



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
IFPI
Av. Jânio Quadros, 330, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390
Fone: (86) 3131-1443 Site: www.ifpi.edu.br

RESOLUÇÃO 44/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 28 de julho de 2022.

Aprova a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Gastronomia, na forma Integrada ao Ensino Médio, no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, no uso de suas atribuições conferidas no Estatuto deste Instituto Federal, aprovado pela Resolução Normativa nº 59, de 20 de agosto de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 23 de agosto de 2021, e considerando o processo nº 23173.001812/2022-18,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, **ad referendum**, a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Gastronomia, na forma Integrada ao Ensino Médio, no âmbito do IFPI, conforme descrição abaixo e anexo.

CURSO	EIXO TECNOLÓGICO	FORMA	MODALIDADE	CARGA HORÁRIA
Curso Técnico em Gastronomia	Turismo, Hospitalidade e Lazer	Integrada ao Ensino Médio	Educação de Jovens e adultos (Proeja)	2.400h

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

PAULO BORGES DA CUNHA

Presidente do CONSUP

Documento assinado eletronicamente por:

- **Paulo Borges da Cunha, REITOR - CD1 - REI-IFPI**, em 28/07/2022 10:46:02.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 27/07/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 104170

Código de Autenticação: c52c58a5b8





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ - IFPI

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM GASTRONOMIA NA FORMA INTEGRADA – MODALIDADE
EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (PROEJA)

Teresina - Piauí

Julho de 2022

REITOR

Paulo Borges da Cunha

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

Larissa Santiago de Amorim Castro

PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Paulo Henrique Gomes de Lima

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Odimógenes Soares Lopes

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

Divamélia de Oliveira Bezerra Gomes

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO

José Luís de Oliveira e Silva

DIRETORIA DE ENSINO TÉCNICO

Nalva Maria Rodrigues de Sousa

DIRETORIA DE POLÍTICAS PEDAGÓGICAS

Oridéia de Sousa Lima

COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO

Portaria N° 870 /2022, de 07 de abril de 2022

PRESIDENTE

Gislane Cristiane Machado Tôrres

MEMBROS

Erivelton Sousa Lima

Rosália Maria Tôrres de Lima

Nara Neide Lucas dos Santos

Elenilce Soares Mourão

Reginaldo Barbosa de Sousa

Renata Carine Tôrres de Lima

Fernanda da Silva Costa Soares

Wilton de Carvalho Lopes

Danillo Moretti Godinho Linhares

Gerlândia Maria Bezerra Melo

Isabel dos Santos Lima

SUMÁRIO

1	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	4
2	APRESENTAÇÃO	5
3	JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS	7
4	REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	13
5	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	14
6	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	14
7	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	55
8	CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM	58
9	INFRAESTRUTURA FÍSICA E TECNOLÓGICA	63
10	PERFIL DE QUALIFICAÇÃO DE DOCENTES, INSTRUTORES E TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS	64
11	CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS	64
12	PRAZO MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO	65
13	IDENTIFICAÇÃO DAS ATIVIDADES DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO NÃO-OBRIGATÓRIO	65

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Identificação Institucional

Razão Social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

Sigla: IFPI

Categoria: Pública

Esfera administrativa: Federal

Ato legal: Lei 11.892/2008

Endereço: Avenida Presidente Jânio Quadros, 330 CEP: 64053-390, Santa Isabel, Teresina – PI

CNPJ: 10.806.496/0001-49

Telefone: (86) 3131-1400

Endereço Eletrônico: www.ifpi.edu.br

Reitor: Paulo Borges da Cunha

Denominação do Curso: Técnico de Nível Médio em Gastronomia, na forma integrada – modalidade Educação de Jovens e Adultos (PROEJA)

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Título Conferido: Técnico em Gastronomia

Modalidade de Oferta: Presencial

Turno: Vespertino

Carga Horária Total: 2400 horas

Estágio: 200 horas (não-obrigatório)

Duração do Curso: 3 anos (06 semestres letivos) com prazo máximo para integralização de 6 anos (12 semestres letivos)

Periodicidade de Oferta: Anual

Quantidade de Vagas Ofertadas: 35 vagas

Autorização do Curso: Resolução CONSUP nº ___ / ___

2. APRESENTAÇÃO

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Técnico em Gastronomia, na forma Integrada, Modalidade Educação de Jovens e Adultos, do Instituto Federal do Piauí (IFPI), resulta da construção das diretrizes organizacionais, estruturais e pedagógicas, em consonância com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), o qual disciplina a oferta dos cursos de educação profissional técnica de nível médio para orientar e informar as instituições de ensino, os estudantes, as empresas e a sociedade em geral, assegurando que a formação técnica acompanhe a dinâmica do setor produtivo e as demandas da sociedade.

O presente documento articula as bases legais e a concepção de formação profissional que favoreça o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias ao exercício profissional, como a capacidade de observação, criticidade e questionamento, sintonizada com a dinâmica da sociedade nas suas demandas locais, regionais e nacionais, assim como com os avanços científicos e tecnológicos, apresentando os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos.

A proposta curricular baseia-se nos fundamentos filosóficos de uma prática educativa de perspectiva progressista e transformadora¹. Pensar na Educação de Jovens e Adultos nos princípios de Paulo Freire é vislumbrar uma educação inclusiva e integradora, onde os espaços e propostas educacionais devem ser preparados em todos os aspectos para acolher os educandos, promovendo de fato uma educação libertadora a partir da sua grade curricular².

Este PPC foi elaborado em conformidade com as bases legais do sistema educativo nacional e nos princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), atualizada pela Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017; no Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006 que institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos; bem como na Resolução nº 2, de 30 de janeiro de 2012, que define as Diretrizes

¹ FREIRE, Paulo. *Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.

² ALMEIDA Nadja Rinelle Oliveira de; FONTENELE, Inambê Sales; FREITAS, Ana Cália Sousa. *Paulo Freire e a Educação de Jovens e Adultos (EJA)*. Ensino em Perspectivas, Fortaleza, v. 2, n. 1, p. 1-11, 2021.

Curriculares Nacionais para o Ensino Médio; no Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do artigo 36 e os artigos 39 a 41 da Lei nº 9.394/ 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências; Resolução CNE/CEB nº 1, de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica; Resolução CNE/CP nº 2, de 22 de dezembro de 2017, que institui e orienta a implantação da Base Nacional Comum Curricular, a ser respeitada obrigatoriamente ao longo das etapas das respectivas modalidades no âmbito da Educação Básica; Resolução CNE/CEB nº 3, de 21 de novembro de 2018, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio; Resolução CNE/CEB nº 4, de 17 de dezembro de 2018, que institui a Base Nacional Comum Curricular na etapa do Ensino Médio (BNCC-EM), como etapa final da Educação Básica, nos termos do artigo 25 da LBD, completando o conjunto constituído pela BNCC da Educação Infantil e do Ensino Fundamental; Resolução CNE/CEB nº 1, de 28 de maio de 2021, que institui Diretrizes Operacionais para a Educação de Jovens e Adultos nos aspectos relativos ao seu alinhamento à Política Nacional de Alfabetização (PNA) e à Base Nacional Comum Curricular (BNCC), e Educação de Jovens e Adultos a Distância; a Resolução CONSUP/IFPI nº 56, de 21 de agosto de 2019, que aprova as Diretrizes Indutoras do IFPI para a oferta de cursos técnicos integrados ao ensino médio; e o Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI), documento que contém as diretrizes gerais orientadoras das ações a serem desenvolvidas no âmbito do IFPI.

O PDI, como instrumento de planejamento e gestão que expressa a identidade da Instituição, trata-se de um importante marco orientador deste Projeto, uma vez que tal documento reflete de forma concreta a missão desta Instituição de promover uma educação de excelência, direcionada para as demandas sociais; formadora de cidadãos críticos e éticos com sólida base científica e humanística capaz de intervenções transformadoras na sociedade com aplicação dos princípios do desenvolvimento sustentável.

