



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM  
COZINHA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO –  
MODALIDADE PROEJA**

Autorizado pela Resolução nº 39/2010 do Conselho Superior de 8 de outubro de 2010.  
Reformulado pela Resolução *Ad Referendum* nº 16 de 20 de abril de 2011.

**São Borja, RS, Brasil**

**2011**

**Presidente da República  
Dilma Rousseff**

**Ministro da Educação  
Fernando Haddad**

**Secretário da Educação Profissional e Tecnológica  
Eliezer Pacheco**

**Reitor do Instituto Federal Farroupilha  
Carlos Alberto Pinto da Rosa**

**Pró-reitora de Ensino  
Tanira Marinho Fabres**

**Diretor Geral do Campus  
Carlos Eugênio Rodrigues Balsemão**

**Equipe Técnica  
Diretor de Ensino do Campus São Borja  
Denírio Itamar Lopes Marques**

**Coordenador do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer  
Charles Grazziotin Silva**

## SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA .....	4
2. OBJETIVOS.....	6
2.1 OBJETIVO GERAL.....	6
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	6
3. DETALHAMENTO.....	7
4. REQUISITOS DE ACESSO.....	7
5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO.....	8
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	9
6.1. ESTRUTURA CURRICULAR.....	10
6.2 PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA.....	12
6.3. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....	12
6.4. PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES.....	13
6.5. DISCIPLINAS ELETIVAS.....	14
6.6. ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	14
6.7. EMENTÁRIO.....	15
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	33
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS.....	34
9. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA...35	
9.1 INSTALAÇÕES GERAIS.....	35
9.2 SALAS DE AULA.....	35
9.3 LABORATÓRIOS.....	36
9.3.1 LABORATÓRIOS DOS CURSOS DE COZINHA.....	36
9.4 BIBLIOTECA.....	36
10. PESSOAL.....	37
10.1 DOCENTE.....	37
10.2 ADMINISTRATIVO.....	39
11. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS.....	41

## 1. JUSTIFICATIVA

A grande demanda de mão-de-obra qualificada com conhecimentos técnicos vem ao encontro do crescimento tecnológico atual, tornando a Educação Profissional um meio de proporcionar essa qualificação. Tal formação prioriza os aspectos sociais, políticos e culturais, oportunizando o direito à educação para as pessoas que não tiveram possibilidade de estudar em idade adequada. Também possibilita condições de acesso e permanência em uma instituição de Educação Profissional, objetivando a conclusão dos estudos da Educação Básica, concomitantemente com a formação profissional.

O Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja reconhece a necessidade de preparar jovens e adultos na área de alimentos, visando a necessidade e a amplitude da região, no que concerne ao crescimento nessa área. Este projeto na área da Educação de Jovens e Adultos de Nível Médio Integrado à Educação Profissional – Curso Técnico em Cozinha, constitui-se em documento norteador para implantação e implementação dessa modalidade de ensino.

Para tanto, o Campus São Borja visa transformar positivamente a realidade de um grupo que se encontra à margem dos espaços escolares, ao oferecer Ensino Médio Integrado à Educação Profissional na modalidade de educação de jovens e adultos e possibilitar a inclusão social por meio da profissionalização. Neste contexto, a implementação do curso Técnico em Cozinha na modalidade PROEJA possibilitará inserção social e melhorias econômicas, políticas e culturais dos jovens e adultos da região.

A criação deste curso tem a proposta de atender as necessidades de qualificação existentes em São Borja e região, em consonância com a realidade econômica e social, e o resultado das audiências públicas que foram realizadas nos municípios da região, quando houve a realização do PDI da instituição, no início de 2010.

O Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos é um programa do Governo Federal que teve origem com o Decreto 5.478 de 24 de junho de 2005, e hoje é regulamentado pelo Decreto 5.840, de 13 de Julho de 2006.

Nesse âmbito, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei 9394/96) contempla, em seu texto, artigos específicos que tratam desta modalidade de ensino, mostrando a necessidade da preocupação com o desenvolvimento de propostas adequadas e efetivas para este público. Sendo que, muitas vezes, de uma maneira ou de outra, são os sujeitos

que, de fato, legitimam o mundo do trabalho.

A LDB estabelece, dentre seus princípios, observando o Art. 39, a integração da Educação Profissional às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia. Recomenda também a integração da educação profissional com o processo produtivo, com a construção de conhecimentos e com o desenvolvimento científico-tecnológico, garantindo o direito legal e humano aos jovens e adultos brasileiros à formação geral e ao desenvolvimento da habilitação profissional técnica no Ensino Médio. Portanto, existe uma base legal para o Programa de Integração da Educação Profissional à Educação Básica na Modalidade de Jovens e Adultos – PROEJA, sendo o Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006, entre outros atos normativos que fundamentam o PROEJA, tais como: a Lei nº 9.394 – LDB; o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004; os Pareceres CNE/CEB nº 16/99, nº 11/2000 e nº 39/2004; e as Resoluções CNE/CEB nº 04/99 e nº 01/2005.

O Decreto 5.154, de 23 de julho de 2004, consolidou um processo de amplo debate sobre o Ensino Médio e a Educação Profissional que colocou tal etapa/modalidade de ensino no marco da política pública de Estado. Ao mesmo tempo em que revogou o Decreto 2.208, de 17 de abril de 1997, resgatou o princípio de integração do Ensino Médio com a Educação Profissional, contido na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

No entanto, surgiu o Decreto nº 5.840, de 13 de Julho de 2006, que instituiu, na esfera Federal, o PROEJA, o qual abrange a formação inicial e continuada de trabalhadores, bem como a educação profissional técnica de nível médio, conforme o parágrafo 1º do Art. 1º, em seus incisos I e II. Sob a égide da atual legislação, foi prevista a garantia do direito a uma educação profissional de qualidade aos jovens e adultos por meio de um Programa, promovendo, então, uma formação integral e consecutivamente a inclusão desses sujeitos na atual sociedade.

À luz destas considerações, percebe-se que a transformação mais importante ocorrida no sistema nacional de educação, mais especificamente na Educação de Jovens e Adultos, foi a possibilidade de articulação/integração entre a Educação Básica/formação geral e Educação Profissional/formação específica. Este processo é dado pela criação do PROEJA - Programa de integração da educação profissional com o ensino médio na modalidade de educação de jovens e adultos, no intuito de aproximar as realidades da educação e do trabalho.

Neste contexto, o Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja institui a realização do Curso Técnico em Cozinha – modalidade PROEJA, visto que São Borja possui grandes expectativas de expansão em áreas ainda não exploradas. Por isso, acredita-se que, com o curso em questão, serão supridas algumas demandas da comunidade local e/ou regional, pois o Instituto Farroupilha tem como meta "Promover a educação profissional, científica e tecnológica por meio do ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável."

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 OBJETIVO GERAL**

O curso tem como objetivo formar técnicos em cozinha com condições de exercer a atividade profissional em diferentes setores da área de alimentação.

### **2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Dentre os objetivos específicos, destacam-se:

- Desenvolver no Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja o Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio – modalidade PROEJA, visando atender a clientela que busca a formação profissional na respectiva área;
- Oportunizar uma condição de profissionalização aos jovens e adultos que já concluíram o ensino fundamental e que desejam uma habilitação profissional específica para ingressarem no mundo do trabalho;
- Assegurar, simultaneamente, o cumprimento das finalidades estabelecidas para a formação geral e as condições de preparação para o exercício de profissões técnicas;
- Desenvolver possibilidades formativas que contemplem as múltiplas necessidades socioculturais e econômicas dos sujeitos, reconhecendo-os como cidadãos e futuros trabalhadores;
- Dar significado e aprofundamento ao conhecimento escolar, mediante a contextualização e a interdisciplinaridade, estimulando o raciocínio e a capacidade

de aprender de todos os envolvidos no processo de ensino e de aprendizagem;

- Priorizar a ética e o desenvolvimento da autonomia e do pensamento, de modo a formar, além de técnicos, pessoas que compreendam a realidade e a profissionalização como um meio pelo qual o trabalho ocupe espaço na formação como princípio educativo.

