros do NDE são eleitos em reunião do Colegiado do Curso, para um mandato de 03 (três) anos, e tem como característica a representação das diversas áreas que compõem o Colegiado. Apresenta como finalidade a elaboração e avaliação constante do Projeto Pedagógico de Curso (PPC).

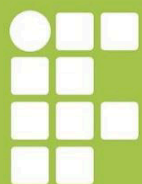
São atribuições do NDE:

- contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
- zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos;
- indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão;
- estabelecer o perfil profissional do egresso do Curso e contribuir para a sua consolidação; conduzir os trabalhos de releitura curricular do PPC, na perspectiva interdisciplinar, para apreciação no Colegiado do Curso, sempre que necessário;
- supervisionar as formas de avaliação e acompanhamento do Curso definidas pelo Colegiado do Curso;
- definir parâmetros com vistas a apreciar e avaliar os planos de ensino, elaborados pelos professores do Curso, apresentando sugestões de melhoria do processo ensino e aprendizagem, que promovam a inovação na sala de aula;
- promover a integração horizontal e vertical do Curso, respeitando as Diretrizes Curriculares Nacionais e o Projeto Pedagógico;
- acompanhar as atividades do corpo docente, recomendando à Coordenação acadêmica do Curso a indicação ou substituição de docentes, quando necessário, bem como a redistribuição de recursos disponíveis nos laboratórios e demais ambientes de aprendizagem, ficando a cargo do Coordenador acadêmico as providências de execução;
- estabelecer parâmetros e acompanhar os resultados a serem alcançados nos diversos instrumentos e avaliação externa;
- incentivar a produção científica do corpo docente, estabelecendo metas a serem alcançadas pelos docentes do Curso.

Buscando maior representatividade na composição do NDE com o Colegiado do curso, a partir da implementação, o NDE será composto pelo Coordenador do Curso e mais cinco docentes. Nessa estrutura, o Coordenador do Curso será responsável por presidir o NDE e zelar pelo seu correto funcionamento. Os demais membros do NDE contemplarão os seguintes perfis de atuação no curso: docente que atua na área de Hotelaria, docente que



atua na área de Linguagens e Códigos, docente que atua na área de Ciências Humanas, e docente que atua nas demais áreas do curso.

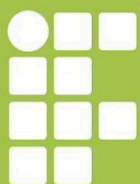


14. GESTÃO ACADÊMICA DO CURSO (COORDENAÇÃO)

No âmbito da Instituição, reconhecidamente, o Coordenador de Curso é um dos atores centrais na dinâmica educativa, uma vez que suas atribuições possibilitam a articulação e a operacionalização de todo o processo pedagógico. É o Coordenador de Curso que, em diálogo permanente, visando à formação do ser humano, é capaz de estabelecer uma verdadeira rede de relações, com os demais membros da equipe gestora, seja com seus pares, seja com os estudantes para o sucesso das ações propostas.

No curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio, o coordenador é eleito pelo Colegiado (composto pelos docentes que atuam no curso, Direção de Ensino e representante discente) e estudantes por um mandato de dois anos. Na resolução nº 25/2014 do CONSUP apresenta as "Atribuições do Coordenador de Curso", no qual são descritas as atividades desempenhadas pelo coordenador e o perfil desejado para o mesmo.

O Coordenador do Curso recebe assessoramento nas atividades de gestão acadêmica pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), pelo Colegiado do Curso, pela Coordenação Acadêmica e Núcleo Pedagógico. O coordenador preside as reuniões do Colegiado e do NDE, sendo o responsável pela convocação e elaboração das atas. As decisões deliberativas são tomadas no âmbito do Colegiado do Curso, que pode ser convocado por e-mail institucional com antecedência mínima de cinco (05) dias, não sendo necessário percentual mínimo de presentes para votação. As decisões serão tomadas com base na escolha da maioria simples dos presentes, cabendo ao Coordenador do Curso apenas voto de minerva.



15. INFRAESTRUTURA

O acervo arquitetônico do *campus* é composto por 14 blocos, totalizando 10.220 m² de área edificada, com 42 laboratórios, permitindo o desenvolvimento das atividades com a garantia de segurança e comodidade a todos da comunidade: docentes, discentes, técnicos administrativos, parceiros e visitantes. Toda área interna do *campus* possui cercamento e conta com a prestação de vigilância patrimonial por 24 horas. Parte do posto de vigilância é assistida também por circuito de câmeras de segurança, visando garantir a segurança do acervo patrimonial e a segurança da comunidade frequentadora.

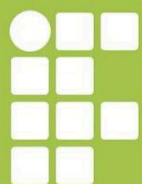
O *campus* oferece vários ambientes em apoio às atividades acadêmicas, desde auditórios, sala de videoconferência, biblioteca, inúmeros laboratórios, sala de convivência, restaurante, academia, quadra poliesportiva e sala de estudos dirigidos. Para facilitar a comunicação interna, há, nesses ambientes, quadros de avisos e televisores instalados em locais estratégicos, com o objetivo de divulgar informações periódicas facilitando as discussões e acompanhamento das atividades no *Campus*.

Figura 2: Vista frontal do bloco A, prédio da Direção Geral do *Campus* Cabo Frio.



Audiodescrição: sobre pequena colina gramada, prédio de dois andares com fachada verde e branca e telhado de telhas de barro. À frente da entrada principal do prédio, escadaria verde com corrimão branco. Ao longo da subida da colina, dos dois lados da escada, palmeiras altas e arbustos compõem a paisagem. Sob as duas palmeiras da esquerda jardim de flores e arbustos. Dois postes de luz estão próximos às palmeiras, um de cada lado. Ao longo de toda a fachada do prédio, jardim de flores e arbustos. A porta principal de entrada é de vidro e tem pequena cobertura de telhas de barro. No segundo andar, varandão em cada um dos lados, com portas de vidro para o interior do prédio. Na parede lateral esquerda, as janelas dos dois andares estão com ares-condicionados. Por trás do prédio, pequena cadeia verde de montanhas que se estende de uma ponta à outra. Acima o céu em tom de azul. No canto direito, parte superior do portal de entrada da cidade de Armação dos Búzios. A estrutura é uma torre alta de formato quadrado de cor amarela com telhado de telhas de barro. Fim da audiodescrição⁴.

⁴ Audiodescrição produzida pela audiodescritora Loide Aragão e pelo consultor Renato Ferreira da Costa.



Os blocos são identificados pelas primeiras letras do alfabeto, conforme foram estruturados no desenho principal do *Campus* e conforme sua expansão, sendo o bloco mais recente, o Bloco J. O Bloco principal é o Bloco A, onde fica o gabinete da direção geral e demais espaços administrativos, ele também tem salas de aulas e espaços de convivência e laboratórios. No Bloco B, estão os setores de Políticas estudantis, a Equipe multidisciplinar e o NAPNE. No Bloco C, têm-se o Registro Acadêmico, a Coordenação de Ensino Superior, a biblioteca e a reprografia. No bloco D, estão localizados os laboratórios de Metrologia, de Instrumentação Científica e de Usinagem, além da Sala de Apoio. Os Blocos E, F, G, H e I, são blocos menores e comportam respectivamente: Hall e Circulação, Sala de Apoio Técnico, Gastronomia, Sala das Copeiras e Esporte. No Bloco J, têm-se a Direção de Ensino Básico, coordenação de Cursos Técnicos, Coordenação de Turno, Núcleo de Música, Laboratório de Humanas e Laboratório de Informática.