Por sua vez, o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos - CNCT (2020), ao relacionar os Cursos Técnicos (CT), torna-se um referencial que subsidia o planejamento dos cursos e suas correspondentes qualificações profissionais e especializações técnicas de nível médio, sendo importante para os estudantes, uma vez que, serve de base para a escolha dos seus cursos, apresentando-lhes os diferentes

perfis profissionais e as possibilidades de atuação, entre outras informações. Em relação ao Curso Técnico em Gastronomia, este está inserido no eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, o qual compreende tecnologias relacionadas aos processos de planejamento, organização, supervisão, operação e avaliação do atendimento e do acolhimento em atividades de agenciamento e guiamento, hospedagem, gastronomia, eventos e lazer (BRASIL, 2020).

Nesse sentido, o IFPI se empenha na oferta do Curso Técnico em Gastronomia, na forma Integrada, Modalidade Educação de Jovens e Adultos, uma vez que é consciente de seu papel como instituição promotora de mudanças, mediante a formação e qualificação do cidadão que interatua ativamente junto à sociedade, considera a extrema relevância social do curso e assegura a qualidade na formação acadêmica, a fim de atender as demandas da população, com vistas à promoção do crescimento e desenvolvimento local, regional e nacional.

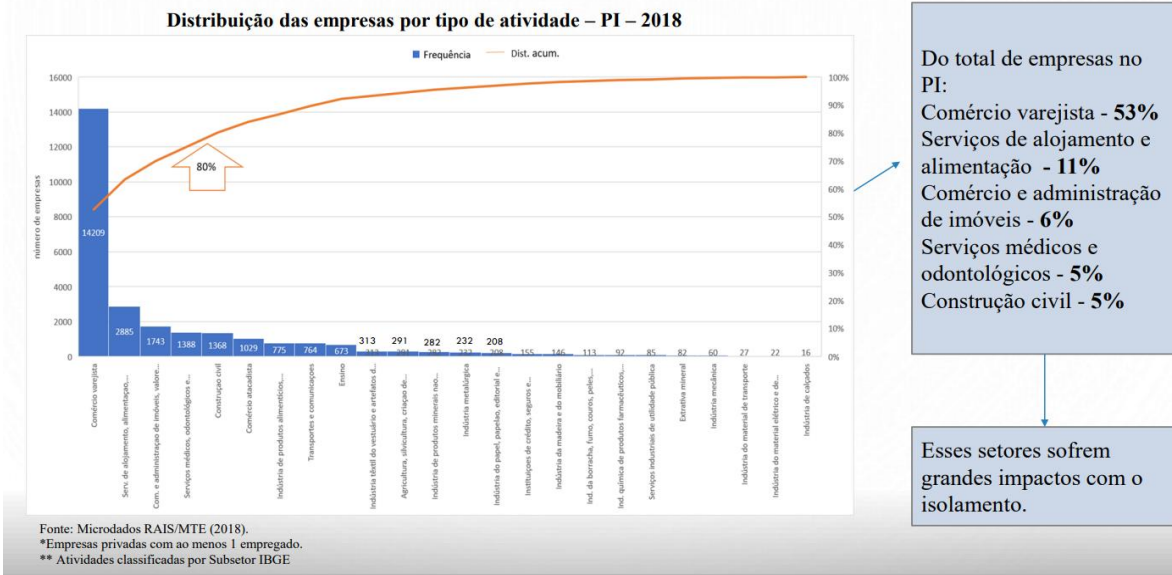
3. JUSTIFICATIVA

O Piauí possui população estimada de 3.289.290 habitantes (IBGE, 2021). O Estado destaca-se no setor agrícola e na oferta de serviços, em especial aqueles ligados às áreas da saúde, educação e comércio. Destacam-se ainda as atividades econômicas ligadas ao turismo em suas várias modalidades: turismo de negócios e eventos, turismo cultural e ecoturismo, em virtude das riquezas naturais do Estado, conhecido entre outros títulos por ser o Berço do Homem Americano. Esse potencial demanda a oferta de serviços ligados à hospitalidade, alimentação e lazer fomentando o empreendedorismo e a oferta de empregos formais e informais.

No Estado, a presença do setor de alimentação na atividade turística pode ser constatada pelos dados do Sindicato de Hotéis, Restaurantes e Bares (SINHORES - PIAUÍ), segundo o qual a infraestrutura básica para atender aos turistas que visitam o Piauí é composta por 10.500 estabelecimentos, entre micro, pequenas e médias empresas. Dessas, 2.021 são representadas por hotéis, bares, churrascarias, restaurantes, pizzarias, cafés e lanchonetes self-service, gerando mais de 70.000 empregos diretos. Em 2018, as empresas ligadas ao setor de alojamento, alimentação,

reparação, manutenção e redação ocupavam o segundo lugar entre as atividades econômicas do Estado, contabilizando 2885 estabelecimentos.

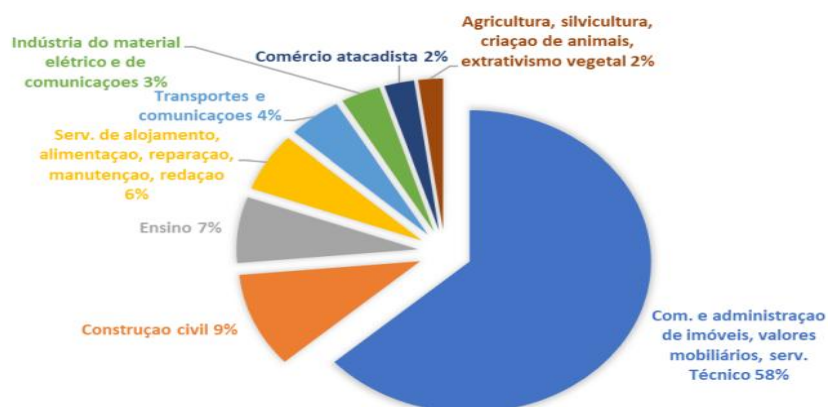
EMPRESAS POR TIPO DE ATIVIDADE – PIAUÍ



Fonte: O Mercado de Trabalho Piauiense no Contexto do Coronavírus. Fundação Cepro – Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais.

Pesquisas divulgadas pela Fundação CEPRO apontam ainda que, no Piauí, os estabelecimentos que oferecem serviços de alojamento e alimentação ocupam o quarto lugar entre os empreendimentos privados que mais geram postos de trabalho, correspondendo a 6% das atividades cadastrados no SIMPLES (Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte). Em decorrência dessa característica, constata-se o crescimento e a consolidação das atividades ligadas à hospitalidade e ao lazer, dentre elas as atividades de bares, restaurantes, serviços de *bufetts* e similares.

Principais setores de atividades em empresas de 1 a 4 empregados, optantes no Simples.



Fonte: Microdados RAIS/MTE (2018)

*Empresas privadas com ao menos 1 empregado.

** Atividades classificadas por Subsetor IBGE

Fonte: O Mercado de Trabalho Piauiense no Contexto do Coronavírus. Fundação Cepro – Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais.

Este crescimento evidencia a necessidade de melhor infraestrutura e, principalmente, de profissionais qualificados para a prestação desses serviços. Para isso, é necessário criar cursos destinados a qualificar os profissionais que pleiteiam sua inserção em um mercado de trabalho tão importante para o desenvolvimento socioeconômico do estado do Piauí.