### **3. DETALHAMENTO**

Denominação do Curso: Curso Técnico em Cozinha – Modalidade PROEJA

Tipo: Técnico Integrado ao Ensino Médio – PROEJA

Modalidade: Presencial

Habilitação: Técnico em Cozinha

Endereço de Oferta: Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja

Rua Otaviano Castilho Mendes, nº 355 - CEP 97670-000 - São Borja/RS

Turno de funcionamento: Noturno

Número de vagas: 25

Periodicidade de oferta: Anual

Carga horária total: 2400 horas

Regime Letivo: 3 anos

Coordenador do Curso: Charles Grazziotin Silva

### **4. REQUISITOS DE ACESSO**

São requisitos para ingresso no Curso Técnico em Cozinha – Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja:

- Ensino Fundamental completo;
- Ter 18 anos de idade completos, até a data da matrícula (conforme o inciso II, parágrafo 1º art. 38, seção v da lei Nº 9.394, de 20/12/1996);
- O candidato que tiver concluído o Ensino Médio não poderá concorrer à vaga.

Os candidatos às vagas não realizarão prova de conhecimentos. Sua seleção será através dos seguintes critérios:

- Não ter concluído o Ensino Médio ou Estudos Equivalentes;
- Ordem decrescente de idade, obedecendo à legislação vigente (mínimo 18 anos completos no ato da matrícula);
- Análise de dados socioeconômicos e relativos à idade e tempo de afastamento da escola, preenchidos na ficha de inscrição.

## **5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

O Instituto Federal Farroupilha, em seus cursos, prioriza a formação de profissionais que:

- Tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
- Sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo compromissado com o desenvolvimento regional sustentável;
- Tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- Atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- Saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- Sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

A partir disso, o Curso Técnico em Cozinha – PROEJA, além de atender à formação orientada pela Resolução nº CNE/CSE 013/2006, deverá preparar o aluno para que seja capaz de:

- Armazenar, selecionar e higienizar alimentos;
- Executar o preparo de alimentos, preservando as qualidades nutricionais dos alimentos;
- Higienizar o espaço físico e equipamentos de produção;
- Atuar na organização da cozinha, na seleção e no preparo da matéria-prima;



- Participar da elaboração e da organização de pratos de cardápios;
- Executar cortes e métodos de cozimento, utilizando as práticas de manipulação de alimentos;
- Operar e manter equipamentos e maquinário de cozinha;
- Armazenar diferentes tipos de gêneros alimentícios, controlar estoque, consumo e custos;
- Atuar em hotéis, “resorts”, parques temáticos, cassinos, “spas”, clínicas, casas de repouso, navios, cruzeiros, colônias de férias, eventos, clubes, restaurantes, empresas de serviços, hospitais, empresas alimentícias, entre outros.

## 6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio na modalidade Educação de Jovens e Adultos, justamente por ser integrado ao Ensino Médio, não possui sua organização curricular dada a priori. Esta é construída constantemente, de forma processual e coletiva, envolvendo todos os sujeitos da comunidade escolar.

Conforme o Decreto 5.840/06 e o Documento Base do Programa para Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, Ensino Médio/Técnico (PROEJA), defende uma estrutura curricular integrada que abre possibilidades de superação de modelos curriculares tradicionais, disciplinares e rígidos. Ressalte-se que a característica fundamental do currículo integrado é a junção da formação específica (técnica) com a formação geral.

Porém, quando se fala em currículo integrado, pergunta-se: qual o finalidade de se integrar o currículo? O que, na verdade, se deseja integrar? E como integrá-lo?

Remetemos o termo integrar ao seu sentido de completude, de compreensão das partes no seu todo ou da unidade no diverso, de tratar a educação como uma totalidade social, isto é, nas múltiplas mediações históricas que concretizam os processos educativos [...]. Significa que buscamos focar o trabalho como princípio educativo, no sentido de superar a dicotomia trabalho manual/trabalho intelectual, de incorporar a dimensão intelectual ao trabalho produtivo, de formar trabalhadores capazes de atuar como dirigentes e cidadãos.

O que se pretende é uma integração epistemológica, de conteúdos, de

metodologias e de práticas educativas. Ou seja, pretende-se uma integração teoria-prática, entre o saber e o saber-fazer. O curso possui carga horária de 2400 horas, distribuídas em 3 anos, além de horas reservadas como elemento curricular específico para as práticas profissionais. O prazo limite estipulado para a conclusão do curso é de seis anos.

## 6.1. ESTRUTURA CURRICULAR

A organização curricular compreende o currículo necessário à formação do Técnico em Cozinha, perfazendo seis semestres em três anos.

	<b>Grade curricular do Curso</b>	<b>Teoria</b>	<b>Prática</b>	<b>C. H/ Aula</b>	<b>C.H/ Relógio</b>
1° Ano	Português e Literatura Brasileira	80		80	66
	Matemática	80		80	66
	Química	40		40	33
	Física	40		40	33
	Biologia	40		40	33
	História	40		40	33
	Geografia	40		40	33
	Filosofia	40		40	33
	Sociologia	40		40	33
	Gestão Ambiental	40		40	33
	História da Alimentação	40		40	33
	Nutrição Básica e Higiene	70	10	80	66
	Habilidades Básicas de Cozinha	140	20	160	100
	Eletiva	40		40	33
	Projeto Interdisciplinar	70			
Sub-total				800	666
	Português e Literatura Brasileira	80		80	66
	Espanhol	40		40	33

2° Ano	Matemática	80		80	66
	Química	40		40	33
	Física	40		40	33
	Biologia	40		40	33
	História	40		40	33
	Geografia	40		40	33
	Filosofia	40		40	33
	Sociologia	40		40	33
	Educação Física	80		80	66
	Saúde e Segurança no Trabalho	40		40	33
	Planejamento e Produção Cardápios	30	10	40	33
	Noções Básicas de <i>Garde Manger</i>	100	20	120	100
	Eletiva	40		40	33
	Projeto Interdisciplinar	70			
Sub-total				800	666
	Português e Literatura Brasileira	80		80	66
	Inglês	40		40	33
	Matemática	80		80	66
	Química	40		40	33
	Física	40		40	33
	Biologia	40		40	33
	Filosofia	40		40	33
	Sociologia	40		40	33
	Artes	40		40	33
	Empreendedorismo	30	10	40	33
	Cozinha Brasileira e Internacional	120	40	160	133
	Noções Básicas de Panificação e Confeitaria	90	30	120	100
		Eletiva	40		40

	Projeto interdisciplinar	60			
Sub- total				800	666
				<b>Hora aula</b>	<b>Hora Relógio</b>
Currículo Pleno				2400	2000
Atividades Complementares					200
Projeto interdisciplinar					200
<b>Carga Horária Total</b>					<b>2400</b>

## 6.2 PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA

O Curso Técnico em Cozinha contemplará, a cada período letivo, um montante de sua carga horária total, conforme regulamentação específica, reservado para o envolvimento dos estudantes em “práticas profissionais” (que não se confundem com o estágio obrigatório).

Estas práticas profissionais, elaboradas semestralmente e registradas nos Planos de Trabalho dos professores, serão articuladas entre as disciplinas dos períodos 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.

Nestas práticas profissionais, também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão em desenvolvimento nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso.

## 6.3. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O trabalho de conclusão de curso do aluno matriculado no curso Técnico de Cozinha – PROEJA se constituirá de um projeto de pesquisa, fundamentado de acordo com os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso. A elaboração do trabalho se dará através da escolha de um tema do universo gastronômico desenvolvido em aula, e deverá conter introdução, objetivos geral e específicos, justificativa, metodologia, histórico relativo ao tema e aspectos relevantes da construção do projeto vinculado à gastronomia. Estes

darão suporte à segunda fase do projeto, que constará do planejamento e elaboração de uma produção gastronômica que venha a representar o tema escolhido para o projeto de pesquisa.