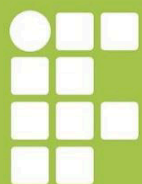
Os blocos ao todo têm 27 salas de aula, medindo em média 45 m² cada, todas montadas com aparelho de ar-condicionado, quadro branco para marcador, computadores, televisores e internet a cabo e wi-fi. No que se refere à configuração espacial, algumas salas possuem carteiras tradicionais e, outras, cadeiras comuns com mesas trapezoidais, além de carteiras adequadas para canhotos. Todas as salas apresentam excelente acústica, iluminação e ventilação natural. Há também algumas salas temáticas, com configuração diferenciada em relação às salas de aula tradicionais. Estes espaços são compostos por mesas redondas e com infraestrutura de refrigeração, iluminação e multimídia, necessárias ao desenvolvimento das atividades propostas. O *Campus* conta ainda com:

Polo EAD, medindo 31,92 m², com tamanho adequado para a demanda, o espaço está localizado no prédio do bloco A. Equipado com 10 computadores, mobiliários apropriados e ampla conexão com a internet e demais pré-requisitos para utilização de tecnologias da informação e comunicação, a fim de que os usuários possam inovar e desenvolver todo o trabalho educacional, atendendo às demandas institucionais.

Sala da Monitoria, localizada no bloco B, em interação com a Coordenação de Políticas Educacionais, que ocupa uma área equivalente a 13,92 m², composta com computadores, internet a cabo, ambiente refrigerado e mobiliários necessários para o amplo desenvolvimento das atividades propostas.

Sala de Videoconferência, medindo 39,60 m², a sala da videoconferência comporta 35 pessoas. Sua instalação possui duas mesas de reunião, ambiente refrigerado, equipamento de transmissão simultânea, um computador, um quadro móvel e um fixo, estando localizada no segundo piso do bloco A, em área central. Este espaço também é utilizado para reuniões de colegiados, conselho de *campus*, conselho de classe, entre outras atividades acadêmicas.

Dois auditórios, um no Bloco A, outro no Bloco J. O primeiro tem uma área de 120 m², com capacidade para 100 lugares, o ambiente é refrigerado, contando também com refrigeração natural, iluminação adequada e equipamentos de multimídia. O segundo tem uma área de 437,78 m², com ambiente refrigerado, capacidade para 350 lugares, possuindo equipamentos de multimídia, camarim, sala de controle de som, saída de emergência e rampas com acessibilidade. O local possui tratamento acústico e iluminação adequada,



contendo uma extensa área de recepção, além de palco amplo, sala do Núcleo de Música e sanitários.

Restaurante Estudantil, o espaço tem uma área equivalente a 280 m², sendo composto de ampla cozinha, vestiário para os prestadores de serviços, sanitários, câmaras de congelamento e resfriamento, amplo almoxarifado, sala para Nutricionista e cantina. O espaço possui mesas adequadas, além de estufas marmiteiras e refrigeradores para armazenamento de alimentos específicos de alunos e demais membros da comunidade. O ambiente é agradável, refrigerado, com equipamentos dimensionados para o espaço, com ventilação natural e artificial, iluminação e disposição espacial adequadas, oferecendo visibilidade total para a área externa do *campus*.

Quadra Poliesportiva, localizada entre os blocos I, E e J, a quadra poliesportiva ocupa uma área equivalente a 923 m², com 78 m² de arquibancada lateral, cobertura, possuindo demarcação para as modalidades: futsal, voleibol, handebol e basquetebol. Também é utilizada em eventos culturais, tais como: Festa Julina, Virada Cultural, Gincanas, entre outras.

15.1. INFRAESTRUTURA DE ACESSIBILIDADE

Considerando a demanda de acessibilidade às pessoas com necessidades educacionais específicas existente, o Inmetro vem nos últimos anos viabilizando e implementando adequações arquitetônicas que possibilitem não apenas o acesso, mas também a permanência das pessoas com necessidades educacionais específicas. Compreende-se que, eliminando as barreiras físicas, capacitando o pessoal docente e técnico para atuar com essa clientela e executando ações de conscientização, pode-se eliminar preconceitos e oportunizar a colaboração e a solidariedade entre colegas.

Nesse sentido, o IFF possui, em sua Resolução Nº 43/2018, que aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI – do Instituto Federal Fluminense, seu Plano de acessibilidade”, encontram-se as metas que são:

1. Implantação de piso tátil, direcional e alerta, em todos os *campi*;
2. Implantação de barras de apoio nos banheiros de todos os *campi*;
3. Implantação de corrimão, em duas alturas, em todas as escadas e rampas dos *campi*;
4. Garantir que todos os pavimentos dos diversos blocos sejam acessíveis em todos os *campi*.

No *campus* Cabo Frio, os espaços buscam atender às demandas de acessibilidade arquitetônica e criar um espaço de circulação e acesso para todos.



15.2. REGISTRO ACADÊMICO

O Setor de Registro Acadêmico está ligado diretamente à Diretoria de Ensino. Este setor é responsável por dar início à vida acadêmica do estudante aprovado em edital, sendo responsável pela manutenção do seu vínculo até o final do curso. É através do setor que são feitas as inserções, alterações e correções no banco de dados do sistema acadêmico eletrônico, no que se refere à vida acadêmica dos alunos no curso, bem como recebimento de documentos solicitados no edital ou ao longo do curso.

É somente pelo Registro acadêmico que matrícula do aluno é efetiva, sendo este o ato formal pelo qual o aluno se vincula à Instituição, podendo ser efetuada pelo interessado e/ou seu representante legal, no prazo estipulado para tal, tornando-se, a partir deste ato, parte do corpo discente da Instituição. Toda documentação solicitada em edital deve ser entregue para que o aluno tenha a matrícula efetivada. Também é preciso que os alunos entreguem, para conferência, todos os documentos solicitados e exigidos ao longo de sua vida acadêmica na Instituição.

Ao final do curso, após a integralização do Ensino Médio, o aluno terá direito de retirar o seu Certificado de Conclusão, respeitados os prazos previstos para emissão, desde que toda documentação esteja em dia. Dentre as demais ações do Registro Acadêmico têm-se:

- Matrícula no curso;
- Trancamento e destrancamento de matrícula;
- Renovação de matrícula;
- Cancelamento de matrícula;
- Documentação (Histórico, certificado de conclusão, Certificado).

15.3. BIBLIOTECA

A Biblioteca do *campus* Cabo Frio tem como missão dar suporte às necessidades informacionais do seu público discente e docente, baseando-se inicialmente nas ementas dos cursos ofertados pelo *campus* Cabo Frio; contribuir para o desenvolvimento do Ensino, da Pesquisa e da Extensão do *campus* e atentar para as sugestões indicadas pelos colaboradores do *campus* (servidores, discentes e funcionários terceirizados).