O mapa de demanda por Educação Profissional relativo ao Piauí divulgado pelo Ministério da Educação em 2020 analisa o perfil socioeconômico do Estado a partir das diferenças entre suas mesorregiões. Para a Mesorregião Centro-Norte Piauiense, na qual a cidade de Teresina está localizada, a demanda por cursos técnicos ou cursos de qualificação profissional continuada registrou o interesse pelos seguintes cursos:

CURSOS TÉCNICOS (800-1.200 HORAS)

Cursos técnicos recomendados	Admissões projetadas para 2020
Técnico em vendas	7.757
Técnico em comércio	7.757
Técnico em hospedagem	1.520
Técnico em alimentação escolar	582
Técnico em cozinha	582
Técnico em registros e informações em saúde	111
Técnico em agente comunitário de saúde	111

CURSOS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL FIC (160+ HORAS)

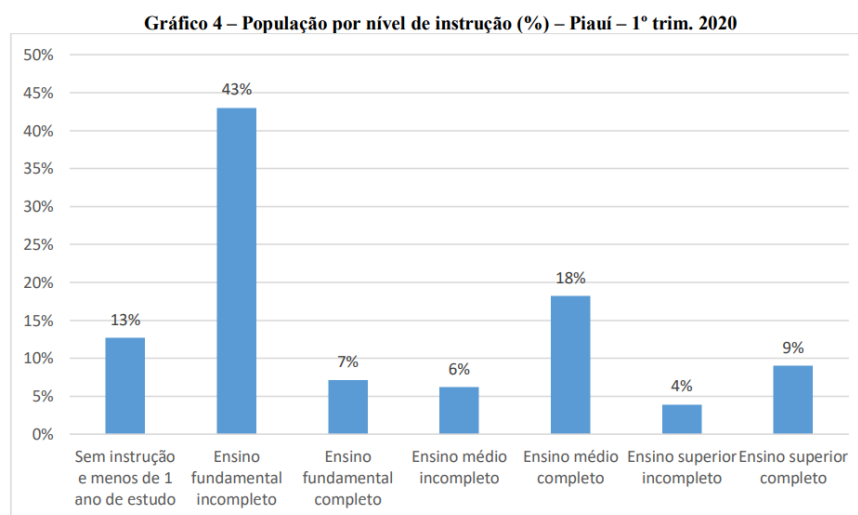
Cursos de qualificação profissional FIC recomendados	Admissões projetadas para 2020
Vendedor de produtos e serviços ópticos	7.757
Promotor de vendas	7.757
Operador de supermercados	7.757
Balconista de farmácia	7.757
Vendedor	7.757
Frentista	7.757
Ajudante de obras	4.156
Pedreiro de revestimentos em argamassa	2.435
Revitalizador de revestimentos argamassados	2.435
Revitalizador de alvenarias	2.435
Pedreiro de alvenaria estrutural	2.435
Pedreiro de refratário	2.435
Pedreiro de alvenaria	2.435
Higienista de serviços de saúde	1.978
Auxiliar de manutenção predial	1.867
Tratador de piscinas	1.867
(continua)	-

Cursos de qualificação profissional FIC recomendados	Admissões projetadas para 2020
Cumim	1.770
Copeiro	1.770
Sommelier	1.770
Garçom	1.770
Barista	1.770
Bartender	1.770
Porteiro e vigia	1.566
Recepcionista em serviços de saúde	1.520
Recepcionista	1.520
Agente de recepção e reservas em meios de hospedagem	1.520
Mensageiro em meio de hospedagem	1.520
Salgadeiro	582
Agente de alimentação escolar	582
Auxiliar de cozinha	582
Armador de estruturas pesadas	271
Armador de ferragem	271
Churrasqueiro	242
Sushiman	242
Pizzaiolo	242
Instalador predial de tubulações de gás combustível	198
Encanador industrial	198
Instalador de tubulações navais	198
Encanador instalador predial	198
Instalador hidráulico residencial	198
Instalador de tubulações industriais	198
Embalador	182
Agente comunitário de saúde	111
Maquero	111
Agente de combate às endemias	111

Fonte: Piauí – Mapa de Demanda por Educação Profissional. Ministério da Educação, outubro de 2020.

Cursos na área de hospitalidade e lazer, sobretudo os ligados à gastronomia, tais como os voltados para alimentação escolar, cozinha, salgadeiro, pizzaiolo, sushiman, bem como os serviços ligados à alimentação, tais como garçom, copeiro,

barista, bartender destacam-se neste estudo. Embora esta pesquisa reflita a demanda por cursos de curta duração, outros estudos apontam a necessidade de investimentos na formação básica, visto que ainda há significativo percentual de indivíduos com necessidade de complementar a Educação Básica, em seus níveis fundamental ou médio. Parte dessa população compõe o público-alvo da Educação de Jovens e Adultos (EJA) cujas matrículas, segundo o Censo da Educação Básica no Piauí, cresceu 48,8% entre 2015 e 2019³.



Fonte: IBGE-PNADC/T (2021).

Nota: ensino fundamental, médio e superior ou seus respectivos equivalentes.

Fonte: Mercado de Trabalho Piauiense: panorama atual e identificação de grupos (historicamente) vulneráveis laboralmente. Fundação Cepro – Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais.

A Educação de Jovens e Adultos é uma modalidade de ensino historicamente forjada pelos movimentos sociais desejosos de universalizar a Educação Básica, garantindo-a não só às crianças e adolescentes em idade escolar, mas também às pessoas cujas trajetórias de vida impediram o início ou o prosseguimento da educação formal. Em décadas de história, a Educação de Jovens e Adultos passou por transformações em busca da consolidação como uma modalidade de ensino específica, que necessita de recursos humanos e materiais específicos para realizar uma educação capaz de resgatar a autoestima e contribuir para a melhoria das condições socioeconômicas dos educandos jovens e adultos.

³ INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA (INEP). *Censo Escolar – Resumo Técnico do Estado do Piauí*, 2019. Brasília: MEC, 2019, p. 32.

Em razão da crescente importância de elaborar políticas educacionais consistentes para a Educação de Jovens e Adultos, especialmente pelo reconhecimento da especificidade desse público, a ampliação do acesso à Educação Profissional assume um papel estratégico para o alcance do objetivo de articular aquela modalidade de ensino com a formação profissional, conforme estabelecido no Plano Nacional de Educação.

Neste documento, a articulação entre a formação básica e a formação profissional é vista como essencial para o exercício pleno da cidadania e para a inserção qualificada dos estudantes no mercado de trabalho – sejam adolescentes, jovens ou adultos. Esta integração é reafirmada pelo Decreto nº 5.154/2004, que estabelece que a articulação entre a Educação Básica e Profissional deve ser privilegiada na oferta dos cursos técnicos de nível fundamental e médio. O Decreto nº 5.840, que instituiu, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA busca atender essa exigência. Ao lado necessidade de integração entre as modalidades de ensino, Resolução CNE/CEB nº 1, de 5 de janeiro de 2021 orienta que a oferta de novos cursos deve articular-se aos arranjos produtivos ligados ao desenvolvimento socioeconômico local, em atendimento às demandas socioeconômicas ambientais dos cidadãos e do mundo do trabalho gerando desenvolvimento social.

Diante de fatores como a necessidade de inclusão social, o potencial turístico do Piauí, um mercado de trabalho mais exigente quanto ao grau de qualificação dos profissionais e as demandas decorrentes de um público diferenciado que procura o lazer e o turismo, o Instituto Federal do Piauí propõe a implantação do curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio em Gastronomia na forma Integrada na modalidade de Jovens e Adultos.

Este curso objetiva oferecer educação profissional integrada ao trabalho, à ciência e à tecnologia e formar técnicos para atuarem no planejamento, operação, controle e gerenciamento da cozinha e demais espaços ligados ao setor gastronômico. Com isso, garantirá espaço e empregabilidade aos profissionais da área, além consolidar sua missão institucional de promover uma educação de excelência, direcionada às demandas sociais.

