



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS
CÂMPUS GOIÂNIA

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

Goiânia
2019

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS
CÂMPUS GOIÂNIA

PLANO DE CURSO

Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás – IFGOIÁS (Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008)
CNPJ	33.602.608/0001-45
Endereço	Rua 75, nº 46, Centro, Goiânia/GO, CEP: 74.055-110
Unidade da Oferta	Coordenação de Turismo e Hospitalidade
Telefone/Fax	PABX (62) 3227-2784 3227-2741, 3227-2865
E-mail de contato	ctic.goiania@ifg.edu.br
Habilitação, qualificações e especializações	
Habilitação	Técnico em Cozinha
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Carga Horária em Disciplinas	1.971h/r sendo: 918h/r de Educação Básica 675h/r de Educação Profissional 378h/r de Formação Integrada
Estágio Curricular Supervisionado	309h
Atividades Complementares	120h
Carga Horária Total do Curso	2.400h/r

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS

REITOR

Jerônimo Rodrigues da Silva

DIRETORA EXECUTIVA

Adriana dos Reis Ferreira

PRÓ-REITORA DE ENSINO

Oneida Cristina Gomes Barcelos Irigon

PRÓ-REITOR DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Paulo Francinete Silva Junior

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

Daniel Silva Barbosa

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Amaury França Araujo

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

José Carlos Barros Silva

DIRETORA DO CÂMPUS GOIÂNIA

Maria de Lourdes Magalhães

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ÁREAS ACADÊMICAS

Fabiane Costa Oliveira

COORDENADORA DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO NA MODALIDADE EJA

Giselia Lima Carvalho

EQUIPE DE ELABORAÇÃO DO PROJETO

André Perez da Silva

Giselia Lima Carvalho

Gleice Alves de Sousa

Júlio César dos Santos

Lisandra Lavoura Carvalho Passos

Luciana de Oliveira Froes Gomes

Hosamis Ramos de Pádua

Poliana Cristina Mendonça Freire

Rebeca Elster Rubim

Regis Silas Cardoso

Selena Carvalho Martins

Sigreice Ariomar de Souza Almeida

REVISÃO DO PROJETO

André Perez da Silva

SUMÁRIO

1	JUSTIFICATIVA DO CURSO	6
2	OBJETIVOS DO CURSO.....	10
2.1	OBJETIVO GERAL	10
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	10
3	REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	10
3.1	OFERTA DE VAGAS E FORMAS DE ACESSO.....	10
3.2	REQUISITOS DE ACESSO	11
4	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	11
4.1	PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	11
4.1.1	Habilidades e Competências Técnicas do Egresso:	11
4.1.2	Competências Humanas do Egresso	12
4.2	CAMPOS DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL	13
5	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO	13
5.1	A MATRIZ CURRICULAR.....	13
5.2	DETALHAMENTO DA MATRIZ CURRICULAR EM TRÊS EIXOS	14
5.2.1	Eixo de Formação Básica	15
5.2.2	Eixo de Formação Profissional.....	16
5.2.3	Eixo de Formação Integrada	17
5.2.4	Carga horária total	17
5.2.5	Componentes Curriculares.....	18
5.3	ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS	21
5.3.1	Eixo Temático 1: Trabalho, Cultura e Alimentação	21
5.3.2	Eixo temático 2: Conhecimento, Tecnologia e Alimentação.....	23
5.3.3	Eixo temático 3: Sujeito, Desenvolvimento e Responsabilidade Socioambiental.....	27
5.3.4	Eixo temático 4: Serviços de Alimentação e Mercado x Gestão e Alternativas de Trabalho e Renda	28
5.3.5	Educação a Distância (EaD)	31
5.4	PRÁTICA PROFISSIONAL	34
5.5	ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO	34
5.6	ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	35
6	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	35

7	CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	36
8	FUNCIONAMENTO.....	37
8.1	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO	37
8.2	TEMPO DE INTEGRALIZAÇÃO	37
8.3	PERIODICIDADE.....	38
9	INFRAESTRUTURA.....	38
9.1	LABORATÓRIO GASTRONÔMICO	38
9.1.1	Recursos Materiais	38
9.1.2	Recursos Humanos.....	44
9.2	LABORATÓRIO DE TURISMO E HOSPITALIDADE.....	44
9.2.1	Recursos Materiais	44
9.2.2	Recursos Humanos.....	45
9.3	LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA	45
10	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO ENVOLVIDO NO CURSO.....	46
10.1	PESSOAL DOCENTE.....	46
10.2	PESSOAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO.....	49
11	CERTIFICAÇÃO	49
12	ESTRATÉGIAS DE PERMANÊNCIA E ÊXITO	50
13	ESTRATÉGIAS DE ACESSIBILIDADE.....	50
14	AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO.....	51
	REFERÊNCIAS.....	52
	APÊNDICE (EMENTÁRIO)	54
	Apêndice 1 – Ementas das disciplinas por período.....	55
	1º. PERÍODO.....	55
	2º PERÍODO.....	58
	3º. PERÍODO	62
	4º. PERÍODO.....	66
	5º. PERÍODO.....	70
	6º. PERÍODO.....	73

1 JUSTIFICATIVA DO CURSO

O Programa de Educação Profissional com a Educação Básica na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA) foi instituído por meio do Decreto nº 5840, de 13 de junho de 2006. Esse decreto é originário do Decreto 2.080, de 13 de junho de 2005, que separava a Educação Básica da Educação Profissional, e que foi revogado com o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004¹. Essa revogação possibilitou a volta da Educação Profissional Integrada, ou seja, a Educação Profissional Integrada à Educação Básica.

O Decreto nº 5.478, de 24 de junho de 2005, instituiu, apenas no âmbito federal, a EJA. Com o Decreto nº 5.840, o programa teve uma abrangência nacional e as modificações jurídicas se deram em função das impropriedades legais, da redefinição da abrangência do programa, antes restrito à Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica e ao Ensino Médio, e da sua ampliação para outros sistemas de ensino de outros níveis da Educação Básica.

O direito do Jovem e do Adulto à educação é preconizado no artigo 208 da Constituição Federal e reafirmado no § 3º do artigo 37 da Lei de Diretrizes e Base da Educação Nacional: “A educação de jovens e adultos deverá articular-se preferencialmente, com a Educação Profissional, na forma do regulamento”, principalmente à educação pública e de qualidade que a Rede Federal oferece. O Decreto nº 5840/2006 dispõe, em seu artigo 2º, que a Rede Federal deverá incorporar, em sua oferta regular, o público jovem e adulto:

Art. 2º. As instituições federais de educação profissional deverão implantar cursos e programas regulares do Proeja até o ano de 2007.

§ 1º As instituições referidas no caput disponibilizarão ao EJA, em 2006, no mínimo 10% do total das vagas de ingresso da instituição, tomando como referência o quantitativo de matrículas do ano anterior, ampliando essa oferta a partir do ano de 2007.

§ 2º A ampliação da oferta que trata o §1º deverá ser incluída no plano de desenvolvimento institucional da instituição federal de ensino (BRASIL, 2016).

O Documento Base PROEJA de 2007 tem como perspectiva a proposta de integração da Educação Profissional à Educação Básica, buscando a superação da dualidade entre trabalho manual e intelectual, assumindo o trabalho na sua perspectiva criadora e não alienante. O Documento Base evidencia, entre outras providências, a necessidade da construção de um Brasil menos desigual. Nesse sentido, para que a maioria da população brasileira, desfavorecida economicamente e marginalizada socialmente, adquira reais oportunidades educativas para superação da exclusão, a EJA contribui, efetivamente, para a superação do quadro da educação brasileira.

¹ Acompanhando o decreto, o Ministério da Educação assegurou um suporte financeiro para a implantação do programa de integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na modalidade de educação de jovens e adultos (PROEJA) de R\$ 25 milhões de reais, sendo R\$ 4 milhões para a capacitação de pessoal e R\$ 21 milhões de reais para as unidades de ensino.

A Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD), de 2016, mostrou que 12,9 milhões de brasileiros ainda são analfabetos. O número de analfabetos mostrou-se maior entre adultos e idosos em todas as regiões do País. Entre aqueles de 40 e 59 anos de idade, havia 4,4 milhões de brasileiros analfabetos, e entre os idosos (60 anos ou mais de idade) eram 6,5 milhões de pessoas que não haviam concluído o Ensino Básico.

O projeto de Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Cozinha, na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Estado de Goiás – antigo CEFET - atende à Lei nº 10.793, de 1º de dezembro de 2003, que institui a Educação Física como componente obrigatório da Educação Básica. A Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, incluiu, no currículo oficial da rede de Ensino Básico, a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-indígena”. A Lei 11.161, de 5 de agosto de 2005, dispõe sobre a oferta da Língua Espanhola de forma obrigatória pela escola e de matrícula facultativa para o aluno nos currículos de Ensino Médio. A Resolução nº 3, de 9 de julho de 2008, dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de cursos técnicos de nível médio.

A Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e deu outras providências, como o que está previsto no Artigo 7º, observadas as finalidades e características definidas no Art. 6º dessa Lei. São objetivos dos Institutos Federais: I- Ministrando Educação Profissional Técnica de Nível Médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do Ensino Fundamental e para o público da Educação de Jovens e Adultos.

A Coordenação de Turismo e Hospitalidade, a partir da orientação ao cumprimento legal dos referidos decretos e de estudos sobre a necessidade de ampliar a oferta de vagas do Ensino Médio e Técnico para a modalidade educacional de jovens e adultos, deliberou, em reunião ordinária da coordenação, oferecer o curso Técnico Integrado em Serviços de Alimentação, na modalidade de jovens e adultos, com a primeira turma em 2006.

Com a resolução de nº 3, de 9 de julho de 2008, do Conselho Nacional de Educação e da Câmara de Educação Básica, implantou-se o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. No referido catálogo, a nomenclatura de Serviços de Alimentação não existe, e o curso oferecido era uma mesclagem de dois cursos do catálogo: Técnico em Cozinha e Restaurante e Bar. A Coordenação de Turismo e Hospitalidade, onde o curso está lotado, fez uma avaliação, com os seguintes critérios: o público, as instalações, os equipamentos e a formação acadêmica do corpo docente. Nesse sentido, o que mais se aproximava do que se poderia oferecer à comunidade era o Técnico em Cozinha. Portanto, em 2009, foi feita a alteração de nomenclatura do curso, bem como da matriz curricular, com a primeira turma se iniciando em 2010/1.

Ressalta-se também que essa decisão segue o princípio político-pedagógico da Coordenação, que inclui o fortalecimento da instituição pública, gratuita e de qualidade e, ao mesmo tempo, da inclusão social, mesmo numa estrutura historicamente construída no País, isto é, de desigualdade econômica e social, que constitui parcela significativa da população.

O enfoque nos serviços de alimentação baseou-se em pesquisa de demanda da sociedade por profissional qualificado nessa área. Foram contatados, para levantamento de dados, a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - Seção Goiás (ABRASEL) –, o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado de Goiás (SINDHORBS), a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis – Seção Goiás (ABIH) - e a Agência Goiana de Turismo (AGETUR). É preciso ponderar, entretanto, que não foi possível coletar informações significativas nesses locais, pois não existia, até o momento da pesquisa, agosto/setembro de 2015, nenhum dado sistematizado, com exceção da ABIH e da AGETUR.

A ABIH, em 2015, divulgou o Censo Hoteleiro de Goiânia, no qual constam informações relacionadas ao número de refeições servidas nos hotéis. Em relação às refeições oferecidas, a maioria dos hotéis oferece apenas café da manhã, sendo que de 90,8% do total, 17,8% oferecem também almoço, 16% dispõem de jantar e 8% não oferecem nenhum tipo de refeição.

A AGETUR divulgou a 5ª edição do Boletim sobre os Dados do Turismo de Goiás, publicada em 2014, corrigido em 14/08/2015, sendo, até o momento, a versão mais atualizada. Segundo esse boletim, no período de 2006 a 2013, a arrecadação no setor de turismo, em todo o estado, aumentou em R\$ 50 milhões (134%), sendo que o crescimento de 2010 a 2013 foi de 36%. Nessa pesquisa, ficou evidenciado que o setor que mais arrecada é o de alimentação, com 57% do total arrecadado em 2014 (tributos arrecadados: ICMS, o PROTEGE e outros tributos e receitas). A arrecadação de tributos do setor de turismo, nos 16 municípios conveniados com o IPTur, apresentou um crescimento acumulado de 214%, no período de 2006 a 2013 e de 18% de 2010 a 2013. Assim, com base nesses dados, é possível afirmar que o setor de alimentação apresenta tendência de crescimento nos próximos anos.

Os dados da Secretaria da Fazenda do Estado (SEFAZ, 2007), sobre a Indústria da Transformação no Estado de Goiás, demonstram que os setores de vestuário e alimentação são os de maior destaque, com quase 7 (sete) mil estabelecimentos cadastrados. A indústria de vestuário, calçados e artefatos de tecido representa 31,17% do total, com 3.825 estabelecimentos, e a de produtos alimentícios representa 24,89% do total, com 3.055 estabelecimentos, ambos com destaque para as micro e pequenas empresas.

Em 2010, o Estado de Goiás teve o melhor ano da série histórica sobre geração de empregos, conforme o Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged) do Ministério do Trabalho e Emprego, com geração de 59.062 empregos celetistas. De acordo com o Ministério do Trabalho, esse expressivo número é ainda maior se consideradas as declarações entregues pelas empresas fora do

prazo determinado. Segundo a mesma fonte, foram efetivamente gerados 83.975 novos postos de trabalho no Estado (SEGPLAN, 2011).

As atividades econômicas que contribuíram para esse resultado positivo foram: serviços, com 27.378 pessoas contratadas, seguido por indústria de transformação, com 21.134, e comércio, com 20.556 novas vagas preenchidas. O dinamismo do setor de serviços pode ser atribuído a todos os seis segmentos que o integram, com destaque para alojamento e alimentação, comércio e administração de imóveis, além do transporte e da comunicação (SEGPLAN, 2011).

Dessa forma, a importância do tema da alimentação, aliado aos dados da falta de profissionais qualificados no setor turístico-hoteleiro no Brasil, é reforçada pelos dados fornecidos pelo Instituto de Hospitalidade (2001), que demonstram:

1º) Existe uma nítida relação entre escolaridade e renda, ou seja, quanto mais se estuda, mais se eleva o nível salarial do trabalhador, ou vice-versa. O nível mais baixo de escolaridade e renda está nos segmentos de bares e restaurantes, que apresentam uma média de remuneração abaixo de dois salários-mínimos;

2º) A média de idade dos trabalhadores, no setor turístico, é de 30 (trinta) anos e, no setor específico de bares e restaurante, é de 35 (trinta e cinco) anos. Portanto, todos são adultos;

3º) Em Goiás, 34% dos trabalhadores do setor estão cursando ou já cursaram a primeira fase do Ensino Fundamental; 35% estão cursando a segunda fase; e os 31% restantes concluíram o Ensino Fundamental;

4º) Em relação às indicações dos empresários do setor, percebe-se que a principal reclamação está na dificuldade em encontrar trabalhadores qualificados. Assim, diante dessa realidade, a exigência de escolaridade ainda recai apenas para o término da primeira fase do Ensino Fundamental.

De acordo com esse cenário, compreendemos que o Ensino Profissional Integrado, voltado para a Educação de Jovens e Adultos e para o setor de alimentação, seja o mais apropriado para oferta de vagas na área de Turismo e Hospitalidade, sobretudo, em uma capital como Goiânia.

2 OBJETIVOS DO CURSO

2.1 OBJETIVO GERAL

A oferta do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Cozinha na área de Turismo e Hospitalidade é voltada para a educação do público de jovens e adultos e tem como objetivo capacitar profissionais que atuem em diferentes etapas do processo de produção de alimentos, por meio de uma formação técnica profissional aliada à formação integral que sejam capazes de proporcionar emancipação e autonomia humana.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Espera-se que, ao final do curso, o aluno:

- compreenda e execute as várias etapas do processo de produção de alimentos e bebidas, tais como: seleção, armazenamento, higienização, porcionamento, preparo, finalização dos pratos e elaboração de cardápios;
- desenvolva habilidades práticas referentes às técnicas culinárias de forma proativa na sua atuação profissional;
- busque formas de trabalho criativas que concorram para que o estudante se torne um profissional mais dinâmico, autônomo, reflexivo e consciente de suas responsabilidades sociais e ambientais na área de atuação;
- articule o mundo do trabalho à cultura, ao conhecimento científico, à tecnologia e à ética;
- amplie as possibilidades de tornar-se um sujeito autônomo, crítico em relação ao mercado hegemônico;
- utilize diferentes recursos de inovação tecnológica e se posicione crítica e eticamente frente a seus impactos no desenvolvimento e na construção da sociedade.

3 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

3.1 OFERTA DE VAGAS E FORMAS DE ACESSO

Serão oferecidas, anualmente, 72 (setenta e duas) vagas, sendo 36 (trinta e seis) vagas no primeiro semestre e 36 (trinta e seis) no segundo. A forma de acesso é descrita em edital próprio que traz todas as etapas do processo seletivo.

3.2 REQUISITOS DE ACESSO

Para o acesso ao Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Cozinha, o candidato deverá:

- Ser maior de 18 anos;
- Ter concluído o Ensino Fundamental (8ª série / 9º ano);
- Preferencialmente não ter completado o Ensino Médio.

4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

4.1 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

4.1.1 Habilidades e Competências Técnicas do Egresso:

A trajetória acadêmica do Técnico Integrado ao Ensino Médio em Cozinha deverá proporcionar uma formação profissional que permita aos discentes ter as seguintes habilidades e competências técnicas:

- Praticar as diversas técnicas de manipulação dos alimentos: higienização, conservação e aplicações de uso;
- Executar cortes e métodos de cozimento, utilizando as práticas de manipulação de alimentos;
- Elaborar e adequar cardápios de acordo com os diversos tipos de serviços de alimentação, harmonização de alimentos e de bebidas, conforme as necessidades dos estabelecimentos;
- Compreender as várias etapas do processo de produção de alimentos e bebidas, reconhecendo suas matérias-primas e sua composição química;
- Atuar no fluxo de atividades da cozinha, aquisição, recebimento e preparo dos ingredientes;
- Identificar as formas de armazenamento dos diferentes tipos de insumos (alimentar e não alimentar,) controlando estoques e apurando custos;
- Operar e higienizar equipamentos e maquinários de cozinha;
- Reconhecer a legislação pertinente às áreas de produção de alimentos e serviços de alimentação;
- Conceber, organizar e viabilizar produtos adequados aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da comunidade;

- Auxiliar na gestão técnica e administrativa de um estabelecimento da área do serviço de alimentação;
- Desempenhar técnicas de atendimento em estabelecimento da área de serviço de alimentação;
- Atuar na organização, montagem dos espaços físicos e serviços em banquetes;
- Racionalizar a produção de alimentos por meio do aproveitamento integral destes;
- Desenvolver trabalho em equipe em todas as etapas de produção e serviço de alimentos;
- Conhecer e desempenhar postura e ética profissionais necessárias à área de alimentação;
- Buscar formas criativas de trabalho que tornem os profissionais mais dinâmicos, reflexivos e conscientes de suas responsabilidades sociais e ambientais na área de atuação;
- Compreender a importância das ferramentas tecnológicas no mundo atual, usando-as como recurso para qualificar o seu trabalho.

4.1.2 Competências Humanas do Egresso

Além das habilidades e competências técnicas, o egresso do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Cozinha deverá ter competências humanas que lhe permitam:

- Aprender e continuar aprendendo, estabelecer processos educacionais que possibilitem a construção da autonomia intelectual e do pensamento crítico, na perspectiva de compreender as demandas do mundo atual e promover mudanças quando necessárias ao estabelecimento do bem-estar econômico, social, ambiental e emocional do indivíduo e da sociedade;
- Compreender o significado das ciências, da comunicação e das artes como formas de conhecimentos significativos para a construção crítica do exercício da cidadania e do trabalho;
- Ter domínio dos princípios e fundamentos científico-tecnológicos que precedem a formação de conhecimentos, bens e serviços, relacionando-os como articulação da teoria e da prática, capazes de criar e recriar formas solidárias de convivência, de apropriação de produtos, conhecimentos e riquezas;

- Compreender que a concepção e a prática do trabalho relacionam-se e fundamentam-se, em última instância, à construção da cultura, do conhecimento, da tecnologia e da relação homem-natureza;
- Continuar estudos posteriores que verticalizem o grau de sua escolaridade;
- Construir alternativas de trabalho e renda, ampliando as possibilidades para que o discente se torne um cidadão e trabalhador mais autônomo em relação ao mercado hegemônico.

4.2 CAMPOS DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

O técnico em Cozinha estará capacitado a trabalhar em todos os locais onde são servidos, comercialmente ou não, alimentos e bebidas: restaurantes, bares, pizzarias, lanchonetes, padarias, churrascarias, escolas, meios de hospedagem, hospitais e residências, *buffet*, cruzeiros marítimos, embarcações, além de poder realizar trabalhos autônomos na área, entre outras possibilidades.

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

A organização curricular desse PPC foi uma construção contínua, processual e coletiva, entendida como processo de produção de saberes, visão de mundo, habilidades, valores e culturas, e baseia-se nos seguintes princípios: concepção de homem como ser histórico e social; trabalho como princípio educativo; concepção de currículo integrado; experiência do estudante na construção de conhecimento e pesquisa como princípio pedagógico.

O Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Cozinha será ofertado em seis semestres, totalizando uma carga horária de 1.971, sendo 351 horas de Educação a Distância (EaD). Das horas destinadas às disciplinas, 918h são de Educação Básica, 675h são de Educação Profissional e 378h são de Formação Integrada. Consta ainda, na sua matriz curricular, 309 horas de Estágio Supervisionado Obrigatório e 120 horas de Atividades Complementares.

O curso prevê, ainda, horas de atividades práticas de trabalho em ambientes de aprendizagem, tais como: visitas técnicas, atividades práticas de campo, experiências práticas em situação de aprendizagem, participação em projetos de pesquisa e extensão, que podem ser contabilizados como horas complementares.

5.1 A MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular, em atendimento ao art. 13 da Resolução 008/2017, foi estruturada em torno de três eixos: Eixo de Formação Geral, Eixo de Formação Profissional e Eixo de Formação Integrada.

O Eixo de Formação Geral agrega disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à Educação Básica, voltada para o Ensino Médio e que possuem menor ênfase tecnológica. Constituiu-se, essencialmente, a partir dos conhecimentos e habilidades nas áreas de Linguagens e seus Códigos, Ciências Humanas, Matemática e Ciências da Natureza, que têm por objetivo desenvolver o raciocínio lógico, a argumentação, a capacidade reflexiva, a autonomia intelectual, contribuindo na constituição de sujeitos pensantes e capazes de dialogar com os diferentes conceitos.

O **Eixo de Formação Profissional** inclui disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica e que possuem maior ênfase operacional. Constituiu-se, basicamente das disciplinas específicas da formação técnica. Elas são identificadas a partir do perfil do egresso e têm como objetivo precípuo instrumentalizar os seguintes aspectos: domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso; fundamentos instrumentais de cada habilitação; e fundamentos que contemplam as atribuições funcionais previstas nas legislações específicas referentes à formação profissional.

O **Eixo de Formação Integrada** contempla metodologias, práticas pedagógicas, instrumentos que promovem e possibilitam a flexibilidade, a integração curricular, a politécnica, a formação omnilateral, o trabalho como princípio educativo e a dinamicidade que organização curricular exige, possibilitando maior integração do currículo. Esse eixo foi constituído por 6 propostas nomeadas de Disciplinas Temáticas.

Sobre esse tema, a Resolução CNE/CEB nº 6 (BRASIL, 2012) especifica a concepção que deve estar atrelada à Educação Profissional Técnica integrada ao Nível Médio, em quaisquer das suas formas de oferta. Isso significa focar o trabalho como princípio educativo, objetivando superar a tradicional e preconceituosa dicotomia entre trabalho manual e trabalho intelectual, incorporando a dimensão intelectual ao trabalho produtivo e vice-versa.