A Biblioteca do *campus* Cabo Frio do IFFluminense, em sua descrição física, dispõe de um espaço de salão onde há:

- Sete blocos com 41 estantes com cinco prateleiras cada, onde fica organizado, em seus respectivos assuntos, o acervo da Biblioteca;



- Cinco mesas de estudo coletivo, com quatro lugares cada;
- Duas mesas para estudo em dupla;
- Nove cabines de estudos individuais;
- Duas poltronas de leitura;
- Uma mesa com computador na entrada da Biblioteca utilizada por um dos quatro servidores para realização dos serviços de circulação (empréstimos/devoluções/renovações) e atendimento ao usuário;
- Cinquenta e dois armários guarda-volumes;
- Três aparelhos de ar-condicionados de 48 btu para climatização do acervo.

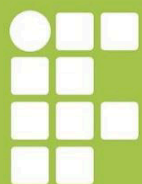
A Biblioteca possui um projeto de ampliação devido à demanda dos cursos e ao aumento no número de usuários e consequentemente de sua coleção. A biblioteca do *Campus* Cabo Frio conta com 2.946 títulos, divididos em 8.635 exemplares, entre acervo físico e digital, nos tipos livros, CD's, quadrinhos, livros de exercícios, monografias, teses, dissertações. Na Biblioteca estão, também, as bibliografias básicas e complementares dos cursos ofertados no *campus* Cabo Frio.

Atualmente possui acesso apenas ao Portal Capes, mas outras bases serão assinadas institucionalmente paralelamente aos periódicos. Ofertamos os serviços de treinamento de usuário, formatação de trabalhos acadêmicos, levantamento bibliográfico, emissão de nada consta. Para consulta ao acervo, o acesso à base de dados das Bibliotecas do IFFluminense é realizado no site: <http://terminal.biblioteca.iff.edu.br>

O horário regular de funcionamento da Biblioteca é de segunda a sexta-feira, das 8h às 21h e está disponível para consulta tanto na própria Biblioteca, como no ambiente virtual, no site do IFFluminense. <http://portal.iff.edu.br/campus/cabofrio/biblioteca>. O telefone de contato é (22) 2645-9500 (Ramal 9527).

15.4. LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS

O Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio conta com cinco laboratórios específicos da área de formação profissional do curso: Laboratório de cozinha didática; Laboratório de Panificação e confeitaria; Laboratório Demonstrativo, Laboratório de Serviço de sala e bar e Restaurante Didático. Ambos os laboratórios têm papel fundamental na formação do estudante na consolidação dos conhecimentos e práticas operacionais na área de atuação do Técnico em Gastronomia delineada no perfil do egresso. Esses laboratórios são utilizados especialmente no desenvolvimento dos componentes curriculares da área de Turismo, Hospitalidade e Lazer, mas podem também



ser eventualmente utilizados para o desenvolvimento de outros componentes do curso, inclusive com ações de interdisciplinaridade. Portanto, torna-se necessário conhecer os objetivos de cada um dos respectivos laboratórios:

- ➔ Laboratório Didático de Cozinha: visa oferecer ao estudante a experiência prática do preparo de receitas, respaldado em fichas técnicas, tendo por base técnicas de manipulação, conservação, preparo e armazenagens dos mais diversos gêneros alimentícios concernentes às disciplinas que demandam essa didática.
- ➔ Laboratório de Análise Sensorial: Com a perspectiva de formação ampla do aluno em todos os processos que envolvem a produção de alimento, este laboratório garante a construção de um olhar crítico e científico ao produto final de um cozinheiro. O espaço conta com cabines sensoriais nas quais é possível obter resultados muito satisfatórios, tendo em vista a possibilidade da realização de uma análise livre de fatores externos, isso em decorrência do grande isolamento do indivíduo a ser examinado, garantindo assim um resultado muito preciso.
- ➔ Laboratório de Panificação e confeitaria: espaço disponibilizado para o estudante ter a oportunidade de entender os processos produtivos das áreas de Panificação e Confeitaria. O espaço conta com equipamentos especializados, além da climatização necessária para a manipulação desse tipo de preparo.
- ➔ Laboratório Demonstrativo: tem por objetivo a demonstração de técnicas que precisam ser primeiro analisadas pelo aluno, na posição de observador, para a possibilidade da compreensão de todos os detalhes que envolvem o processo, antes mesmo de o aluno praticar o conhecimento ali ofertado.
- ➔ Laboratório de Serviço de sala e bar: espaço dedicado ao desenvolvimento do conhecimento referente a todas as bebidas que envolvem o grande mundo dos vinhos, além das bebidas fermentadas, destiladas, sucos e bebidas não alcoólicas. Conta também com a capacidade didática de desenvolver aulas ligadas aos tipos de serviços e etiquetas pertinentes aos ritos de servir alimentos e bebidas das mais diferentes origens.
- ➔ Restaurante Didático: lugar onde o estudante tem a possibilidade de aplicar conhecimentos ligados à etiqueta e tipologias de serviço do segmento de restauração, assim como às modalidades encontradas nos segmentos de eventos e hotelaria, com a viabilidade de configurações do espaço físico.

15.5. INFRAESTRUTURA DE INFORMÁTICA

No que concerne à infraestrutura de Informática, o *Campus* Cabo Frio conta com uma estrutura de informática dividida em quatro ambientes, sendo: um laboratório de informática no bloco A, um laboratório de informática no bloco J, um laboratório avançado



e um Micródro, que é um Ponto de Inclusão Digital (PID), no bloco C. Esses quatro ambientes permitem o desenvolvimento de aulas, acesso aos ambientes virtuais de aprendizagem (AVA) e pesquisas com suporte computacional e de internet por parte de alunos, docentes e comunidade externa.

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA		
LABORATÓRIO BLOCO A		
Laboratório de Informática		64,05 m ²
EQUIPAMENTOS	QTD.	QTD. TOTAL
Computadores HP Microsoft® Windows Vista™ Business. Processador Intel(R) Core(TM)2 Duo CPU E8400 @ 3.00GHz. Memória RAM. DIMM 2 (No ECC). GB 2. HD 160 GB; Monitor LCD Philips 150S, 15 polegadas, 50/60 Hz; Teclado BraView modelo TCO-2015M 870 PS/2 preto; Mouse USB.	12	32
Computadores Daten Windows 11 Pro Intel(R) Core(TM) i5-8400 CPU @ 2.80GHz; Monitores 22MP55PJ; 8GB RAM; HD 500 GB.	20	
Estabilizador de tensão RCG Energetic 1.0, monovolt 115 Vac/60 Hz, potência nominal 300 Va, corrente nominal 2,62 A		15
Projetor		1

Audiodescrição: tabela colorida com três colunas e 8 linhas. Na primeira linha, título em branco, com fundo azul. Na segunda linha, título em preto, com fundo azul claro. Na terceira linha, título em preto, fundo azul bem claro. Demais linhas, texto em preto, fundo branco. Fim da audiodescrição⁵.

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA	
LABORATÓRIOS BLOCO C	
Micródro/Telecentro	41,24 m ²
EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
Computador HP	16

⁵ Audiodescrição produzida pela audiodescritora Loide Aragão e pelo consultor Renato Ferreira da Costa.