3.1 OBJETIVOS

O curso Técnico Integrado ao Médio em Gastronomia, ofertado na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, tem como objetivo formar profissionais cidadãos, críticos e éticos, dotados de habilidades e competências necessárias à atuação no mercado de trabalho de forma empreendedora e sustentável.

Objetivos Específicos

- Oferecer oportunidade de formação integral e qualificação profissional para jovens e adultos em cujas trajetórias educacionais constem repetências, evasão, vulnerabilidade social ou nenhuma qualificação profissional.
- Promover formação inicial básica articulada à educação profissional voltada às demandas do mundo do trabalho, da ciência e tecnologia.
- Preparar profissionais com conhecimento técnico-científico inerente às demandas do mercado de trabalho globalizado e em permanente transformação, sendo capazes de articular teoria e prática em arranjos produtivos pautados na geração de empregos e no empreendedorismo sustentável.
- Contribuir com a oferta de profissionais qualificados para atuação no mercado de trabalho regional, especificamente na área da Gastronomia ligada aos serviços de Turismo, Hospitalidade e Lazer.
- Preparar profissionais críticos, éticos e qualificados à atuação nos arranjos produtivos locais, em especial nos serviços ligados à alimentação humana.
- Formar profissionais aptos à atuação em cozinhas, seja no processo de preparações culinárias e/ou na operacionalização destes espaços.

4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Os cursos integrados do Instituto Federal do Piauí estão formatados para possibilitar ao aluno a conclusão do ensino médio articulado com a habilitação profissional técnica em uma única instituição de ensino. Para ingressar no curso de nível Médio Integrado ao Técnico em Gastronomia ofertado na modalidade da Educação de Jovens e Adultos, o candidato deverá ter idade mínima de 18 anos e ter

concluído o Ensino Fundamental ou equivalente, observando o estabelecido na lei 9.394 / 1996.

Segundo o artigo 36 da Organização Didática do IFPI, o ingresso nos cursos técnicos integrados ao médio destinados a jovens e adultos dar-se-á por meio de processo seletivo específico. O edital do certame determinará o número de vagas e os critérios de seleção dos candidatos. As vagas ofertadas devem estar em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), com o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e com as capacidades físicas e técnicas do campus.

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Técnico em Gastronomia, além de adquirir as competências relacionadas ao ensino médio, é o profissional capaz de desenvolver com competência as seguintes atividades:

- Coordenar a organização e preparação do ambiente de trabalho da cozinha.
- Monitorar o recebimento, entrada, saída e armazenamento de mercadorias em estoque.
- Supervisionar o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte e cocção em alimentos.
- Preparar e finalizar produções gastronômicas.
- Produzir e executar fichas técnicas operacionais para produções gastronômicas.
- Colaborar com a elaboração e revisão de cardápios.
- Intermediar as relações entre as equipes de cozinha, salão e bar e auxiliar na coordenação da equipe de cozinha.

O referido profissional pode atuar nos seguintes ambientes de trabalhos: restaurantes, lanchonetes, bares, eventos, *catering*, cozinha industrial, meios de hospedagem, cruzeiros marítimos, embarcações turísticas e demais estabelecimentos que ofertem refeições.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A estruturação do Curso Técnico em Gastronomia ofertado na forma integrada, na modalidade Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), orientada pelo princípio da interdisciplinaridade assegurada no currículo e na prática pedagógica, visando à

superação da fragmentação de conhecimentos e de segmentação curricular, está organizada em 3 (três) núcleos:

I. **Núcleo Básico** (1.220 horas): Compreende os conhecimentos e as habilidades nas áreas de Linguagens e suas Tecnologias, Ciências Humanas e Sociais Aplicadas, Matemática e suas Tecnologias e Ciências da Natureza e suas Tecnologias, vinculados à Educação Básica deverão permear o currículo dos cursos técnicos de nível médio, de acordo com as especificidades dos mesmos, como elementos essenciais para a formação e o desenvolvimento profissional do cidadão.

II. **Núcleo Tecnológico** (1.060 horas): Referem-se aos métodos, técnicas, ferramentas e outros elementos das tecnologias relativas aos cursos. Refere-se às unidades curriculares específicas da formação profissional, identificadas a partir do perfil do egresso que instrumentalizam: 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.

III. **Núcleo Integrador** (120 horas): Trata-se de um espaço da organização curricular ao qual se destinam as unidades curriculares que se referem aos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e técnica e que possuem maior área de integração com as demais unidades curriculares do curso em relação ao perfil do egresso. Tem o objetivo de ser o elo comum entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, criando espaços para garantir formas de interação e articulação entre os diferentes campos de saberes. Compreende os fundamentos científicos, sociais, organizacionais, econômicos, políticos, culturais, ambientais, estéticos e éticos que alicerçam as tecnologias e a contextualização do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer no sistema de produção social. Contempla os processos produtivos sociais, cooperativismo, tecnologia da informação, ética, ética da tecnologia, cidadania, gestão ambiental, segurança do trabalho, gestão da inovação e iniciação científica, gestão de pessoas e gestão da qualidade social e ambiental do trabalho, trabalho, tecnologia e poder e empreendedorismo.

O curso está estruturado em uma sequência lógica e contínua de apresentação das diversas áreas do conhecimento articuladas ao contexto da formação profissional. Os componentes de cada etapa estão apresentados na Matriz Curricular a seguir.

DISCIPLINAS	Carga Horária / Total - Semanal												Total	
	1º sem		2º sem		3º sem		4º sem		5º sem		6º sem			
	CHT	CHS	CHT	CHS	CHT	CHS	CHT	CHS	CHT	CHS	CHT	CHS		
Eixo Básico	Língua Portuguesa	40	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	2	240
	Artes											40	2	40
	Educação Física			20	1	20	1							40
	Inglês							20	1	40	2			60
	Espanhol					20	1					20	1	40
	Matemática	40	2	40	2	40	2	40	2	40	2	40	2	240
	Física	40	2			20	1			20	1			80
	Química									40	2	40	2	80
	Biologia	20	1	20	1	20	1	20	1					80
	Geografia	20	1	20	1	20	1	20	1					80
	História	20	1	20	1	20	1	20	1					80
	Filosofia	40	2	20	1	20	1							80
	Sociologia									40	2	40	2	80
	TOTAL DO EIXO	220	11	180	9	220	11	160	8	220	11	220	11	1220
	NÚCLEO INTEGRADOR			40	2			40	2			40	2	120
Eixo Tecnológico	Informática Básica	60	3											60
	Habilidades Básicas de Cozinha	80	4											80
	Segurança no trabalho e primeiros socorros	40	2											40
	Microbiologia e Higiene Aplicada à Cozinha			60	3									60
	História da Gastronomia			60	3									60
	Cozinha Piauiense			60	3									60
	Nutrição Básica					60	3							60
	Educação Ambiental					40	2							40
	Cozinha Brasileira					80	4							80
	Técnica e Dietética Aplicada a Dietas Especiais							60	3					60
	Enogastronomia							60	3					60
	Cozinha Internacional							80	4					80
	Garde Manger									60	3			60
	Serviços de Sala e Bar									60	3			60
	Empreendedorismo e Marketing									60	3			60
	Gestão e											60	3	60

	Planejamento de Cardápios													
	Confeitaria e Panificação											80	4	80
	TOTAL DO EIXO	180	9	120	9	180	9	200	10	120	9	140	7	1060
	CARGA HORÁRIA TOTAL	480	20	340	20	400	20	420	20	340	20	400	20	2400
	Estágio Supervisionado (não obrigatório)					200								200
	Carga Horária com Estágio													2600

1 hora-aula = 60 minutos

6.1. EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS

Ementas, cargas horárias e bibliografias (básica e complementar) dos componentes curriculares, apresentados na sequência da oferta dos módulos.