O projeto de planejamento e execução da referida produção deverá ser acompanhado de um memorial descritivo sobre o mesmo. O preparo deste trabalho será elaborado durante um tempo pré-estabelecido pela coordenação, com ingredientes e materiais fornecidos pelo Instituto Federal Farroupilha. Haverá uma banca examinadora constituída por professores do curso e profissionais com atividades comprovadas na área.

O memorial descritivo e o projeto de pesquisa deverão ser entregues à banca com sete dias de antecedência à data marcada para elaboração da produção gastronômica, para que os professores examinadores tenham pleno conhecimento do tema abordado pelo aluno do dia da sua prova prática.

A banca, após fazer a degustação da preparação apresentada pelo aluno, reunir-se-á e apresentará a nota do TCC, apresentando também a justificativa do seu julgamento.

#### 6.4. PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES

A interdisciplinaridade é característica fundamental no PROEJA, principalmente pelo caráter integrado dos componentes curriculares. Além da organização curricular, os docentes envolvidos no Programa constroem coletivamente os planos de ensino, envolvendo saberes e conhecimentos das diversas áreas de conhecimento.

Também merece destaque a integração entre teoria e prática, possível de ser alcançada principalmente pelas práticas pedagógicas adotadas pelos docentes e pela própria proposta curricular e de organização de tempos e espaços, com o calendário organizado alternando atividades na instituição (aulas) e na comunidade através das práticas profissionais.

As atividades e os projetos interdisciplinares serão arquitetados pelo colegiado do curso. A coordenação do curso entende positiva a ação conjunta dos professores das disciplinas, objetivando a integração de conteúdos buscando a integralidade e melhoria da formação. A carga horária prevista para as Práticas Interdisciplinares é de 200 horas, distribuídas nos três anos do curso. Essas atividades serão desenvolvidas num período extra classe, bem como em atividades não presenciais. Ao final de cada projeto, será

montada uma amostra à comunidade escolar para divulgação e avaliação dos mesmos. As atividades desenvolvidas serão registradas em documento próprio.

#### 6.5. DISCIPLINAS ELETIVAS

O Curso Técnico em Cozinha – PROEJA contemplará em seus projetos a oferta de disciplinas eletivas, num total de 120 horas. Os alunos, num determinado período letivo em que elas são oferecidas, poderão optar, dentre um rol de disciplinas definidas no projeto pedagógico do curso e/ou propostas pelo colegiado de curso publicadas em edital, levando em conta as condições de infraestrutura e de pessoal da instituição.

Estas disciplinas propiciarão discussões e reflexões frente à realidade regional na qual estão inseridos, oportunizando espaços de diálogo, construção do conhecimento e de tecnologias importantes para o desenvolvimento da sociedade.

<b>Disciplinas Eletivas</b>	<b>C. H./ Aula</b>
Cozinha de Criação	40
Cozinha Regional	40
Regras de Serviço	40
Alimentação para pessoas com necessidades específicas	40
Serviços em Eventos e <i>Buffet</i>	40

#### 6.6. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão e a flexibilidade curricular possibilitam o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras, tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitação e para a inserção no mundo do trabalho. Nesse sentido, o curso prevê o desenvolvimento de cursos de pequena duração, seminários, fóruns, palestras, visitas técnicas, realização de estágios curriculares e outras atividades que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis.

Para que o aluno sinta-se estimulado a usufruir destas vivências, o Curso Técnico em Cozinha oportunizará as atividades complementares, que serão obrigatórias e

deverão ser realizadas fora do horário do curso normal e fora dos componentes curriculares obrigatórios, considerando a carga horária mínima de 200 horas.

As atividades complementares serão validadas com apresentação de certificados e/ou atestados, contendo número de horas e descrição das atividades desenvolvidas.

<b>Atividade complementar</b>	<b>Carga horária máxima</b>
Participação em eventos (congressos, seminários, semanas acadêmicas, palestras)	até 60h
Participação em projetos de pesquisa	até 80h
Participação em projetos de extensão	até 80h
Participação em feiras relacionadas ao curso	até 20h
Participação em oficinas relacionadas ao curso	até 20h
Participação em cursos e mini-cursos	até 40h
Estágio curricular não obrigatório	até 60h
Organização de eventos	até 40h
Participação em visitas técnicas	até 20h

## 6.7. EMENTÁRIO

### **Disciplina: Português e Literatura Brasileira**

**Carga Horária: 240**

**Ementa:** Estudo e reflexões sobre a língua, enquanto prática sociocultural e interativa, por meio dos diferentes gêneros discursivos, que se concretizam nas práticas de oralidade, leitura, escrita e análise linguística. Estudo da literatura como fator que permite a interação e a manifestação cultural.

#### **Bibliografia Básica:**

ABAURRE, Maria Luiza; PONTARA, Marcela Nogueira. *Literatura brasileira: tempos, leitores e leitura*. São Paulo: Moderna, 2006.

SALTON, Vanilda *et al.* *Atividades de leitura e escrita*. Rio de Janeiro: Vozes, 2008.

SARMENTO, Leila Lauer. *Oficina de redação*. Volume único. São Paulo: Moderna, 2009.

#### **Bibliografia Complementar:**

CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. *Português: linguagens*. Volume único. 2. ed. São Paulo: Atual, 2005.

\_\_\_\_\_, CLETO, Ciley. *Interpretação de textos: construindo competências e habilidades em leitura*. São Paulo: Atual, 2009.

HOUAISS, Antônio. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

MESQUITA, Roberto Melo. *Gramática da Língua Portuguesa*. São Paulo: Saraiva, 2007.

OLIVEIRA, José Paulo Moreira de. *A redação eficaz*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

### **Disciplina: Matemática**

#### **Carga Horária: 240**

**Ementa:** Noções básicas de Lógica. Conjuntos dos números reais. Relação. Função. Função de 1º Grau. Função quadrática ou polinomial de 2º Grau. Função exponencial. Função logarítma. Noções de Estatística. Função trigonométrica. Função seqüencial. Matrizes. Determinante. Resolução de sistemas de equações lineares. Análise combinatória. Geometria espacial. Geometria analítica. Função polinomial. Matemática Financeira.

#### **Bibliografia Básica:**

BEZERRA, Manoel Jairo. *Matemática para o Ensino Médio*. São Paulo: Spicione, 2007.

BUSSAB, W.O; MORRETTIN P. A. *Estatística Básica*. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2003.

CRESPO, Antonio Arnot. *Estatística Fácil*. 18. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

#### **Bibliografia Complementar:**

BAUER, Udibert Reinoldo. *Matemática Financeira Fundamental*. São Paulo: Atlas, 2003.

CALLEGARI-JAQUES, Sidia. *Bioestatística*. Porto Alegre: Artmed, 2003.

DANTE, Luis Roberto. *EJA: Educação de Jovens e Adultos: Matemática (1º e 2º Ciclos)*. São Paulo: Ática, 2005.

GIOVANNI; BONJORNIO. *Livro de Matemática Fundamental*. Vol. Único. São Paulo: FTD, 1994.

MOORE, David D. *Estatística Básica e sua Prática*. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2000.



**Disciplina: Química****Carga Horária: 120**

**Ementa:** Ciência Química. A Matéria e suas Transformações. Notação e Nomenclatura Química. Estrutura Atômica. Tabela Periódica. Ligações Químicas. Reações e Funções Inorgânicas. Cálculos Estequiométricos. Soluções. Termoquímica. Cinética Química. Equilíbrio Químico. Compostos Orgânicos. Funções Orgânicas. Isomeria. Química Orgânica Aplicada. Biocombustíveis. Gerenciamento de Resíduos e Química Verde.