Essa concepção tem, na verdade, como objetivo a formação de trabalhadores capazes de atuar democraticamente como cidadãos, na posição de dirigentes ou de subordinados. Assim, ressalta ainda a referida Resolução que o pressuposto essencial do chamado “currículo integrado” seja a base para a articulação dos conceitos apreendidos como sistema de relações de uma totalidade concreta que se pretende explicar e compreender.

5.2 DETALHAMENTO DA MATRIZ CURRICULAR EM TRÊS EIXOS

Nesta subseção, é apresentada a matriz curricular com as disciplinas dos três eixos e, respectivamente, o período de oferta e a carga horária. As ementas das disciplinas encontram-se no Apêndice 1.

5.2.1 Eixo de Formação Básica

Este eixo contempla as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à Educação Básica, e correspondem 918 horas.

Tabela 1: Eixo da Educação Básica

EIXO DA EDUCAÇÃO BÁSICA			
1º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Língua Portuguesa	4	54
2	Matemática	4	54
3	Biologia	2	27
2º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Língua Portuguesa	4	54
2	Matemática	4	54
3	Biologia	2	27
4	Geografia	2	27
5	História	2	27
3º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Língua Portuguesa	2	27
2	Matemática	2	27
3	Química	2	27
4	Artes	4	54
5	Geografia	2	27
6	História	2	27
4º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Língua Portuguesa	2	27
2	Matemática	2	27
3	Química	2	27
4	Sociologia	2	27
5	Língua estrangeira I (Inglês)	2	27
5º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Língua Portuguesa	2	27
2	Matemática	2	27
3	Física	2	27
4	Sociologia	2	27

6º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Língua Portuguesa	2	27
2	Matemática	2	27
3	Filosofia	4	54
4	Física	2	27
5	Língua estrangeira II (Espanhol)	2	27

5.2.2 Eixo de Formação Profissional

Este eixo inclui as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica e corresponde a 675 horas.

Tabela 2 Eixo da Educação Profissional

EIXO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL			
1º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Informática e Ambientação ao Moodle	4	54
2	Relações Humanas	2	27
3	Higiene e Legislação de Alimentos I	2	27
4	Estrutura Física e Organizacional de Cozinha	2	27
2º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Higiene e Legislação de Alimentos II	2	27
2	Habilidades Básicas de Cozinha	4	54
3	Informática Básica	2	27
3º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Garde Manger (Cozinha Fria)	4	54
2	Nutrição I	4	54
4º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Gestão dos Serviços de Alimentação	2	27
2	Cozinha Brasileira	4	54
3	Nutrição II	4	54
5º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Cozinha Clássica e Internacional	4	54
2	Serviço de Bebidas	4	54
3	Serviços de Banquetes e Eventos	2	27

6º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Panificação e Confeitaria	4	54

5.2.3 Eixo de Formação Integrada

A materialização do Eixo de Formação Integrada se dará por meio da oferta de sete (7) disciplinas temáticas, com carga horária de 4 horas semanais. Nesse eixo, mais que em outras, priorizar-se-á, por meio da alimentação, a convergência dos diferentes conteúdos de modo que os seus componentes teóricos, práticos, humanos, biológicos, sociais, técnicos, tecnológicos e artísticos busquem encerrar as dicotomias quando se pensa em conteúdos de maneira isolada. O eixo responde por 378 horas no curso.

Tabela 3 Eixo da Formação Integrada

EIXO DA FORMAÇÃO INTEGRADA			
1º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Disciplina temática - História da Alimentação e Restauração	4	54
2º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Disciplina temática - Segurança na Produção de Alimentos	4	54
3º. Período			
EIXO DA FORMAÇÃO INTEGRADA			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Disciplina temática - Estética e Alimentação	4	54
4º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Disciplina temática - Sustentabilidade e Alimentos do Cerrado	4	54
5º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Disciplina temática - Empreendedorismo e Economia Solidária	4	54
6º. Período			
	DISCIPLINA	CH SEMANAL	CH HORAS TOTAL
1	Disciplina temática - Harmonização de A&B	4	54
2	Disciplina temática - Saúde e Bem-estar do Trabalhador	4	54

5.2.4 Carga horária total

O Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Cozinha tem como carga horária total 1.971 horas, sendo 351h de Educação a Distância (EaD). Das horas destinadas às disciplinas, 918h são de

Educação Básica, 675h são de Educação Profissional e 378h são de Formação Integrada. Consta ainda, na sua matriz curricular, 309 horas de Estágio Supervisionado Obrigatório e 120 horas de Atividades Complementares.

A distribuição das horas está em conformidade com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, atendendo ao mínimo de 2400h exigidas para cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, na forma articulada integrada com o Ensino Médio na modalidade EJA, em conformidade com o artigo 28 da Resolução CNE/CEB nº 06/2012 e com Instrução Normativa da PROEN nº 04, de 21 de dezembro de 2018, que orienta os procedimentos da Resolução CONSUP/IFG de nº 033, de 02 de outubro de 2017 para inclusão de até 20% de carga horária de atividades a distância em seus cursos presenciais.

5.2.5 Componentes Curriculares

Tabela 4 Componentes Curriculares

MATRIZ DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM COZINHA, NA MODALIDADE EJA (% EaD)												
Disciplinas		CARGA HORÁRIA										
		1° per.	2° per.	3° per.	4° per.	5° per.	6° per.	Total de H/A	Presenciais H/R	Não Presenciais H/R	Total de H/R	
Núcleo Básico	1	Língua Portuguesa	4	4	2	2	2	2	288	189	27	216
	2	Matemática	4	4	2	2	2	2	288	189	27	216
	3	Biologia	2	2					72	54		54
	4	Geografia		2	2				72	54		54
	5	Física					2	2	72	54		54
	6	História		2	2				72	54		54
	7	Química			2	2			72	54		54
	8	Filosofia						4	72	27	27	54
	9	Sociologia				2	2		72	54		54
	10	Artes			4				72	27	27	54
	11	Língua Estrangeira I (Inglês)				2			36	27		27
	12	Língua Estrangeira II (Espanhol)						2	36	27		27
Total do Núcleo Básico			10	14	14	10	8	12	1224	810	108	918
Núcleo Profissional	13	Informática e Ambientação à Plataforma Moodle	4						72	27	27	54
	14	Informática Básica		2					36	27		27
	15	Estrutura Física e Organizacional de Cozinha	2						36	27		27
	16	Higiene e Legislação de Alimentos I	2						36	27		27
	17	Higiene e Legislação de Alimentos II		2					36	27		27
	18	Habilidades Básicas de Cozinha		4					72	54		54
	19	Relações Humanas	2						36	27		27
	20	Garde Manger (Cozinha Fria)			4				72	54		54
21	Nutrição I			4				72	27	27	54	

22	Nutrição II				4			72	54		54	
23	Gestão dos Serviços de Alimentação				2			36	27		27	
24	Cozinha Brasileira				4			72	27	27	54	
25	Cozinha Clássica e Internacional					4		72	54		54	
26	Serviço de Banquetes e Eventos					2		36	27		27	
27	Panificação e Confeitaria						4	72	54		54	
28	Serviço de Bebidas					4		72	54		54	
Total do Núcleo Profissional		10	8	8	10	10	4	900	594	81	675	
Núcleo Integrado	29	Disciplina Temática 1 - História de Alimentação e Restauração	4					72	27	27	54	
	30	Disciplina Temática 2 - Segurança na produção de alimentos		4				72	27	27	54	
	31	Disciplina Temática 3 - Estética e Alimentação			4			72	27	27	54	
	32	Disciplina Temática 4 - Sustentabilidade e Alimentos do Cerrado				4		72	27	27	54	
	33	Disciplina Temática 5 - Empreendedorismo e Economia Solidária					4	72	27	27	54	
	34	Disciplina Temática 6 - Harmonização de A & B						4	72	27	27	54
	35	Disciplina Temática 7 - Saúde e Bem-estar do Trabalhador						4	72	54		54
Total do Núcleo Integrado		4	4	4	4	4	8	504	216	162	378	
Total de Carga Horária Semanal		20P + 4EaD	20P + 6EaD	20P + 6EaD	20P + 4EaD	20P + 2EaD	20P + 4EaD	CARGA HORÁRIA				
(Presencial + EaD)		24	26	26	24	22	24					
Total da Carga Horária (Relógio) das Disciplinas											1971	
Atividades Complementares											120	
Estágio Curricular Obrigatório											309	
Total da Carga Horária (Relógio) do Curso											2400	

5.3 ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS

Dada a especificidade do público do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Cozinha, modalidade EJA, e das orientações legais, percebe-se que é necessário estruturar uma trajetória formativa que estimule o início de um rompimento do isolamento das disciplinas e de uma aprendizagem centrada numa visão de mundo fragmentada. Ademais, é necessário buscar, por meio de conhecimentos das diversas áreas, pensar, refletir e propor alternativas de aprendizagem mais próximas da experiência imediata dos jovens e adultos. Nesse sentido, estabeleceram-se eixos temáticos como estratégia metodológica a ser adotada nas disciplinas temáticas e demais componentes curriculares.

São quatro os eixos temáticos que servirão de motes reflexivos da situação ontológica do homem, da ciência, da tecnologia e da responsabilidade socioambiental do trabalhador cidadão. As áreas de conhecimento, levando-se em consideração suas especificidades e a necessidade do diálogo entre elas e as disciplinas do eixo profissionalizante, deverão propiciar uma aprendizagem interdisciplinar e transdisciplinar, de pensar a realidade por meio de uma visão de totalidade. Ou seja, o que se busca é compreender as determinações econômicas, sociais, políticas e culturais colocadas historicamente na formação do profissional em cozinha e das demandas da sociedade.

Assim, as disciplinas deverão estruturar seus conteúdos, em cada período letivo, sendo guiadas e determinadas pelo eixo temático proposto, para que haja a interlocução com outras disciplinas. Dada a natureza deste trabalho, isto é, romper com o isolamento disciplinar no processo de ensino e aprendizagem, estabeleceu-se, como condição necessária para a implementação da proposta metodológica e curricular, o trabalho coletivo, que foi concretizado por meio de reuniões periódicas entre os docentes.

Essas reuniões, portanto, assumem caráter vital para o desenvolvimento do curso nos moldes apresentados, porque constituem o lócus espacial e temporal de construção da concepção teórico-metodológica, da interlocução entre os diversos campos de conhecimento, da elaboração de materiais e recursos didáticos, assim como a avaliação do trabalho realizado.

Definiu-se, partindo das condições apresentadas, que as aulas práticas nos laboratórios serão estratégias metodológicas presentes desde o primeiro período do curso como forma de refletirmos sobre a melhor maneira de articular teoria e prática. Constituem-se, então, eixos temáticos do curso:

5.3.1 Eixo Temático 1: Trabalho, Cultura e Alimentação

O projeto curricular do Programa de Educação de Jovens e Adultos, uma construção sociopolítica de expressiva demanda social, caracteriza-se por ser uma proposta alternativa em que os conteúdos são organizados por eixos temáticos.

A educação integrada pressupõe pensar e construir uma relação com o conhecimento em que a dualidade formativa, base humanista e saber técnico dissociados, não se estabeleça. A perspectiva de integração dos saberes de formação geral e de área técnica específica orienta a assunção de uma proposta metodológica que toma áreas de conhecimento a partir de temas geradores em suas relações e interrelações com a vida concreta dos trabalhadores jovens e adultos.

Do ponto de vista teórico-metodológico, as discussões objetivaram estabelecer a especificidade das áreas temáticas do Curso Técnico em Cozinha, definindo os critérios que as constituiriam. O trabalho foi tomado como categoria central para a compreensão e prática do processo educativo.

Nessa perspectiva, é preciso, então, destacar que o trabalho, enquanto eixo central de articulação das disciplinas e das áreas de conhecimento, é compreendido como a possibilidade única do homem fazer-se homem. É a forma particular de produção da sua própria vida, que envolve a construção de meios de subsistência física, cultural e emocional. É por meio do trabalho que o homem se transforma num ente social, porque se põe em contato com outros indivíduos objetivando a produção da vida. E, enquanto ser social, a partir do trabalho, estabelece formas de consciência de si, dos outros e da sociedade.

Assim, a articulação da estratégia cognitiva para a qualificação do trabalhador, descontinuado em sua formação escolar, pressupõe o reconhecimento e a exigência do trabalho como locus de produção do conhecimento e como princípio educativo. Dessa forma, a proposta da educação integrada reflete uma concepção teórica fundamentada em uma opção política: a de um saber que o trabalhador precisa, tendo em vista sua emancipação, ou seja, a compreensão da relação entre o saber político e o saber técnico aplicado às práticas objetivas de trabalho.

Formas educativas específicas de produção e saber tecnológico e econômico adequadas aos interesses dos trabalhadores, mediadoras da reconstrução de sua história, bem como da sua identidade individual e coletiva, devem permitir a socialização das múltiplas dimensões do conhecimento cultural, social, histórico, político.

As discussões relativas ao trabalho e à cultura revelam a necessidade de se explorar o conceito de cultura a partir das análises sobre diferentes concepções de mundo em suas relações com o mundo do trabalho. A compreensão da produção da cultura como conjunto de práticas sociais que se constroem e que se alteram com as transformações das condições materiais e históricas é determinante para a busca de especificidade desse eixo temático.

Como mostra Gramsci (1995), a produção da hegemonia é uma produção cultural. Portanto, a apreensão da influência dos processos culturais, na construção do pensamento hegemônico e dos seus impactos no cotidiano social e político dos trabalhadores, é central para o desdobramento do eixo.

A centralidade do trabalho e a história da “cultura do trabalho”; a qualificação profissional e o cotidiano do trabalhador; a exclusão pelo desemprego e a precarização das condições de trabalho são elementos de efetiva contribuição para análise das reais condições de inserção dos trabalhadores no processo de produção, organização e gestão dos bens materiais e culturais da sociedade.

A sistematização da lógica discursiva da formação específica em cozinha determina que a construção curricular considere o eixo temático trabalho e cultura integrado à discussão da alimentação como categoria cognitiva do curso. A abordagem da especificidade da alimentação relaciona-se às disciplinas articuladas com as questões concretas da prática produtiva em gastronomia.

A aquisição de uma cultura geral do trabalho pressupõe o conhecimento da produção em seu conjunto, assim como é necessário ao trabalhador o estudo de uma dada profissão, o domínio da operacionalização de uma forma de trabalho que só são possíveis pela inserção do aluno em um processo produtivo específico.

O processo de formação para qualificação profissional, sob a ótica do processo produtivo nos serviços de alimentação, determina a apreensão da história e da organização dessa atividade produtiva. Nesse sentido, a análise das diferentes concepções formativas para a abordagem do mundo do trabalho na área da alimentação pressupõe reconhecer que elas são fruto das relações de produção historicamente constituídas. Elementos sociológicos da cultura alimentar, em seu processo econômico-político de atividade produtiva, permitem as influências econômicas e culturais que podem transformar práticas alimentares. A alimentação, tornada mercadoria, participa do sistema produtivo, ou seja, e do mercado de consumo, e constrói uma rede de relações socioeconômicas que transforma as relações de trabalho.

Portanto, o eixo temático trabalho, cultura e alimentação constitui-se como objeto do conhecimento do curso. Este possibilitará a incorporação de práticas educativas emancipadoras na compreensão no processo desenvolvido pelo trabalhador em exercício de sua atividade produtiva.

5.3.2 Eixo temático 2: Conhecimento, Tecnologia e Alimentação

Diversos autores têm expressado que vivemos em uma sociedade do conhecimento, isto é, que o conhecimento é poder e dá poder. Ele está ligado à estrutura da cultura, à organização social, à práxis histórica. Portanto, o conhecimento não é neutro, seja o conhecimento científico, o do senso comum, técnico ou tecnológico, como Morin evidencia:

Uma cultura abre e fecha as potencialidades bioantropológicas de conhecimento. Ela as abre e atualiza fornecendo aos indivíduos o seu saber acumulado, a sua linguagem, os seus paradigmas, a sua lógica, os seus esquemas, os seus métodos de aprendizagem, de investigação, de verificação, etc., mas, ao mesmo tempo, ela as fecha e inibe com as suas normas, regras, proibições, tabus, o seu etnocentrismo, a sua auto-sacralização, a sua ignorância de sua ignorância (1991, p.24).

Assim, podemos dizer que: “o que abre o conhecimento é o que fecha o conhecimento” (MORIN, 1991, p. 24). Nessa mesma linha de pensamento, podemos verificar que conforme o entendimento que temos sobre a técnica, a tecnologia vai orientar o tipo de desenvolvimento que vamos ter em nosso país, ou seja, para a emancipação ou para a dependência, o subdesenvolvimento, a exploração e a dominação.

Desde os gregos, diversos significados são atribuídos ao termo tecnologia, que era entendido como o discurso da arte (de *techne*, arte, manufatura e *logos*, palavra, discurso), de acordo com Figueiredo (1989, p.3). Não pretendemos aqui apresentar e discutir diversos conceitos, mas apontar que o próprio conceito tem passado por restrições em sua amplitude de compreensão.

No Brasil, é possível perceber duas correntes distintas, mas complementares, que tratam da questão do conceito de Tecnologia. “Uma delas trata a tecnologia de forma restrita, e a outra corrente aborda aspectos mais abrangentes ampliando as fronteiras do entendimento do que é tecnologia” (VITORETTE, *et. al.*, 2002).

Na primeira definição, a tecnologia é vista como uma ciência aplicada. A segunda abordagem entende a tecnologia de forma mais abrangente, inserindo-a numa dimensão social, histórica e cultural, indo além da aplicação sem descartá-la, e tem Gama (1986) como seu representante.

Na realização da atividade tecnológica, temos necessidade de conhecimentos científicos que não sejam fragmentos, pois a “tecnologia não é um agregado de técnicas ou disciplinas. Tecnologia não é técnica, não é o conjunto das técnicas. Então, tecnologia não é o fazer, mas sim o estudo do fazer, é o conhecimento sistematizado, é o raciocínio racionalmente organizado sobre a técnica.” (GAMA, 1994, p.21).

Ao falarmos, então, em tecnologia, podemos dizer que é o segredo do saber fazer. Ela, portanto, está além da técnica, do fazer. Contemporaneamente, criou-se a necessidade da atividade tecnológica, sem um compromisso da tecnologia com a dimensão social. A tecnologia pode ser perversa, se não estiver aliada à dimensão humana e social, pois não é neutra, nem mesmo na sua concepção (FIGUEIREDO, 1989, p.25).

Nessa mesma perspectiva, Faraco (1998, p.7) aponta que a tecnologia modifica os modos do fazer humano e apresenta forte impacto sobre o viver do homem, transformando a organização social, a consciência humana e social, pois não é neutra, nem mesmo na sua concepção (FIGUEIREDO, 1989, p.25). Nessa mesma perspectiva, Faraco (1998, p.7) sugere que a tecnologia modifica os modos do fazer humano e apresenta forte impacto sobre o viver do homem, transformando a organização social, a consciência humana e os valores culturais” (VITORETTE, *et. al.*, 2002, p.189).

A reflexão dessas duas visões de tecnologia aqui apresentadas em nossa sociedade brasileira contribui para buscarmos caminhos para a formação profissional do técnico em Cozinha – EJA que leve em consideração os aspectos humano, sociais, históricos, econômicos e culturais, evitando desenvolver uma educação eminentemente técnica, na qual o ser humano seja por ela subjugado.

Decorre que há necessidade de se refletir sobre a relação teoria e prática, na formação do técnico que de fato contribua para avançar na práxis pedagógica com compromisso com a emancipação do trabalhador em uma sociedade que passa por mudanças no processo produtivo passando do fordismo para o toyotismo. Que demanda do trabalhador competências de comunicação, desenvolver o raciocínio lógico-formal, o trânsito inter e transdisciplinar, a capacidade de tomar decisões e a capacidade para transferir saberes anteriores para situações novas. Além de desenvolver competência afetiva com vínculo para tratar com a incerteza, e com o estresse, de forma dinâmica, com compromisso com uma concepção de homem e de sociedade (KUENZER, 2004, p.2).

Pesquisa desenvolvida na Refinaria Presidente Getúlio Vargas/Repar (KUENZER, 2004) que abordou os dilemas da relação entre teoria e prática na Educação dos trabalhadores aponta para a necessidade de articulação entre teoria e prática no processo de aprendizagem dos trabalhadores, e que essa integração se construa desde o início da formação do trabalhador.

No nosso caso específico do Curso de Técnico Integrado em Cozinha, esta preocupação também se faz presente, na busca de contribuir na construção da autonomia intelectual e ética do aprendiz técnico, na perspectiva de sua emancipação enquanto trabalhador.

Ademais, na busca de integrar conhecimento tácito com conhecimento científico o trabalhador:

[...] precisará ter não só um amplo domínio sobre as diferentes formas de linguagem mas também sólida formação teórica para exercer a diferenciação crítica sobre seus usos e finalidade não explicitadas; do ponto de vista educativo, será necessário ampliar e aprofundar o processo de aquisição do conhecimento para evitar o risco da banalização da realidade com todos os seus matizes de injustiça social através da confusão entre o real e o virtual, com sérias implicações éticas. (KUENZER, 2004, p.4).

De acordo com esses pressupostos, faz-se necessário romper com a fragmentação do saber buscando entrelaçar teoria e prática, o pensar e o fazer, as ciências exatas com as ciências humanas.

Pois, na visão do paradigma positivista, o desenvolvimento de disciplinas ou áreas especializadas de estudo está relacionada à alguns pressupostos epistemológicos que se alicerçam num universo mecânico, composto de unidades materiais elementares, caracterizando-se, entre outros pontos, na fragmentação do “real” em suas unidades menores, no distanciamento do objeto observado, de modo a garantir objetividade, e na simplificação, considerando cada estágio e momento de produção do conhecimento independente do outro.

Atualmente, o avanço do saber e da tecnologia, sob a égide de um paradigma dominante, tem levado à contínua divisão do conhecimento em disciplinas e destas em subdisciplinas. O conhecimento

fragmentado dificilmente poderá dar aos seus detentores a capacidade de reconhecer e enfrentar os problemas e situações novas que emergem de um mundo tecnológico complexo, ao qual se acrescenta a complexidade resultante da própria proliferação das disciplinas que incorporam novos fatos à realidade.

A fragilidade desse estilo de aquisição de conhecimentos e capacidades tem resultado na busca de mecanismos de apoio ao crescimento disciplinar. A disciplinaridade (constituição de disciplinas) e a transdisciplinaridade seriam então caminhos para a construção do conhecimento.

Michaud (*apud* FAZENDA, 1993, p.37) entende por interdisciplina a:

Interação existente entre duas ou mais disciplinas. Esta interação pode ir da simples comunicação de ideias à integração mútua dos conceitos diretores da epistemologia, da terminologia, da metodologia, dos procedimentos, dos dados e da organização referentes ao ensino e à pesquisa. Um grupo interdisciplinar compõe-se de pessoas que recebem sua formação em diferentes domínios do conhecimento (disciplinas) com seus métodos, conceitos, dados e termos próprios.

Para Nicolescu (1997), a interdisciplinaridade diz respeito à transferência dos métodos de uma disciplina à outra. É neste ponto que se identificariam novos objetos de estudo: não apenas pela transferência e combinação dos resultados de algumas disciplinas, mas também pela combinação de várias disciplinas. A interdisciplinaridade ultrapassa as disciplinas, mas sua finalidade também permanece inscrita na pesquisa disciplinar.