Intel(R) Core(TM) i5-8400 CPU @ 2.80GHz; 8GB RAM; 500GB; Monitor 22MP55PJ; Teclado USB; Mouse USB.	
Estabilizador de tensão RCG Energetic 1.0, monovolt 115 Vac/60 Hz, potência nominal 300 Va, corrente nominal 2,62 A	8

Audiodescrição: tabela colorida com três colunas e 6 linhas. Na primeira linha, título em branco, com fundo azul. Na segunda linha, título em preto, com fundo azul claro. Na terceira linha, título em preto, fundo azul bem claro. Demais linhas, texto em preto, fundo branco. Fim da audiodescrição⁶.

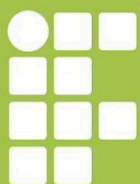
LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA	
LABORATÓRIOS BLOCO C	
Laboratório Avançado C	41,24m ²
EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
Computadores LENOVO: Microsoft Windows 11 Pro; AMD Ryzen 7 5700G with Radeon Graphics; 16GB RAM; HD 1 TB; Monitor LEN S24e-03.	21
Estabilizador de tensão RCG Energetic 1.0, monovolt 115 Vac/60 Hz, potência nominal 300 Va, corrente nominal 2,62 A	10
Televisor Philco 55"	01

Audiodescrição: tabela colorida com três colunas e 7 linhas. Na primeira linha, título em branco, com fundo azul. Na segunda linha, título em preto, com fundo azul claro. Na terceira linha, título em preto, fundo azul bem claro. Demais linhas, texto em preto, fundo branco. Fim da audiodescrição⁷.

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA	
LABORATÓRIO BLOCO J	
Laboratório J	54,95m ²
EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
Computadores DELL All In On Microsoft® Windows 10 Home Single Language. Intel® Core(TM) 2 Quad CPU @ 2.50GHz 2.71GHz.;	21

⁶ Audiodescrição produzida pela audiodescritora Loide Aragão e pelo consultor Renato Ferreira da Costa.

⁷ Audiodescrição produzida pela audiodescritora Loide Aragão e pelo consultor Renato Ferreira da Costa.



Memória RAM 4GB; HD 1TB.	
Estabilizador de tensão RCG Energetic 1.0, monovolt 115 Vac/60 Hz, potência nominal 300 Va, corrente nominal 2,62 A	10
Televisor Philco 55"	01

Audiodescrição: tabela colorida com três colunas e 7 linhas. Na primeira linha, título em branco, com fundo azul. Na segunda linha, título em preto, com fundo azul claro. Na terceira linha, título em preto, fundo azul bem claro. Demais linhas, texto em preto, fundo branco. Fim da audiodescrição⁸.

A Coordenação de Tecnologia da Informação e Comunicação (CTICF) é subordinada à Direção Geral do *campus* Cabo Frio (DGCCFRIO), segundo descrito no Portal da Tecnologia da Informação e Comunicação no site Portal do IFF: “As coordenações/direções de Tecnologia da Informação (TI) dos *campi*, segundo o modelo institucional, não estão diretamente associadas organizacionalmente à DGTI, e possuem, portanto, sua própria autonomia. No entanto, lhes cabe seguir as diretrizes propostas por esta direção e/ou pelos colegiados de TIC. O responsável pelo setor de TI será o coordenador e/ou diretor de TI designado por meio de indicação do Diretor Geral do *campus* e instituído por portaria pelo Reitor. De acordo com o regimento do IFFluminense, suas atribuições e competências devem alinhar-se com as da DGTI, e são apresentadas abaixo:

1. Levantar as demandas/necessidades de TI do *campus* o qual a equipe pertence e efetuar o devido planejamento para atendê-las;
2. Providenciar a aquisição de recursos de TI para o *campus* o qual a equipe pertence segundo o Plano Diretor de Tecnologia da Informação e Comunicação e legislação vigente;
3. Desenvolver atividades de TI em consonância com as políticas e diretrizes de Tecnologia da Informação e Comunicação emanadas pelo Comitê Gestor de TIC, Câmara de TI, Diretoria de Gestão de Tecnologia da Informação e pelo Diretor Geral do *campus* o qual a equipe pertence;
4. Fazer cumprir as políticas e diretrizes de Tecnologia da Informação e Comunicação emanadas pelo Comitê Gestor de TIC, Câmara de TI, Diretoria de Gestão de Tecnologia da Informação e pelo Diretor Geral do *campus* o qual a equipe pertence;
5. Promover, orientar e acompanhar, no que compete à equipe de TI, a Política de Segurança da Informação;
6. Registrar, por meio de sistema específico, as requisições dos usuários;
7. Gerenciar e garantir o atendimento dos chamados de acordo com a ordem cronológica de abertura ou criticidade;

⁸ Audiodescrição produzida pela audiodescritora Loide Aragão e pelo consultor Renato Ferreira da Costa.



8. Manter os usuários informados, respondendo nos chamados abertos pelos mesmos, sobre o progresso de atendimento de suas requisições;

9. Monitorar o cumprimento dos acordos de níveis de serviço, quando houver;

10. Avaliar incidentes e, quando necessário, encaminhar as requisições de segundo e terceiro níveis às equipes pertinentes;

11. Prover suporte técnico aos serviços contantes no Catálogo de Serviços inerentes ao *Campus* o qual a equipe pertence;

12. Instalar e configurar recursos computacionais e softwares que atendam aos interesses do *Campus* o qual a equipe pertence, desde que solicitado formalmente;

13. Executar atividades de manutenção preventiva e corretiva necessárias à conservação dos recursos computacionais, instrumentos e outros materiais utilizados no *campus* o qual a equipe pertence, ou acompanhá-las quando forem realizadas por terceiros;

14. Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos e materiais peculiares ao trabalho da coordenação/direção de TI o qual a equipe pertence;

15. Prover e manter o gerenciamento e inventário das licenças de softwares utilizados no *Campus* o qual a equipe pertence;

16. Prover e manter o gerenciamento e inventário de recursos computacionais, telefonia e softwares utilizados no *campus* o qual a equipe pertence;

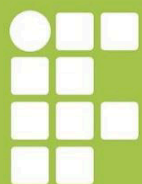
17. Desenvolver outras atividades inerentes à coordenação/direção de TI o qual a equipe pertence."

A Coordenação de Tecnologia da Informação e Comunicação (CTICF) está , no *campus* Cabo Frio, é composta por:

- Wellington de Freitas Duarte (Coordenador)
- Clodoaldo Cristiano da Silva
- Luciano Duarte do Nascimento
- Rodrigo Távora Gadelha

O horário regular de funcionamento do T.I. é de segunda a sexta-feira, das 7h e 30min às 20h e solicitações de Atendimento podem ser feitos pelo e-mail: cticf.cabofrio@iff.edu.br.