**Bibliografia Básica:**

FELTRE, R. *Fundamentos da Química*. vol. Único. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2005.  
MOL, G. e *et. al.* *Química e Sociedade*. vol. único. São Paulo: Nova Geração, 2008.  
PERUZZO, T.; CANTO, E. L. *Química na abordagem do Cotidiano*. vol. Único. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

BRANCO, S. M. *Água: Origem, uso e preservação*. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2003.  
CARVALHO, G. C.; SOUZA, C. L. *Química de olho no mundo do trabalho*. vol. único. São Paulo: Scipione, 2004.  
CRUZ, Roque. *Experimentos de Química em Microescala: Química Geral Inorgânica*. São Paulo: Scipione, 1995.  
\_\_\_\_\_. *Experimentos de Química em Microescala: Química Orgânica*. São Paulo: Scipione, 1995.  
MANCUSO, P. C. S.; SANTOS, M. F. *Reuso da água*. São Paulo: Manole, 2003.

**Disciplina: Física****Carga Horária: 120**

**Ementa:** Estabelecimento de relações entre Conhecimento Espontâneo e Conhecimento Científico da natureza. Evolução histórica da Física e contribuições para o mundo moderno. Estudo da Mecânica com estabelecimento de relações entre força e movimento. Aplicações das Leis da Mecânica. Estudo e discussão das diferentes formas de energia, sua conservação e transformações. Estudo dos fluidos, suas pressões e aplicações. Estudo do calor, temperatura, dilatação térmica, termodinâmica e suas aplicações no cotidiano. Estudo do Eletromagnetismo e suas aplicações tecnológicas.

Estudo de Circuitos Elétricos, Movimento Ondulatório e Física Moderna.

**Bibliografia Básica:**

FÍSICA Térmica e Óptica. *Eletromagnetismo*. São Paulo: Instituto de Física da USP.  
GASPAR, A. *Física - Eletromagnetismo*. Física Moderna. v.3. São Paulo: Ática, 2000.  
MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. *Curso de Física*. v.3. São Paulo: Scipione, 2000.

**Bibliografia Complementar:**

OKUNO, C. C. *Física para Ciências Biológicas e Biomédicas*. São Paulo: Harbra Ltda, 1982.  
RAMALHO, J. *Os Fundamentos da Física: termologia, óptica, geométrica e ondas*. 8. ed. São Paulo: Moderna, 2003.  
\_\_\_\_\_. *Os Fundamentos da Física: eletricidade*. 8. ed. São Paulo: Moderna, 2003 .

**Disciplina: Biologia**

**Carga Horária: 120**

**Ementa:** Organização da vida. Química da célula. Fisiologia Humana. Microbiologia. Noções básicas de Genética. Ecologia, Evolução. Diversidade Biológica. Vírus. Reinos: Monera Protista, Fungi, Plantae, Animalia.

**Bibliografia Básica:**

LAURENCE, J. *Biologia*. São Paulo: Nova Geração, 2005.  
LOPES, S.; ROSSO, S. *Biologia*. São Paulo: Saraiva, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. *Biologia*. v. 3. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004.  
CÉSAR; Cezar. *Biologia*. São Paulo: Saraiva, 2007.  
CHEIDA, Luiz Eduardo. *Biologia Integrada*. São Paulo, FTD: 2002.

**Disciplina: História**

**Carga Horária: 80**

**Ementa:** Estruturas e transformações políticas, econômicas, sociais, religiosas e culturais das sociedades, nas diversas regiões do mundo, no decorrer do processo histórico – contemplando a Idade Antiga: Civilizações Orientais e Civilizações Clássicas.

A Idade Média: Ocidental e Oriental. A Idade Moderna: África, Europa e América e a Idade Contemporânea: dos imperialismos as grandes guerras mundiais, a geopolítica internacional pós-guerras e a História do Brasil nos séculos XIX e XX.

**Bibliografia Básica:**

COTRIN, Gilberto. *História Global. Brasil e Geral*. São Paulo: Saraiva (4ª tiragem), 2006.

KOSHIBA, Luis; PEREIRA, Denise M. *Historia do Brasil*. São Paulo: Atual, 2003.

VICENTINO, Cláudio. *História Geral: Ensino Médio - Volume Único*. São Paulo: Scipione, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

ARRUDA, José Jobson; PILETTI, Nelson. *Toda a História: História Geral e História do Brasil*. São Paulo: Ática, 2006.

VICENTINO, Cláudio. *História para o Ensino Médio: história geral e do Brasil*. São Paulo: Scipione, 2008 (Série Parâmetros).

**Disciplina: Geografia**

**Carga Horária: 80**

**Ementa:** Histórico da Geografia como ciência. Categoria científica: paisagem, território, escala geográfica, representações cartográficas, espaço geográfico, configuração espacial; Análise espacial: histórica, econômica, cultural das diferentes sociedades nas diferentes escalas geográficas: local, regional, nacional e mundial.

**Bibliografia Básica:**

ALMEIDA, Lúcia Maria Alves de. *Geografia geral e do Brasil*. volume único. São Paulo. Ática, 2005.

FILHO, João Bernardo *et al*. *Ciências humanas e suas tecnologias: história e geografia: ensino médio*. São Paulo: IBEP, 2005.

GARCIA, Helio Carlos. *Geografia: de olho no mundo do trabalho: volume único para o ensino médio*. São Paulo: Scipione, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

MAGNOLI, Demétrio. *Geografia: a construção do mundo: geografia geral e do Brasil*.

São Paulo: Moderna, 2005.

MOREIRA, João Carlos. *Geografia para o ensino médio: Geografia Geral e do Brasil: volume único*. São Paulo: Scipione, 2005.

VESENTINI, José William. *Geografia: geografia geral e do Brasil: volume único*. São Paulo: Ática, 2005.

TERRA, Lygia; COELHO, Marcos de Amorim. *Geografia geral e do Brasil: o espaço natural e socioeconômico. volume único*. São Paulo: Moderna, 2005.

### **Disciplina: Sociologia**

**Carga Horária: 120**

**Ementa:** As ciências sociais e seu papel na sociedade. Conceitos sociológicos fundamentais. Movimentos sociais. Economia e relações de trabalho no capitalismo. Direitos humanos e políticas públicas. Cultura.

#### **Bibliografia Básica:**

BARRETO, Tobias. *Introdução ao estudo do Direito: Política brasileira*. São Paulo: Landy, 2001.

BOBBIO, Norberto. *A teoria das formas de governo*. Brasília: Universidade de Brasília, 1992.

CASTRO, Ana Maria de; DIAS, Edmundo Fernandes (Orgs.). *Introdução ao pensamento sociológico*. São Paulo: Moraes, 1992.

#### **Bibliografia Complementar:**

BOBBIO, Norberto. *Igualdade e liberdade*. Rio de Janeiro: Ediouro, 1996.

DURKHEIM, E. *As regras do Método Sociológico*. São Paulo: Nacional, 1987

MACHIAVEL, Nicolau. *O príncipe*. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1998.

### **Disciplina: Filosofia**

**Carga Horária: 120**

**Ementa:** Introdução à filosofia. Lógica. Filosofia da ciência. Ética/Bioética. Filosofia política. Teoria do conhecimento. Estética.

**Bibliografia Básica:**

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena. *Filosofando*. São Paulo: Moderna, 2003.

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

MARCONDES, Danilo. *Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein*. 2.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.

**Bibliografia Complementar:**

BROWN, M. T. *Ética nos Negócios*. São Paulo: Makron, 1993.

GAARDEN, J. *O Mundo de Sofia*. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

HABERMAS, Jurgen. *O futuro da natureza humana: a caminho de uma eugenia liberal?* São Paulo: Martins Fontes, 2004.

MATURANA, Humberto. *Cognição, Ciência e vida Cotidiana*. 2. ed. Belo Horizonte: UFMG, 2006.