Se as disciplinas não se comunicam umas com as outras, se cada vez mais as disciplinas se fecham, a interdisciplinaridade aparece, em muitos discursos, como a única forma de exercer o saber:

A prática interdisciplinar do saber é a face subjetiva da coletividade política dos sujeitos. Em todas as esferas de sua prática, os homens atuam como sujeitos coletivos. Por isso mesmo, o saber enquanto expressão da prática simbolizadora dos homens, só será autenticamente humano e autenticamente saber, quando se der interdisciplinarmente (SEVERINO *qpu* ANTSCHE, & BIANCHETTI, 1995, p. 172.).

Morin (1991) chama a atenção para que cada disciplina pretenda primeiro fazer reconhecer sua soberania territorial, e através de algumas negociações as fronteiras confirmam-se em vez de desmoronar. Portanto, é preciso ir além, e aqui surge o termo transdisciplinaridade. O prefixo “trans” significa além de, para além de, através. A aproximação das disciplinas, a quebra de barreiras e o trabalho nas interfaces são alguns dos desafios da transdisciplinaridade.

Existe uma ampla inadequação entre a compartimentação dos saberes e as realidades ou problemas cada vez mais interdisciplinares, transversais e globais. A organização e articulação dos conhecimentos é uma condição necessária para criar tecnologia e reconhecer os problemas do mundo. Isso dá porque a atividade tecnológica envolve um conjunto de conhecimentos organizados e sistematizados que não são fragmentos. Para Gama “a tecnologia moderna é a ciência do trabalho produtivo” (1989, p. 187).

O conceito de trabalho utilizado por Gama (1986, p. 192) é o de Marx, pois, para ele,

Antes de tudo, o trabalho é um processo de que participam o homem e a natureza, processo em que o ser humano, com sua própria ação, impulsiona, regula e controla seu intercâmbio material com a natureza [...]. O processo aqui é entendido como a transformação da natureza pelo homem, e o produto desse processo tem como consequência um bem que corresponde à necessidade do produtor e que se transforma em valor de uso. O trabalho apresenta uma ação consciente articulada pelo homem que inclui execução e reflexão, tendo em vista que, para a realização desse processo, leva em consideração o trabalhador (quem faz), o produto (o quê), o objetivo (para que) e o modo de produção (para quem) e ainda os meios, o instrumental de trabalho (o como) com um compromisso com o resgate da inteireza do homem e, não, com o capital. (VITORETTE, *et al.*, p. 188).

Essa visão ampla de tecnologia considera o aspecto humano e social e compreende a tecnologia das seguintes maneiras: moderna ao se referir ao capitalismo contemporâneo; como ciência, por apresenta um conhecimento organizado e sistematizado; por trabalho como processo, pois trata-se de uma transformação com ação, ou seja, do ser humano sobre a natureza; como produtiva por envolver a força de trabalho, que gera a mais-valia do capital.

A abordagem de Gama se atém a um olhar maior para o universo, integrado aos processos de trabalho e produção, distinguindo-se, assim, da definição de tecnologia restrita às aplicações técnicas. Nesse sentido, Gama (1986) não nega que a tecnologia seja voltada à aplicação; ao contrário, amplia essa discussão ao abordar a noção de ciência do trabalho.

5.3.3 Eixo temático 3: Sujeito, Desenvolvimento e Responsabilidade Socioambiental

As questões ambientais e do trabalho vêm assumindo novas configurações com o aprofundamento do processo de globalização e a adoção das políticas econômicas de corte neoliberal. A degradação ambiental e a conseqüente queda na qualidade de vida estão a exigir, no nosso entender, uma discussão que aprofunde a articulação entre sociedade, meio ambiente e desenvolvimento econômico, pois se questiona até que ponto os recursos naturais e a humanidade suportarão o modelo hegemônico de produção, trabalho e consumo.

Nesse sentido, na perspectiva de uma educação crítica, este eixo tem como preocupação principal a compatibilidade entre desenvolvimento econômico e as condições sociais e ambientais. É relevante levar em consideração a formação do sujeito trabalhador e cidadão ativo em um processo que permita o enfrentamento das condições ambientais numa perspectiva de desenvolvimento ancorado na “sustentabilidade” democrática. Para tanto, é preciso reconhecer a necessidade de produção de conhecimento sobre a relação sujeito, desenvolvimento e responsabilidade socioambiental, considerando a interdisciplinaridade necessária para a busca de paradigmas que priorize o respeito pelo ser humano e pelo ambiente de uma forma geral.

O propósito é possibilitar a discussão das concepções e perspectivas sobre as temáticas do desenvolvimento e meio ambiente, assim como sobre o bioma cerrado em específico. Para tanto, é necessário considerar as diversas concepções de desenvolvimento e as dimensões constituintes das relações sociais (cultura, economia, política) e também o espaço natural e social.

Isso deve ser realizado de forma que os educandos possam interpretar, questionar e propor novas formas de atuação, comportamento e responsabilidade da sociedade perante as seguintes questões: qual a relação entre o processo de desenvolvimento econômico, conservação ambiental e qualidade de vida? Como se beneficiar das conquistas tecnológicas sem prejudicar o ambiente? É possível melhorar o nível de intervenções na natureza diante da aceleração das mutações técnico-científica e do considerável crescimento humano? Como a sociedade poderá participar das formas de governabilidade do espaço ambiental, dadas às limitações impostas pelos processos econômicos?

A abordagem desses aspectos permite a compreensão das bases (ideologias, valores culturais e comportamentos) que sustentam o modelo vigente e possibilita, numa perspectiva crítica e reflexiva, a formulação de novas interpretações da realidade, do educando enquanto sujeito ativo e participativo, assim como os caminhos possíveis para sustentabilidade democrática e a superação da desigualdade e da exclusão social.

5.3.4 Eixo temático 4: Serviços de Alimentação e Mercado x Gestão e Alternativas de Trabalho e Renda

O setor de alimentação fora do lar representa hoje quase um milhão de empresas entre bares, restaurantes, lanchonetes, padarias, escolas, hospitais entre outros. A distância entre os locais de trabalho e moradia faz com que o homem faça, pelo menos, uma refeição diária fora de casa, gerando, só no Brasil, mais de 12 milhões de refeições/dia. Esse setor emprega seis milhões de pessoas, gera diretamente 2,4% do PIB brasileiro e absorve 26% do total de gastos com alimentação do povo brasileiro. A projeção é que este gasto atinja 40% entre 2020 e 2025, segundo Paulo Solmucci Júnior, então Presidente do Conselho de Administração da ABRASEL.

Segundo Maricato (2002), o setor de serviços de alimentação é, ao lado da construção civil, o que mais gera empregos no País. Os grandes centros urbanos, bares e restaurantes são uma das principais opções de lazer da população. No turismo, afirma Solmucci Júnior, o segmento é responsável por 40% do PIB e por 53% de oportunidade de trabalho e é também um dos grandes promotores do desenvolvimento social e, talvez, a única atividade econômica presente em cada um dos 5.600 municípios brasileiros. É uma atividade que mais permite o acesso socioeconômico, gerando trabalho e renda para um público com pouca qualificação técnica.

Nesse segmento, os empregadores recebem brasileiros como aprendizes em serviços gerais, cozinha, atendimento, que, na prática diária, se tornam cozinheiros, chefes, garçons, maîtres, gerentes e, não raro, novos empresários do segmento de alimentação fora do lar.

Atender a demanda e incluir as minorias são as novas oportunidades do setor. O mercado de *food service*, ou alimentação fora do lar, oferece ao Brasil a possibilidade de encontrar uma nova rota de desenvolvimento. "Além de empregar em grande escala, é o que mais promove ascensão socioeconômica", afirma o representante da ABRASEL, que acrescenta: "é necessário atender a uma demanda crescente, cada vez mais diversificada".

Há uma carência de pessoal qualificado principalmente nas áreas de segurança alimentar e atendimento (MONTEIRO, 2005). O mercado de alimentação não exigia formação ou instrução, a experiência empírica bastava para suprir essa deficiência, já que as pessoas qualificadas na área normalmente encontram-se empregadas. Essa capacitação é uma questão urgente, visto que os bares e restaurantes precisam evoluir para suprir as necessidades de um público cada vez mais diversificado e que tem exigências diversas. São idosos, diabéticos, pessoas com restrições ao glúten e outras particularidades, que requerem uma maior especialização dos profissionais e a flexibilização dos cardápios. Há também uma expansão significativa do turismo, que exige variedade, qualidade e até um maior *glamour* dos estabelecimentos e dos produtos oferecidos.

Segundo Drucker (1999), a nova sociedade é uma sociedade pós-capitalista. E essa nova sociedade irá usar o livre-mercado como mecanismo comprovado da integração econômica. As instituições do capitalismo sobreviverão embora algumas, como os bancos, possam vir a desempenhar papéis bem diferentes. O recurso econômico básico não é mais o capital, nem os recursos naturais, nem os trabalhadores. Ele será o conhecimento. As atividades centrais da criação de riqueza não serão nem a alocação de capital para usos produtivos, nem para a força de trabalho. Hoje, o valor é criado pela "produtividade" e pela "inovação", que são aplicações do conhecimento ao trabalho. Os principais grupos da sociedade do conhecimento serão os trabalhadores do conhecimento e os trabalhadores em serviços, que carecem de educação e constituirão a maioria, mesmo nos países desenvolvidos.

Marx (1975) afirma que o trabalho é um processo de que participam o homem e a natureza, processo em que o ser humano, com sua própria ação, impulsiona, regula e controla seu intercâmbio material com a natureza. Defronta-se com a natureza como uma de suas forças e põe em movimento as forças naturais de seu corpo, braços, pernas, cabeça e mãos, a fim de apropriar-se dos recursos da natureza, imprimindo-lhes forma útil à vida humana. Atuando assim sobre a natureza externa e modificando-a, ao mesmo tempo modifica sua própria natureza.

Desenvolve as potencialidades nela adormecidas e submete ao seu domínio o jogo das forças naturais. Não se trata aqui das formas instintivas, animais, de trabalho. Pressupomos o trabalho sob

forma exclusivamente humana. Uma aranha executa operações semelhantes às do tecelão, e a abelha supera mais de um arquiteto ao construir sua colmeia.

Nesse sentido, o que distingue o pior arquiteto da melhor abelha é que ele figura na mente sua construção antes de transformá-la em realidade. No fim do processo do trabalho, aparece um resultado que já existia antes idealmente na imaginação do trabalhador. Ele não transforma apenas o material que utiliza; ele imprime ao material o projeto que tinha conscientemente em mira, o que constitui a lei determinante do seu modo de operar, conforme sua própria vontade. Portanto, os elementos componentes do processo de trabalho são: a atividade adequada a um fim, isto é, o próprio trabalho; a matéria a que se aplica o trabalho, o objeto de trabalho, os meios de trabalho e o instrumental de trabalho.

O profissional da área de alimentação passa por esse mesmo processo e dele se espera que assimile conhecimentos básicos de química e física no preparo das refeições; de nutrição, para a elaboração de cardápios ao combinar os diversos ingredientes; de sociologia, ao estudar os usos, costumes, tabus e outras práticas alimentares; de administração, pela viabilidade técnica, suportes de gestão e de controles; de marketing, por meio da segmentação e captação de público; de história, como recurso para compreensão da história e da cultura dos povos; entre outras áreas de conhecimento, como Língua Portuguesa, Matemática, Geografia, Inglês, Espanhol etc.

Daí a importância de um curso profissionalizante na área, pois a gastronomia passou a ser reconhecida como atividade culinária desenvolvida dentro de princípios “científicos” ou por técnicas alicerçadas em anos de descobertas e experiências que visavam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais de um indivíduo. Nesse novo conceito, as formas de trabalho, até então praticadas, apresentavam deficiências consideráveis. Para o novo profissional e para os já estabelecidos, conhecimentos mais aprofundados foram desenvolvidos sobre as diversas etapas do processo produtivo.

O setor de alimentação é amplo, e empregos formais em restaurantes, hotéis, bares, hospitais e escolas representam apenas uma parte do mercado. Existem inúmeras alternativas de trabalho e renda, muitas realizadas em casa, como doceiras e salgadeiras, ou mesmo na rua. Nesse sentido, o Curso Técnico em Cozinha visa preparar o estudante para o mercado autônomo também. Pretende, além disso, formar um profissional com conhecimentos em nutrição, qualidade e segurança alimentar, gestão de serviços de alimentação e cientes de sua responsabilidade com a sociedade e o meio ambiente.

5.3.5 Educação a Distância (EaD)

Os Institutos Federais vêm assumindo a inserção de componentes curriculares a distância em parte dos cursos presenciais, como uma forma de flexibilizar a oferta do ensino formal. O Conselho Nacional de Educação, por meio da Câmara de Educação Básica, Resolução CNE/CEB n.º 6/2012, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, em seu artigo 26, parágrafo único, assim estabelece:

Respeitados os mínimos previstos de duração e carga horária total, o plano de curso técnico de nível médio pode prever atividades não presenciais, até 20% (vinte por cento) da carga horária diária do curso, desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento por docentes e tutores (BRASIL, 2012).

No caso do Instituto Federal de Goiás, a Instrução Normativa da PROEN n.º 04, de 21 de dezembro de 2018, orienta os procedimentos da Resolução CONSUP/IFG de n.º 033, de 02 de outubro de 2017, para inclusão de até 20% de carga horária de atividades a distância em seus cursos presenciais.

O Art.2º da referida Instrução Normativa define que atividades a distância podem ser implementadas por meio de quaisquer atividades didáticas, módulos ou unidades de ensino e aprendizagem, mediadas por recursos didáticos, organizadas em diferentes suportes de informação que utilizem tecnologias de comunicação remota, respeitadas as condições de acessibilidade definidas na legislação pertinente, bem como a garantia de recursos e suporte tecnológicos no Câmpus para os estudantes que não os tenham em outros espaços (IFG, 2018).

O Art. 3º, que trata das concepções que orientam a oferta de 20% de atividades a distância nos cursos presenciais ofertados no IFG, especifica o modo como podem ser viabilizadas as estratégias de ensino a distância naqueles cursos que assim optarem pela modalidade:

I - ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS - configuram oportunidades pedagógicas de integração de tecnologias digitais da informação e comunicação (TDIC), com fins de enriquecimento curricular, de criação de condições para práticas pedagógicas que colaborem com o desenvolvimento da autonomia do/a estudante em interação com o docente e da flexibilização da organização acadêmica dos componentes presenciais do curso;

II - DISCIPLINAS HÍBRIDAS - são aquelas que se utilizam de abordagens de ensino e aprendizagem pautadas no modelo pedagógico híbrido, isto é, modelos que mesclam momentos presenciais e não presenciais, conforme quantidade e organização prevista em cada Projeto Pedagógico do Curso (PPC);

III- ATIVIDADES SÍNCRONAS - são aquelas em que docentes e estudantes estão em atividade pedagógica no mesmo momento, ainda que não estejam no mesmo espaço físico, ou seja, estejam sincronizados, podendo ser contabilizadas como dia letivo;

IV- ATIVIDADES ASSÍNCRONAS - são aquelas em que docentes e estudantes não estão na atividade ao mesmo tempo, portanto, não atuam simultaneamente no seu desenvolvimento, ou seja, não estão sincronizados, não podendo ser contabilizadas como dia letivo, somente como carga horária da disciplina (IFG, 2018).

Do ponto de vista da implementação da proposta, o Art. 6º, que trata da efetivação da metodologia das atividades a distância, assegura a necessidade do uso de abordagens de ensino e aprendizagem pautados no modelo pedagógico híbrido, síncronas e/ou assíncronas, com base no AVEA e que possam compreender:

- I - Sala de aula virtual;
- II - Atividades colaborativas com o uso de recursos didático-pedagógicos;
- III - Atividades virtuais via internet e em mídias audiovisuais;
- IV - Tecnologias educacionais integradas - interação das tecnologias educacionais com atividades do dia a dia, na busca pela integração das atividades com a prática.

Desse modo, conforme legislação vigente e normatização estabelecida pelo Instituto Federal de Goiás, os cursos ofertados no âmbito dessa instituição poderão ser realizados de forma híbrida, aliando os encontros presenciais aos realizados a distância. No caso do Curso Técnico em Cozinha, optou-se por essa metodologia como a mais adequada.

A mescla de momentos presenciais e não presenciais percorrerá disciplinas determinadas em todos períodos e eixos de formação (Básica, Profissionalizante e Integrada), respeitando os interesses, possibilidades e necessidades do corpo docente e a exequibilidade da aplicação dos conteúdos, algo que está estabelecido no Art. 9º da Instrução Normativa, quando define que: “os modelos de composição da carga horária das disciplinas híbridas deverão respeitar o sistema de intercalação entre atividades presenciais e não presenciais ao longo do período letivo” (IFG, 2018).

Para uma melhor inserção dessa metodologia no curso, semestralmente, disciplinas serão ofertadas que utilizarão metodologia a distância, podendo, algumas delas, alcançar até 50% de seu corpo, respeitando o limite de carga horária a distância, de acordo com a legislação vigente. Sendo assim, a matriz foi estruturada de forma que em todos os semestres sejam ministradas uma ou duas disciplinas com adoção da metodologia híbrida, sempre intercalando os diferentes eixos, seja o de Formação Geral, Tecnológica e Integradora.

A tabela abaixo permite uma melhor visualização da carga horária total do curso, distribuída em eixos temáticos:

Tabela 5 Componentes Curriculares com até 20% EaD, por Núcleo de Formação e Carga Horária

COMPONENTES CURRICULARES COM ATÉ 20% EaD, POR NÚCLEO DE FORMAÇÃO							
Disciplinas			CARGA HORÁRIA				
			Total H/R	Presenciais H/R	Não Presenciais H/R	Período do Curso	Total H/A
Núcleo Básico	1	Língua Portuguesa	216	189	27	2º	288
	2	Matemática	216	189	27	2º	288
	3	Filosofia	54	27	27	6º	72

Núcleo Profissional	4	Artes	54	27	27	3º	72
	5	Informática e Ambientação à Plataforma Moodle	54	27	27	1º	72
	6	Nutrição I	54	27	27	3º	72
	7	Cozinha Brasileira	54	27	27	4º	72
Núcleo Integrado	8	Disciplina Temática 1 - História de Alimentação e Restauração	54	27	27	1º	72
	9	Disciplina Temática 2 - Segurança na Produção de Alimentos	54	27	27	2º	72
	10	Disciplina Temática 3 - Estética e Alimentação	54	27	27	3º	72
	11	Disciplina Temática 4 - Sustentabilidade e Alimentos do Cerrado	54	27	27	4º	72
	12	Disciplina Temática 5 - Empreendedorismo e Economia Solidária	54	27	27	5º	72
	13	Disciplina Temática 6 - Harmonização de A&B	54	27	27	6º	72
Carga Horária Total Não Presencial das Disciplinas							351 H/R

Os docentes responsáveis pelas disciplinas como parte de suas atividades realizadas a distância deverão utilizar essa carga horária para organização e orientação dos alunos sobre o processo de ensino e aprendizagem via Plataforma Moodle. Refletindo sobre o real nível de dificuldade do acesso ao mundo digital pelos estudantes adultos, público desse curso, propôs-se, na matriz, logo no início do curso, a disciplina de Informática e Ambientação à Plataforma Moodle, de 54 horas, sendo 27 horas presenciais e 27 horas a distância. Em ambiente de laboratório, os alunos terão suporte e orientação, por meio de metodologias didático-pedagógicas apropriadas ao ensino a distância, de modo a prepará-los para as próximas disciplinas que utilizarão a metodologia híbrida em seus conteúdos.

Diante do exposto, entende-se que a utilização de processos de hibridização de metodologias de ensino e aprendizagem está articulada com a concepção de educação contemporânea, corroborando com o pensamento de Moran (2004. p. 7),

Estamos caminhando para uma aproximação sem precedentes entre os cursos presenciais (cada vez mais semipresenciais) e os a distância. Os presenciais terão disciplinas parcialmente a distância e outras totalmente a distância. E os mesmos professores que estão no presencial-virtual começam a atuar também na educação a distância. Teremos inúmeras possibilidades de aprendizagem que combinarão o melhor do presencial (quando possível) com as facilidades do virtual.

O uso das ferramentas de ensino e aprendizagem em diferentes linguagens e suportes, considerando também a adequação de carga horária por EaD para cursos técnicos na modalidade de Jovens e Adultos, com redução do tempo de integralização, pode otimizar a formação dos alunos reduzindo a evasão escolar, que representa um grande desafio pedagógico e institucional.

5.4 PRÁTICA PROFISSIONAL

O Curso Técnico em Cozinha terá também horas de Atividades Práticas de trabalho em ambientes de aprendizagem. Elas deverão ser registradas em Plano de Ensino e contabilizadas, obrigatoriamente, pelo professor de cada unidade curricular no decorrer do semestre. Cada professor deverá registrar, em sua unidade curricular, as horas correspondentes àquelas atividades que os educandos realizarão em ambientes de aprendizagem.

Conforme Resolução IFG n. 008/2017, a prática na Educação Profissional compreenderá diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como Estágio Curricular Supervisionado, experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como: laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de ensino, projetos de pesquisa e/ou intervenção, projetos de extensão, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

5.5 ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO

O objetivo do Estágio Profissional Supervisionado é propiciar ao aluno a possibilidade de vivenciar, no mundo do trabalho, o conteúdo aprendido, bem como possibilitar a convivência com outros profissionais. Deve conter plano de atividades a serem desenvolvidas e apresentar relatórios como requisito parcial para aprovação.

O Estágio Curricular Obrigatório é requisito para a obtenção do título de Técnico em Cozinha, sendo parte integrante do Currículo do Curso, possuindo carga horária mínima de 54 horas e poderá ser feito a partir do 3º período, juntamente com o andamento do curso, nas férias ou após a finalização das disciplinas, respeitando o prazo de integralização do curso. O estágio é compreendido como atividade afinada com o perfil profissional definido pelo curso e obedecerá ao Regulamento de Estágio da instituição de ensino aprovado pelo Conselho Superior, sendo de caráter obrigatório e necessário para a integralização do curso.

As atividades de extensão, de monitorias, de iniciação científica e tecnológica, desenvolvidas pelo estudante, poderão ser equiparadas ao Estágio Curricular, desde que sejam compatíveis com o perfil profissional do curso e obedeça aos artigos 25 e 26 da Resolução nº 057, de 17 de novembro de 2014.

O estudante que exercer alguma atividade profissional relacionada ao curso, seja como empregado, autônomo ou proprietário, poderá solicitar a validação dessas atividades como Estágio Curricular Obrigatório. a partir do 3º período do curso, obedecendo ao disposto nos artigos 24 e 27 da Resolução nº 57 de 17 de novembro de 2014 e aprovação do Relatório Final de Estágio. Para os alunos que já concluíram as disciplinas e/ou o curso e que faltam cumprir a carga horária do Estágio

Curricular Obrigatório, é permitida a jornada de 40h semanais, conforme capítulo IV, inciso II, parágrafo 1, da Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.

É importante ressaltar que as horas de estágio não poderão ser computadas como horas complementares e vice-versa, de acordo com as normativas institucionais. O estágio não obrigatório poderá ser feito a partir do primeiro período.

5.6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

O Curso Técnico em Cozinha terá 120 horas de Atividades Complementares Supervisionadas, que serão ofertadas pela coordenação responsável pelo curso, por outras coordenações da instituição e por outras instituições como forma de complementar o currículo. As horas deverão ser cumpridas pelo aluno sob formas de diferentes atividades, normatizadas pelo Regulamento das Atividades Complementares da Instituição (Resolução IFG nº 20 de 26 de dezembro de 2011) e registradas no histórico escolar do aluno pelo coordenador Acadêmico do Departamento.

Sendo um componente obrigatório para a conclusão do curso, cada aluno deverá, durante o cumprimento das disciplinas da matriz, procurar participar de atividades que possam compor a carga horária desse componente curricular. De igual modo, os docentes da coordenação do curso deverão promover atividades de caráter acadêmico, técnico, científico, artístico, esportivo, entre outras, assim como estimular o envolvimento e a participação dos discentes, no sentido de viabilizar efetivamente esse requisito obrigatório para integralização do curso.