6.1.1. Módulo I

Disciplina: Língua Portuguesa I		
1º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
A comunicação. Elementos da comunicação. Níveis de linguagem. Funções da linguagem. Texto e Contexto. Gêneros Textuais (conto, crônica, fábula). Tipologia textual: narração. Ortografia.		
Bibliografia		
Básica		
ABAURRE, Maria Luiza M. PONTARA, Marcela. <i>Literatura: tempos, leitores e leituras</i> , volume único. 3. Ed. São Paulo: Moderna 2020.		
BECHARA, Evanildo. <i>Gramática Escolar da Língua Portuguesa</i> . 3. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2020.		
CEREJA, William Roberto; VIANA, Carolina Dias. <i>Gramática: texto, reflexão e uso</i> . Vol. Único. São Paulo: Atual, 2020.		
Complementar		
CEREJA, William Roberto. COCHAR, Thereza. <i>Texto e Interação: conecte</i> . 2. Ed. São Paulo: Atual, 2013.		
COSTA VAL, Maria da Graça. <i>Redação e Textualidade</i> . São Paulo: Martins Fontes, 2006.		
FERREIRA, Mauro. <i>Aprender e Praticar Gramática</i> . Vol. único. 4ed. São Paulo: FTD, 2014.		

KOCH, Ingedore Villaça. *Ler e Compreender os Sentidos do Texto*. São Paulo: Contexto, 2006.

PLATÃO e FIORIN. *Para Entender o Texto: leitura e redação*. 16 ed. São Paulo: Ática, 2006.

Disciplina: Matemática I		
1º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
<p>Grandezas e Financeira: Razão e proporção; Grandezas; Unidades de medida; Porcentagem; Divisão Proporcional; Regra de três; Ordem de Grandeza; Notação Científica. Estudo das Funções: definição, domínio, contradomínio e imagem. Funções polinomiais de 1º grau e suas aplicações. Funções polinomiais de 2º grau e suas aplicações. Funções definidas por mais de uma sentença e suas aplicações. Funções exponenciais e suas aplicações. Funções logarítmicas e suas aplicações.</p>		
Bibliografia		
Básica		
<p>DANTE, Luis Roberto. <i>Matemática: Contexto & Aplicações</i>. Volume 1. 4 ed. São Paulo: Ática, 2019.</p> <p>GIOVANNI, José Ruy, BONJORNO, José Roberto. <i>Matemática Nova Abordagem</i>. 2 ed. São Paulo: FTD, 2011.</p> <p>IEZZI, Gelson. <i>Matemática: ciências e aplicações</i>. 6 ed. São Paulo: Atual, 2015.</p>		
Complementar		
<p>ANDRADE, Thais Marcelle. <i>Matemática Interligada</i>. 1 Ed. São Paulo: Scipione, 2021.</p> <p>FREITAS, Luciana Maria. <i>Interação Matemática</i>. 1 Ed. São Paulo: Editora do Brasil, 2021.</p> <p>PAIVA, Manoel. <i>Matemática</i>. Volume 1. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2015.</p> <p>SMOLE, Kátia Stocco. <i>Ser Protagonista</i>. 1 Ed. São Paulo: Editora SM, 2021.</p> <p>SOUZA, Joamir Roberto. <i>Matemática Multiversos</i>. 1 Ed. São Paulo: FTD, 2020.</p>		

Disciplina: Biologia I		
1º Semestre	Carga Horária: 20h	Aulas semanais: 1h
Ementa		
<p>A Biologia como ciência. Características dos seres vivos. Bioquímica. Origem dos seres vivos. Citologia. Reprodução assexuada e sexuada.</p>		
Bibliografia		
Básica		
<p>AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. <i>Biologia das Células: Parte I: origem da vida, citologia e histologia, reprodução e desenvolvimento</i>. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009.</p> <p>LOPES, Sônia Godoy Bueno Carvalho; ROSSO, Sérgio. <i>Bio</i>. Volume 1. 3. ed. São Paulo:</p>		

Saraiva, 2014.

SIVIERO, Fábio (org.). *Biologia Celular: bases moleculares e metodologia de pesquisa*. São Paulo: Roca, 2013.

Complementar

AMABIS, José Mariano. MARTO, Gilberto. *Biologia*. Volume 1. São Paulo: Moderna, 2009.

LINHARES, Sergio; GEWANDSZNAJDER, Fernando. *Projeto Múltiplo: Biologia*. V. 1. São Paulo: Ática, 2014.

LOPES, Sônia. *Bio 1*. Volume 1. São Paulo: Saraiva, 2004.

PAULINO, W. R. *Biologia*. Volume 1. São Paulo: Ática, 2005.

UZUNIAN, A, BIRNER, E. *Biologia*. São Paulo: Harbra, 2005.

Disciplina: Física I

1º Semestre

Carga Horária: 40h

Aulas semanais: 2h

Ementa

Fundamentos para o estudo da Física. Cinemática escalar e vetorial. Forças e Leis de Newton. Energia e Trabalho.

Bibliografia

Básica

MÀXIMO, Antônio, ALVARENGA, Beatriz. *Física*. Vol 1. São Paulo: Scipione, 2006.

NICOLAU, Gilberto & TOLEDO, Soares. *Física*. Vol 1. São Paulo: Moderna, 2018.

RAMALHO JÚNIOR, Francisco; FERRARO, Nicolau Gilberto; SOARES, Paulo Antônio de Toledo. *Os Fundamentos da Física 1: mecânica*. 9. ed. São Paulo: Moderna, 2007.

Complementar

FERRARO, Nicolau Gilberto; SOARES, Paulo Antônio de Toledo; FOGO, Ronaldo. *Física Básica: volume único*. 4. ed. São Paulo: Atual, 2013.

GASPAR, A. *Física*. São Paulo: Ática, 2010.

PENTEADO, C. M.; TORRES, C. M. A. *Física Ciência e Tecnologia*. 1 ed. Vol. I. São Paulo: Moderna, 2005.

SAMPAIO, J. L.; CALÇADA, C. S. *Física*. 2.ed. São Paulo: Atual, 2005.

SERWAY, Raymond A; JEWETT, John W. *Princípios de Física, 1: volume 1: mecânica clássica e relatividade*. São Paulo: Cengage Learning, 2014.

Disciplina: Geografia I

1º Semestre

Carga Horária: 20h

Aulas semanais: 1h

Ementa

História e o evolução do pensamento geográfico; Categorias analíticas da Geografia. O espaço natural e o espaço geográfico. Introdução aos aspectos geológicos e geomorfológicos da terra; Introdução a climatologia; Aspectos hidrográficos,

fitogeográfico e paisagístico da terra; Paisagens e organização espacial; Evolução do Capitalismo e organização espacial; Industrialização mundial e organização do espaço.

Bibliografia

Básica

BOLIGIAN, L.; ALVES, A. *Geografia: espaço e identidade*. Volume Único. Série Brasil Ensino Médio: São Paulo: Editora do Brasil, 2016.

COELHO, M. A. *Conexões: estudos de geografia geral*. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2015.

COELHO, M. A.; TERRA, L. *Geografia Geral: o espaço natural e socioeconômico*. São Paulo: Moderna, 2013.

Complementar

JAMES; MENDES. *Geografia: estudos para compreensão do espaço*. Volume 2. Ensino médio. São Paulo: FTD, 2014.

SENE, E. de; MOREIRA, J. C. *Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização*. Volume 1. São Paulo: Scipione, 2012.

SENE, E. de; MOREIRA, J. C. *Geografia*. Projeto Múltiplo. Ensino médio. Volume único. Partes 1, 2 e 3. São Paulo: Scipione, 2015.

VESENTINI, J. W. *Sociedade e Espaço: geografia – o mundo em transição*. Geografia Geral: conceitos principais. Vol. 1. 2. ed. São Paulo: Ática, 2014.