**Disciplina: Artes****Carga Horária: 40**

**Ementa:** Diversidade de manifestações artísticas por meio das linguagens da dança, teatro, artes visuais, música e artes audiovisuais. Elementos de visualidade e suas relações compositivas. Apreciação artística e abordagem da História da Arte e Cultura Visual relacionada ao meio sociocultural. Construtividade das formas e suas representações, dimensões expressivas e de significado com análise técnica dos materiais visando a produção de trabalhos artísticos e ambientes de vitrinas.

**Bibliografia Básica:**

FUSARI, Maria F. de Rezende e FERAZ, Maria Heloísa C. de T. *Arte na Educação Escolar*. São Paulo: Cortez, 1993.

MARTINS, Mirian C. F. D. *et al. Didática do Ensino de Arte: a Língua do Mundo: Poetizar, Fruir e Conhecer a Arte*. São Paulo: FTD, 1998.

NEWBERY, Elisabeth. *Os Segredos da Arte*. São Paulo: Ática, 2003.

**Bibliografia Complementar:**

ARGAN, Giulio C. *Arte Moderna*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

HERNÁNDEZ, Fernando. *Catadores da Cultura Visual*. Porto Alegre: Mediação, 2007.

MARQUES, Isabel A. *Dançando na Escola*. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

MAYER, Ralph. *Manual do Artista de Técnicas e Materiais*. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

OSTROWER, Fayga. *Universos da Arte*. 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1991.

**Disciplina: Espanhol****Carga Horária: 40**

**Ementa:** Noções básicas que proporcionem entendimento e compreensão de vocábulos e textos na Língua Espanhola. Compreender a língua estrangeira como conhecimento que coopera no sistema de comunicação, percebendo-se como parte integrante de um mundo plurilíngue.

**Bibliografia Básica:**

ALVES; Adda-Nari M.; ALVES, Angélica Mello. *Vale! Curso de Español para brasileños*. V. 3. São Paulo: Moderna, 2006.

\_\_\_\_\_. *Vale! Curso de Español para brasileños*. V.4. São Paulo: Moderna, 2006.

BRUNO, Fátima Aparecida Teves Cabral; MENDONZA, Maria Angélica Costa Lacerda. *Hacia El Español: curso de lengua y cultura hispánica nivel básico*. 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

**Bibliografia Complementar:**

ALVES, Adda-Nari M.; ALVES, Angélica Mello. *Mucho: español para brasileños*. São Paulo: Moderna, 2005.

FANJUL, Adrian Pablo. (org.) *Gramática de Español Paso a Paso*. São Paulo: Santillana Brasil, 2009.

MARTIN, Ivan Rodrigues. *Espanhol: série novo ensino médio*. São Paulo: Ática, 2007.

**Disciplina: Inglês****Carga Horária: 40**

**Ementa:** Conhecimentos básicos de língua inglesa. Reconhecimento de falsos cognatos.

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

**Bibliografia Básica:**

MARQUES, Amadeu; DRAPER, David. *Dicionário Inglês Português- Português Inglês*. São Paulo: Ática, 2009.

MICHAELIS. *Michaelis*: dicionário escolar inglês. São Paulo: Melhoramentos, 2009.

TURIS, Anderson F. de A. M. *Inglês instrumental - gramática descomplicada*. v.1. São Paulo: Livro Rápido, 2008.

**Disciplina: Educação Física**

**Carga Horária: 80**

**Ementa:** Cultura corporal: corpo, movimento e saúde. Educação pelo movimento. Ginástica Laboral. Qualidade de vida: postura, vícios etc., com ênfase na ludicidade (prazer e necessidade).

**Bibliografia Básica:**

BRACHT, V. *Educação Física e aprendizagem social*. Porto Alegre: Magister, 1992.

CASTELLANI FILHO, L. *Educação Física no Brasil: a história que não se conta*. Campinas: Papyrus, 1991.

COLETIVO DE AUTORES. *Metodologia do ensino da Educação Física*. São Paulo: Cortez, 1992.

**Bibliografia Complementar:**

FREIRE, P. *Pedagogia da Autonomia*. 23. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

KUNZ, E. *Educação Física: ensino e mudanças*. Ijuí: Unijui, 1991.

OLIVEIRA, S. A. *Reinvenção do esporte*. Campinas: Autores Associados, 1999.

OLIVEIRA, V. M. *Consenso e conflito na Educação Física brasileira*. Campinas: Papyrus, 1994.

**Disciplina: Empreendedorismo**

**Carga Horária: 40 h**

**Ementa:** Conceito de empreendedorismo. Características do comportamento empreendedor. As pequenas e médias empresas e as empresas familiares: características e alternativas. A economia informal e o empreendedorismo. Inovação e competitividade. Plano de negócios: Por que fazer um plano de negócios, Estruturação e implantação do plano de negócios.

**Bibliografia Básica:**

DORNELAS, J. C. A. *Empreendedorismo, tornando idéias em negócios*. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

DRUCKER, P. *Inovação e Espírito Empreendedor*. São Paulo: Pioneira, 1991.

RODRIGUES, L. C. *Empreendedorismo, construindo empresas vencedoras*. Blumenau: Acadêmica, 2001.

**Disciplina: Planejamento e Produção de Cardápio**

**Carga Horária: 40h**

**Ementa:** Conceito e objetivos de Cardápio. Estrutura, elaboração, e composição de Cardápio. Tipos de cardápio. Matéria - prima, fornecedor, estoque, sazonalidade. Fatores de correção, cocção, reidratação. Ficha de Preparação.

**Bibliografia Básica:**

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *Técnica dietética seleção e preparo de alimentos*. São Paulo: Atheneu, 1988.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. *Nutrição e dietética*. São Paulo: Manole, 2006.

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

**Bibliografia Complementar:**

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

DOMINÉ, A. *Culinária - Especialidades Europeias*. Alemanha: Konemann, 2001.

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

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



**Disciplina: Nutrição Básica e Higiene**

**Carga Horária: 80h**

**Ementa:** Introdução sobre nutrição e alimentação. Processos de digestão, absorção e transporte dos componentes dietéticos. Utilização e funções dos nutrientes no organismo. Apetite e Fome. Grupos de alimentos. Função dos nutrientes no organismo. Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no valor nutritivo dos alimentos. Leis da alimentação. Guias alimentares. Hábitos alimentares. Doenças veiculadas por alimentos. Limpeza e higiene. Qualidade da água. Manipulação segura do alimento. Programas de qualidade. Controle de pragas.

**Bibliografia Básica:**

FIGUEIREDO, R.M. *As armadilhas de uma cozinha*. Coleção Higiene dos Alimentos. v. 3. Barueri: Manole, 2003. 218p.

PEREIRA, L.; PEREIRA, A.N.; SILVA, G.C. *Manipulação segura do alimento*. São Paulo: Senac, 2009. 88p.

SILVA JR. *Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos*. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007. 623 p.

**Bibliografia Complementar:**

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. São Paulo: Metha, 2003. 202p.

BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. *Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos*. São Paulo: Varela, 1999. 175p.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Agência de Vigilância Sanitária*. Portaria 1.428 de 26/11/93. Disponível em <[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)>.

FIGUEIREDO, R.M. *Programas de redução de patógenos*. Coleção Higiene dos Alimentos. v.1. Barueri: Manole, 2002. 164p.

GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. *Tecnologia de alimentos – princípios e aplicações*. São Paulo: Nobel, 2008. 512p.

**Disciplina: História da Alimentação**

**Carga Horária: 40h**

**Ementa:** A História da alimentação no Brasil, na região sul do país e na formação étnica

social do Rio Grande do Sul. A importância antropológica do tema para a formação da sociedade gaúcha, e a representação desta na gastronomia atual. Prática na produção e pesquisa de pratos adotados e reproduzidos pela comunidade gaúcha.

#### **Bibliografia Básica:**

CASCUDO, Luis da Camara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia/ Universidade de São Paulo, 1983.

FERNANDES, Carlota. *Viagem gastronômica através do Brasil*. 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.

LEITE, Luiz Alberto. *Cozinhando com mestre Leite: comida gaúcha*. 3. ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1995.