6 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

O aproveitamento de estudos e conhecimentos anteriores do estudante, conforme Resolução CNE/CEB nº 06/2012, poderá ser feito desde que diretamente relacionados ao perfil profissional de conclusão da habilitação profissional e que tenham sido desenvolvidos:

- I. Em qualificações profissionais, etapas, módulos ou disciplinas realizadas em cursos não concluídos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- II. Em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;
- III. Em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais mediante avaliação do estudante;
- IV. Por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino

ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional.

7 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Os critérios de avaliação serão definidos pelo professor da disciplina, considerando a especificidade dos alunos e dos diferentes conteúdos programáticos. Nesse sentido, trata-se de uma avaliação diagnóstica, contínua e processual conforme a organização didática do IFG. Para tanto, no acompanhamento constante do aluno, o docente não vai apenas acompanhar o progresso dos discentes quanto à construção de conhecimentos científicos, mas também a atenção, o interesse, as habilidades, a responsabilidade, a participação, a pontualidade, a assiduidade na realização de atividades e a organização de trabalhos acadêmicos que os alunos apresentarem. Portanto, não apenas os aspectos quantitativos serão avaliados, mas, predominantemente, os aspectos qualitativos, conforme a modalidade vigente no IFG, de acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da educação.

Com relação à periodicidade de avaliações e outras questões específicas, estas serão determinadas em conformidade com a Resolução IFG n. 008/2017 e aplicam-se a todos os cursos EJA oferecidos na instituição.

Para o processo de avaliação do rendimento escolar, será utilizado pelo colegiado do curso, no mínimo, três instrumentos diversificados durante o semestre letivo. O reforço escolar e a recuperação paralela poderão ser utilizados com a finalidade de elevar o nível de aprendizagem dos estudantes. Além disso, obedecendo à Lei nº 13.146/2015, será disponibilizado tempo adicional para realização das atividades quando necessário e provas em formatos acessíveis para o atendimento ao aluno/as com deficiência, ou expressa dificuldade de assimilação dos conteúdos.

No âmbito da Educação de Jovens e Adultos, a adoção de metodologia híbrida, em que parte dos conteúdos será ministrada de modo não presencial, outros desafios precisam ser apresentados como compromissos institucionais. A avaliação será conjugada, mas em todas as modalidades, necessita ser criativa, flexível e capaz de valorizar as experiências e os conhecimentos prévios dos alunos, relacionados ao seu cotidiano, às experiências e saberes trazidos de casa e do mundo do trabalho.

Conforme argumenta Moran (2003, p. 04):

Educar em ambientes virtuais exige mais dedicação do professor, mais apoio de uma equipe técnico-pedagógica, mais tempo de preparação – ao menos nesta primeira fase - e principalmente de acompanhamento, mas para os alunos há um ganho grande de personalização da aprendizagem, de adaptação ao seu ritmo de vida, principalmente na fase adulta.

Com o aumento do acesso dos alunos à Internet, muitos desafios se apresentam, ao passo que muitas alternativas no processo de ensino-aprendizagem surgem para flexibilizar o currículo. Como ainda aponta Moran, neste contexto, torna-se imperativo:

[...] utilizar todos os recursos, todas as técnicas possíveis por cada professor, por cada instituição, por cada classe: integrar as dinâmicas tradicionais com as inovadoras, a escrita com o audiovisual, o texto seqüencial com o hipertexto, o encontro presencial com o virtual. *O que muda no papel do professor?* Muda a relação de espaço, tempo e comunicação com os alunos. O espaço de trocas se estende da sala de aula para o virtual (2003, p. 05, grifo nosso).

Diante do exposto, é fundamental destacar que não haverá modelo pronto para esse processo entre o presencial e o virtual. Cada professor encontrará sua forma de avaliar seus alunos, respeitando as suas peculiaridades, sem pradrões e formatos, sobretudo, quando se trata de um público como o de pessoas que já abandonaram a escola. É preciso que os docentes do curso estejam atentos aos procedimentos de avaliação, sejam presenciais ou a distância. Deve-se levar em conta as particularidades de cada estudante, suas trajetórias, seus saberes e habilidades anteriores, bem como suas especificidades quanto à participação no processo de ensino-aprendizagem, especialmente, se for o caso, suas Necessidades Educacionais Específicas.

8 FUNCIONAMENTO

8.1 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO

As aulas serão oferecidas no turno noturno, com 2 (duas) aulas diárias de segunda-feira a sexta-feira, com duração de 1h30min, com intervalo de 15 (quinze) minutos, conforme distribuição dos horários da instituição:

Tabela 6 Horário de Funcionamento do curso

Aulas	Horários
1ª aula	19h-20h30min
Intervalo	20h30min – 20h45min
2ª aula	20h45min - 22h15min

8.2 TEMPO DE INTEGRALIZAÇÃO

Prazo de integralização do curso:

Limite mínimo (semestre/ano) - 6 semestres/3 anos

Limite máximo (semestre/ano) - 12 semestres/6 anos

Regime de matrícula: Semestral

Total de vagas: 36 vagas por semestre e 72 por ano

8.3 PERIODICIDADE

A periodicidade do curso é semestral.

9 INFRAESTRUTURA

Em relação à infraestrutura, o curso conta com biblioteca e videoteca com acervo específico, além do Laboratório de Informática, Laboratório Gastronômico e Laboratório de Turismo e Hospitalidade. Para garantir a acessibilidade arquitetônica em todos os ambientes, devem ser planejadas reformas com vistas à eliminação de barreiras para circulação de pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida. A seguir, há uma descrição dos laboratórios:

9.1 LABORATÓRIO GASTRONÔMICO

9.1.1 Recursos Materiais

Tabela 7 Recursos materiais do laboratório Gastronômico

Item	Especificação	Quantid.
01	Abridor combinado, para latas e garrafas.	16
02	Abridor saca rolha, com serrinha, 2 estágios na cor vermelha.	5
03	Abridor de garrafa.	4
04	Açucareiro inox.	20
05	Afiador de faca.	2
06	Amassador de batatas com hastes longas e anatômicas.	9
07	Amassador de alho.	2
08	Assadeira em cerâmica vitrificada, cor chocolate, medida: 38 x 28 x 9 cm.	1
09	Assadeira Pizza. Feita em alumínio com revestimento antiaderente, assa e doura por igual. 35 cm de diâmetro.	10
10	Assadeira quadrada em vidro, pequena, com tampa.	15
11	Assadeira refratária em vidro retangular, com tampa plástica.	19
12	Assadeira em alumínio retangular.	7
13	Assadeira inox (forno) retangular, tipos variados.	11
14	Assadeira inox pequena e grande.	2
15	Avental comprido, colorido, (xadrez).	6
16	Avental comprido cor branca.	35
17	Avental comprido em plástico, cor cinza.	9
18	Avental comprido preto.	32
19	Avental comprido preto (CEFET).	11
20	Avental de cintura, cor branca.	46
21	Azeiteiro ou vinagreiro de 150 ml em vidro, com tampa de inox e bico dosador.	46

22	Azeiteiro em porcelana.	10
23	Bacia em alumínio, tamanhos variados.	11
24	Balança industrial.	1
25	Balança pequena.	2
26	Balde para gelo grande.	13
27	Balde para gelo pequeno.	4
28	Balde medida em plástico, 10 litros.	4
29	Bancada.	9
30	Bandeja Garçom.	9
31	Bandeja self service, em plástico, cor creme.	10
32	Bandeja retangular em inox.	10
33	Batedeira pequena.	2
34	Batedeira semi-industrial grande.	1
35	Batedeira semi-industrial média.	1
36	Batedor tipo pêra (fouet).	16
37	Batedor para bife.	7
38	Batedor para claras, em metal (fouet).	2
39	Bebedouro.	3
40	Bibico.	49
41	Bico de confeitiro.	68
42	Bistequeira com 28cm - PRETA: 475x280x75mm. Espessura: 2,6 cm.	5
43	Bisturi p/corte de massa com 3 peças.	15
44	Boleador para legumes em inox.	10
45	Boleador em Inox, cabo em polietileno, branco.	17
46	Borrifador.	9
47	Bowl em inox, tamanhos variados.	12
48	Bule para café em Inox, 600 ml com tampa, sem aparador, com bico curto.	2
49	Bule em alumínio grande.	2
50	Bule para chá em aço inox.	10
51	Cadeira salão.	40
52	Cafeteira Italiana para 6 cafés em inox.	2
53	Caixa de isopor grande.	2
54	Caixa Plástica em tamanhos variados.	44
55	Calça branca.	20
56	Caldeirão em alumínio, tamanho industrial.	1
57	Caldeirão pequeno.	1
58	Camisa.	17
59	Camisa (CEFET).	2
60	Caneca para chop com alça em vidro.	6
61	Canecão Hotel com Cabo de Baquelite. Nº: 18 - Diam. 18cm - Alt. 18cm - Vol. 4,5Lts.	2
62	Canecão Hotel com Cabo de Baquelite.Nº: 14 - Diam. 14cm - Alt. 14cm - Vol. 2,1Lts.	2
63	Carretilha p/ massa, dimensão: 16CM, 4CM(CXD), Cabo e carretilha em Nylon.	2
64	Carrinho para supermercado.	2
65	Centrifuga elétrica.	1
66	Cesta plástica para supermercado.	1
67	Cestas em vime, médias e grandes.	19
68	Cesto plástico para lixo, em tamanhos variados.	15
69	Chaira estriada profissional.	2
70	Chaleira.	1
71	Cinzeiro em porcelana branca 7 cm.	5
72	Colher bailarina em aço inox.	8

73	Colher para arroz em aço inox.	28
74	Colher de chá.	76
75	Colher de sobremesa.	65
76	Colher de sopa, grande, para servir.	13
77	Colher medidora, em plástico, 4 peças.	7
78	Colher grande, branca, para panela.	4
79	Colher para molho, pequena.	6
80	Colher para sopa em aço inox.	6
81	Colher para sorvete em aço inox.	5
82	Colher para sobremesa, cabo azul.	17
83	Colher de sopa.	68
84	Colher grande em alumínio.	1
85	Colher de café.	52
86	Colher preta para panela.	5
87	Compoteira.	3
88	Computador.	1
89	Concha grande em alumínio.	1
90	Concha inox.	8
91	Concha preta para panela.	4
92	Consumê em porcelana.	3
93	Copo para marguerita, coquetel, ref 503-30.	67
94	Copo para Vodka 75 ml. Ref. 610-30.	144
95	Copo long drink. Ref. 786-30.	24
96	Copo Old Fashioned. Capacidade: 216 ml. Ref. 504-30.	92
97	Copo p/ Wisk Ref. 374-30.	35
98	Copo whisky. Ref 612-30.	72
99	Copo para cachaça, 45 ml. Ref. 2310.	69
100	Copo para cerveja, tulipinha, 200 ml. Ref. 7109.	144
101	Copo para cerveja, tulipa, 300 ml. Ref. 7709.	72
102	Copo Long drink Ref 613-30.	22
103	Coqueteleira, capacidade: 600 ml, em inox.	7
104	Cortador para legumes, dimensão: 24,4 x 7,8 x 1,5 cm em plástico.	11
105	Cortador para massa, cabo MD. (madeira).	5
106	Cortador para ovo.	1
107	Cuba Aço Inox.	6
108	Cumbuca para miss in place.	64
109	Cutelo, dimensão: 6", lâmina em inox e cabo em polipropileno.	10
110	Decânter grande, em vidro, com tampa.	2
111	Decorador de frutas e verduras dimensão: 24,0 x 2,5 x 1,5 cm, em plástico.	15
112	Dispenser p/ copos, 200 ml, inox, água.	24
113	Dosador para bebidas 50 ml, inox, com duas abas.	7
114	Escaninho.	30
115	Escorredor de prato.	1
116	Escorredor para macarrão.	5
117	Escova para mesa (feiticeira).	6
118	Escumadeira em inox.	15
119	Escumadeira plástica.	4
120	Espagueteira.	1
121	Espátula curva, cabo branco.	26
122	Espátula para batadeira.	1
123	Espátula pão duro, em plástico.	13

124	Espátula Raspadeira Flex de 12 cm.	2
125	Espátula de silicone com cabo.	20
126	Espátula de silicone, cabo em inox (cor verde).	10
127	Espátula de silicone, cabo em plástico (cores: branca, vermelha e amarela).	31
128	Espátula em aço inox grande.	2
129	Espátula para bolo pequena.	5
130	Espelho 3 mm (2 x 0.90 m).	1
131	Espremedor de frutas elétrico.	1
132	Espremedor de limão manual, em alumínio.	5
133	Faca para desossa. Cabo de polipropileno com proteção antibacteriana, Lâmina de aço inox.	12
134	Faca profissional.	38
135	Faca de cabo azul.	20
136	Faca para desossar.	21
137	Faca para legumes.	3
138	Faca de mesa.	155
139	Faca para pães.	3
140	Faca de sobremesa.	56
141	Faqueiro em aço inox 130 peças com estojo de madeira em forma de gaveta, revestido em camurça contendo: 12 colheres de mesa, 12 garfos de mesa, 12 facas de mesa, 12 colheres de sobremesa, 12 garfos de sobremesa, 12 facas de sobremesa, 12 colheres de chá, 12 colheres de café, 1 concha terrina, 1 colher de arroz, 1 pá de açúcar, 1 talher para salada, 1 talher trinchante carne, 1 concha para molho, 12 garfos para peixe, 12 facas para peixe, 1 talher trinchante para peixe.	05
142	Fatiador para legumes.	1
143	Fogão quatro bocas e forno.	3
144	Fogão seis bocas e forno.	1
145	Fogareiro para rechaud.	3
146	Forma cortador petet four inox.	20
147	Forma de rechaud grande.	10
148	Forma para petit gateau, 7x7cm.	20
149	Forma de fundo removível P, M, G, com presilha lateral.	8
150	Forma para pão.	2
151	Forma para bolo nº 26.	41
152	Forma simples redonda.	2
153	Forminha grande para empada.	56
154	Forminha pequena para empada.	155
155	Forno salamandra.	1
156	Forro bege (trabalhado), cobre mancha.	2
157	Forro de mesa, cor branca, cobre mancha.	2
158	Forro em plástico, dourado (americano).	19
159	Forro em plástico, renda (americano).	11
160	Forro em plástico, cor branca, para bandeja.	7
161	Forro de mesa, cor palha, retangular, grande.	1
162	Forro de mesa, coloridos, xadrez, cobre mancha.	9
163	Forro de mesa cor azul, cetim, redondo.	4
164	Forro de mesa, cor bege, quadrinho, cobre mancha.	9
165	Forro de mesa cor laranja.	8
166	Forro de mesa, cor verde claro, cobre mancha.	10
167	Forro de mesa, cor verde escuro.	10
168	Forro de mesa, redondo, cor palha, cobre mancha.	9
169	Forro de mesa retangular, cor tijolo.	1
170	Forro de mesa retangular, grande, chita.	1
171	Forro cor palha, (cetim), retangular.	1

172	Freezer.	2
173	Fritadeira.	1
174	Funil em plástico.	1
175	Garfo de cabo azul.	21
176	Garfo de mesa.	160
177	Garfo para sobremesa.	45
178	Garrafa térmica, tamanhos variados.	5
179	Geladeira inox.	1
180	Gravata borboleta.	9
181	Jaleco Branco (m)30 (G)18.	48
182	Jarra em inox com tampa, capacidade para 2 litros.	16
183	Jarra de plástico 1 litro, tampa verde.	8
184	Jarra medidora marinex, em vidro, 0,5 litro.	15
185	Jarra para água.	8
186	Jogo americano em chita.	38
187	Cortador de massa em modelos variados.	45
188	Jogo para bar, 5 peças (4 tampas e 1 standart de madeira).	1
189	Jogo para fondue. Esmaltado 11 peças. Com revestimento antiaderente, 1 Panela para fondue, 1 Separador de garfos, 6 Garfos - 22CM – Cabos coloridos, 1 Suporte, 1 Fogareiro, base em inox.	2
190	Kit medida (xícara).	3
191	Kit para caipirinha.	1
192	Leiteira de 1 litro.	23
193	Liquidificador.	2
194	Lixão inox.	4
195	Luva térmica para forno.	7
196	Máquina para café expresso.	1
197	Manteigueira em inox.	2
198	Manteigueira em porcelana.	11
199	Copo medidor em plástico.	2
200	Mesa em madeira.	3
201	Mesa para computador.	1
202	Mesa redonda.	10
203	Micro-ondas.	1
204	Mix suco.	1
205	Modeladores (lua, borboleta, gato, peixe).	46
206	Moedor manual de pimenta, de corpo em acrílico e moedor revestido em madeira.	2
207	Pallet (estrado) 120 x 110 cm, para armazenamento.	2
208	Panela de Pressão com fechamento externo 7,6L, polida. Capacidade: 4,5 Litros.	4
209	Panela de Pressão Fechamento externo 7,6L, polida.	3
210	Panela de pressão pequena.	1
211	Panela Wok antiaderente.	1
212	Panela em inox, tamanhos variados.	9
213	Pão duro de silicone com cabo em acrílico (cores: azul, vermelha, amarela e laranja).	16
214	Pedra de amolar.	2
215	Pegador em inox de 20 cm.	9
216	Pegador multiuso prático, em inox, com garras para gelo.	15
217	Pegador multiuso, em inox, 21cm.	5
218	Pegador.	4
219	Pegador para churrasco.	4
220	Pegador para sorvete em modelos variados.	7
221	Peneira 7 cm, em plástico, branca.	10
222	Peneira funil chinóis.	2

223	Peneira grossa, média, metal.	1
224	Peneira plástica.	3
225	Peneira em metal.	3
226	Pincel Mestre Cuca, com cabo de silicone. Para tortas, pães e chocolates.	20
227	Pires para café.	119
228	Pires para chá.	44
229	Porta guardanapo inox.	10
230	Porta ketchup-maionese material plástico 330 ml com bico dosador.	05
231	Porta sorvete, em aço inox, com tampa, acomoda pote de 2 Litros.	2
232	Porta tempero.	1
233	Pote de vidro liso, com tampa de metal, de 1,6 lt.	10
234	Pote multiuso italian de 1,2l em cores variadas.	5
235	Prateleira.	17
236	Prato para pão.	23
237	Prato principal.	178
238	Prato principal grande.	81
239	Prato em inox.	1
240	Prato fundo.	51
241	Prato fundo médio.	17
242	Prato de sobremesa.	212
243	Queijeira. Tem prato de inox com 22 cm de diâmetro com canaleta para coletar o soro do queijo.	1
244	Ralador 04 faces. Dimensão: 20x9x8cm em inox.	11
245	Recipiente plástico em vários tamanhos.	28
246	Rechaud em dois tamanhos.	8
247	Rodinhos para pia.	7
248	Rolo p/massa, maciço, profissional, 40 cm, antiaderente, cabo articulado.	5
249	Rolo p/massa em polietileno.	3
250	Rolo para massa inox.	1
251	Saca rolha. Aplicação: abrir garrafa de rolha em inox.	5
252	Separador de ovos.	4
253	Sopeira.	3
254	Suporte para coador de papel.	3
255	Suporte para garrafa.	1
256	Suporte para vinho.	1
257	Taboa para corte branca.	9
258	Taboa para Corte amarela. Dimensões: 1,5 x 30 x 50 cm.	9
259	Taboa para Corte azul. Dimensões: 1,5 x 30 x 50 cm.	2
260	Taboa para Corte verde. Dimensões: 1,5 x 30 x 50 cm.	9
261	Taboa para Corte vermelha. Dimensões: 1,5 x 30 x 50 cm.	9
262	Taboa para frios.	1
263	Taboa para queijo e petisco.	1
264	Taça para espumante bistrô. Ref. 916-30.	24
265	Taça champagne Cisper classic, 195 ml. Ref. 934-40.	72
266	Taça de água de 400 ml. Ref. 7033.	35
267	Taça de licor de 30 ml. Ref. 920-30.	93
268	Taça de Sobremesa de 220 ml. Ref. 7202.	71
269	Taça de vinho branco de 250 ml. Modelo Chardonnay c/ haste. Ref. 942-40.	58
270	Taça Flute p/Champagne, em cristal, 190 ml.	6
271	Taça Margarita, Aste alta 400ml.	62
272	Taça p/ Conhaque Ref. 7528_7.	12
273	Taça p/ sobremesa Ref. 7204.	27

274	Taça p/coquetel médio. Ref. 801-30.	35
275	Taça p/Martine.	6
276	Taça bristo, vinho branco. Ref. 912-30.	54
277	Taça bristo vinho tinto. Ref. 913-30.	20
278	Taças diversas em caixa de madeira com divisória interna.	20
279	Taça vinho do porto. Modelo Sommelier.	24
280	Taça vinho tinto Ref. 7128.	59
281	Taça para aperitivo. Ref. 800-30	46
282	Taça pequena para água.	22
283	Talher para peixe.	4
284	Tampa de pressão para vinho tinto, em inox.	6
285	Telefone.	1
286	Televisão.	1
287	Termômetro de parede.	4
288	Termômetro para panela.	9
289	Termômetro culinário.	1
290	Tesoura para decoração.	1
291	Tesoura para frango.	3
292	Travessa banana split tradicional, dimensão 24x3cm, capacidade 210 ml.	6
293	Travessa para bufê, em cerâmica, branca retangular, disponível no tamanho: pequeno (31 cm x 19 cm x 4,7cm).	4
294	Travessa oval, em aço inox, grande.	8
295	Travessa oval, em aço inox, média.	13
296	Travessa oval, em aço inox, pequena.	4
297	Vestido para cadeira.	70
298	Vídeo Cassete.	1
299	Xícara de Chá.	38
300	Xícara para chocolate.	50
301	Xícara de café.	61

9.1.2 Recursos Humanos

Os estagiários que prestam serviços ao laboratório estarão vinculados à Coordenação de Interação Escola – Empresa (COSIE-E) e terão como função auxiliar o trabalho dos professores, técnicos administrativos e dos alunos, sobretudo no que diz respeito à aquisição, controle e operação de matérias-primas para as aulas e para os eventos institucionais. Os estagiários utilizar essas horas, tanto para as Atividades Complementares Supervisionadas, como para Estágio Curricular.

9.2 LABORATÓRIO DE TURISMO E HOSPITALIDADE (LabturH)

9.2.1 Recursos Materiais

O Laboratório pertence à Coordenação e Turismo e Hospitalidade (LabturH) e pode atender também os alunos do Curso Técnico em Cozinha, apoiando-os em seus eventos ou servindo como campo de Estágio Curricular. O Laboratório é localizado na parte administrativa da instituição e está equipado com os seguintes materiais:

- 1 computador em funcionamento com acesso à internet;

- 1 aparelho de telefone para ligações internas e externas, exceto celular;
- Materiais de escritório em geral;
- 1 armário;
- 1 armário com escaninho;
- 2 mesas de escritório;
- 1 mesa para computador;
- 4 cadeiras;
- 1 toalha de renda branca para mesa diretiva;
- 2 toalhas brancas grandes para mesa diretiva;
- 50 aventais;
- 20 terninhos pretos.

9.2.2 Recursos Humanos

Os estagiários que prestam serviços ao LabturH estarão vinculados à Coordenação de Interação Escola – Empresa (COSIE-E) e terão como função auxiliar o trabalho dos professores, técnicos administrativos e dos alunos, sobretudo no que diz respeito aos eventos realizados dentro da instituição. Os bolsistas também poderão utilizar essas horas, tanto para as Atividades Complementares Supervisionadas, como para Estágio Curricular.

9.3 LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

Os laboratórios de Informática do Câmpus Goiânia que podem ser usados para as aulas de informática do curso de Cozinha estão localizados no segundo piso do bloco das salas 400. As salas são equipadas com 36 computadores, sendo 1 (um) por aluno, todas com acesso à internet e a programas específicos para a inserção do aluno às novas tecnologias da informação e comunicação.