VESENTINI, J. W. *Sociedade e Espaço*. Geografia – o mundo em transição. Geografia do Brasil: humana, física e regional. Vol. 2. 2. ed. São Paulo: Ática, 2014.

Disciplina: História I

1º Semestre

Carga Horária: 20h

Aulas semanais: 1h

Ementa

Introdução aos Estudos Históricos. Pré-História. Cultura e Diversidade Oriental. Noções de Cidadania: Grécia e Roma. Etnocentrismo: mundo medieval. Construção do Homem Moderno: Formação do Estado Nacional, Renascimento Cultural e Científico e Reformas Religiosas.

Bibliografia

Básica

BOULOS JR., Alfredo. *História, Sociedade & Cidadania*, v. 1. São Paulo: FTD, 2016.

BRAICK, Patrícia Ramos, MOTA, Myriam Becho. *História das Cavernas ao Terceiro Milênio*. vol. 1 e 2. São Paulo: Moderna, 2013.

GOMES, Leandro (org). *Conexão Mundo: Ciências Humanas e Sociais Aplicadas*, v. 1-6. São Paulo: Editora do Brasil, 2020.

Complementar

BORGES, Vavy Pacheco. *O Que É História*. São Paulo: Brasiliense, 1993.

FUNARI, Pedro Paulo. *Grécia e Roma*. São Paulo: Contexto, 2001.

FUNARI, Pedro Paulo; NOELL, Francisco Silva. *Pré-História do Brasil: as origens do*

homem brasileiro, o Brasil antes de Cabral, descobertas arqueológicas recentes. São Paulo: Contexto, 2002.

PINSKY, Jaime. *As Primeiras Civilizações: história natural, história social, agricultores e criadores, mesopotâmicos, egípcios e hebreus*. São Paulo: Contexto, 2012.

LE GOFF, Jacques. *A Civilização do Ocidente Medieval*. Petrópolis: Vozes, 2018.

Disciplina: Filosofia I		
1º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
Introdução ao conhecimento filosófico: métodos, ferramentas e objetivo do filosofar. Introdução a ética: seu papel e suas propostas. Ética e política: diversidade cultural e cidadania.		
Bibliografia		
Básica		
ARANHA, Maria Lúcia de Arruda & MARTINS, Maria Helena Pires. <i>Filosofando: introdução à Filosofia</i> . 4 ed. São Paulo: Moderna, 2009.		
CHAUÍ, Marilena. <i>Iniciação à Filosofia</i> . Vol. Único. 3.ed. São Paulo: Ática, 2016.		
GALLO, Sílvio. <i>Filosofia: experiência do pensamento</i> . Vol. Único. 2.ed. São Paulo: Editora Scipione, 2017.		
Complementar		
BENTO, Maria Aparecida Silva. <i>Cidadania em Preto e Branco</i> . 4. ed. São Paulo: Ática, 2006.		
BOTELHO, André; SCHWARCZ, Lilia Moritz (Org.). <i>Cidadania, um projeto em construção: minorias, justiça e direitos</i> . São Paulo: Claro Enigma, 2012.		
CARVALHO, José Murilo de. <i>Cidadania no Brasil: o longo caminho</i> . 15. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012.		
DINIZ, Debora. <i>O Que É Bioética</i> . São Paulo: Brasiliense, 2012.		
JAPIASSÚ, Hilton; MARCONDES, Danilo. <i>Dicionário Básico de Filosofia</i> . 5. ed. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2008.		

Disciplina: Informática Básica		
1º Semestre	Carga Horária: 60h	Aulas semanais: 3h
Ementa		
Introdução à informática - Histórico da evolução das máquinas, conceitos de hardware e software. Sistemas Operacionais - Gerenciamento de Arquivos e Pastas. Editores de Texto. Apresentadores de Slides. Planilhas Eletrônicas de Cálculos. Internet.		
Bibliografia		
Básica		
CAPION, H. L.; JOHNSON, J. A. <i>Introdução à Informática</i> . Pearson Prentice Hall. São Paulo, 2004.		

LANCHARRO, E. A.; LOPEZ, S. P. F. *Informática Básica*. Pearson Makron Books: São Paulo, 1991.

VELLOSO, Fernando da Costa C. *Informática: conceitos básicos*, Editora Campus. 6ª Ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

Complementar

BROOKSHEAR, J. Glenn. *Ciência da Computação: uma visão abrangente*. 11. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.

BRUNI, A. L.; PAIXÃO, R. B. *Excel Aplicado à Gestão Empresarial*. Atlas – 2ª edição. São Paulo, 2011.

LEWIS, Harry R.; PAPADIMITRIOU, Christos H. *Elementos de Teoria da Computação*. 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2000.

MEIRELLES, F. S. *Informática: novas aplicações com microcomputadores*. 2 Ed. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil S.A, 1994.

N.G.A.L.; MANZANO, TAKA, C. E. M. *Estudo Dirigido de Microsoft Office Word2007Avançado*. Érica – Série Estudo Dirigido, Coleção P.D. São Paulo, 2010.

Disciplina: Habilidades Básicas de Cozinha

1º Semestre

Carga Horária: 80h

Aulas semanais: 4h

Ementa

Estudo do fluxo da cozinha. Procedimentos e noções de boas práticas durante a aquisição, recebimento, pré-preparo, preparo e armazenamento de alimentos. Brigada de Cozinha (cargos, funções, atribuições). Uniforme, utensílios e equipamentos utilizados em cozinhas profissionais. Princípios de cocção (transmissão e métodos). Cortes clássicos de hortaliças, frutas, carne bovina, suína, ovina, aves e pescados. Bases da cozinha (fundos, agentes espessantes, agentes aromáticos). Molhos de base e derivados. Aplicação dos ovos na cozinha. Compreensão e importância da ficha técnica de preparação.

Bibliografia

Básica

KÖVESI, Betty et al. *400 g: técnicas de cozinha*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

SEBESS, Mariana. *Técnicas de Cozinha Profissional*. 3 ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2013.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. *Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias*. São Paulo: Marco Zero, 1997.

Complementar

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

BRAUNE, Renata; FRANCO, Sílvia Cintra. *O que é Gastronomia*. São Paulo: Brasiliense, 2007.

EVANGELISTA, José. *Tecnologia de Alimentos*. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
 FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*. 3. ed. São Paulo: SENAC.
 TEICHMANN, Ione Mendes. *Tecnologia Culinária*. Caxias do Sul: Educ, 2009.

Disciplina: Segurança no Trabalho e Primeiros Socorros		
1º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
<p>Legislação e Normas Regulamentadoras de Segurança do Trabalho (NRs) em serviços e unidades de alimentação; Riscos no ambiente de trabalho: identificação de riscos de acidentes, conceito básico sobre mapas de risco, fatores de risco e controle de riscos ambientais no trabalho; Acidentes no ambiente de trabalho: causas e prevenção; Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) e Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e sua correta utilização em serviços de alimentação; Ergonomia; Análise de condições de trabalho; Suporte básico de primeiros socorros; Controle de riscos ambientais; Fatores de risco. Prevenção e combate contra focos de incêndio.</p>		
Bibliografia		
Básica		
<p>BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. <i>Higiene e Segurança do Trabalho</i>. 2.ed. São Paulo: Érica, 2018.</p> <p>CARDELLA, Benedito. <i>Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma abordagem holística – segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas</i>. São Paulo: Atlas, 1999.</p> <p>SZABÓ JÚNIOR, Adalberto Mohai. <i>Manual de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho</i>. 9. ed. atual. São Paulo: Rideel, 2015.</p>		
Complementar		
<p>ANUÁRIO ESTATÍSTICO DE ACIDENTES DO TRABALHO: AEAT 2017 / Ministério da Fazenda ... [et al.]. – vol. 1 (2009) – Brasília: MF, 2017. 996 p. Anual. ISSN 1676-9694. Disponível em: <sa.previdencia.gov.br/site/2018/09/AEAT-2017.pdf> acesso em: 12 set. 2019.</p> <p>BINDER, Maria Cecília Pereira. <i>Concepções e Fatores Causais de Acidentes do Trabalho</i>. Palestra ministrada em Piracicaba em 07 de março de 2007. Disponível em: <https://slideplayer.com.br/slide/1240784/> acesso em: 12 set. 2019.</p> <p>MANUAL PRÁTICO LEGISLAÇÃO DE SEGURANÇA E MEDICINA NO TRABALHO. Atualizado até janeiro/03 Disponível em: <shtservicos.com.br/Boletim%20Técnico/MANUAL_LEGISLACAO_TRABALHO.pdf> acesso em: 12 set. 2019.</p> <p>SALIBA, T. M.; SALIBA, S. C. R. <i>Legislação de Segurança, Acidente do Trabalho e Saúde do Trabalhador</i>. 11. ed. São Paulo: LTR, 2015.</p>		