Sala	Descrição	Medida (m2)
A 18	T.I	31,55
A19	Sala de Atendimento do T.I	15,37



15.6. APLICAÇÃO DE TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

Visando a atender a uma visão de pedagogia ativa e de modernização das práticas pedagógicas, o Curso Técnico em Gastronomia busca incentivar práticas de utilização das Tecnologias Digitais da Informação e Comunicação (TDIC) no processo de ensino-aprendizagem, indo ao encontro à Política Nacional de Educação Digital (PNED) instituída pela Lei nº 14.533, de 11 de janeiro de 2023, como também à Base Nacional Comum Curricular que orienta para o desenvolvimento de competências digitais dos discentes.

Essas práticas que incluem as TDIC ao processo de ensino e aprendizagem favorecem a construção do trabalho coletivo, a participação efetiva do estudante no processo educativo, a efetivação do princípio de integração de ensino, pesquisa e extensão, a efetiva comunicação entre os atores do processo ensino-aprendizagem e a construção e aperfeiçoamento do conhecimento no ambiente escolar.

Trazer as TDIC para dentro do espaço escolar é considerar a importância da cultura digital e sua relação com o saber, percebendo a sala de aula como espaço para transformação do conhecimento, a partir da utilização destes recursos. Esta integração dos recursos tecnológicos digitais devem considerar a prática pedagógica docente, reconhecendo as características da turma, e as especificidades de cada disciplina. As práticas pedagógicas, utilizando-se das TDIC, veem como suporte ao processo de ensino e aprendizagem no âmbito de um componente curricular do curso, devendo ser previstas no Plano de Ensino das ementas do curso.

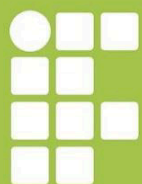
As TDIC para além das ações pedagógicas inseridas diretamente no processo de ensino e aprendizagem podem ainda vir a ser utilizadas como ferramentas de acesso a diversos serviços de apoio ao estudante. Dentre eles, contato com o docente, e com a Coordenação de Curso, acesso ao acervo eletrônico da biblioteca, entre outros. Tais práticas podem incluir pesquisas em website de conteúdo educativo, vídeos e artigos de reforço e aprofundamento do conteúdo ministrado em sala de aula, fóruns de discussão on-line, veiculação de informações através de e-mail, redes sociais e aplicativos de mensagens instantâneas, uso de sala virtual, produção de conteúdo a ser publicado eletronicamente, encontros por videoconferência, entre outros.

No entanto é preciso compreender que o acesso aos equipamentos e recursos necessários para a utilização das TDIC como ferramentas no processo de ensino e aprendizagem deve ser considerado na proposição dessas atividades. De modo particular, deve ser levada em conta a eventual desigualdade ao acesso doméstico da internet e meios de tecnologia. Dessa forma, os docentes devem dar preferência às atividades que os estudantes possam plenamente realizar utilizando as instalações e os equipamentos inseridos na estrutura do *campus*, como os laboratórios e espaços destinados ao uso de recursos tecnológicos digitais.

Considerando as especificidades do Curso Técnico em Gastronomia os docentes e discentes podem utilizar a plataforma MOODLE como o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizado institucionalmente pelo *campus* Cabo Frio. A partir deste AVA é possível



disponibilizar um ambiente com materiais e recursos digitais de forma a promover uma comunicação síncrona e assíncrona. O AVA mencionado permite ao estudante esclarecer suas dúvidas, o envio de comunicados, a participação em fóruns de discussão, o envio de atividades e outras funções.



16. POLÍTICAS DE APOIO AO ESTUDANTE

16.1 SERVIÇOS DIVERSOS GERAIS

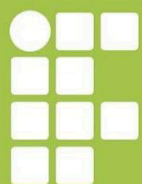
Os estudantes do Curso Técnico concomitante ao Ensino Médio, assim como qualquer outro aluno do IFFluminense, poderão ser atendidos pelos serviços voltados para o atendimento e apoio ao estudante por meio da Coordenação de Políticas Educacionais, da Coordenação de Qualidade de Vida Discente (CQVD) e do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) do *Campus* Cabo Frio. A Coordenação de Políticas Educacionais é composta por um pedagogo e dois técnicos em assuntos educacionais.

A Coordenação de Qualidade de Vida Discente é composta por uma equipe multiprofissional formada por assistente social, técnico em enfermagem, psicólogo e nutricionista. O NAPNE, por sua vez, é composto por servidores em diversas funções e atualmente conta com um psicopedagogo, um tradutor e intérprete de LIBRAS, um mediador e recebe suporte da equipe pedagógica da CPE e da equipe multiprofissional da CQVD.

A Coordenação de Políticas Educacionais atende aos estudantes que apresentam dificuldades no âmbito das questões pedagógicas, promovendo atendimentos individuais de acordo com as demandas apresentadas por meio de reuniões com o corpo docente e ou encontro com as famílias, desenvolvendo projetos voltados para um melhor desempenho dos discentes na sua vida acadêmica. Além disso, são realizadas entrevistas iniciais com os estudantes ingressantes do primeiro período, a fim de conhecer a situação e necessidade de tais estudantes. Esse setor também é responsável pela seleção e acompanhamento dos monitores, visando a permanência e o êxito dos educandos. Eles são selecionados através de entrevistas realizadas por um professor e um profissional pedagogo ou tae. Os monitores são selecionados através de um edital para exercer a função durante um ano letivo.

O Setor de Qualidade de vida é responsável por selecionar e acompanhar os beneficiários de algumas modalidades de auxílios regulares, como Bolsa Permanência, Auxílio Transporte e Auxílio Moradia. É responsável igualmente por ações de promoção em saúde dos estudantes nos eixos da Educação em Saúde e da Orientação em Saúde.

O NAPNE tem como função de ancorar o atendimento às demandas dos estudantes com necessidades específicas que emergem no espaço institucional a partir das políticas públicas e institucionais de acessibilidade educacional.



16.2 PROGRAMAS DE ASSISTÊNCIAS ESTUDANTIL

Os estudantes do Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio, assim como qualquer outro aluno do IFF, poderão ser inseridos no Programa de Assistência Estudantil do Instituto Federal Fluminense, aqui entendido como o conjunto de ações, serviços e projetos que visam possibilitar a democratização das condições de acesso, permanência e conclusão do curso pela minimização dos efeitos e impactos da desigualdade social estrutural na vida dos estudantes e suas famílias.

Esses efeitos e impactos podem se materializar de diversas formas, o que engloba dificuldades para satisfazer necessidades humanas básicas como comer, vestir-se, alimentar-se, morar, transitar e consumir bens e serviços fundamentais para o seu pleno desenvolvimento e participação social como cidadão. Importa destacar que, para satisfazer tais necessidades, pessoais e de seus familiares, muitos estudantes são impedidos de ingressar ou obrigados a interromper suas trajetórias escolares e acadêmicas para adentrar ou retornar ao mundo do trabalho, por vezes com atividades flexibilizadas e/ou informais.

O Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) é normatizado pelo Decreto Nº 7.234/2010, o qual reafirma a importância de que os recursos repassados às instituições federais de ensino devem ser destinados às modalidades de ações, projetos e serviços que contemplem as seguintes áreas, conforme Art. 3º §1º “as ações de assistência estudantil do PNAES deverão ser desenvolvidas nas seguintes áreas:

- I. Moradia estudantil;
- II. Alimentação;
- III. Transporte;
- IV. Atenção` saúde;
- V. Inclusão digital;
- VI. Cultura;
- VII. Esporte;
- VIII. Creche;
- IX. Apoio pedagógico; e
- X. Acesso, participação e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades e superdotação.”