Ressalta-se a importância do uso do Laboratório de Informática quanto ao aspecto da inserção profissional, social e cultural para o público de discentes jovens e adultos. Em relação à qualificação para o mundo do trabalho, a informática aparece como aspecto facilitador, tanto a inserção no mercado de trabalho desses adultos trabalhadores como para aumentar suas chances de permanecer no emprego. No atual contexto, o domínio de ferramentas do mundo tecnológico torna-se um divisor de águas para a conquista de um emprego, em seus diferentes setores e modalidades.

O seu uso obrigatório no curso será uma ferramenta de produção de conhecimento e de qualificação do trabalho educativo desenvolvido pela instituição no atendimento desta modalidade de

educação e no cumprimento ao Decreto nº 5.840 e da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, além de ser o espaço para a ambientação dos alunos à Plataforma Moodle.

10 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO ENVOLVIDO NO CURSO

10.1 PESSOAL DOCENTE

Tabela 8 Pessoal Docente envolvido no curso

Disciplinas Educação Básica	Professores	Titulação	*Regime de trabalho
Língua Portuguesa	Hosamis Ramos de Pádua André Perez da Silva	Mestrado em Letras e Linguística (UFG). Graduação em Letras Português e Letras Francês (UFG). Formação de Professores: Libras e Braille (Especialização/Faculdade Araguaia/2014). Doutorado e Mestrado em Letras e Linguística (UFG). Especialização em Língua Portuguesa (PUC-MINAS). Graduação em Letras – Português/Inglês (UFG).	DE
Matemática	Sigreice Ariomar de Souza Almeida Simone Ariomar de Souza	Mestrado em Matemática Pura (UFG). Graduação em Matemática (UFG). Doutorado em Educação (PUC/GO). Mestrado e Graduação em Matemática (UFG).	DE
Biologia	Edson Roberto Rodrigues Sales	Graduação em Ciências Biológicas (UFG).	DE
Química	Jacqueline Maria Barbosa Vitorette	Doutorado em Educação (UFG). Mestrado em Tecnologia (UTFPr). Licenciatura e Bacharelado em Química (UFG). Licenciatura Em Ciências de 1º Grau (UFMT).	DE
Física	Simone Souza Ramalho	Doutorado em Física (UnB). Mestrado em Física (UFG). Bacharelado e Licenciatura em Física (UFG).	DE
História	Sebastião Claudio Barbosa Dianina Raquel Silva Rabelo	Doutorado e Mestrado em Educação (UFG). Graduação em História (UFG). Mestrado e Graduação em História (UFG)	40H DE
Geografia	Gisélia Lima Carvalho	Doutorado (UFC), Mestrado e Graduação em Geografia (UFG).	DE
Filosofia	Iarle Sousa Ferreira	Mestrado em Filosofia (UFG). Graduação em Filosofia (UFMA).	DE
Sociologia	Marcelo Lira Silva	Doutorado em Ciências Sociais (UNESP). Mestrado em Sociologia (UNESP). Bacharelado e Licenciatura Plena em Filosofia (UNESP). Bacharelado e Licenciatura Plena Ciências Sociais (UNESP).	DE

Artes	Júlio Cesar dos Santos	Doutorado em Arte e Cultura Visual (UFG). Mestre em Tecnologia (UTFPr). Especialização em Educação a Distância (UnB). Graduação em Comunicação Social (UFG).	DE
Língua estrangeira I (Inglês)	André Perez da Silva	Doutorado e Mestrado em Letras e Linguística (UFG). Especialização em Língua Portuguesa (PUC-MINAS). Graduação em Letras – Português/Inglês (UFG).	DE
Língua estrangeira II (Espanhol)	Luciana Schuster	Mestrado em Linguística Aplicada ao ensino-aprendizagem de Espanhol/LE e Graduação em Letras (UFG).	DE
Disciplinas Educação Profissional	Professores	Titulação	*Regime de trabalho
Informática e Ambientação à Plataforma Moodle	Monica Graziella de Paolis Bartholo	Mestrado em Educação (UNB). Especialização em Informática aplicada à Educação e Didática Geral. Graduação em Economia Doméstica (UFV).	DE
Informática Básica	Monica Graziella de Paolis Bartholo	Mestrado em Educação (UNB). Especialização em Informática aplicada à Educação e Didática Geral. Graduação em Economia Doméstica (UFV).	DE
Estrutura Física e Organizacional de Cozinha	Renata Fleury Curado Roriz	Doutorado em Geografia (UFU). Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFG). Graduada Administração Hoteleira (PADRÃO).	DE
Higiene e Legislação de Alimentos I e II	Poliana Cristina Mendonça Freire	Doutorado em Educação (PUC). Mestrado em Nutrição e Saúde (PUC). Especialização em Consultoria Alimentar e Nutricional (UFG). Graduação em Nutrição (UFG).	DE
	Luciana de Oliveira Froes Gomes	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos e Graduação em Nutrição (UFG).	
Relações Humanas	Clarinda Aparecida da Silva	Doutorado (UFG), Mestrado (UFG) e Graduação em Geografia (PUC/GO).	DE
Habilidades Básicas de Cozinha	Selena Carvalho Martins	Especialização em Direito (FESURV). Graduação em Direito (PUC/GO) e em Gastronomia (CAMBURY/GO).	DE
<i>Garde manger</i> (Cozinha Fria)	Selena Carvalho Martins	Especialização em Direito (FESURV). Graduação em Direito (PUC/GO) e em Gastronomia (CAMBURY/GO).	DE
Nutrição I e II	Poliana Cristina Mendonça Freire	Doutorado em Educação (PUC). Mestrado em Nutrição e Saúde (PUC). Especialização em Consultoria Alimentar e Nutricional (UFG). Graduação em Nutrição (UFG).	DE
	Luciana de Oliveira Froes Gomes	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos e Graduação em Nutrição (UFG).	
Gestão dos Serviços de Alimentação	Carlos Shiley Domiciano	Doutorado em Agronegócios e Mestrado em Agronegócios (UFG). Licenciado em Ciências Agrícolas (UFRRJ).	DE
	Luciana de Oliveira Froes Gomes	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos e Graduação em Nutrição (UFG).	
Cozinha Brasileira	Alcyr Alves Viana Neto	Doutorado em Educação (PUC). Mestrado em Ciências Agrícolas (UFRRJ). Graduação em Gastronomia UNICESUMAR).	DE
Cozinha Clássica e Internacional	Rebeca Elster Rubim	Mestrado em Hospitalidade (UAM-SP). Especialização em Docência no Ensino Superior com Ênfase em Gastronomia e Graduação em Gastronomia (SENAC-SP).	DE

Panificação e Confeitaria	Selena Carvalho Martins	Especialização em Direito (FESURV). Graduação em Direito (PUC/GO) e em Gastronomia (CAMBURY/GO).	DE
Serviço de Bebidas	Gleice Alves de Sousa	Mestrado em Processos Sustentáveis e Graduação em Gestão Hoteleira (IFG).	DE
Disciplinas Formação Integrada	Professores	Titulação	*Regime de trabalho
Disciplina Temática 1 - História da Alimentação e Restauração	Lisandra Lavoura Carvalho Passos	Mestrado em Geografia (UFG) e Graduação em Administração Hoteleira (SENAC/SP).	DE
Disciplina Temática 2 - Segurança na produção de alimentos	Poliana Cristina Mendonça Freire	Doutorado em Educação (PUC). Mestrado em Nutrição e Saúde (PUC). Especialização em Consultoria Alimentar e Nutricional (UFG). Graduação em Nutrição (UFG).	DE
	Luciana de Oliveira Froes Gomes	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos e Graduação em Nutrição (UFG).	
	Carlos Shiley Domiciano	Doutorado em Agronegócios e Mestrado em Agronegócios (UFG). Licenciado em Ciências Agrícolas (UFRRJ).	
Disciplina Temática 3 - Estética e Alimentação	Selena Carvalho Martins	Especialização em Direito (FESURV). Graduação em Direito (PUC/GO) e em Gastronomia (CAMBURY/GO).	DE
	Júlio Cesar dos Santos	Doutorado em Arte e Cultura Visual (UFG). Mestre em Tecnologia (UTFPr). Especialização em Educação a Distância (UnB). Graduação em Comunicação Social (UFG).	
Disciplina Temática 4 – Sustentabilidade e Alimentos do Cerrado	Rebeca Elster Rubim	Mestrado em Hospitalidade (UAM-SP). Especialização em Docência no Ensino Superior com Ênfase em Gastronomia e Graduação em Gastronomia (SENAC-SP).	DE
	Renata Fleury Curado Roriz	Doutorado em Geografia (UFU). Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFG). Graduada Administração Hoteleira (PADRÃO).	
Disciplina Temática 5 - Empreendedorismo e Economia Solidária	Sandra Santos Faria	Mestrado em Agronegócio (UFG). Graduação em Economia (PUC/GO).	DE
	Fernanda Rodrigues Vieira	Mestrado em Agronegócio (UFG). Graduação em Gestão Hoteleira (IFG).	
Disciplina Temática 6 – Serviços de Banquetes e Eventos	Rebeca Elster Rubim	Mestrado em Hospitalidade (UAM-SP). Especialização em Docência no Ensino Superior com Ênfase em Gastronomia e Graduação em Gastronomia (SENAC-SP).	DE
	Gleice Alves de Sousa	Mestrado em Processos Sustentáveis e Graduação em Gestão Hoteleira (IFG).	
Disciplina Temática 7 – Saúde e Bem-estar do Trabalhador	Jefferson Jorcelino Máximo	Mestre em Educação e Psicanálise – Instituto Superior de Educação e Teologia, Especialista em Ciência do Treinamento Desportivo, Basquetebol – Universidade Iguazu, Graduado em Licenciatura Plena em Educação Física - Instituto Gammom	DE

10.2 PESSOAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Tabela 9 Pessoal Técnico Administrativo envolvido no curso

Técnico	Titulação	*Regime de trabalho	Cargo
Afonso Maria	Tecnóloga em Hotelaria	40h	Técnica Administrativa
Thais Diniz Carvalho	Especialização em Docência do Ensino Superior (UCAM). Graduação em Engenharia de Alimentos (PUC-GO).	40h	Assistente de Laboratório
Humberto Pires da Paixão	Doutorado e Mestrado em Letras e Linguística (UFG). Especialização em Leitura e Produção de Texto (UFG). Graduação em Letras-Português (PUC-GO). Graduação em Direito (UFG).	40h	Técnico em Assuntos Educacionais
Juliana Damando Vaz	Especialização em Métodos e Técnicas do Ensino Superior (UNIVERSO). Graduação em Direito (PUC-GO). Graduação em Gestão em Turismo (IFG).	40h	Assistente em Administração
Aryadne Caetano de Carvalho	Graduada em Direito	40h	Técnica Administrativa
Marcos Paulo B. dos Santos	Graduado em Direito, Assistente de alunos	40h	Técnico Administrativo
Maraíza Oliveira Costa	Graduada em Psicologia - Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Graduada Pedagogia - Universidade Federal de Goiás, Especialista em Neuropedagogia e Psicanálise - FTP, Psicóloga Escolar	40h	Psicóloga

11 CERTIFICAÇÃO

Será concedido pelo Instituto Federal de Goiás o Certificado de conclusão do Técnico Integrado ao Ensino Médio em Cozinha ao estudante que concluir todas as atividades previstas na matriz curricular do Curso, incluindo o Estágio Curricular Supervisionado, as Horas Complementares e alcançar aprovação em todas as unidades curriculares e obtiver, pelo menos, 75% de frequência no conjunto de atividades desenvolvidas ao longo do curso. Tal certificado habilita o estudante para a prática profissional e para a continuidade dos estudos no ensino superior. Não haverá certificação de conclusão do Ensino Médio dissociada da conclusão do Curso Técnico. Entretanto, será assegurada a certificação por Terminalidade Específica nos termos da legislação vigente e Regulamento Acadêmico aprovado para os cursos na modalidade EJA.

12 ESTRATÉGIAS DE PERMANÊNCIA E ÊXITO

De acordo com o artigo 58 da Resolução nº 008/2017, as estratégias a serem adotadas para garantir a permanência e êxito dos estudantes nesse curso, incluem:

- Conhecer o perfil dos alunos;
- Acolher os estudantes ingressantes, na interface entre vivência acadêmica, formação profissional e construção da cidadania;
- Promover atendimento individual e coletivo dos estudantes;
- Avaliar continuamente o Projeto Pedagógico de Curso, bem como, as práticas pedagógicas;
- Incentivar a participação dos estudantes nas instâncias colegiadas do Câmpus e no planejamento acadêmico;
- Possibilitar a formação continuada dos profissionais da educação (docente e técnicos administrativos);
- Desenvolver ações que possibilitem a realização de atividades acadêmico-culturais com temáticas voltadas para o atendimento de estudantes da EJA.

13 ESTRATÉGIAS DE ACESSIBILIDADE

As estratégias de acessibilidade devem evidenciar o compromisso institucional em assegurar acessibilidade arquitetônica, atitudinal, comunicacional e pedagógica, as quais são fundamentais para que os estudantes com deficiência tenham participação com equidade. Para isso, é necessário que sejam eliminadas barreiras. Nesse sentido, a ajuda técnica precisa ser disponibilizada, assim como a realização de adaptações razoáveis.

Dessa forma, para a acessibilidade arquitetônica, o câmpus onde é ofertado o Curso apresenta espaços adaptados, com rampas de acesso, salas de aula, auditório e banheiros adaptados, além de vagas de estacionamento reservadas.

Para a acessibilidade atitudinal, ações são realizadas, como, por exemplo, palestras e rodas de conversa, com o objetivo de minimizar e/ou eliminar as barreiras do preconceito e da discriminação, a partir da convivência com cordialidade. O respeito às diferenças deve permear as disciplinas temáticas e projetos integradores.

A acessibilidade comunicacional inclui recursos e materiais disponíveis, bem como a forma em que serão usados para garantir a comunicação. No caso de estudantes surdos, deverá ser indicado um tradutor intérprete de LIBRAS.

Quanto à acessibilidade pedagógica e do acompanhamento dos alunos com dificuldades de aprendizagem, o Curso contará com o apoio da equipe técnica da Coordenação de apoio ao Discente do câmpus, constituída por pedagogos, psicólogos e técnicos em assuntos educacionais, que orientarão ações e estratégias a serem adotadas pelo colegiado do Curso. Do ponto de vista psico-pedagógico, no âmbito do Departamento onde se dá a oferta do curso, há a Coordenação de Apoio Pedagógico ao Discente (CAPD), cuja função é o de atendimento às demandas dos estudantes, oferecendo apoio pedagógico, de assessoria aos docentes na execução de atividades didático-pedagógicas e mediação dos conflitos entre estudantes e docentes, viabilizando a melhoria no aproveitamento dos estudantes com dificuldades específicas.

No âmbito do Câmpus, se constitui o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), órgão consultivo e executivo, de composição multidisciplinar, que responde pelas ações de acompanhamento às pessoas com necessidades educacionais específicas. O núcleo tem por finalidade promover a cultura da educação para a convivência e aceitação da diversidade, além de buscar a quebra de barreiras arquitetônicas, comunicacionais, educacionais e atitudinais na instituição, de forma a promover a inclusão da comunidade acadêmica com necessidades específicas.

14 A AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO

A autoavaliação tem como principais objetivos produzir conhecimentos, pôr em questão os sentidos do conjunto de atividades e finalidades cumpridos pelo curso, identificar as causas dos seus problemas e deficiências, aumentar a consciência pedagógica e capacidade profissional do corpo docente e técnico-administrativo, fortalecer as relações de cooperação entre os diversos atores institucionais, tornar mais efetiva a vinculação da instituição com a comunidade, julgar acerca da relevância científica e social de suas atividades e produtos, além de prestar contas à sociedade. Com relação à autoavaliação do curso, ela deve ser feita por meio:

- dos resultados obtidos da aplicação do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes, resultados estes contidos no Relatório da Instituição e disponibilizado pelo Instituto de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP);

- da Análise dos dados da aplicação do Questionário Socioeconômico respondido por ingressantes e concluintes de cada um dos cursos participantes do referido exame, resultados estes contidos no Relatório da Instituição e disponibilizado pelo Instituto de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP);
- do Colegiado de áreas Acadêmicas do Departamento, que tem a atribuição de: propor e aprovar, no âmbito do Departamento, projetos de reestruturação, adequação e realocação de ambientes do Departamento, a serem submetido à Direção-Geral do câmpus, bem como emitir parecer sobre projetos de mesma natureza propostos pela Direção-Geral.
- do Conselho Departamental, que tem as seguintes atribuições: I - Aprovar os planos de atividades de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do Departamento; II - Julgar questões de ordem pedagógica, didática, administrativa e disciplinar no âmbito do departamento.
- da avaliação dos professores do curso pelos discentes, autoavaliação do professor, avaliação do professor pelo coordenador de curso, conduzidas pela CPPD – Comissão Permanente de Pessoal Docente.
- dos relatórios de estágios curriculares de alunos.
- do envolvimento prévio da CPA na organização do processo de avaliação dos cursos.
- da Semana de Educação, Ciência e Tecnologia do IFG, evento bienal com participação de empresas e encontro de egressos.

REFERÊNCIAS

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Decreto 5.478 de 24 de junho de 2005** que institui, no âmbito das instituições federais de educação tecnológica, o Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/Decreto/D5478.htm>.

_____. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. **Resolução de nº 3, de 9 de julho de 2008**. Brasília, 2008. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10940-rceb003-08&Itemid=30192>.

_____. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB n.º 6/2012**. Brasília, 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&category_slug=setembro-2012-pdf&Itemid=30192>.

_____. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio**. Resolução nº 03 do Conselho Nacional de Educação e da Câmara de Educação Básica, de 26 de junho de 1998. Disponível em: < http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rceb03_98.pdf>

_____. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos**, Parecer nº 11 de 10 de maio de 2000. Disponível em: < <http://www.prograd.ufu.br/legislacoes/parecer-cneceb-no-112000-aprovado-em-10-de-maio-de-2000>>.

_____. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos**. Resolução CNE/CEB nº 1, de 5 de julho de 2000. Disponível em:< <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CEB012000.pdf>>.

DRUCKER, Peter Ferdinand. **Sociedade pós-capitalista**. [tradução: Nivaldo Montingelli Jr]. São Paulo: Pioneira; Publifolha, 1999.

FARACO, Carlos Alberto. Tecnologia e linguagem. In: BASTOS, João Augusto de Souza Leão de Almeida (Org.). **Tecnologia & Interação**. Curitiba: PPGTE/CEFET-PR, 1998, p.5-9.

FAZENDA, Ivani Catarina Arantes. **Integração e Interdisciplinaridade no Ensino Brasileiro**: Efetividade ou ideologia. Coleção "Realidade Educacional" –IV. São Paulo:1993.

FIGUEIREDO, Vilma. **Produção social da tecnologia**. São Paulo: EPU, 1989.

FRIGOTTO, Gaudêncio, CIAVATTA, Maria e RAMOS, (Orgs). **Ensino Médio Integrado**: Concepção e Contradições. São Paulo: Cortez, 2005.

GAMA, Ruy. **A tecnologia e o trabalho na história**. São Paulo: Nobel/EDUSP, 1986.

GRAMSCI, Antônio. **Os Intelectuais e a organização da Cultura**. 9ª Ed., Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1995.

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE (BA). **Demanda por Capacitação Profissional no Setor de Turismo no Brasil**: pesquisa/ Instituto de Hospitalidade, Salvador: Design Gráfico, 2001.

INSTITUTO FEDERAL DE GOIÁS (IFG). **Instrução Normativa PROEN n. 04, de 21 de dezembro de 2018**. IFG: Goiânia, 2018. Disponível em:<<http://www.ifg.edu.br/attachments/article/98/Instru%C3%A7ao%20Normativa%2004-2018.pdf>>.

_____. **Resolução CONSUP/IFG de n.008 de 30 de março de 2017**. IFG: Goiânia, 2017. Disponível em:<<https://www.ifg.edu.br/attachments/article/209/resolu%C3%A7%C3%A3o0082017.pdf>>.

_____. **Resolução nº 057 de 17 de novembro de 2014**. FG: Goiânia, 2014. Disponível em:< <https://www.ifg.edu.br/index.php/component/content/article?id=7330>>.

_____. **Resolução nº 20, de 26 de dezembro de 2011**. IFG: Goiânia, 2011. Disponível em:< <https://www.ifg.edu.br/index.php/component/content/article?id=1574>>.

KHOL, Marta de Oliveira. Jovens e Adultos como sujeitos de conhecimento e aprendizagem in: RIBEIRO, Vera Masagão (Org). **Educação de Jovens e Adultos**: novos leitores, novas leituras, Campinas, São Paulo: Mercado das Letras: Associação de Leitura do Brasil-ALB; São Paulo: Ação Educativa, 2001. (Coleção Leituras do Brasil).

KUENZER, Acácia Zenaide. Competência como práxis: os dilemas da relação entre teoria e prática na educação dos trabalhadores. **Boletim técnico do Senac**. São Paulo, v. 30, n.3.set/dez, 2004. Disponível em: <<http://www.senac.br/informativo/BTS/303/boltec303g.htm>>.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 4ª ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2002.

MARX, Karl. "O Capital". In: **Os Pensadores**. São Paulo: Ed. Abril, 1975.

MONTEIRO, Lúcia. Setor de Turismo quer melhorar mão de obra. **O Popular**. Goiânia. 2005. Economia, p.19.

MORAN, José Manuel. Contribuições para uma pedagogia da educação online. In: SILVA, Marco (Org.). **Educação online**. São Paulo, Loyola, 2003.

MORIN, Edgar. **O método IV: as ideias: a sua natureza, vida, habitat e organização**. Portugal: Publicações Europa - América, 1991.

NICOLESCU, Basarab. A Evolução Transdisciplinar a Universidade: condição para o Desenvolvimento Sustentável. **Conferência no Congresso International "A Responsabilidade da Universidade para com a Sociedade"**, International Association of Universities, Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand, de 12 a 14 de novembro de 1997. Disponível em: <<http://ciret-transdisciplinarity.org/bulletin/b12c8por.php>>.

RIBEIRO, Vera Masagão (Org.). **Educação de Jovens e Adultos: novos leitores, novas leituras**. Campinas, São Paulo: Mercado das Letras/Associação de Leitura do Brasil-ALB. 2001.

SEFAZ. **Estado de Goiás: Estabelecimentos industriais cadastrados na Secretaria da Fazenda por gênero e porte**. Disponível em: <http://www.seplan.go.gov.br/sepin/pub/serieEB/Port/Rev27/07-tab01.htm>. Acesso em: 06 ago. 2009.

SEGPLAN. **Goiás em Dados 2011** - Secretaria de Estado de Gestão e Planejamento; Superintendência de Estatísticas, Pesquisa e Informações Socioeconômicas - Goiânia: SEGPLAN, 2011.

VIGOTSKI, Lev. S. Manuscrito de 1929, PINO, Angel (Org.). **Educação & sociedade**, jul.2000, vol.21, n.71, p.21-44.

VITORETTE, J.M.B; MOREIRA, H; BASTOS, J. A de S. L. de A Tecnologia, educação tecnológica e cursos superiores de tecnologia: uma busca da dimensão cultural, social e histórica. Revista da FAEEBA. Educação e contemporaneidade: inclusão/exclusão social e educação, Salvador, v.11, n.17, p. 187-202. Jan./jun., 2002.