SCHMID, Dietmar (Coord.). *Gestão da Qualidade: segurança do trabalho e gestão ambiental*. São Paulo: Blücher, 2009.

6.1.2. Módulo II

Disciplina: Língua Portuguesa II		
2º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
Morfologia – substantivo, artigo, adjetivo, pronome. Funções da Literatura e estilos literários (Trovadorismo). Gêneros textuais (novela, texto teatral etc). Tipologia textual: narração. Acentuação gráfica.		
Bibliografia		
Básica		
ABAURRE, Maria Luiza M. PONTARA, Marcela. <i>Literatura: tempos, leitores e leituras</i> , volume único. 3. Ed. São Paulo: Moderna, 2020.		
BECHARA, Evanildo. <i>Gramática Escolar da Língua Portuguesa</i> . 3. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2020.		
CEREJA, William Roberto; VIANA, Carolina Dias. <i>Gramática: texto, reflexão e uso</i> . Vol. Único. São Paulo: Atual, 2020.		
Complementar		
CEREJA, William Roberto. COCHAR, Thereza. <i>Texto e Interação: conecte</i> . 2. ed. São Paulo: Atual, 2013.		
COSTA VAL, Maria da Graça. <i>Redação e Textualidade</i> . São Paulo: Martins Fontes, 2006.		
FERREIRA, Mauro. <i>Aprender e Praticar Gramática</i> . Volume único. 4 ed. São Paulo: FTD, 2014.		
KOCH, Ingedore Villaça. <i>Ler e Compreender os Sentidos do Texto</i> . São Paulo: Contexto, 2006.		
PLATÃO e FIORIN. <i>Para Entender o Texto: leitura e redação</i> . 16 ed. São Paulo: Ática, 2006.		

Disciplina: Educação Física I		
2º Semestre	Carga Horária: 20h	Aulas semanais: 1h
Ementa		
A importância da Educação física escolar; Atividade Física e Exercício físico; Aptidão física, saúde e qualidade de vida (conceitos, características e diferenças); Estado Nutricional; Sedentarismo e doenças.		
Bibliografia		
Básica		
BRASIL. Ministério da Educação. <i>Base Nacional Comum Curricular</i> . BNCC, 2018.		
PITANGA, Francisco José Gondim. <i>A Prática da Avaliação Física: testes, medidas e</i>		

avaliação física em escolares, atletas, academias de ginásticas. 2 ed. Rio de Janeiro: Shape, 2003.

SCARPATO, Martha (org). Educação Física: como planejar as aulas na educação básica. 2 ed. Editora Avercamp, 2017.

Complementar

DARIDO, Suraya Cristina; SOUSA JÚNIOR, Osmar Moreira de. *Para Ensinar Educação Física*. 6 ed. Papirus Editora, 2007.

Disciplina: Matemática II		
2º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
Sequências Numéricas. Progressões Aritméticas. Progressões Geométricas. Trigonometria no Triângulo Retângulo: Semelhança. Teorema de Tales. Pontos notáveis do triângulo. Relações trigonométricas.		
Bibliografia		
Básica		
DANTE, Luis Roberto. <i>Matemática: Contexto & Aplicações</i> . Volume 1. 4 ed. São Paulo: Ática, 2019.		
GIOVANNI, José Ruy, BONJORNO, José Roberto. <i>Matemática Nova Abordagem</i> . 2 ed. São Paulo: FTD, 2011.		
IEZZI, Gelson. <i>Matemática: ciências e aplicações</i> . 6 ed. São Paulo: Atual, 2015.		
Complementar		
ANDRADE, Thais Marcelle. <i>Matemática Interligada</i> . 1 Ed. São Paulo: Scipione, 2021.		
FREITAS, Luciana Maria. <i>Interação Matemática</i> . 1 Ed. São Paulo: Editora do Brasil, 2021.		
PAIVA, Manoel. <i>Matemática</i> . Volume 1. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2015.		
SMOLE, Kátia Stocco. <i>Ser Protagonista</i> . 1 Ed. São Paulo: Editora SM, 2021.		
SOUZA, Joamir Roberto. <i>Matemática Multiversos</i> . 1 Ed. São Paulo: FTD, 2020.		

Disciplina: Biologia II		
2º Semestre	Carga Horária: 20h	Aulas semanais: 1h
Ementa		
Embriologia animal. Histologia animal. Biodiversidade e Classificação biológica. Vírus. Monera. Protista. Fungos.		
Bibliografia		
Básica		
AMABIS, José Mariano. MARTO, Gilberto. <i>Biologia</i> . Volume 3. São Paulo: Moderna, 2013.		
BROCKELMANN, Rita Helena. <i>Conexões com a Biologia</i> . Volume 2. São Paulo: Moderna,		

2013.

LOPES, Sônia Godoy Bueno Carvalho; ROSSO, Sérgio. *Bio*, volume 2. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Complementar

LOPES, Sônia. *Bio 1*. Volume 1. São Paulo: Saraiva, 2004.

PAULINO, W. R. *Biologia*. Volume 1. São Paulo: Ática, 2005

PAULINO, W. R. *Biologia*. Volume 3. São Paulo: Ática, 2005.

SILVA JÚNIOR, CÉSAR; SEZAR, SASSON; CALDINI JÚNIOR, NELSON. Volume 2. São Paulo: Saraiva, 2013.

UZUNIAN, A, BIRNER, E. *Biologia*. São Paulo: Harbra, 2005.

Disciplina: Geografia II

2º Semestre

Carga Horária: 20h

Aulas semanais: 1h

Ementa

População: conceitos básicos, teorias demográficas e indicadores demográficos. População mundial: os fluxos migratórios e as estruturas (etária, ativa e sexual) da população. Urbanização do mundo: conceitos fundamentais. O espaço urbano e o processo de urbanização no mundo. A questão urbana mundial: problemas socioambientais urbanos. História e organização espacial agrícola e agrária mundial. Geopolítica mundial das fontes de energia.

Bibliografia

Básica

ALMEIDA, L. M. A. de; RIGOLIN, T. B. *Geografia Geral e do Brasil*. Volume único. Ática, 2005.

GIRARDI, G.; ROSA, J. V. *Atlas Geográfico do Estudante*. 2. ed. São Paulo: FTD, 2016.

GIRARDI, G.; ROSA, J. V. *Geografia Geral e do Brasil*. Espaço geográfico e globalização. Volumes 1 e 2. São Paulo: Scipione, 2012.

Complementar

BOLIGIAN, L.; ALVES, A. *Geografia: espaço e identidade*. Volume Único. Série Brasil Ensino Médio: São Paulo: Editora do Brasil, 2016.

COELHO, M. A.; TERRA, L. *Conexões: estudos de geografia do Brasil*. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2015.