Em relação aos critérios para se definir os discentes que serão público prioritários das ações de assistência estudantil, segue-se as orientações do PNAES que estabelece, em seu Art. 5º, que o foco são “os estudantes oriundos da rede pública de educação básica ou com renda familiar per capita de até um salário mínimo e meio, sem prejuízo de demais



requisitos fixados pelas instituições federais de ensino superior”. Não obstante, importa destacar que o termo “prioritariamente” se refere exatamente a dar atendimento primeiro, “acima de”, “antes de”. É nesse sentido que o presente Programa, atendendo à perspectiva adotada nacionalmente pelos profissionais envolvidos com a Assistência Estudantil, apresenta um conjunto de mecanismos que visam atuar de forma preventiva em situações de retenção e evasão decorrentes de insuficiência financeira, desigualdades sociais e culturais que impactam diretamente na vida das classes populares.

Dessa maneira, a implementação do Programa deve vir articulada com as áreas estratégicas de ensino, pesquisa e extensão, pilares que constituem a base de uma formação profissional cidadã e de qualidade, na perspectiva da educação integral. Considerando o exposto na Resolução IFF Nº 39/2016, são diretrizes do Programa de Assistência Estudantil do Instituto Federal Fluminense:

- a) promover o acesso e a permanência dos estudantes com vistas à inclusão social e democratização do ensino;
- b) garantir a igualdade de oportunidades na perspectiva de direito social à educação de qualidade e exitosa;
- c) proporcionar aos estudantes condições necessárias para a permanência com pleno desempenho acadêmico na Instituição;
- d) contribuir para minimizar a retenção ou a evasão dos estudantes de maneira ascendente;
- e) assegurar aos estudantes maior equidade de oportunidades no exercício das atividades acadêmicas;
- f) garantir ao estudante com necessidades educativas específicas as condições necessárias para o seu desenvolvimento acadêmico;
- g) contribuir para a formação integral dos estudantes, estimulando e desenvolvendo a criatividade, a reflexão crítica, a participação em atividades culturais, esportivas, artísticas, políticas, científicas e tecnológicas.

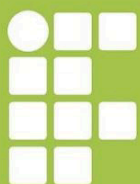
São objetivos do Programa de Assistência Estudantil do Instituto Federal Fluminense:

→ **Objetivo geral:**

Contribuir para a democratização do acesso, da permanência e da conclusão do curso dos estudantes do Instituto Federal Fluminense.

→ **Objetivos específicos:**

Promover o rendimento acadêmico dos estudantes inseridos no programa por meio de ações complementares de acompanhamento social, psicológico, acadêmico e de saúde;



Possibilitar que os estudantes em vulnerabilidade socioeconômica possam se dedicar integralmente aos estudos, evitando que eles tenham de se dividir entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho;

Garantir um rendimento financeiro para que os estudantes com insuficiência financeira possam custear os gastos regulares com transporte, moradia, alimentação e demais necessidades para sua manutenção e conclusão do curso;

Reduzir as taxas de retenção e evasão dos estudantes;

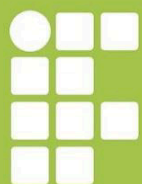
Promover a articulação com as demais políticas sociais setoriais para um atendimento mais efetivo das necessidades dos estudantes.

Todas as ações dos Programas de Assistência Estudantil serão realizadas em parceria pela equipe pedagógica do *Campus* Cabo Frio, decidindo, conforme a demanda, a melhor forma de atendimento aos discentes. Uma vez selecionados, os estudantes passarão a integrar o Programa de Assistência Estudantil do Instituto Federal Fluminense, o que necessariamente implica o seu acompanhamento social e acadêmico pela Coordenação de Apoio ao Estudante ou setor equivalente. Os discentes deverão ser acompanhados regularmente em rendimento e frequência, tendo como condicionalidade para a manutenção nas bolsas e nos auxílios a participação em todas as atividades necessárias para a sua permanência e êxito escolar.

16.3 ACESSIBILIDADE EDUCACIONAL

Em atendimento à Lei Nº 13.146/2015, que Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência), e considerando o Decreto N.º 7611, de 17 de novembro de 2011, que dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências e considerando ainda o disposto nos artigos 58 a 60, Capítulo V, da Lei N.º 9394, de 20 de dezembro de 1996, será assegurado ao aluno com necessidades específicas atendimento educacional especializado para garantir igualdade de oportunidades educacionais a fim de promover sua permanência e êxito escolar.

O termo “pessoas com necessidades educacionais especiais/específicas” refere-se àquelas que, por alguma diferença no seu desenvolvimento, suscitam modificações ou adequações complementares, ou suplementares no programa educacional, com o objetivo de transformá-las em pessoas autônomas com a maior independência possível, para que possam fazer uso de todo seu potencial. (IFF, 2018)



A educação especial é uma modalidade de ensino que, através do atendimento educacional especializado, organiza recursos e serviços educacionais para dar suporte aos processos de ensino e aprendizagem dos alunos com necessidades específicas dentro das turmas de ensino regulares. Portanto, a escola deve estar preparada para identificar, elaborar e organizar recursos pedagógicos, de infraestrutura arquitetônica, comunicacionais dentre outros que eliminem as barreiras à plena participação dos alunos, a partir de suas necessidades e possibilidades específicas. Este serviço se consolida no atendimento educacional especializado - AEE, que complementa e/ou suplementa a formação dos alunos a fim de promover sua autonomia e independência, no Instituto e na sociedade.

O IFF constituiu seu núcleo de acessibilidade, o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas, e este tem como objetivo primordial a coordenação do atendimento educacional especializado, e também o atendimento domiciliar dos estudantes. As atividades do NAPNE são regulamentadas pela Resolução Nº 33/2018 do Instituto Federal Fluminense, o Programa de Acessibilidade Educacional do Instituto. Este, por sua vez, é uma política integral e, portanto, articula e coordena as políticas de acessibilidade e inclusão do Instituto, às quais as referidas políticas de apoio ao estudante estão integradas.

Constitui-se o público alvo prioritário das ações inclusivas do NAPNE de cada *Campus* os estudantes com necessidades específicas que se originam em função de deficiência, transtornos de aprendizagem, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação. Portanto, os estudantes do Curso Técnico em Segurança Cibernética concomitante ao Ensino Médio poderão ser atendidos pelo NAPNE. São diretrizes do NAPNE:

- Implementar as ações de inclusão do IFFluminense, de acordo com as Políticas Nacionais de Educação Inclusiva para a promoção da acessibilidade atitudinal, arquitetônica, comunicacional, instrumental, informacional, metodológica e procedimental;
- Incentivar, mediar e facilitar os processos de inclusão educacional e profissionalizante de pessoas com necessidades educacionais específicas na instituição;
- Implementar, participar e colaborar no desenvolvimento de parcerias com instituições que atuem com interesse na educação/atuação/inclusão profissional para PNEE;
- Promover a divulgação de informações e resultados de estudos sobre a temática, no âmbito interno e externo do Campus, articulando ações de inclusão em consonância com a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.