Apêndice 1 – Ementas das disciplinas por período

1º. PERÍODO

Língua Portuguesa I			1º Período
Obrigatória	Educação Básica	54h	4 aulas/semana
Ementa			
O funcionamento da linguagem e das ações linguísticas em diferentes contextos discursivos, valorizando a diversidade étnica e cultural do país. Práticas de leitura e escrita associadas à descrição, narração e instrução: diário, biografia e/ou autobiografia, receita. Práticas de análise linguística: ortografia e acentuação na construção do texto; variedades linguísticas em situações específicas de uso. Estudo da literatura brasileira: relações intrínsecas entre leitura, sabor e saber – o prazer do texto associado à sensibilidade estética por meio de diversos gêneros literários.			
Bibliografia Básica			
ABAURRE, Maria Luiza Marques. Um olhar objetivo para produções escritas : analisar, avaliar e comentar. São Paulo: Moderna, 2012. ALMEIDA, Neide Aparecida et al: Linguagens e culturas : Linguagens e códigos: Ensino Médio: educação de jovens e adultos. São Paulo: Global, 2013 HERNANDEZ, Fernando. A organização do currículo por projetos de trabalho : o conhecimento e um caleidoscópio. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.			
Bibliografia Complementar			
ALVES, Rubem. Entre a ciência e a sapiência : o dilema da educação. 12.ed. São Paulo: Loyola, 2004. BAGNO, Marcos. Preconceito linguístico : o que é, como se faz. 6. ed. São Paulo: Loyola, 2001. COLEÇÃO Para Gostar de Ler . Vários autores. Volumes 1 ao 47. São Paulo: Ática, 1986. CONY, Carlos Heitor. Crônicas para ler na escola . Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. PRADO, Adélia. Bagagem . 22. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.			

Matemática I			1º Período
Obrigatória	Educação Básica	54h	4 aulas/semana
Ementa			
Conjuntos Numéricos; Medidas de Comprimento; Medidas de Massa; Medidas de Superfície; Medidas de Volume; Medidas de Capacidade.			
Bibliografia Básica			
IEZZI, G., DOLCE, O., DEGENSZAJN, D., PÉRIGO, R., ALMEIDA, N. Matemática : Ciência e Aplicações. Vol 1. 7ª edição. São Paulo: Saraiva, 2013. DANTE, L. R. Matemática : Contextos e Aplicações. Vol 1. 1ª edição. São Paulo: Ática, 2012. SOUZA, JOAMIR. Novo Olhar Matemática . Vol 1. 2ª edição. São Paulo: FTD, 2013.			
Bibliografia Complementar			
REAME, Eliane; MONTENEGRO, Priscila. Projeto Coopera : Matemática. 5º Ano. 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2014. LEONARDO, F. M. de. Projeto Araribá : Matemática. 6º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010. LEONARDO, F. M. de. Projeto Araribá : Matemática. 7º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010. LEONARDO, F. M. de. Projeto Araribá : Matemática. 8º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010. LEONARDO, F. M. de. Projeto Araribá : Matemática. 9º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			

Biologia I			1º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Introdução à Biologia; O Método Científico, Níveis de Organização; Caracterização dos seres vivos; Bioquímica Celular; Citologia (Membrana, Citoplasma e Núcleo); Divisão Celular.			
Bibliografia Básica			
AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues – Vol 02 – Biologia das Células – Editora Moderna. LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNAJDER, Fernando. Biologia Hoje – Vol. 02 – Editora Ática. LOPES, Sônia; ROSSO, Sérgio. Biologia Hoje . Vol. 02 – Editora Saraiva.			
Bibliografia Complementar			
BIRNER, Ernesto; UZUNIAN, Armenio. Biologia . Editora: Harbra - Vol 2.			

SOARES, Jose Luis. **Biologia no Terceiro Milênio**: Seres Vivos, Evolução, Ecologia. Editora: Scipione Vol 2.
 SILVA JR, Cesar da; Sasson, Sezar. **Biologia**. Editora: Saraiva.
 ARNALDO J. Favaretto. **Biologia**. Vol. 02 – Editora Saraiva.

Informática e Ambientação à Plataforma Moodle			1º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54 horas: 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semanais
Ementa			
Introdução à Informática. Internet e suas ferramentas: pesquisa e correio eletrônico. Ambiente virtual de aprendizagem moodle: cadastro, sala de aula virtual, atividades, chats, fóruns.			
Bibliografia Básica			
Conhecendo o moodle. Disponível em http://moodle2.ifg.edu.br			
Bibliografia Complementar			
Moodle Livre. Disponível em https://www.moodlelivre.com.br			
Guia Ead. Disponível em www.guiaead.ifg.edu.br			
Manual do aluno moodle. Disponível em: https://moodle.pucrs.br			
Manual do aluno. Disponível em: cead.ibc.gov.br > imagens > manuais > manual-Aluno-IBC-UNESP.			
Manual do aluno AVA: Disponível em: ead.unicruz.edu.br > content > Manual Ambiente EaD - versão aluno.			

Estrutura Física e Organizacional de Cozinha			1º Período
Obrigatória	Educação Profissional	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Funcionamento e estrutura de uma cozinha profissional. Conhecimento de equipamentos, mobiliários, utensílios e espaço físico. Normas sanitárias referentes a estruturas físicas de cozinhas. Organogramas e funcionogramas de cozinhas profissionais.			
Bibliografia Básica			
BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 . Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br/e-legis/ >. Acesso em: 19 jun. 2010.			
LÔBO, Alexandre. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.			
ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e administração de Restaurantes . Metha: São Paulo: 2007.			
Bibliografia Complementar			
CÂNDIDO, Índio. Restaurante : administração e operacionalização. Caxias do Sul, RS: Educs, 2009. 328 p.			
FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial . 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011. 208 p.			
FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes . 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. 201 p.			
KNIGHT, John Barton. Gestão, planejamento e operação de restaurantes . 3ª ed. São Paulo: Roca, 2005. 492 p.			
POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade : turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004.			
TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária . Caxias do Sul: EDUCS, 2000.			
TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCANTINI, T. M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Atheneu, 2000. 219p.			

Relações Humanas			1º Período
Obrigatória	Educação Profissional	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Relações humanas: ciência do comportamento humano; a Construção do ser humano como ser social; o grupo, o indivíduo e o comportamento humano no trabalho; comunicação, ética e qualidade de vida no trabalho.			
Bibliografia Básica			
FREIRE, M (Org.) Grupo : indivíduo, saber e parceria - malhas do conhecimento. 3º ed. São Paulo: Espaço Pedagógico, 2003.			
MINICUCCI, A. Relações Humanas : psicologia das relações interpessoais. São Paulo: Atlas, 2001.			
ROBBINS, S. P. Comportamento organizacional . 11. ed. São Paulo: Pearson, 2005.			
WEIL, P. Relações humanas na família e no trabalho . 51. ed. Petrópolis: Vozes, 2002.			

Bibliografia Complementar

FERNANDES A. M. O; OLIVEIRA, C. F.; SILVA, M. O. Psicologia e relações humanas no trabalho. Goiânia: AB, 2006.
MINICUCCI, A. **Dinâmica de grupo**: teorias e sistemas. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2002

Disciplina: Higiene e Legislação de Alimentos I			1º Período
Obrigatória	Educação Profissional	27h	2 aulas/semana

Ementa

Introdução à microbiologia básica. Estudo dos benefícios e malefícios causados por microrganismos aos alimentos e ao ser humano. Utilização dos microrganismos na produção de alimentos e no controle de qualidade microbiológica. Princípios higiênicos-sanitários e as ferramentas de qualidade que visam à obtenção do alimento seguro.

Bibliografia Básica

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>>. Acesso em: 19 jun. 2010.

FRANCO, B. D.; GOMBOSSY de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia de Alimentos**. SP: Atheneu, 1996.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. Editora Loyola. São Paulo, 1987.

SILVA JR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. Livraria Varela, 6.ed, São Paulo, 2008.

VENTURA, P. M. **Manual para Serviços de Alimentação, Boas Práticas, Qualidade e Saúde**. 2. ed. Editora: Metha.

Bibliografia Complementar

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.

MANZALLI, P. V. **Manual para Serviços de Alimentação: implementação, boas práticas, qualidade e saúde**. 2. ed. São Paulo: Metha, 2010. 214p.

NASCIMENTO NETO, F. **Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes**. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005. 145p.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos: um guia para inspetores de alimentos**. São Paulo: Editora Loyola, 1987. 445p.

SILVA, N. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. São Paulo, 1997. 317p.

TRABULSI, L. R. **Microbiologia**. 3ª Ed. SP: Atheneu, 1999.

Disciplina Temática 1 – História da Alimentação e Restauração			1º Período
Obrigatória	Formação Integrada	54 horas: 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas semanais

Ementa

História da alimentação, gastronomia e restauração. Identificação dos diversos segmentos da alimentação fora do lar (*Foodservice*). Compreender os tipos, as finalidades e a estrutura dos diferentes serviços de alimentação.

Bibliografia Básica

CALOCA, F. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. São Paulo: SENAC, 2010.

CANDIDO, I. **Restaurante - Administração e Operacionalização**. Editora: EDUCS, Ano: 2010, Edição: 1

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3ª ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p.

FLANDRIN, Jean-Louis. **História da alimentação**. 7ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. SP: Senac, 2004.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. 207 p.

VISSER, Margaret. **O ritual do jantar**. Rio: Campus, 1998.

ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**; Editora METHA, 2008, 1ª Edição.

Bibliografia Complementar

BRAUNE, Renata. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007. 98 p.

FERNANDEZ - ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004. 362 p.

FONSECA, M. T. **Tecnologias Gerenciais de Restaurantes**; São Paulo, Editora SENAC, 2009 5ª Edição,

FREIXA, Dolores. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008. 304 p.

KIMURA, A. Y. **Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais**; Editora: Varela, 2003, 1ª Edição.

2º PERÍODO

Língua Portuguesa II			2º Período
Obrigatória	Educação Básica	54 horas: 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	2 aulas semanais
Ementa			
O funcionamento da linguagem e das ações linguísticas em diferentes contextos discursivos, valorizando a diversidade étnica e cultural do país. Práticas de leitura e escrita associadas à descrição e narração: conto e crônica. Práticas de análise linguística na construção do texto: pontuação, frase, período (simples e composto), estrutura e elaboração do parágrafo. Estudo da literatura brasileira em diálogo com as relações que envolvem o mundo do trabalho por meio de diversos gêneros literários.			
Bibliografia Básica			
ABAURRE, Maria Luiza Marques. Um olhar objetivo para produções escritas: analisar, avaliar e comentar. São Paulo: Moderna, 2012. ALMEIDA, Neide Aparecida et al: Linguagens e culturas: Linguagens e códigos: Ensino Médio: educação de jovens e adultos. São Paulo: Global, 2013 HERNANDEZ, Fernando. A organização do currículo por projetos de trabalho: o conhecimento e um caleidoscópio. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.			
Bibliografia Complementar			
COLEÇÃO Para Gostar de Ler. Vários autores. Volumes 1 ao 47. São Paulo: Ática, 1986. DENÓFRIO, Darcy França; SILVA, Vera Maria Tietzmann. Antologia do Conto Goiano I; dos anos dez aos sessenta. 2.ed. Goiânia: UFG, 1993. MEIRELES, Cecília. Flor de Poemas. 10.ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1993 QUINTANA, Mário. 80 anos de poesia. 13. ed. Rio de Janeiro: Globo, 2008. SILVA, Vera Maria Tietzmann; TURCHI, Maria Zaira. (Org.) Antologia do conto goiano II: o conto contemporâneo. Goiânia: UFG, 1994.			

Matemática II			2º Período
Obrigatória	Educação Básica	54 horas: 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	2 aulas semanais
Ementa			
Equações, Sistemas e Inequações do 1º Grau; Proporções e Aplicações; Regra de Três Simples e Composta; Juros Simples e Compostos; Equação do 2º Grau e Sistemas de Equações.			
Bibliografia Básica			
IEZZI, G., DOLCE, O., DEGENSZAJN, D., PÉRIGO, R., ALMEIDA, N. Matemática: Ciência e Aplicações. Vol 1. 7ª edição. São Paulo: Saraiva, 2013. DANTE, L. R. Matemática: Contextos e Aplicações. Vol 1. 1ª edição. São Paulo: Ática, 2012. SOUZA, JOAMIR. Novo Olhar Matemática. Vol 1. 2ª edição. São Paulo: FTD, 2013.			
Bibliografia Complementar			
REAME, Eliane; MONTENEGRO, Priscila. Projeto Coopera: Matemática. 5º Ano. 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2014. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática. 6º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática. 7º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática. 8º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática. 9º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			

Biologia II			2º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Nomenclatura e Classificação dos Seres vivos; Vírus, Reino Monera; Reino Protista (algas); Reino Fungi; Reino plantae; Histologia Vegetal; Morfologia Vegetal e Fisiologia Vegetal. Reino Metazoa (Espongiários, Celenterados, Platemintos, Asquelmintos, Anelídeos, Artrópodes, Moluscos, Equinodermos, Cordados).			
Bibliografia Básica			
AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues – Vol 02 – Biologia das Células – Editora Moderna. LINHARES, Sérgio; GEWANDSZNAJDER, Fernando. Biologia Hoje – Vol. 02 – Editora Ática.			

LOPES, Sônia; ROSSO, Sérgio. Biologia Hoje . Vol. 02 – Editora Saraiva.
Bibliografia Complementar
BIRNER, Ernesto; UZUNIAN, Armenio. Biologia . Editora: Harbra - Vol 2.
SOARES, Jose Luis. Biologia no Terceiro Milênio : Seres Vivos, Evolução, Ecologia. Editora: Scipione Vol 2.
SILVA JR, Cesar da; Sasson, Sezar. Biologia . Editora: Saraiva.
ARNALDO J. Favaretto. Biologia . Vol. 02 – Editora Saraiva.

História I			2º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
O sentido ontológico e histórico do trabalho. A relação espaço e tempo na periodização histórica. A pré-história: características e implicações conceituais e históricas. A diversidade dos processos civilizatórios na relação espaço/tempo. Relações de trabalho e propriedade nas formações históricas das civilizações, da antiguidade aos tempos medievais: a dinâmica das relações econômicas, sociais, políticas e culturais; religiosidade e religião na dinâmica social. A constituição da modernidade na dinâmica das relações de trabalho e propriedade: do artesanato corporativo às manufaturas; o desenvolvimento do trabalho assalariado, do comércio e da vida urbana. O Estado Nacional e o colonialismo. A cultura como constituinte e constituidora da dinâmica das relações de poder na modernidade: o processo de construção da hegemonia no campo da cultura e do conhecimento; diversidade histórica e cultural e resistência contra-hegemônica no campo da cultura e do conhecimento.			
Bibliografia Básica			
CORTI, Ana Paula; Santos, André Luis Pereira <i>et al.</i> Educação de Jovens e Adultos. Ciências Humanas ensino médio : tempo, espaço e cultura. Col. Viver, Aprender. PNL 2014-2016. Ministério da Educação. São Paulo: Global, 2013.			
CLARO, Regina; CAMPOS, Flávio de. Oficina de História Vol. Único. Editora Leya, 2015.			
VICENTINO, Cláudio; VICENTINO, José Bruno. Olhares da História : Brasil e Mundo. Vol. Único. Editora Scipione, 2017.			
Bibliografia Complementar			
ACKER, Teresa Van. GRÉCIA: a vida cotidiana na cidade-Estado . Col. História geral em documentos . São Paulo: Atual, 1994.			
MAESTRI, Mário. O escravismo antigo . Col. Discutindo a História . São Paulo: Atual, 2010			
KOSHIBA, Luiz; PEREIRA, Denise Manzi Frayze. História Geral e Brasil – Trabalho, Cultura, Poder - Ensino Médio . São Paulo: Atual, 2004.			
FRANCO JÚNIOR, Hilário. O feudalismo . Col. Tudo é História . São Paulo: Brasiliense, 1987.			

Informática Básica			2º Período
Obrigatória	Educação Profissional	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Introdução à softwares editores de texto, apresentação de slides e planilha eletrônica por meio de projetos interdisciplinares.			
Bibliografia Básica			
MANZANO, José Augusto. Broffice.org 2.0: Guia pratico de aplicação , São Paulo-SP: Érica, 2006.			
Bibliografia Complementar			
RAMALHO, José Antônio. Introdução à Informática: teoria e prática . São Paulo: Berkeley, 2000			
PARIS, Wanderson Stael (Coautor). Informática, internet e aplicativos . Curitiba: Ibpex, 2007. 267 p. ISBN 8587053329			
VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos . 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 407 p. ISBN 85-352-1536-0.			

Higiene e Legislação de Alimentos II			2º Período
Obrigatória	Educação Profissional	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Princípios higiênico-sanitários relacionados à produção e à conservação dos alimentos. Ferramentas de qualidade que visam à obtenção do alimento seguro. Sistema de gestão de qualidade em serviços de alimentação. Segurança Alimentar relacionada à legislação vigente. Normas regulamentadoras do comércio de alimentos.			
Bibliografia Básica			
BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação . Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br/e-legis/ >. Acesso em: 19 jun. 2010.			

FRANCO, B. D.; GOMBOSSY de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia de Alimentos**. SP: Atheneu, 1996.
 RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. Editora Loyola. São Paulo, 1987.
 SILVA JR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. Livraria Varela, 6.ed, São Paulo, 2008.
 VENTURA, P. M. **Manual para Serviços de Alimentação, Boas Práticas, Qualidade e Saúde**. 2. ed. Editora: Metha.

Bibliografia Complementar
 FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.
 MANZALLI, P. V. **Manual para Serviços de Alimentação: implementação, boas práticas, qualidade e saúde**. 2. ed. São Paulo: Metha, 2010. 214p.
 NASCIMENTO NETO, F. **Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes**. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005. 145p.
 RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos: um guia para inspetores de alimentos**. São Paulo: Editora Loyola, 1987. 445p.
 SILVA, N. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. São Paulo, 1997. 317p.
 TRABULSI, L. R. **Microbiologia**. 3ª Ed. SP: Atheneu, 1999.

Habilidades Básicas de Cozinha			2º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54h	4 aulas/semana
Ementa			
Técnicas e habilidades de cozinha. Bases de cozinha clássica (cortes e suas nomenclaturas, aromatizantes, espessantes fundos e molhos base). Métodos de cocção. Boas práticas de manipulação. Postura profissional. Introdução a menus e fichas técnicas.			
Bibliografia Básica			
KNIGHT, John B. e KOTSCHEVAR, Lendal H. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes . São Paulo: Roca, 2005. TEICHMANN, Ione. Tecnologia Culinária . Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Instituto Americano de Culinária: Tradução Renata Lucia Bottini. Chef Profissional . Senac Editoras, 2009. 1235p.			
Bibliografia Complementar			
TOMIMATSU, Eiji. Curso básico de cozinha . Viçosa: Centro de Produções Técnicas. 278 p. LE CORDON BLEU. Fundamentos culinários . [S.l.]: Cengage Learning. 2011, 394 p. FLANDRIN, Jean-Louis. História da alimentação . 4.ed. São Paulo: Estação da Liberdade. 1998, 885 p. MOREIRA, M.A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos . 2. ed. Goiânia: AB, 2002. SEBEES, Mariana. Técnicas de Cozinha Profissional . 2. ed. SENAC, 2008.			

Disciplina Temática: Segurança na produção de alimentos			2º Período
Obrigatória	Formação Integrada	54 horas: 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	2 aulas presenciais /semanais
Ementa			
Contextualização histórica e conceitos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no mundo e no Brasil. Insegurança alimentar e nutricional (ISAN) da população brasileira. Estratégias internacionais e nacionais para promoção da SAN. Participação social e SAN. Conceito de Segurança do Trabalho. Cadeia produtiva de alimentos. Acidentes de trabalho e doenças ocupacionais. Riscos laborais presentes em Unidades Produtoras de Refeições (UPRs). Normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho.			
Bibliografia Básica			
BARBOSA FILHO, A. N. Segurança do trabalho e gestão ambiental. São Paulo: Atlas, 2001. BARRETO, C. Segurança do trabalho em unidades de alimentação e nutrição , Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2016. BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional . Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília, DF: MDS; Consea, 2011. _____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. A exigibilidade do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional . Relatório Final 2010.. _____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Revista de SAN - Trajetória e Relatos da Construção de uma Política Nacional . 1ª ed. Brasília, DF: MDS, 2008. Brasileira, 2010. CÂNDIDO, C. C. et al. Gestão de UANs. In: Nutrição: guia prático . 1ª ed. São Paulo: Iátria, 2006. CASTRO, J. Geografia da Fome, o dilema brasileiro: pão ou aço . 10a Ed. Rio de Janeiro: Civilização			
Bibliografia Complementar			
CLEVER, J. Manual de segurança alimentar . São Paulo: Rubio, 2008. GOUVEIA, E.L.C. Nutrição, saúde e comunidade . 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.			

MALUF, R.S. **Segurança alimentar e nutricional**. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.
 MINAVO, M.C. **Os muitos Brasis**. 2. ed. São Paulo: Abrasco, 1998.
 NAÇÕES UNIDAS. **Relatório sobre os objetivos de desenvolvimento do milênio 2015**, United Nations New York, 2015. 76p.
 PIZA, F. de T. **Conhecendo e eliminando riscos no trabalho**. CNI –SESI – SENAI – IEL: s/d.
SEGURANÇA e Medicina do Trabalho: leis, normas regulamentadoras, normas regulamentadoras rurais. 53. ed. São Paulo: Atlas, 2003.
 SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC – GO – **Prevenção de acidentes de trabalho** – Stop restaurante. Goiânia: s/d
 VALENTE, F.L.S. **Direito humano à alimentação**. São Paulo: Cortez, 2002.

Geografia I			2º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
A constituição do território brasileiro associada aos processos econômicos de produção. Regionalização brasileira. Questão agrária no Brasil e os reflexos na produção de alimentos. Paisagens naturais brasileiras e reflexos culturais regionais na culinária brasileira (Domínios morfoclimáticos: Amazônico, Mata Atlântica, Manguezais, Cerrado, Caatinga, Mata de Araucárias, Pradarias, Pantanal). Os processos brasileiros de urbanização e metropolização.			
Bibliografia Básica			
CORTI, Ana Paula; <i>et. al.</i> Tempo, espaço e cultura. Coleção viver e aprender – Ciências Humanas - Ensino Médio. Educação de Jovens e Adultos. Editora Global. 2014, 2015 e 2016. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Atlas Geográfico Escolar . 2017. Disponível em: < https://atlasescolar.ibge.gov.br/ >. SÓ GEOGRAFIA . Disponível em: http://www.sogeografia.com.br/Conteudos/Continetes/ >.			
Bibliografia Complementar			
BRASIL. Ministério do Meio Ambiente . Disponível em: < http://www.mma.gov.br/ >. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA - BRASIL (FAO). Disponível em: < http://www.fao.org/brasil/pt/ >. PORTAL DE ACOMPANHAMENTO DOS OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO DO MILÊNIO . Disponível em: < http://www.portalodm.org.br/ >. SENE, Eustáquio; MOREIRA, João Carlos. Geografia Geral e do Brasil - Espaço Geográfico e Globalização - Vol. Único. São Paulo: Scipione, 2012.			

3o. PERÍODO

Língua Portuguesa III			3º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
O funcionamento da linguagem e das ações linguísticas em diferentes contextos discursivos, valorizando a diversidade étnica e cultural do país. Práticas de leitura e escrita: notícia, reportagem, tira, cartum e charge. Práticas de análise linguística na construção do texto: linguagem verbal e não verbal; os usos da crase. Estudo da literatura brasileira sobre a construção da identidade nacional, do índio e do negro por meio de diversos gêneros literários.			
Bibliografia Básica			
ABAURRE, Maria Luiza Marques. Um olhar objetivo para produções escritas : analisar, avaliar e comentar. São Paulo: Moderna, 2012. ALMEIDA, Neide Aparecida et al. Linguagens e culturas : Linguagens e códigos: Ensino Médio: educação de jovens e adultos. São Paulo: Global, 2013 HERNANDEZ, Fernando. A organização do currículo por projetos de trabalho : o conhecimento e um caleidoscópio. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.			
Bibliografia Complementar			
CHAVES, Rita (Org.). Contos africanos dos países de língua portuguesa . São Paulo: Ática. 141 p. (Para gostar de ler). COLEÇÃO Mundo Indígena . São Paulo: Hedra, 2016. DIAS, Gonçalves. I-Juca-Pirama, Os timbiras, outros poemas . 4. ed. São Paulo: Martin Claret, 2002 MUNDURUKU, Daniel. Antologia de contos indígenas de ensinamento : tempo de histórias. 1. ed. Guarulhos, SP: Salamandra. 87p. (Lendo & relendo conto). RIBEIRO, João Ubaldo. Viva o povo brasileiro . 11.ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990.			