#### **Bibliografia Complementar:**

LESSA, B. *et al. Do Pampa à Serra: Os Sabores da Terra Gaúcha*. Rio de Janeiro: Senac, 2003.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Senac, 2001.

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

HARDINGHAM, Alison. *Trabalhando em equipe*. São Paulo: Nobel, 2000.

SCHULUTER, Regina. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

#### **Disciplina: Habilidades Básicas de Cozinha**

##### **Carga Horária: 160h**

**Ementa:** Pesos e Medidas. Matérias-Primas. Fundos e Molhos. Sopas. Espessantes. Corte e Porcionamento de legumes; verduras, frutas, carnes, aves, pescados e frutos do mar. Métodos de Cocção, Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, Vocabulário Básico de Termos Técnicos.

#### **Bibliografia Básica:**

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

FREIXA, Dolores. *Gastronomia do Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Senac, 2008.

SEBESS, Mariana. *Técnicas de Cozinha Profissional*. São Paulo: SENAC, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

GOMENSORO, Maria Lucia. *Pequeno Dicionário de Gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

KÖWESKI, Betty *et al.* 400 g – Técnicas de Cozinha. São Paulo: Nacional, 2007.

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

WAREING, Marcus; HILL, Shaun; TROTTER, Charlie. *Facas e Cortes*. São Paulo: Publifolha, 2010.

**Disciplina: Cozinha Brasileira e Internacional****Carga Horária: 160h**

**Ementa:** Identidade gastronômica do Brasil. Influência das culturas européia, indígena e negra na formação dos pratos típicos brasileiros. Principais matérias-primas utilizadas nas receitas brasileiras. Bases culturais gastronômicas para o preparo de pratos típicos da região Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Nordeste, Norte. Matérias-primas. Métodos de pré-preparos e preparos dos alimentos. Conceitos da cozinha clássica. História dos principais pratos e matérias-primas da cozinha clássica internacional.

**Bibliografia Básica:**

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

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

FREIXA, DOLORES. *Gastronomia do Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: Senac, 2008.

PITER, J.R. *Gastronomia Francesa: história e geografia de uma paixão*. Porto Alegre: L&PM, 1993.

**Bibliografia Complementar:**

BELLUZZO, Rosa. *Os Sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica e México*. São Paulo: SENAC-SP, 2004.

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

CWIERTKA, Katarzyna J. *Moderna Cozinha Japonesa – Comida, Poder e Identidade Nacional*. São Paulo: SENAC, 2008.

KUCZYNSKI, Leila M. Youssef. *Larousse da Cozinha do Mundo - Oriente Médio, África e*

Índico. São Paulo: Larousse, 2005.

DOMINÉ, A. *Culinária, especialidades européias*. Ed. Konemann, Colônia, Alemanha, 2001.

### **Disciplina: Gestão Ambiental**

**Carga Horária: 40h**

**Ementa:** Introdução à Gestão Ambiental. Normas de sistemas de qualidade: ISO 9000. Normas de sistemas de gestão ambiental: ISO 14.000. Procedimentos para implantação de sistemas de gestão ambiental integrado – Saúde, Meio Ambiente e Segurança (SMS). Diretrizes para sistemas de produção mais limpa, ciclo de vida de produtos, certificação de produtos (selo verde), eco-design e certificação de processos. Introdução à Auditoria Ambiental. Prática pedagógica integrada.

#### **Bibliografia Básica:**

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

MACEDO, R. K. *Gestão ambiental*. Rio de Janeiro: ABES, 1994.

MOREIRA, M. S. *Pequeno Manual de Treinamento em Sistema de Gestão Ambiental*. Nova Lima: INDG Tecnologia e Serviços, 2005.

#### **Bibliografia Complementar:**

ABNT - ISO 14.001 – Sistemas de Gestão Ambiental – Especificação e Diretrizes para Uso. Associação Brasileira de Normas Técnicas.

BRAGA, Benedito *et al.* *Introdução à engenharia ambiental*. O desafio do desenvolvimento sustentável. São Paulo: Prearson Pretince Hall, 2005.

BURSZTYN, M. A. A. *Gestão ambiental: instrumentos e práticas*. Brasília: IBAMA, 1994.

CHEHEBE, J. R. B. *Análise do Ciclo de Vida de Produtos*. Rio de Janeiro: ABES. 1998.

ALMEIDA, J. R. *Normalização, Certificação e Auditoria Ambiental*. Rio de Janeiro: Thex. 2008.

### **Disciplina: Noções Básicas de Garde Manger**

**Carga Horária: 120h**

**Ementa:** Identificação das Matérias-primas. Métodos de pré-preparos e preparos dos

alimentos. Conceitos do *Garde Manger*. Receitas clássicas.

**Bibliografia Básica:**

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

KÖWESKI, Betty *et al.* 400 g – Técnicas de Cozinha. São Paulo: Nacional, 2007.

SEBESS, Mariana. *Técnicas de Cozinha Profissional*. São Paulo: SENAC, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

CINTRA, Luiz. *Larousse da Cozinha Prática*. São Paulo: Larousse, 2006.

LAROUSSE BRASIL. *Saladas – Col. 100 % Prazer*. São Paulo: Larousse, 2009.

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

WAREING, Marcus; HILL, Shaun; TROTTER, Charlie. *Facas e Cortes*. São Paulo: Publifolha, 2010.

**Disciplina: Noções básicas de Panificação e Confeitaria**

**Carga Horária: 120h**

**Ementa:** Função de ingredientes e aditivos utilizados na panificação e confeitaria. Etapas do processamento. Massas. Pães. Biscoitos. Acabamentos.

**Bibliografia Básica:**

SEBESS, M. *Técnicas de confeitaria profissional*. São Paulo: SENAC, 2007. 364p.

\_\_\_\_\_. *Técnicas de cozinha profissional*. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2008. 345p.

SHEABSY, A. *O grande livro de receitas: pães*. São Paulo: Publifolha, 2009. 240p.

**Bibliografia Complementar:**

CANNELA-RAWLS, S. *Pão-Arte e ciência*. 3ª edição. São Paulo: SENAC, 2009. 320p.

CELIDONIO, J.H. *O pão na mesa brasileira*. São Paulo: SENAC, 2004. 152p.

**Disciplina: Saúde e Segurança no Trabalho**

**Carga Horária: 40h**

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

**Bibliografia Básica:**

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A. M. P. *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer*. São Paulo: Metha, 2003.

CAMPOS, A. A. M. *Segurança do trabalho com máquinas e equipamentos*. São Paulo: Centro de Educação em Saúde SENAC, 1998.

COLEÇÃO MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. *Segurança e medicina do trabalho*. 39. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

**Bibliografia Complementar:**

HERZER, L. S. *Manual de CIPA*. Porto Alegre: Evangref, 2002.

### Disciplinas eletivas

**Disciplina: Regras de Serviço**

**Carga Horária: 40h**

**Ementa:** A estreita relação entre a etiqueta social e os serviços prestados por restaurantes, banquetes e grandes eventos. O correto uso de todos os utensílios gastronômicos, tanto à mesa quanto nos preparos alimentares. Os serviços de alimentos e bebidas em todas as situações sociais, combinações e composições culinárias.

**Bibliografia Básica:**

DAYAN, Elie Ibrain. *Restaurante: técnicas de serviço*. Caxias do Sul: EDUCS. 1990.

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

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro. Senac. 2005.

**Bibliografia Complementar:**

ALMEIDA, Valfredo. *Fragmentos da história e culinária gaúcha*. Porto Alegre. Evangraf. 2004.

GOODMAN, David; SORJ, Bernardo; WILKINSON, John. *Da lavoura às biotecnologias*. Trad. De Carlos Eduardo Baesse e Carlos Schiottfeldt. Rio de Janeiro: Campus, 1990.  
HERNANDES, Leon. *A arte do churrasco*. São Paulo: Ática, 1998.  
TEICHMANN, Ione Mendes. *Cardápios: técnicas e criatividade*. 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.  
WALKER, John. *O Restaurante*. Porto Alegre: Bookmann, 2003.