- Promover a cultura da educação para a convivência e aceitação da diversidade escolar, para que se desenvolva um sentimento de corresponsabilidade na construção da ação educativa de inclusão no IFFluminense.
- Promover capacitações relacionadas à inclusão de PNEE para a comunidade interna e externa.
- Estimular e apoiar o desenvolvimento de Projetos de Pesquisa e Extensão voltados para o ensino e melhoria da qualidade de vida e a autonomia das pessoas com necessidades educacionais específicas.
- Contribuir para a promoção da acessibilidade atitudinal, arquitetônica, comunicacional, instrumental, metodológica, procedimental e informacional.



17 CERTIFICADOS E/OU DIPLOMAS

Após a integralização dos componentes curriculares do Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio, será conferido ao egresso o Diploma de Técnico em Gastronomia.

A Colação de Grau é obrigatória para que o estudante tenha direito ao seu diploma de técnico. Somente terão direito ao diploma de técnico os estudantes que cumprirem todos os semestres previstos, integralizando a carga horária total obrigatória do curso.

O estudante concluinte será automaticamente encaminhado para a colação de grau, desde que tenha integralizado o curso e entregue toda a documentação exigida para conferência de grau, dentro do prazo estabelecido no Calendário Acadêmico, conforme RDP vigente.

Para a certificação intermediária de Auxiliar de Cozinheiro, o aluno aprovado nos componentes correspondentes ao curso FIC poderá solicitar o certificado junto à Coordenação de Registro Acadêmico, desde que também tenha entregue toda a documentação exigida.



18 REFERÊNCIAS

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidência da República, [2020]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 19 mar.

2023.

_____. **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2014**. Regulamenta o § 2o do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2014. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-

2006/2004/decreto/d5154.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Decreto nº 5.296, de 02 de dezembro de 2004**. Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2004. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5296.htm.

Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005**. Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília, DF: Presidência da República, 2005. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

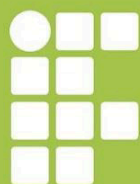
_____. **Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Brasília, DF: Presidência da República, 2010. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011**. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2011. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Decreto nº 90.922, de 06 de fevereiro de 1985**. Regulamenta a Lei no 5.524, de 05 de novembro de 1968, que dispõe sobre o exercício da profissão de técnico industrial e técnico agrícola de nível médio ou de 2o grau. Brasília, DF: Presidência da República, 1985. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/antigos/d90922.htm. Acesso

em: 19 mar. 2023.



_____. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** LDB - Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, DF: Presidência da República, 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Lei nº 10.793, de 1o de dezembro de 2003.** Altera a redação do art. 26, § 3o, e do 3o, e do art. 92 da Lei no 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que "estabelece as diretrizes e bases da educação nacional", e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.793.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir [...] no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena". Brasília, DF: Presidência da República, 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11645.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Lei nº 11.684, de 2 de junho de 2008.** Altera o art. 36 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir a Filosofia e a Sociologia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio. Brasília, DF: Presidência da República, 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11684.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Lei nº 11.769, de 18 de agosto de 2008.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação, para dispor sobre a obrigatoriedade do ensino da música na educação básica. Brasília, DF: Presidência da República, 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11769.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Lei nº 12.796 de 04 de abril de 2013.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para dispor sobre a formação dos profissionais da educação e dar outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 1993. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/l12796.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014.** Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE



e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2014. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Lei nº 13.006, de 26 de junho de 2014.** Acrescenta § 8º ao art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para obrigar a exibição de filmes de produção nacional nas escolas de educação básica. Brasília, DF: Presidência da República, 2014. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/l13006.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Lei nº 13.010, de 26 de junho de 2014.** Altera a Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), para estabelecer o direito da criança e do adolescente de serem educados e cuidados sem o uso de castigos físicos ou de tratamento cruel ou degradante, e altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Brasília, DF: Presidência da República, 2014. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/l13010.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Lei nº 13.146, de 06 de julho de 2015.** Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência). Brasília, DF: Presidência da República, 1993. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Lei nº 13.971, de 27 de dezembro de 2019.** Institui o Plano Plurianual da União para o período de 2020 a 2023. Brasília, DF: Presidência da República, 2019. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/lei/L13971.htm. Acesso em: 19 mar. 2023.

COURTINE, R.J. **Larousse Gastronômico.** Lisboa: Circulo de leitores.1990.

CHIAVENATO, Idalberto. **Planejamento, recrutamento e seleção de pessoal:** como agregar talentos à empresa. Barueri, SP: Manole, 2009 – pág. 18.

FURTADO, S. M. **Formação em Gastronomia.** Editora: Cook Lovers, 2011.

IBGE. Instituto Brasileira de Geografia e Estatística Censo Cidades Brasileiras, RJ, 2019.

IFFluminense - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense. **Portaria nº 1781, de 08 de dezembro de 2017.** Aprova a atualização do Regimento Geral do Instituto Federal Fluminense. Campos dos Goytacazes: IFFluminense, 2017. Disponível em: <http://cdd.iff.edu.br/documentos/portarias/reitoria/gabinete/2017/dezembro/portaria-6>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Portaria nº 1776, de 13 de outubro de 2019.** Retifica a Portaria N.º 1917, de 28 de dezembro de 2017 [...]. Campos dos Goytacazes: IFFluminense, 2019. Disponível em:



<http://cdd.iff.edu.br/documentos/portarias/reitoria/gabinete/2019/outubro/portaria-1572464943.81>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Portaria nº 1917, de 28 de dezembro de 2017.** Institui Diretrizes para a criação e reformulação de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFFluminense conforme Instrução Normativa PROEN, N.º 02, de 21 de dezembro de 2017. Campos dos Goytacazes: IFFluminense, 2017. Disponível em: <http://cdd.iff.edu.br/documentos/portarias/reitoria/gabinete/2017/dezembro/portaria-1515700969.2>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Portaria nº 1.388, de 14 de dezembro de 2015.** Aprova o regulamento de constituição e funcionamento do Núcleo Docente Estruturante (NDE) dos Cursos de Técnicos de Nível Médio do IFFluminense. Campos dos Goytacazes: IFFluminense: 2015. Disponível em: <http://cdd.iff.edu.br/documentos/portarias/reitoria/gabinete/2015/dezembro/portaria-no-1398-de-16-de-dezembro-de-2015-1>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Resolução nº 24, de 17 de outubro de 2014.** Aprova documento, em anexo, que estabelece as Atribuições dos Coordenadores dos Cursos, no âmbito do IFFluminense. Disponível em: <https://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2014/resolucao-no-24-de-17-de-outubro-de-2014>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Resolução nº 43, de 21 de dezembro de 2018.** Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI – do Instituto Federal Fluminense vigência de 2018 a 2022. Disponível em: <http://portal1.iff.edu.br/desenvolvimento-institucional/arquivos/pdi-2018-2022-com-resolucao-menor.pdf>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Resolução nº 27, de 28 de abril de 2020.** Informa sobre atividades de Pesquisa realizadas pelo IFF Bom Jesus. Disponível em: <https://portal1.iff.edu.br/nossos-campi/bom-jesus-do-itabapoana/arquivos/documentos/pesquisa/resolucao-especifica-nucleos-de-pesquisa.pdf/view>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Resolução nº 29, de 14 de agosto de 2018.** Aprova, as Orientações Normativas para a Organização Curricular de Educação Profissional Integrada ao Ensino Médio no IFFluminense, conforme o anexo a esta Resolução. Disponível em: <http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2018/resolucao-19>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Resolução nº 25, de 17 de outubro de 2014.** Aprova Regulamento para Consulta à Comunidade Acadêmica para o Cargo de Coordenador dos Cursos Técnicos e Superiores, conforme Anexo. Disponível em: <http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2014/resolucao-no-25-de-17-de-outubro-de-2014>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Resolução nº 20, de 19 de junho de 2015.** Regulamentação da Atividade Docente. Aprova a Regulamentação da Atividade Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e