Matemática III			3º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Funções do 1º e do 2º Grau; Semelhanças, Relações Métricas e Trigonométricas no Triângulo Retângulo.			
Bibliografia Básica			
IEZZI, G., DOLCE, O., DEGENSZAJN, D., PÉRIGO, R., ALMEIDA, N. Matemática : Ciência e Aplicações. Volumes 1 e 2 . 7ª edição. São Paulo: Saraiva, 2013. DANTE, L. R. Matemática : Contextos e Aplicações. Volumes 1 e 2. 1ª edição. São Paulo: Ática, 2012. SOUZA, JOAMIR. Novo Olhar Matemática . Volumes 1 e 2. 2ª edição. São Paulo: FTD, 2013.			
Bibliografia Complementar			
REAME, Eliane; MONTENEGRO, Priscila. Projeto Coopera: Matemática. 5º Ano. 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2014. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 6º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 7º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 8º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 9º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			

Geografia II			3º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Aspectos demográficos e estrutura da população mundial (estrutura da população brasileira, mortalidade e natalidade; desnutrição x obesidade, PEA; Distribuição da renda; IDH etc). Pobrezas e riquezas ambientais. Os sentidos do Progresso e o conceito de sustentabilidade. Os movimentos ambientalistas. O capitalismo e a construção do espaço urbano. O processo produtivo industrial. As condições de trabalho no capitalismo industrial. As consequências da desigualdade mundial e o conceito de desenvolvimento e de terceiro mundo. Globalização e espaço geográfico (empresas transnacionais, sistema financeiro global, estados nacionais, redes geográficas). A Geopolítica da energia mundial.			
Bibliografia Básica			
CORTI, Ana Paula; <i>et. al.</i> Tempo, espaço e cultura. Coleção viver e aprender – Ciências Humanas - Ensino Médio. Educação de Jovens e Adultos. Editora Global. 2014, 2015 e 2016. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Atlas Geográfico Escolar . 2017. Disponível em: < https://atlasescolar.ibge.gov.br/ >.			

PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O DESENVOLVIMENTO (PNUD); INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA (IPEA); FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO (FJP). **Atlas do desenvolvimento humano no Brasil**. 2013. Disponível em: <<http://www.atlasbrasil.org.br/2013/pt/home>>.

Bibliografia Complementar

Castro, Josué, 1908-1973. C351g **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço** Josué de Castro. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

PORTAL DE ACOMPANHAMENTO DOS OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO DO MILÊNIO. Disponível em: <<http://www.portalodm.org.br/>>.

SENE, Eustáquio; MOREIRA, João Carlos. **Geografia Geral e do Brasil - Espaço Geográfico e Globalização - Vol. Único**. São Paulo: Scipione, 2012.

SÓ GEOGRAFIA. Disponível em: <http://www.sogeografia.com.br/Conteudos/Continentes/>>.

História II			3º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
O trabalho indígena em Pindorama e no Brasil. O trabalho escravo e o monopólio da terra na formação histórica brasileira e na dinâmica de constituição do capitalismo. O Pacto Colonial, o Império brasileiro e a cultura como processos constituidores e constituintes do trabalho e da produção da riqueza no Brasil. O trabalho assalariado na grande indústria, a revolução liberal burguesa (política e cultural) e a consolidação da sociedade capitalista. O trabalho assalariado, as primeiras indústrias, a República e a cultura no Brasil. A contraofensiva ao mundo capitalista: movimentos sociais, dos trabalhadores, o anarquismo e o socialismo. Expansão e crise do capitalismo: o taylorismo/fordismo, os conflitos mundiais, o Estado do bem-estar social. A industrialização, a afirmação das relações de trabalho assalariado, a relação campo-cidade, a ditadura e a democracia, e a cultura no Estado e sociedade brasileira. A crise da produção fordista, a produção e relação de trabalho flexível, o neoliberalismo, o Estado Mínimo e a cultura de consumo e a individualização dos sujeitos no capitalismo mundial e brasileiro pós-1970. Os movimentos sociais e de trabalhadores neste contexto.			
Bibliografia Básica			
CORTI, Ana Paula et. al. Ciências Humanas – Tempo, Espaço e Cultura . São Paulo: Editora Global, 2013.			
KOSHIBA, Luiz; PEREIRA, Denise Maria Frayzer. Historia Geral e do Brasil – Trabalho, Cultura, Poder . São Paulo: Atual, 2004.			
NADAI, Elza; NEVES, Joana. Historia Geral – Moderna e Contemporânea . Editora Saraiva: São Paulo, 1993.			
Bibliografia Complementar			
ALENCAR, Chico; CARPI, Lucia; RIBEIRO, Marcus Venício. Historia da Sociedade Brasileira . Rio de Janeiro: Ao livro técnico, 1996.			
BOTELHO, Angela Vianna; REIS, Liana Maria. Dicionário Histórico Brasil – Colônia e Império .			
CANEDO, Leticia Bicalho. A Revolução Industrial . São Paulo: Atual, 1994.			
FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação . São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.			
FLORENZANO, Modesto. As revoluções burguesas . São Paulo: Editora Brasiliense, 1981.			

Química I			3º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Unidades de medidas, calorias dos alimentos, densidade, Temperaturas de fusão e ebulição. Substâncias simples e compostas Método de separação de misturas Heterogêneas e Homogêneas e Tabela Periódica.			
Bibliografia Básica			
MORTIMER, E.F. Introdução ao estudo da química : propriedades dos materiais, reações químicas e teoria da matéria. Belo Horizonte: UFMG/CNPq/PADCT/CAPES, 1997.			
ROCHA-FILHO, Romeu C. et al. Cálculos básicos da química . São Carlos: EdUFSCar, 2017.			
ROMANELLI, Lilavate Izapovitz; JUSTI, Rosária da Silva. Aprendendo química . Ijuí : Editora UNIJUÍ, 2017. (Coleção ensino médio).			
Projeto PROQUIM da Unicamp.			
Revista Química Nova na Escola (coleção completa)			
Bibliografia Complementar			
CARVALHO, Roberto de. Boas práticas químicas em biossegurança . Rio de Janeiro: Interciência, 1999.			
CRUZ, Roque. FILHO, Emilio Galhardo. Experimentos e química . Em microescala, com materiais de baixo custo e do cotidiano. Editora Livraria da Física. São Paulo, 2009.			
DIAMANTINO. Fernandes Trindade. Oliveira, Fausto Pinto de. Banuth, Gilda Siqueira Lopes. Bispo, Jurandy Gutierrez. Química básica experimental . Editora: Ícone, 3º edição, 2006.			

MAGALHÃES, Mariza. **Tudo o que você faz tem a ver com química**. Editora Livraria da Física. São Paulo, 2007.

Artes			3º Período
Obrigatória	Educação Básica	54 horas 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semana
Ementa			
<p>Conceitos, significados, funções e elementos da Arte. Abordagem dos complexos artístico-culturais da humanidade constituídos nas linguagens artísticas: teatro, música, dança, artes plásticas e audiovisuais. As diferentes linguagens artísticas. Os modos como produzimos culturas, conhecimentos, tecnologias e identidades, através da percepção de cores, formas, sons, imagens e movimentos. Os fundamentos básicos para se compreender a natureza estética e criativa da humanidade, do universal ao regional. Introdução à História da Arte e estudo das heranças artísticas das matrizes culturais formadoras da identidade e da cultura brasileira.</p>			
Bibliografia Básica			
<p>FERRARI, Solange dos Santos Utuari et al. Por toda parte: volume único. 1ª Ed. São Paulo: FTD, 2013. COLLI, Jorge. O que é Arte? Coleção primeiros passos. 7ª Ed. São Paulo: Brasiliense, 2002. CONDURU, Roberto. Arte afro-brasileira. Belo Horizonte: C/Arte, 2007</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>COSTA, Cristina. Questões de Arte. São Paulo: Moderna, 2004. LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. 18ª Ed. Coleção Antropologia Social. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004. GOMBRICH, E.H. A história da Arte. 16ª Ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999. TIRAPELI, Percival. Arte Indígena: do pré-colonial à contemporaneidade. São Paulo: Cia das Letras, 2006. PAREYSON, Luigi. Os problemas da Estética. 3ª Ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001.</p>			

Garde Manger (Cozinha Fria)			3º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54h	4 aulas/semana
Ementa			
<p>Técnicas e preparações culinárias da Cozinha Fria. Saladas clássicas e contemporâneas, emulsões, infusões, molhos, charcutaria, queijos, conservas, técnicas de conservação, mousses e patês. Estética e montagem de pratos e buffet.</p>			
Bibliografia Básica			
<p>KNIGHT, John B. e KOTSCHKEVAR, Lendal H. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. São Paulo: Roca, 2005. TEICHMANN, Ione. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EUCS, 2000. Instituto Americano de Culinária, Tradução Renata Lucia Bottini. Chef Profissional. Senac Editoras, 2009, 1235p.</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>TOMIMATSU, Eiji. Curso básico de cozinha. Viçosa: Centro de Produções Técnicas. 278 p. LE CORDON BLEU. Todas as técnicas culinárias. São Paulo, Editora Marco Zero, 2013. FLANDRIN, Jean-Louis. História da alimentação. 4.ed. São Paulo: Estação da Liberdade. 1998, 885 p. Instituto Americano de Culinária: Tradução Anthony Cleaver, Juliana Cleaver Malzoni e Julie Cleaver Malzoni. Garde Manger. São Paulo, Senac Editoras, 2014. KOBESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400G. São Paulo, Editora Nacional, 2012.</p>			

Disciplina: Nutrição I			3º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54 horas 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semana
Ementa			
<p>Conceitos de nutrição e saúde. Direito Humano à Alimentação Adequada. Políticas públicas de Alimentação e Nutrição (AN). Participação social nas políticas públicas de AN. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e a construção do Sistema Nacional de SAN (SISAN). Hábitos alimentares. Guias alimentares. Aproveitamento integral de alimentos. Alimentos orgânicos e alimentos transgênicos.</p>			
Bibliografia Básica			
<p>CANDIDO, C. C. et al. Nutrição – guia prático. São Paulo: Iátria, 2013. 304p. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J.S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 1998. 403p. BIESALSKI, H. K. Nutrição: texto e atlas. Porto Alegre: Artmed, 2007. 400p.</p>			
Bibliografia Complementar			

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. Barueri: Manole, 2002. 406p.
 MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 10. ed. São Paulo: Roca, 2002. 1157 p.
 ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 7. ed. São Paulo: Atheneu Editora, 2001. 330p.
 PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. S.; COSTA, V. M. **Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras**. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000. 81p.
 SILVA JÚNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico e sanitário em alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2005.
 TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
 TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2000. 219p.
 TORRE, F. de La. **Administração Hoteleira: parte II (Alimentos e Bebidas)**. São Paulo: Roca, 2002.

Disciplina Temática – Estética na Alimentação			3º Período
Obrigatória	Formação Integrada	54 horas 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semana
Ementa			
Noções de estética. Conexões da estética com alimentação. Padrões de cores e cortes dos alimentos, influência da cultura e do marketing no padrão estético alimentar. A estética natural dos alimentos. Tendências nessa área. Estética do corpo e sua relação com a alimentação e saúde. Alimentos funcionais, alimentação esportiva. A alimentação e arte. Representações da alimentação através da arte.			
Bibliografia Básica			
Chef Profissional/ Instituto Americano de Culinária: Tradução Renata Lucia Bottini, Senac Editoras, 2009. Flandrin, Jean-Louis, Historia da alimentação / Jean-Louis Flandrin. Edição 4.ed. Imprensa São Paulo. 1998. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologia para a elaboracao de cardapios . 3.ed. São Paulo: Senac, 2002. 304 p.			
Bibliografia Complementar			
CANDIDO, C. C. et al. Nutrição – guia prático . São Paulo: Iátria, 2013. 304p. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J.S. Ciências nutricionais . São Paulo: Sarvier, 1998. 403p. BIESALSKI, H. K. Nutrição: texto e atlas . Porto Alegre: Artmed, 2007. 400p. HOBDDAY, Cara. Segredos da apresentacao de pratos: food styling passo a passo . Autor secundário Jo Denbury; Tradução de Eni Carmo de Oliveira Rodrigues. São Paulo: Marco Zero. 176 p. ISBN 978852131659-6. PAREYSON, Luigi. Os problemas da Estética . 3ª Ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001. COLLI, Jorge. O que é Arte? Coleção primeiros passos. 7ª Ed. São Paulo: Brasiliense, 2002.			

4º. PERÍODO

Língua Portuguesa IV			4º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
O funcionamento da linguagem e das ações linguísticas em diferentes contextos discursivos, valorizando a diversidade étnica e cultural do país. Práticas de leitura e escrita: esquema e resumo. Práticas de análise linguística: concordância verbal e nominal. Estudo da Literatura Brasileira em diálogo com as relações que envolvem o universo da cidade, do campo e dos fluxos migratórios por meio de diversos gêneros literários.			
Bibliografia Básica			
ABAURRE, Maria Luiza Marques. Um olhar objetivo para produções escritas : analisar, avaliar e comentar. São Paulo: Moderna, 2012. ALMEIDA, Neide Aparecida et al: Linguagens e culturas : Linguagens e códigos: Ensino Médio: educação de jovens e adultos. São Paulo: Global, 2013 HERNANDEZ, Fernando. A organização do currículo por projetos de trabalho : o conhecimento e um caleidoscópio. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.			
Bibliografia Complementar			
ELIS, Bernardo. Veranico de janeiro . Goiânia: ICBC. (Biblioteca clássica goiana - século XX). RIBEIRO, João Ubaldo. Viva o povo brasileiro . 11.ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990. _____. Contos e crônicas para ler na escola . Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. RAMOS, Graciliano. Vidas secas . 104. ed. Rio de Janeiro: Record, 2008. TELLES, Lygia Fagundes. Antologia : meus contos preferidos. Rio de Janeiro: Rocco, 2004			

Matemática IV			4º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Estatística Básica; Introdução ao Estudo da Função Exponencial e Função Logarítmica.			
Bibliografia Básica			
IEZZI, G., DOLCE, O., DEGENSZAJN, D., PÉRIGO, R., ALMEIDA, N. Matemática: Ciência e Aplicações. Vol 1. 7ª edição. São Paulo: Saraiva, 2013. DANTE, L. R. Matemática : Contextos e Aplicações. Volumes 1 e 3. 1ª edição. São Paulo: Ática, 2012. SOUZA, JOAMIR. Novo Olhar Matemática . Volumes 1 e 3. 2ª edição. São Paulo: FTD, 2013.			
Bibliografia Complementar			
REAME, Eliane; MONTENEGRO, Priscila. Projeto Coopera: Matemática. 5º Ano. 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2014. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 6º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 7º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 8º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010. LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 9º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			

Sociologia I			4º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Introdução à Sociologia. A teoria social de Marx, Weber e Durkheim. Teorias do Trabalho em Marx, Weber e Durkheim. A sociedade urbano-industrial. Crises, desemprego e conflitos sociais: desigualdades e diferenças. Processos de racionalização e burocratização enquanto mecanismos de controle social. Técnica e ciência como ideologia e dominação. Estado, Propriedade Privada e Divisão do Trabalho. A cultura do capital e as formas de dominação modernas. Trabalho Reificado e os mundos do trabalho.			
Bibliografia Básica			
DURKHEIM, Emile. Sociologia . (Org.). José Albertino Rodrigues. Trad. Laura Natal Rodrigues. 2ªed. – São Paulo: Ática, 1981. MARX, Karl. Manuscritos econômicos filosóficos . – São Paulo: Boitempo, 2004. WEBER, Max. Economia e Sociedade . Vol. 01 e 02. Trad. Regis Barbosa e Karen Elsabe Barbosa. – Brasília: UNB/São Paulo: Imprensa Oficial, 2004.			
Bibliografia Complementar			
ALVES, Giovanni. O novo (e precário) mundo do trabalho : Reestruturação produtiva e crise do sindicalismo. São Paulo: Boitempo, 2000.			

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho**: Ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. São Paulo: Boitempo, 2003.

_____. **O caracol e sua concha**: ensaios sobre a nova morfologia do trabalho. – São Paulo: Boitempo, 2005.

MARTINS, Carlos Benedito. **O que é sociologia**. – 38. ed. – São Paulo: Brasiliense, 1994.

SILVA, Marcelo Lira. A natureza e o fundamento do neoliberalismo. In. **Revista ORG & DEMO**, v. 14, p. 127-154, 2013.

Língua Estrangeira I (Inglês)			4º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Personal Information; Every day objects, Jobs; preposition of place in and on; Action verbs; Numbers, Time, Days of the week; non-verbal language; Colors; Every day activities; Schedules; Food; cognates			
Grammar: Subject pronouns; The verb be affirmative, Wh-questions with be The verb be negative, Imperative, Possessive adjectives, Possessive's, Simple Present: Statements, Simple present yes/ no questions, Demonstratives: this/ that/These/Those, How much...? + price; Wh-questions yes or no, Prepositions of time: in, on, at, Countable /Uncountable nouns, Some and any			
Bibliografia Básica			
MURPHY, Raymond. - Essential Grammar in use . 2ª edition. Naber, Therese. Angela Blackwell with Michelle Johnston. English Know how. Oxford, 2004.			
RICHARDS, J. C.; HULL, J, PROCTOR, S. Interchange 1A . Textbook. 3rd edition. Cambridge: CUP, 2005.			
NABER, Therese-Angela Blackwell – Know how Student Book Opener A – Oxford University Pres.			
DIAS, Reinildes – High up : ensino médio. Cotia, SP: Macmillan, 2013.			

Química II			4º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Propriedades específicas dos materiais, substâncias; Método de separação de misturas. Solubilidade; Modelo atômico; Elementos químicos; Distribuição eletrônica nos níveis de energia. Tabela periódica Metais e Ametals, gases Nobres Ligações químicas.			
Bibliografia Básica			
MORTIMER, E.F. Introdução ao estudo da química : propriedades dos materiais, reações químicas e teoria da matéria. Belo Horizonte: UFMG/CNPq/PADCT/CAPEs, 1997.			
ROCHA-FILHO, Romeu C. et al. Cálculos básicos da química . São Carlos: EdUFSCar, 2017.			
ROMANELLI, Lilavate Izapovitz; JUSTI, Rosária da Silva. Aprendendo química . Ijuí: Editora UNIJUÍ, 2017. (Coleção ensino médio).			
Projeto PROQUIM da Unicamp.			
Revista Química Nova na Escola (coleção completa)			
VITORETTE, J. M.B. Projeto aprendendo química no IFG. Goiânia: IFG, 2017.			
Bibliografia Complementar			
CRUZ, Roque. FILHO, Emilio Galhardo. Experimentos e química . Em microescala, com materiais de baixo custo e do cotidiano. Editora Livraria da Física. São Paulo, 2009.			
DIAMANTINO. Fernandes Trindade. Oliveira, Fausto Pinto de. Banuth, Gilda Siqueira Lopes. Bispo, Jurandy Gutierrez. Química básica experimental . Editora: Ícone, 3º edição, 2006.			
.FRANCO. Guilherme. Tabela de Composição Química dos Alimentos . Editora: Atheneu, 9º edição, 2004.			
MAGALHÃES, Mariza. Tudo o que você faz tem a ver com química . Editora Livraria da Física. São Paulo, 2007.			

Cozinha Brasileira			4º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54 horas 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semana
Ementa			
Identidade na alimentação regional brasileira: aspectos sociais, culturais, históricos, econômicos e políticos. Especificidades de ingredientes e de técnicas locais e tradicionais. Pesquisa, análise, desenvolvimento e execução de técnicas e preparações das Cozinhas Regionais Brasileiras. O mercado da gastronomia no Brasil atual: personagens, cenários e oportunidades..			
Bibliografia Básica			
CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil . 3ª ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p.			

CHAVES, Guta. **Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007. 199p.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 10ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 255 p.

Bibliografia Complementar

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologia para a elaboração de cardápios**. 3ª ed. São Paulo: Senac, 2002. 304 p.

BRAUNE, Renata. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007. 98 p.

FERNANDEZ - ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004. 362 p.

FLANDRIN, Jean-Louis. **História da alimentação**. 7ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p.

FREIXA, Dolores. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008. 304 p.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA. **Chef profissional**. 4ª ed. São Paulo: Senac, 2011. 1235 p.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. 207 p.

Disciplina: Nutrição II		4º Período	
Obrigatória	Educação Profissional	54h	4 aulas/semana
Ementa			
Funções, características e fontes dos nutrientes: carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais. Água e seus benefícios. Noções gerais de calorias e porcionamento dos alimentos. Nutrição nos ciclos da vida. Doenças crônicas não transmissíveis (hipertensão, diabetes, dislipidemia). Rotulagem nutricional. Alimentos funcionais. Alimentos <i>diet</i> e <i>light</i> .			
Bibliografia Básica			
BIESALSKI, H. K. Nutrição: texto e atlas . Porto Alegre: Artmed, 2007. 400p.			
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J.S. Ciências nutricionais . São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.			
ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 7. ed. São Paulo: Atheneu Editora, 2001. 330p.			
Bibliografia Complementar			
CANDIDO, C. C. et al. Nutrição – guia prático . São Paulo: Iátria, 2006. 270p.			
CURVO, J. A alquimia dos sabores: culinário funcional . Rio de Janeiro: Rocco, 2006. 155p.			
MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia . 10. ed. São Paulo: Roca, 2002. 1157 p.			
PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. S.; COSTA, V. M. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras . 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000. 81p.			
SILVA JÚNIOR, E. A. da. Manual de controle higiênico e sanitário em alimentos . 6. ed. São Paulo: Varela, 2005.			
SILVA, S. M. C. S. Cardápio: guia prático para a elaboração . 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 279p.			
TEICHMANN, I. M. Tecnologia Culinária . Caxias do Sul: EDUCS, 2000.			
TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Atheneu, 2000. 219p.			
TORRE, F. de La. Administração Hoteleira: parte II: Alimentos e Bebidas . São Paulo: Roca, 2002.			

Gestão dos Serviços de Alimentação		4º Período	
Obrigatória	Educação Profissional	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Estudo de aspectos fundamentais de administração aplicados ao mercado de Food Service. Teorias administrativas. O processo administrativo. Estrutura, organização e funcionamento de uma empresa do setor de alimentação. Estudo dos capitais e custos envolvidos no processo produtivo de uma empresa de A&B. Políticas de compra e de estoque. Cálculo do custo de produção e técnicas de precificação.			
Bibliografia Básica			
FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes . 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. 201 p.			
CÂNDIDO, Índio. Restaurante: administração e operacionalização . Caxias do Sul, RS: EducS, 2009. 328 p.			
FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial . 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011. 208 p.			
Bibliografia Complementar			
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologia para a elaboração de cardápios . 3ª ed. São Paulo: Senac, 2002. 304 p.			
CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira – Parte III Comidas e Bebidas . Caxias do Sul: EDUCS, 1992.			
KNIGHT, J. B.; KOTSCHERVAR, L. H. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes . 3. ed. São Paulo: Roca, 2005, 492p.			
LÔBO, Alexandre. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 160 p.			
POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante . São Paulo: Atlas, 2004. 433 p.			
SILVA JUNIOR, E.O. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . 5.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2002. 479p.			
ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e administração de Restaurantes . Metha: São Paulo:2007.			