**Disciplina: Serviços em Eventos e Buffet**

**Carga Horária: 40h**

**Ementa:** A estreita relação entre a etiqueta social e os serviços de *buffet froid*, em banquetes e grandes eventos. Planejamento e execução de grandes e pequenos eventos. Os serviços de alimentos e bebidas em todas as situações sociais, combinações e composições culinárias.

**Bibliografia Básica:**

DAYAN, Elie Ibrain. *Restaurante: técnicas de serviço*. Caxias do Sul: EDUCS. 1990.  
FERNANDES, C. *Viagem gastronômica através do Brasil*. São Paulo: SENAC, 2000.  
LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Senac. 2005.

**Bibliografia Complementar:**

ALMEIDA, Valfredo. *Fragmentos da história e culinária gaúcha*. Porto Alegre: Evangraf. 2004.  
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. *Passaporte Para o Sabor*. 7.ed. São Paulo: SENAC, 2008.  
HERNANDES, Leon. *A arte do churrasco*. São Paulo: Ática, 1998.  
MONTANARI, Massimo. *Comida como Cultura*. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.  
WALKER, John. *O Restaurante*. Porto Alegre: Bookmann, 2003.

**Disciplina: Cozinha de Criação**

**Carga Horária: 40h**

**Ementa:** Desenvolver técnicas de cortes e criar pratos a partir de uma seleção harmônica de alimentos de diversas origens, podendo resultar em um único prato ou até

mesmo em uma refeição completa. A composição de aroma, textura e cor resultados de estudo e conhecimento teórico.

**Bibliografia Básica:**

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. *Passaporte Para o Sabor*. 7.ed. São Paulo: SENAC, 2008.

SEBESS, Mariana. *Técnicas de confeitaria profissional*. São Paulo: SENAC, 2007.

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

**Bibliografia Complementar:**

DOMINÉ, A. *Culinária - Especialidades Europeias*. Alemanha: Konemann, 2001.

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

SHEABSY, A. *O grande livro de receitas: pães*. São Paulo: Publifolha. 2009.

**Disciplina: Cozinha Regional**

**Carga Horária: 40**

**Ementa:** A História da alimentação no Brasil, na região sul do país e na formação étnica-social do Rio Grande do Sul. A importância antropológica do tema para a formação da sociedade gaúcha, e a representação desta na gastronomia atual. Prática na produção e pesquisa de pratos adotados e reproduzidos pela comunidade gaúcha.

**Bibliografia Básica:**

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia / Universidade de São Paulo, 1983.

FERNANDES, Carlota. *Viagem Gastronômica Através do Brasil*. 7.ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.

LEITE, Luiz Alberto. *Cozinhando com Mestre Leite: comida gaúcha*. 3. ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1995.

**Bibliografia Complementar:**

DAVIES, Carlos Alberto. *Alimentos e Bebidas*. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador à Gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo:



SENAC, 2001.

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

SCHULUTER, Regina. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

TEICHMANN, Ione. *Tecnologia Culinária*. Caxias do Sul: Educus, 2000.

### **Disciplina: Alimentação para pessoas com necessidades específicas**

#### **Carga Horária: 40h**

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

#### **Bibliografia Básica:**

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

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

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

#### **Bibliografia Complementar:**

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *Técnica dietética seleção e preparo de alimentos*. São Paulo: Atheneu, 1988.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. *Nutrição e dietética*. São Paulo: Manole, 2006.

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

## **7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

O Instituto Federal Farroupilha seguirá os dispostos no regulamento da avaliação do rendimento escolar.

## **8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS**

As competências anteriormente desenvolvidas pelos alunos, que estão relacionadas com o perfil de conclusão do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, poderão ser avaliadas para aproveitamento de estudos nos termos da legislação vigente.

Assim, poderão ser aproveitados, no curso, os conhecimentos e experiências desenvolvidos:

- Em disciplinas cursadas em outros cursos de nível similar ao que se pretende realizar o aproveitamento, obedecendo os critérios expressos em regulamentação específica;
- Em experiências em outros percursos formativos e/ou profissionais, em cursos de educação profissional de formação inicial e continuada de trabalhadores, no trabalho ou por outros meios informais, mediante a solicitação do aluno e posterior avaliação do aluno através de banca examinadora conforme regulamentação própria.

A avaliação para aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores, com indicação de eventuais complementações ou dispensas, será de responsabilidade da coordenação de curso, que deverá nomear uma comissão de especialistas da área para analisar o pedido de aproveitamento de conhecimentos e competências, indicando, se necessário, a documentação comprobatória desses conhecimentos e habilidades desenvolvidos anteriormente e as estratégias adotadas para avaliação e dos resultados obtidos pelo aluno.

O aproveitamento, em qualquer condição, deverá ser requerido antes do início do período letivo, em tempo hábil para o deferimento pela direção da Unidade e a devida análise e parecer da comissão nomeada para este fim, com indicação de eventuais complementações.

Para aproveitamento das disciplinas no presente curso, os seguintes critérios deverão ser considerados:

- O conteúdo programático desenvolvido deverá ter contemplado no mínimo 70% (setenta por cento) dos temas que serão trabalhados na ementa da disciplina em análise;
- A carga horária deverá ser compatível ou superior com a matriz curricular do curso;
- Os conhecimentos ou experiências submetidos à apreciação para aproveitamento deverão ter sido cursados em nível equivalente ao curso técnico ou superior a este.

A carga horária máxima para pedido de aproveitamento é de até 25% (vinte e cinco por cento) do total de carga horária do Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos.

## **9. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA**

### **9.1 INSTALAÇÕES GERAIS**

O Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja, em relação a suas instalações, conta com Gabinete da Direção Geral, Direção de Ensino, Setor Pedagógico, Setor de Registros Acadêmicos, Assistência Estudantil, Setor de Saúde - composto pelas Sala de Enfermagem, Sala de Psicologia e Sala de Odontologia, Sala do NEABI e do NAPNE, Sala de Estudos e Planejamento, Sala dos Servidores, Sala de Artes, Sala de Projeções, Departamento de Extensão, Direção de Administração e Planejamento, Setor de Licitações e Compras, Setor de Execução Orçamentária e Financeira, Coordenação de Gestão de Pessoas, Setor de Contabilidade, Setor de Patrimônio, Almoxarifado, Departamento de Tecnologia da Informação e Setor de Infraestrutura e Transportes.

### **9.2 SALAS DE AULA**

Com relação a salas de aula, o Campus São Borja possui:

<b>Ambiente</b>	<b>Metragem</b>
16 Salas de aula	52 m <sup>2</sup> cada uma

### 9.3 LABORATÓRIOS

O Campus São Borja conta com os seguintes laboratórios gerais:

<b>Ambiente</b>	<b>Metragem</b>
03 Laboratórios de Informática com 30 computadores cada um	52 m <sup>2</sup> cada um
Laboratório de Física	52 m <sup>2</sup>
Laboratório de Química	52 m <sup>2</sup>
Laboratório de Biologia	52 m <sup>2</sup>

#### 9.3.1 LABORATÓRIOS DOS CURSOS DE COZINHA

Os Cursos Técnicos em Cozinha têm a previsão de contar com os seguintes laboratórios específicos:

<b>Ambiente</b>	<b>Metragem</b>
Laboratório de habilidades básicas	80,16m <sup>2</sup>
Laboratório de panificação	50,51m <sup>2</sup>
Laboratório de confeitaria	50,51m <sup>2</sup>
Laboratório de cozinha didático pedagógico	116,63m <sup>2</sup>
Laboratório de bebidas e enologia	50,51m <sup>2</sup>