Tecnologia Fluminense. Disponível em:
<http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2015/resolucao-no-20-de-19-de-junho-de-2015/view>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Resolução nº 34, de 11 de março de 2016.** Aprova o Regulamento Geral de Estágio do IFFluminense, no âmbito do Instituto Federal Fluminense, constante no Anexo I desta Resolução. Disponível em:
<https://drive.google.com/file/d/1q75lcGx79ycsTjmdgdpl3NqyiBvwLCJV/view>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Resolução nº 39, de 11 de março de 2016.** Aprova, na forma do anexo, o Programa de Assistência Estudantil do Instituto Federal Fluminense. Disponível em:
<http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2016/resolucao-no-39-de-11-de-marco-de-2016>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Resolução no 40, de 22 de dezembro de 2017.** Aprova, na forma do anexo, a reformulação do Estatuto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense. Disponível em:
<http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2017/resolucao--40>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Resolução nº 27, de 28 de abril de 2020.** Aprova, na forma do anexo, a Regulamentação das Atividades de Pesquisa, Extensão e Inovação do Instituto Federal Fluminense. Disponível em:
<http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2020/resolucao-22>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Resolução nº 41, de 09 de outubro de 2020.** Aprova e regulamenta o Auxílio Inclusão Digital no âmbito do Instituto Federal Fluminense. Disponível em:
<http://cdd.iff.edu.br/documentos/resolucoes/2020/resolucao-36>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Regulamentação Didático-Pedagógica (Cursos da Educação Básica e Graduação).** Regular e normatiza, para a sociedade, os procedimentos acadêmicos e didático-pedagógicos dos cursos ofertados pelo IFFluminense [...]. Campos dos Goytacazes: IFFluminense, 2011. Disponível em:
<https://portal1.iff.edu.br/ensino/legislacao-e-regulamentacoes/regulamentacao-didatico-pedagogica-iffuminense.pdf/view>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Deliberação Cenpe nº 24, de 26 de outubro de 2015.** Aprova o Programa de Assistência Estudantil do Instituto Federal Fluminense, constante no Anexo I desta Deliberação. Campos dos Goytacazes: IFFluminense, 2015. Disponível em:
<http://cdd.iff.edu.br/documentos/deliberacoes/cenpei/2015/deliberacao-cenpe-no-24-de-26-de-outubro-de-2015/view>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Nota Técnica nº 2/2018 - PROEN/REIT/IFFLU, de 27 de abril de 2018.** Orientações para a elaboração de Projetos Pedagógicos de Curso, na modalidade presencial, com



previsão de carga horária a distância. Disponível em: http://cdd.iff.edu.br/documentos/notas-tecnicas/2018/nota_tecnica-1. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Ordem de Serviço nº 7, de 26 de março de 2020.** Constitui Núcleo Docente Estruturante do Curso Técnico em Química, do Campus Bom Jesus do Itabapoana. Disponível em: http://cdd.iff.edu.br/documentos/ordens-de-servico/bom-jesus-do-itabapoana/2020/marco/ordem_de_servico-1. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Recomendação nº 03, de 25 de julho de 2018.** A aprova o documento intitulado "Orientações Normativas para a Organização Curricular da Educação Profissional Integrada ao Ensino Médio no IFFluminense". Disponível em: <http://cdd.iff.edu.br/documentos/recomendacoes/cenpei/2018/recomendacao-2>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Processo Seletivo de Cursos Técnicos.** Disponível em: <http://selecoes.iff.edu.br/processo-seletivo-de-cursos-tecnicos>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **PPI - Projeto Político-Pedagógico Institucional 2018-2020.** Disponível em: <https://portal1.iff.edu.br/ensino/arquivos/ppi-2018-2022.pdf/view>. Acesso em: 19 mar. 2023.

HOBDA, C. **Segredos da Apresentação de Pratos - Food Styling.** Editora: Marco Zero, 2011
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **CHEF PROFISSIONAL.** São Paulo: SENAC, 2012.

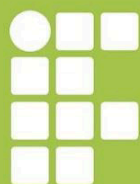
MEC – Ministério da Educação. **Resolução CNE/CEB no 02, de 30 de janeiro de 2012.** Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Brasília, 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=9864-rceb002-12&category_slug=janeiro-2012-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Resolução CNE/CEB nº 6, de setembro de 2012.** Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_RES_CNECEBN62012.pdf?query=ensino%20m%C3%A9dio. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Resolução CNE/CP nº 01, de 05 de janeiro de 2021.** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica. Brasília, 2021. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Resolução CNE/CEB nº 02, de 15 de dezembro de 2020.** Aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Brasília, 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-n-2-de-15-de-dezembro-de-2020-294347656>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Parecer CNE/CEB nº 39/2004.** Aplicação do Decreto 5.154/2004 na Educação



Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Brasília, 2004. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_parecer392004.pdf. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Parecer CNE/CES nº 277/2006**. Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_pces27706.pdf?query=teste. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Parecer CNE/CEB nº 11/2012**. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Brasília: 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=125761-pceb011-12-1&category_slug=setembro-2019&Itemid=30192. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. 4a ed., 2021. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cnct-api/catalogopdf>. Acesso em: 19 mar. 2023.

_____. **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica** / Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO. **E-business para o Turismo**. Porto Alegre: Bookman, 2009.

PACHECO, Eliezer. **Institutos Federais**. Uma Revolução na Educação Profissional e Tecnológica. São Paulo, Fundação Santillana/Moderna, 2011.

PETERSON, James. **O Essencial da Cozinha**. Nova York: Könnemann, 2000. Relatório para estudar medidas que visem a superar o déficit docente no Ensino Médio, CNE/CEB/MEC, Brasília (DF) 2007.

RODEN, WTO-CTO. **Estudos da competitividade do Turismo brasileiro**. Ministério do turismo, 2000.

Documento Digitalizado Público

PPC do Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio do Campus Cabo Frio

Assunto: PPC do Curso Técnico em Gastronomia Concomitante ao Ensino Médio do Campus Cabo Frio
Assinado por: -
Tipo do Documento: Projeto Pedagógico de Curso (PPC)
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original