Disciplina Temática 4 – Sustentabilidade e Alimentos do Cerrado			4º Período
Obrigatória	Formação Integrada	54 horas 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semana
Ementa			
Formação étnica e cultural do cerrado, povos tradicionais e tradições alimentares. O Bioma Cerrado, características, biodiversidade e disponibilidade. Os desafios do uso sustentável, extrativismo, aproveitamento integral, desenvolvimento tecnológico.			
Bibliografia Básica			
Brasil. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: Plantas para o Futuro: Região Centro-Oeste. Brasília, DF: MMA, 2016. 1160 p. PETRINI, Carlo. Slow food: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac, 2001. 245p. SANTIAGO, R.A.C, CORADIN, L. Biodiversidade Brasileira: sabores e aromas [recurso eletrônico]. Ministério do Meio Ambiente, Secretaria de Biodiversidade. – Brasília, DF: MMA, 2018. 906p.			
Bibliografia Complementar			
BARBOSA, A.S. Andarilhos da claridade: os primeiros habitantes do cerrado. Goiânia: UCG, 2002. 414 p. Brasil. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Agrobiodiversidade e diversidade cultural. Brasília: MMA/SBF, 2006. 82 p. DINIZ, I.R. Cerrado: conhecimento quantitativo como subsídio para as ações de conservação. Brasília: Thesaurus, 2010. 496 p. ORTENCIO, W. B. Cozinha Goiana. 6ª Edição, Goiânia: Kelps, 2008. 395p. ROCHA, C. Cerrado, sociedade e ambiente: desenvolvimento sustentável em Goiás. Goiânia: UCG, 2008. 303p. SANO, S.M. Cerrado: ecologia e flora. Brasília, DF: EMBRAPA, 2008. 406 p. SILVA, S.D.; PIETRAFESA, J.P.; FRANCO, J.L.A. (ORGs). Fronteira Cerrado: sociedade e natureza no Oeste no Brasil. Goiânia: PUC Goiás, 2013. 368 p.			

5º. PERÍODO

Língua Portuguesa V			5º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
O funcionamento da linguagem e das ações linguísticas em diferentes contextos discursivos, valorizando a diversidade étnica e cultural do país.			
Práticas de leitura e escrita associadas ao texto dissertativo-argumentativo: artigo de opinião e editorial.			
Práticas de análise linguística na construção do texto: regência verbal e nominal.			
Estudo da literatura brasileira sobre o amor, as paixões e as relações familiares por meio de diversos gêneros literários.			
Bibliografia Básica			
ABAURRE, Maria Luiza Marques. Um olhar objetivo para produções escritas : analisar, avaliar e comentar. São Paulo: Moderna, 2012.			
ALMEIDA, Neide Aparecida et al. Linguagens e culturas : Linguagens e códigos: Ensino Médio: educação de jovens e adultos. São Paulo: Global, 2013			
HERNANDEZ, Fernando. A organização do currículo por projetos de trabalho : o conhecimento e um caleidoscópio. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.			
Bibliografia Complementar			
COLEÇÃO Para Gostar de Ler . Vários autores. Volumes 1 ao 47. São Paulo: Ática, 1986.			
MEIRELES, Cecília. Poesia completa : volume I. São Paulo: Nova Fronteira, 2001			
QUINTANA, Mário. Melhores poemas de Mário Quintana . 17. ed. São Paulo: Global, 2005.			
RIBEIRO, João Ubaldo. Contos e crônicas para ler na escola . Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.			
TELLES, Lygia Fagundes. Antologia : meus contos preferidos. Rio de Janeiro: Rocco, 2004.			

Matemática V			5º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Introdução à Análise Combinatória e Probabilidade; Matrizes e Determinantes.			
Bibliografia Básica			
IEZZI, G., DOLCE, O., DEGENSZAJN, D., PÉRIGO, R., ALMEIDA, N. Matemática: Ciência e Aplicações . Vol 2. 7ª edição. São Paulo: Saraiva, 2013.			
DANTE, L. R. Matemática: Contextos e Aplicações . Vol 2. 1ª edição. São Paulo: Ática, 2012.			
SOUZA, JOAMIR. Novo Olhar Matemática . Vol 2. 2ª edição. São Paulo: FTD, 2013.			
Bibliografia Complementar			
REAME, Eliane; MONTENEGRO, Priscila. Projeto Coopera : Matemática. 5º Ano. 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2014.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 6º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 7º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 8º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			
LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: Matemática . 9º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.			

Física I			5º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Dinâmica, Hidrostática, Ondas, Óptica			
Bibliografia Básica			
ALVARENGA, Beatriz – MÁXIMO, Antônio. Curso de Física vol. 1 – Editora Scipione;			
SCRIVANO, Carla Newton e et. Al. Coleção viver, aprender. Educação de jovens e adultos . Editora Global			
Bibliografia Complementar			
FUKE, Luiz Felipe; SHIGEKIYO, Carlos Tadashi; YAMAMOTO, Kazuito. Os Alicerces da Física 1 – 15ª edição reformulada 2007 – 1ª tiragem 2007 - Editora Saraiva - São Paulo. 2.			

Sociologia II			5º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Os Mundos do Trabalho: Poder, Política e Estado. Formação do Estado brasileiro e os Mundos do Trabalho. Democracia, Cidadania e Direitos Humanos. Teoria da Democracia Moderna e Contemporânea. Movimentos Sociais: entre a teoria e a prática. Sindicalismo e Estado: entre a regulamentação e desregulamentação do trabalho. Neoliberalismo e reestruturação			

produtiva: os binômios fordismo-taylorismo e toyotismo-ohnismo.

Bibliografia Básica

ANTUNES, Ricardo. (Org.) **Riqueza e Miséria do Trabalho no Brasil**. São Paulo: Boitempo. 2006.

MARSHALL, T. H. **Cidadania, classe social e status**. Rio de Janeiro: Zahar, s.d. p. 57- 114.

MARX, Karl. **Sobre a questão judaica** / Karl Marx; apresentação [e posfácio] Daniel Bensaïd; tradução Nélio Schneider, [tradução de Daniel Bensaïd, Wanda Caldeira Brant]. - São Paulo: Boitempo, 2010.

Bibliografia Complementar

ADORNO, Theodor W. A Indústria Cultural. In: Cohn (Org.), Theodor W. Adorno, Trad. de Amélia Cohn. **Coleção Grandes Cientistas Sociais**. São Paulo: Ática, 1986.

BENJAMIN, Walter. **O capitalismo como religião**. Trad. Nélio Schneider e Renato Riberio Pompeu. – São Paulo: Boitempo, 2013.

FERNANDES, Florestan. **Mudanças sociais no Brasil**. SP: Difusão européia, 1974.

FERNANDES, Florestan. **A Revolução Burguesa no Brasil**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1975.

MARX, Karl. **O capital: crítica da economia política**. Trad. Rubens Enderle. – São Paulo: Boitempo, 2013.

Serviços de Banquetes e Eventos			5º Período
Obrigatória	Educação Profissional	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Compreensão das etapas do planejamento, organização e execução dos serviços de alimentação em banquetes e eventos. Noções de Hospitalidade. Execução dos tipos de serviços à mesa.			
Bibliografia Básica			
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologia para a elaboração de cardápios . 3ª ed. São Paulo: Senac, 2002. 304 p.			
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes . 2. ed. São Paulo: Senac, 2000. 118 p.			
ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização . 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2012. 364 p.			
Bibliografia Complementar			
FONSECA, M.T. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes . SENAC: São Paulo, 2000.			
KNIGHT, J. B.; KOTSCHÉVAR, L. H. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes . 3. ed. São Paulo: Roca, 2005, 492p			
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçom . São Paulo: Senac São Paulo, 2010. 109 p.			
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do maître d'hôtel . 3. São Paulo: Senac São Paulo, 2000. 245 p.			
TEICHMANN, Ione. Tecnologia Culinária . Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 355 p.			

Cozinha Clássica e Internacional			5º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54h	4 aulas/semana
Ementa			
História da alimentação e influências nas escolhas alimentares. Origem dos alimentos, adaptações e usos. Estudo das influências e tradições gastronômicas internacionais de regiões clássicas da França, Itália, Norte da Europa, Países Ibéricos, Países do Mediterrâneo, das Américas e da Ásia e elaboração de receitas típicas, identificando técnicas e ingredientes tradicionais.			
Bibliografia Básica			
FLANDRIN, Jean-Louis. História da alimentação . 7ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p.			
FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no mundo . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008. 304 p.			
INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA. Chef profissional . 4ª ed. São Paulo: Senac, 2011. 1235 p.			
Bibliografia Complementar			
DONEL, Elisa. O passaporte do gourmet: um mergulho na gastronomia francesa . Rio de Janeiro: Ediouro, 1998. 268p.			
HAZAN, Marcella. Fundamentos da cozinha italiana clássica . 1. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1997. 698p.			
MONTANARI, Massimo. Comida como cultura . 2ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. 207 p.			
SEBEES, Mariana. Técnicas de Cozinha Profissional . 2. ed. SENAC, 2008.			
TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária . 1.ed. Caxias do Sul, RS: EducS, 2000. 355 p.			
WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Todas as técnicas culinárias . Le Cordon Blue. Ed. Marco Zero. São Paulo, 2004.			
ZAVAN, Laura. Larousse da cozinha italiana . 1. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2006. 335 p.			

Serviço de Bebidas			5º Período
Obrigatória	Educação Profissional	54h	4 aulas/semana
Ementa			
Conhecimento de bebidas alcoólicas e não alcoólicas e coquetelaria, seus métodos de elaboração, produção, utilização, harmonizações e serviços. Elaborar cartas de bebidas para bares, restaurantes, eventos e outros estabelecimentos.			
Bibliografia Básica			
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia . São Paulo: Blucher. 461 p. VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia . Volume 2. 386 p. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Bar . SENAC, 2000.			
Bibliografia Complementar			
FURTADO, Edmundo. Copos de mesa e bar: história, serviço, vinhos, coquetéis . São Paulo: Senac São Paulo. 336 p. CAMPOS, Maria Aparecida. Treinamento de barista: básico . Viçosa: Centro de Produções Técnicas. 150 p. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do Maître . São Paulo: Ed. Senac, 2005. LOBO, L. Coquetéis , GLOBO, 2005. FREITAS, Armando. Barman: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado . Rio de Janeiro: SENAC Nacional. 96 p.			

Disciplina Temática 5 - Empreendedorismo e Economia Solidária			5º Período
Obrigatória	Formação Integrada	54 horas 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semana
Ementa			
Empreendedorismo, características comportamentais do empreendedor, criatividade e inovação, empreendedorismo social, economia solidária, projetos e plano de negócios.			
Bibliografia Básica			
DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios . Rio de Janeiro: Elsevier, 2001. ARRUDA, M. Tornar real o possível, a formação do ser humano integral: economia solidária, desenvolvimento e o futuro do trabalho . Vozes, 2006. MELO NETO, F.; FROES, C. Empreendedorismo social: a transição para a sociedade sustentável . Qualitymark Editora Ltda, 2002.			
Bibliografia Complementar			
ARRUDA, M. Sócio economia solidária . A outra economia. Porto Alegre: Veraz editores, p. 232-241, 2003 ALMEIDA, S. P. Cerrado: aproveitamento alimentar . Planaltina: EMBRAPA-CPAC, 1998.188p. ROCHA, C. Cerrado, sociedade e ambiente: desenvolvimento sustentável em Goiás . Goiânia: UCG, 2008. 303p.SILVA, J. A.; SILVA, D. B.; JUNQUEIRA, N. T.; POWERS, Tom. Administração no setor de hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante . São Paulo: Atlas, 2004. 433 p. FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no mundo . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008. 304 p.			

6º. PERÍODO

Língua Portuguesa VI			6º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
O funcionamento da linguagem e das ações linguísticas em diferentes contextos discursivos, valorizando a diversidade étnica e cultural do país. Práticas de leitura e escrita: texto dissertativo-argumentativo com proposta de intervenção (Enem). Práticas de análise linguística: progressão textual, estratégias argumentativas, competências da matriz de referência do Enem. Estudo da literatura brasileira sobre a construção da identidade da mulher por meio de diversos gêneros literários.			
Bibliografia Básica			
ABAUURRE, Maria Luiza Marques. Um olhar objetivo para produções escritas : analisar, avaliar e comentar. São Paulo: Moderna, 2012.			
ALMEIDA, Neide Aparecida et al: Linguagens e culturas : Linguagens e códigos: Ensino Médio: educação de jovens e adultos. São Paulo: Global, 2013			
HERNANDEZ, Fernando. A organização do currículo por projetos de trabalho : o conhecimento e um caleidoscópio. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.			
Bibliografia Complementar			
BENTLEY, Eric. A Experiência Viva do Teatro . 2.ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.			
COLEÇÃO Para Gostar de Ler . Vários autores. Volumes 1 ao 47. São Paulo: Ática, 1986.			
CORALINA, Cora. Melhores poemas de cora coralina . São Paulo: Global, 2004.			
GUIMARAES, Valeria Maria Gomes; ZENAIDE, Maria de Nazaré Tavares (Org.); GENTLE, Ivanilda Matias. Gênero, diversidade sexual e educação : conceituação e práticas de direito e políticas públicas. João Pessoa: CEFET-PB, 2008.			
QUINTANA, Mário. Melhores poemas de Mário Quintana . 17. ed. São Paulo: Global, 2005.			

Língua Estrangeira II (Espanhol)			6º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Introdução às habilidades comunicativas em língua espanhola: expressão oral/escrita e compreensão oral/leitora; Uso de recursos linguístico-discursivos, nível básico, de acordo com o contextos de interação sociocultural significativos para a formação do aluno. Temas Transversais: Direcionamento para a área de cozinha. Estudo de recursos linguístico-discursivos e pragmáticos; Prática integrada das habilidades de produção (fala e escrita) e de recepção (audição e leitura); Ênfase na descrição e narração, oral e escrita, de rotinas, costumes e eventos no presente e no passado; Expressão de planos, intenções e projetos para o futuro; Relação entre língua e cultura em diferentes variantes e modalidades da língua espanhola.			
Bibliografia Básica			
FANJUL, Adrian Pablo. Gramática de Español Paso a Paso. Editora: Santillana – Moderna. Brasil. 2011.			
GARCÍA- TALAVERA; DIAZ, Miguel. Dicionário Santillana para estudantes Espanhol-português/português-espanhol com CD – 3 ed. Editora: Santillana - Moderna . Ed. 2011.			
MARTIN, Ivan. Síntesis: curso de lengua española. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Ática, 2011.			
Bibliografia Complementar			
AGUIRRE, Blanca; ENTERRÍA, Josefa Gómez de. El Español por profesiones: Secretariado. Madrid: SGEL, 1995.			
ARNAL, Carmen; GARIBAY, Araceli Ruiz de. Escribe en español. Español por destrezas. Madrid: SGEL, 2004.			
FERNÁNDEZ, Gretel Eres; MORENO, Concha. Gramática Contrastiva del Español parabrasileños. Madrid: SGEL Educación, 2005.			
HERMOSO, A. González. Conjugate Fácil en Español de España y de América. Madrid: Edelsa, 1999.			
HERNÁNDEZ, Guillermo; RELLÁN, Clara. Saber redactar 1 y 2: narrar y describir. Madrid, SGEL, 2008.			
PALOMINO, Ma. Ángeles. Dual. Pretextos para hablar. Madrid, Edelsa, 1998.			
RODRÍGUEZ, María Rodríguez. Escucha y aprende. Español por destrezas. Madrid: SGEL, 2003.			

Matemática VI			6º Período
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Introdução à Geometria Espacial; Tópicos de Geometria Analítica.			
Bibliografia Básica			
IEZZI, G., DOLCE, O., DEGENSZAJN, D., PÉRIGO, R., ALMEIDA, N. Matemática: Ciência e Aplicações. Volumes 2 e 3. 7ª edição. São Paulo: Saraiva, 2013.			
DANTE, L. R. Matemática: Contextos e Aplicações . Volumes 2 e 3. 1ª edição. São Paulo: Ática, 2012.			
SOUZA, Joamir. Novo Olhar Matemática. Volume 3. 2ª edição. São Paulo: FTD, 2013.			
Bibliografia Complementar			

REAME, Eliane; MONTENEGRO, Priscila. Projeto Coopera: Matemática. 5º Ano. 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2014.
 LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: **Matemática**. 6º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.
 LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: **Matemática**. 7º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.
 LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: **Matemática**. 8º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.
 LEONARDO, Fábio Martins de. Projeto Araribá: **Matemática**. 9º Ano. 3ª edição. São Paulo: Moderna, 2010.

Física II		6º Período	
Obrigatória	Educação Básica	27h	2 aulas/semana
Ementa			
Gravitação Universal, Movimentos, Fluidos, Eletricidade e eletromagnetismo.			
Bibliografia Básica			
ALVARENGA, Beatriz – MÁXIMO Antônio – Curso de Física – Vol. 1 – Editora Scipione; SCRIVANO, Carla Newton et al. Coleção viver, aprender. Educação de jovens e adultos. Editora Global.			
Bibliografia Complementar			
FUKE, Luiz Felipe; SHIGEKIYO, Carlos Tadashi; YAMAMOTO, Kazuito. – OS ALICERCES DA FÍSICA 1 – 15ª edição reformulada 2007 – 1ª tiragem 2007 - EDITORA SARAIVA - São Paulo. 2. RAMALHO – NICOLAU – TOLEDO – OS FUNDAMENTOS DA FÍSICA – Vol. 1 - Editora Moderna.			

Filosofia		6º Período	
Obrigatória	Educação Básica	54h	2 aulas/semana presenciais 2 aulas não presenciais
Ementa			
Introdução à Filosofia. A arte de questionar. O modo de conhecer o mundo: mito como forma de conhecer o mundo, senso comum e senso crítico. A Filosofia no mundo antigo: ética, política e desigualdade. Ética e violência. A Filosofia e o cotidiano: Deus e fé. Sociedade civil e o Iluminismo. Política e o sentido do homem na sociedade. Liberdade e poder. Identidade, alteridade e diversidade cultural. Comer e beber juntos: a comensalidade. Esboço e análise da relevância dessas temáticas na atualidade.			
Bibliografia Básica			
CHAUÍ, Marilena. Iniciação à Filosofia : ensino médio. 2ª ed. SP: Ática, 2014. GALLO, S. Filosofia : experiência do pensamento. São Paulo: Scipione, 2014: ARANHA, Maria Lúcia Arruda. Filosofando : introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2009. (4ª Ed. rev.). MURCHO, Desidério. A arte de pensar . Vol. 1. Lisboa: Didactica Editora, 2012.			
Bibliografia Complementar			
JAPIASSÚ, Hilton; MARCONDES, Danilo. Dicionário básico de Filosofia . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.			

Panificação e Confeitaria		6º Período	
Obrigatória	Educação Profissional	54h	4 aulas/semana
Ementa			
Introdução ao conhecimento de panificação e confeitaria. Sistemática de processos e métodos, matérias-primas e suas funções na elaboração de pães e itens de confeitaria clássica e contemporânea, bem como suas receitas de base: pães doces, salgados, pizzas, massas podres, batidos leves e pesados, cremes caldas, doces, bolos, tortas e decorações. Identificar materiais e produtos; utensílios e equipamentos, funções e seus componentes.			
Bibliografia Básica			
GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais . Barueri, SP: Manole. 770 p. SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional . 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional. 379p. SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional . Tradução de Beatriz Karan Guimarães. São Paulo: Cengage Learning. 715 p.			
Bibliografia Complementar			
AMERICA, THE CULINARY INSTITUTE OF. Baking and Pastry – Mastering the art and Craft . EUA: John Wiley Trade, 2009. CANELLA-RAWL, Sandra. Pão: arte e ciência . São Paulo: Editora Senac. 2005. KALANTY, Michael. Como assar pães: as cinco famílias de pães . Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac São Paulo. 531 p. SEBESS, Mariana. Técnicas de Cozinha Profissional . 2. ed. SENAC, 2008. TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária . 1.ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2000. 355 p. WAYNE, G. Professional Baking . EUA: John Wiley Trade, 2008.			

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Todas as técnicas culinárias. Le Cordon Blue.** Ed. Marco Zero. São Paulo, 2004.

Disciplina Temática 6 – Harmonização de Alimentos e Bebidas			6º Período
Obrigatória	Formação Integrada	54 horas 27 horas presenciais 27 horas não presenciais	4 aulas/semana
Ementa			
Estudo do processo de vitivinicultura, as principais uvas, os diferentes tipos de vinhos e as principais regiões produtoras. Os profissionais do vinho e tipos de serviço. Degustação e identificação de rótulos. Análise Sensorial; Tipicidade das principais uvas; Teorias de harmonização (contraste ou afinidade e outras); Ingredientes harmônicos, neutros e incompatíveis com vinhos; Influências de técnicas culinárias sobre harmonização; Práticas de harmonização de vinhos e cervejas com alimentos.			
Bibliografia Básica			
BORGES, Euclides Penedo. Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.			
NOVAKOSKI, Deise. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007.			
SANTOS, José Ivan. Comida e vinho: harmonização essencial. 2. ed. São Paulo: Senac, 2008			
Bibliografia Complementar			
ALZER, Celio. Falando de vinhos: a arte de escolher um bom vinho. 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2007			
BORGES, Euclides Penedo. ABC ilustrado da vinha e do vinho. 2. ed. Rio de Janeiro: Mauad, 2008.			
CALO, Antonio. Vinho: escolha, compra, serviço, degustação: manual do sommelier. São Paulo: Globo, 2004.			
JOHNSON, Hugh. Atlas Mundial do Vinho. Autor secundário Jancis Robinson. 6. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.			
MACNEIL, Karen. A bíblia do vinho. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.			
PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia. 3.ed. São Paulo: Senac, 2000.			
SANTOS, José Ivan. Comida e vinho: harmonização essencial. 2. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2008.			
STEINBERG, Eward. A arte de fazer um grande vinho. São Paulo: Martins Fontes, 2007.			

Disciplina Temática 7 - Saúde e Bem-estar do Trabalhador			6º Período
Obrigatória	Formação Integrada	54h	4 aulas/semana
Ementa			
Contextualização da Saúde sob os aspectos biológicos, psicológicos e sociais, relacionados à promoção do bem-estar e da qualidade de vida, inseridos na dimensão do trabalho e do lazer dos profissionais de cozinha.			
Bibliografia Básica			
NAHAS, Markus Vinicius. Atividade física, saúde e qualidade de vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 6ª edição, Londrina: Midiograf, 2013.			
OKUMA, Silene Sumire. O idoso e a atividade física. 6ª edição, Campinas, SP: Papyrus, 2012.			
VIEIRA, Alexandre Arantes Ubilla. Atividade física: qualidade de vida e promoção da saúde. São Paulo: Editora Atheneu, 2014.			
Bibliografia Complementar			
GAIARSA, José A. O que é corpo. São Paulo SP: Editora Brasiliense: 1986			
NIEMAN, David C. Exercício e Saúde. Primeira edição. São Paulo: Manole, 1999.			
OLIVEIRA, Vitor Marinho de. O que é educação física. São Paulo SP: Editora Brasiliense, 1993.			
PITANGA, Francisco José Godim. Testes, medidas e avaliação em educação física e esportes. 4º edição. São Paulo: Editora Phorte, 2005.			
VANJA, Ferreira. Educação Física, Recreação, Jogos e Desportos. Rio de Janeiro: Editora Sprint, 2003.			
BARBANTI, V. J. Dicionário de Educação Física e do Esporte. 1ª Edição, Editora Manole Ltda, São Paulo, 1994.			
BARBANTI, V. J. Aptidão Física: Um convite à saúde. 1ª Edição, Editora Manole Dois, São Paulo, 1990.			
MCARDLE, W. D. Fisiologia do Exercício – Energia, Nutrição e Desempenho Humano. Quarta Edição, Editora Guanabara Koogan S.A, Rio de Janeiro, 1998.			