#### 9.4 BIBLIOTECA

<b>Ambiente</b>	<b>Metragem</b>
Biblioteca	777,53m <sup>2</sup>

## 10. PESSOAL

### 10.1 DOCENTE

<b>Nome do servidor</b>	<b>Área</b>	<b>Formação</b>	<b>Regime de trabalho</b>
Alessandro Callai Bazzan	Química	Licenciatura em Química Mestrado em Educação nas Ciências	Dedicação exclusiva
Alexander da Silva Machado	História	Licenciatura em História Mestrado em Integração latino-americana (História da América Latina)	Dedicação exclusiva
Camila Nemitz de Oliveira	Gastronomia	Bacharelado em Turismo Formação Superior em Gastronomia Especialista em Gestão de Hotéis e Pousadas	Dedicação exclusiva
Carla Tatiana Zappe	Educação Especial	Licenciatura em Educação Especial Mestranda em Educação	Dedicação exclusiva
Carlos Antonio Taschetto	Matemática	Licenciatura em Matemática Especialização em Matemática Mestrado em Matemática Aplicada	Dedicação exclusiva
Carolina Scalco Pinheiro	Artes	Bacharelado e Licenciatura em Artes Visuais Especialização em Design de Estamparia	Dedicação exclusiva
Charles Grazziotin Silva	Hospedagem	Graduação em Hotelaria Especialização em Gastronomia (NR Br) Especialização em Gestão de Hotéis (NR Br) Mestrado em Turismo	Dedicação exclusiva
Denírio Itamar Lopes Marques	Biologia	Graduação em Biologia Especialização em Educação Ambiental Doutorando em Biologia	Dedicação exclusiva
Elder da Silveira Latosinski	Física	Graduação em Licenciatura Plena em Física Especialização em Docência na Educação Profissional	Dedicação exclusiva

		Mestrando em Ensino de Física	
Eliane Martins Coelho	Lazer e Hospitalidade	Bacharelado em Turismo Mestrado em Turismo	Dedicação exclusiva
Emerson Ciocheta Roballo	Geografia	Licenciatura em Geografia Especialização	Dedicação exclusiva
Fabrcio Silva Barbosa	Hospedagem	Bacharelado em Turismo Bacharelado em Direito Especialização em Gerência de Marketing e Negócios Mestrado em Turismo e Hotelaria	Dedicação exclusiva
Fernanda de Magalhães Trindade	Hospitalidade e Lazer	Bacharelado em Turismo e Hotelaria / Mestrado em Turismo e Hotelaria	Dedicação exclusiva
Giancarlo Bazarele Machado Bruno	Educação Física	Mestrado em Educação Física / Teoria e Prática Pedagógica	Dedicação exclusiva
Janete Maria de Conto	Português/ Inglês	Licenciatura em Letras-Habilitação Português/Inglês Especialização em Interdisciplinaridade e Linguagens Mestrado em Estudos Lingüísticos Doutoranda em Estudos Lingüísticos	Dedicação exclusiva
Liara Colpo Ribeiro	Biologia	Licenciatura Plena em Ciências Biológicas Especialização no Ensino de Ciências e Biologia	Professora substituta
Luciana Moroñas Monks	Gastronomia	Graduação em Nutrição Especialização Saúde Pública Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos Doutorando em Engenharia de Alimentos	Dedicação exclusiva
Maria Helena Pavelacki Oliveira	Português/ Inglês	Licenciatura em Letras Especialização Literatura Infantil Mestrado em Educação/ Letras	40 Horas

Priscyla Christine Hammerl	Hospedagem	Bacharelado em Turismo Especialização em Metodologia do Ensino Superior Mestrado em Hospitalidade	Dedicação exclusiva
Raquel Lunardi	Hospedagem	Bacharelado em Turismo Mestrado em Extensão Rural Doutoranda em Desenvolvimento Rural	Dedicação exclusiva
Soraya Pereira Corrêa	Português /Espanhol	Licenciatura em Letras Português/ Espanhol Especialização em Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	Dedicação exclusiva
Uilson Linck	Filosofia	Graduação em Filosofia Mestrado em Educação	Dedicação exclusiva
Wellington Vinícius dos Santos	Gastronomia	Tecnólogo em Gastronomia Especialista em Gestão de Negócios da Alimentação	Dedicação exclusiva

## 10.2 ADMINISTRATIVO

<b>Nome do servidor</b>	<b>Cargo</b>	<b>Formação</b>	<b>Regime de trabalho</b>
Alexandre Machado de Machado	Assistente em Administração/ Diretor de Administração e Planejamento	Graduação em Direito Especialização em Direito	40 Horas
Alex Mazzuco	Analista de Sistemas	Bacharelado em Informática	40 Horas
Aparecida Tânia Lamberte	Supervisora Pedagógica	Graduação em Pedagogia (Hab. supervisão/ Adm. Escolar) e Estudos Sociais (Hab. História) Especialização em História	40 Horas
Carmem Elisa M. F. Queiroz	Bibliotecária	Bacharelado em Biblioteconomia Pós-graduanda EBEA	40 Horas
Cícero Klein Souto	Contador	Graduação em	40 Horas

		Contabilidade	
Denise de Santis	Técnica em Alimentos	Graduação em Química Industrial	40 Horas
Dione Olea	Assistente de Alunos	Licenciatura Curta em Português/Inglês	40 Horas
Dionis Janner Leal	Assistente em Administração	Bacharelado Em Direito	40 Horas
Douglas Ricardo Boardman dos Reis	Assistente em Administração/ Chefe do Setor de Registros Acadêmicos	Ensino Médio	40 Horas
Elisandro Abreu Coelho	Assistente de Alunos	Técnico em Informática Graduando em Comunicação Social	40 Horas
Eva Suélen Melo Valau	Técnica em Enfermagem	Curso Técnico em Enfermagem Superior em Tecnologia em Produção de Grãos e Sementes	40 Horas
Gilnei Tonetto	Assistente em Administração	Graduação em Educação Física	40 Horas
Hermes Altermann Vercelhesse	Auxiliar de Biblioteca	Graduando em Administração	40 Horas
Jordão Benetti	Assistente em Administração	Ensino Médio	40 Horas
Joanito Villela	Assistente de Alunos	Graduação em Letras Português/Inglês/Literaturas Pós-graduação em Interdisciplinaridade Especialização em Mídias na Educação pelo UAB.	40 Horas
João Carlos Bilhalba de Lima	Técnico em Tecnologia da Informação	Graduando em Web Design e Programação	40 Horas
Larissa Scotta	Técnica em Assuntos	Licenciatura em Letras	40 Horas



	Educacionais	Mestrado em Letras - Estudos Linguísticos	
Liliane Silveira Bonorino	Técnica em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Letras – Habilitação Português	40 Horas
Marcelo Godoy de Almeida	Assistente em Administração	Graduando em Gestão Pública	40 Horas
Martina Garcia Barbosa	Psicóloga	Bacharelado em Psicologia Especialização em Gestão de Pessoas	40 Horas
Nara Saraiva Dutra	Assistente em Administração	Graduação em Educação Física	40 Horas
Rafaela Ribeiro Jardim	Técnica em Tecnologia da Informação	Curso Técnico em Informática Graduação em Sistemas de Informação (em andamento)	40 Horas
Sabrina Paz	Odontóloga	Bacharelado em Odontologia	30 Horas
Saulo Eder da Rocha Mazzuco	Assistente em Administração	Graduação em Gestão Pública	40 Horas
Simone Saydelles da Rosa	Assistente de Alunos	Graduação em Agronomia Mestrado em Agronomia	40 Horas
Valério Armando de Miranda Vieira	Assistente em Administração	Ensino Médio	40 Horas
Valter Oscar da Silveira Olea	Engenheiro	Graduação em Engenharia Civil	40 Horas

## 11. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS

O diploma, certificando a conclusão, será emitido quando do término do curso, desde que o estudante esteja aprovado em todas as disciplinas curriculares e com as atividades complementares concluídas. A Pró-Reitoria de Ensino do Instituto Federal Farroupilha é que emitirá os diplomas, recebendo o concluinte a habilitação de Técnico em Cozinha.