JAMES; MENDES. *Geografia: estudos para compreensão do espaço*. Volumes 1 e 2. Ensino médio. São Paulo: FTD, 2014.

SENE, E. de; MOREIRA, J. C. *Geografia*. Projeto Múltiplo. Ensino médio. Volume único. Partes 1, 2 e 3. São Paulo: Scipione, 2015.

VESENTINI, José William. *Sociedade e Espaço*. Geografia: o mundo em transição. Geografia Geral: conceitos principais. Volume 1. 2. ed. São Paulo: Ática, 2014.

Disciplina: História II		
2º Semestre	Carga Horária: 20h	Aulas semanais: 1h
Ementa		
Choques de culturas: relações de poder na América Colonial. Iluminismo e Revolução Industrial: novas concepções políticas, econômicas e sociais. Processos de emancipação política na Europa e América.		
Bibliografia		
Básica		
BOULOS JR., Alfredo. <i>História, Sociedade & Cidadania</i> , v. 1. São Paulo: FTD, 2016.		
BRAICK, Patrícia Ramos, MOTA, Myriam Becho. <i>História das Cavernas ao Terceiro Milênio</i> . vol. 1 e 2. São Paulo: Moderna, 2013.		
GOMES, Leandro (org). <i>Conexão Mundo: Ciências Humanas e Sociais Aplicadas</i> , v. 1-6. São Paulo: Editora do Brasil, 2020.		
Complementar		
COSTA, Emília Viotti da. <i>Da Senzala à Colônia</i> . São Paulo: Ed. Unesp, 2012.		
HOBBSAWN, Eric. <i>A Era das Revoluções: 1789-1848</i> . São Paulo: Paz & Terra, 2019.		
KARNAL, Leandro. <i>Estados Unidos: a formação da nação</i> . São Paulo: Contexto, 2001.		
SCHWARCZ, Lilia; STARLING, Heloísa M. <i>Brasil: uma biografia</i> . São Paulo: Companhia das Letras, 2015.		
VOVELLE, Michel. <i>A Revolução Francesa Explicada à Minha Neta</i> . São Paulo: Unesp, 2007.		

Disciplina: Filosofia II		
2º Semestre	Carga Horária: 20h	Aulas semanais: 1h
Ementa		
Filosofia da técnica: Tecnologias emergentes, comunicação e trabalho. Política, Estado e democracia.		
Bibliografia		
Básica		
BOBBIO, Norberto. <i>A Era dos Direitos</i> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.		
CHAUÍ, Marilena. <i>Iniciação à Filosofia</i> . Vol. Único.3. ed. São Paulo: Ática, 2016.		
SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. <i>Ética</i> . 38. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2018.		
Complementar		
BLACKBURN, Simon. <i>Dicionário Oxford de Filosofia</i> . Rio de Janeiro: Zahar, 1997.		
LEMONS, André. <i>Cibercultura: tecnologia e vida social na cultura contemporânea</i> . 7. ed. Porto Alegre: Sulina, 2015.		
PALFREY, John; GASSER, Urs. <i>Nascidos na Era Digital: entendendo a primeira geração de nativos digitais</i> . Porto Alegre: Grupo A, 2011.		
SANDEL, Michael. <i>Justiça: o que é fazer a coisa certa</i> . Tradução de Heloísa Matias e		

Maria Alice Máximo. 13. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.
TUGENHAT, Ernst. *Lições Sobre Ética*. Petrópolis: Vozes, 1997.

Disciplina: Microbiologia e Higiene aplicada à Cozinha		
2º Semestre	Carga Horária: 60h	Aulas semanais: 3h
Ementa		
<p>Importância dos micro-organismos no setor de alimentos. Estudo dos fatores (intrínsecos e extrínsecos) que influenciam o desenvolvimento dos micro-organismos nos alimentos. Micro-organismos indicadores de contaminação. Estudo da deterioração em alimentos. Doenças Veiculadas por Alimentos. Considerações gerais sobre higiene. Perigos relacionados à segurança sanitária dos alimentos. Importância da aplicação das Boas Práticas de Fabricação e legislações relacionadas à cozinha. Controle de qualidade em serviços de alimentação.</p>		
Bibliografia		
Básica		
<p>BLACK, Jacquelyn G. <i>Microbiologia: fundamentos e perspectivas</i>. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanaba Koogan, 2013.</p> <p>TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. <i>Microbiologia</i>. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.</p> <p>VERMELHO, Alane Beatriz et al. <i>Práticas de Microbiologia</i>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p>		
Complementar		
<p>FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. <i>Microbiologia dos Alimentos</i>. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. <i>Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos</i>. 54. ed. São Paulo: Manole, 2015.</p> <p>JAY, James. <i>Microbiologia de Alimentos</i>. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>PELCZAR JR., Michael J; KRIEG, Noel R; CHAN, Eddie Chin Sun. <i>Microbiologia 1: conceitos e aplicações</i>. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1997.</p> <p>SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. <i>Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação</i>. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 1995.</p>		

Disciplina: História da Gastronomia		
2º Semestre	Carga Horária: 60h	Aulas semanais: 3h
Ementa		
<p>História da Gastronomia. Influências culturais e sociais derivadas da alimentação. Impacto da Gastronomia na História. Teoria Estética da arte culinária. Tabus alimentares e simbolismo. Evolução da gastronomia através dos séculos, expansões territoriais e a influência nas cozinhas regionais, escolas gastronômicas e tendências</p>		

atuais da gastronomia.

Bibliografia

Básica

CASCUDO, L. C. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

FREIXA, D.; CHAVES, G. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

Complementar

BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. *O Que é Gastronomia*. São Paulo: Brasiliense, 2007.

BRILLAT-SAVARIN. *A Fisiologia do Gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CASTANHO, Thiago; BIANCHI, Luciana. *Cozinha de Origem*. São Paulo: Publifolha, 2014.

CAVALCANTI, Pedro Rodrigues de Albuquerque. *A Pátria nas Panelas: histórias e receitas da cozinha brasileira*. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

HUE, Sheila Moura. *Delícias do Descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI*. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

Disciplina: Cozinha Piauiense

2º Semestre

Carga Horária: 60h

Aulas semanais: 3h

Ementa

Contextualização Histórica da gastronomia brasileira e do Piauí. Identidade gastronômica do Piauí e influências culturais na formação dos pratos típicos piauienses. Principais matérias primas utilizadas nas receitas Piauienses. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma destas culturas na culinária piauiense atual. Crendices e curiosidades. Preparo de receitas clássicas e contemporâneas. Gastronomia típica dos municípios piauienses.

Bibliografia

Básica

BARROS, Eneas do Rego. *Piauí: viagens – guia turístico-cultural*. Teresina: Parla comunicação e Consultoria, 1996.

MATOS, M. A. O. *Pelas Quebradas, Várzeas e Chapadas: uma viagem gastronômica pelo Piauí*. 2. ed. Teresina: Alínea, 2007.

VERAS, Senhorinha. *Alquimia do Sabor: caderno de receitas piauienses*. 2. ed. Teresina: Alpharrabio, 2011.

Complementar

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. *Larousse da Cozinha Brasileira: raízes culturais da nossa terra*. São Paulo: Larousse Do Brasil, 2007.

FERNANDES, Caloca. *Viagem Gastronômica Através do Brasil*. 10. ed. São Paulo: SENAC, 2012.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: SENAC Editoras, 2015.

TRAJANO, Ana Luiza; TAVARES, Lígia Siqueira. *Cardápios do Brasil: receitas, ingredientes, processos = [Menus from Brazil = Menus du Brésil]*. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

Disciplina: Projeto Integrador I, II e III		
2º, 4º e 6º Semestres	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
Caberá ao Colegiado do Curso, nos momentos de planejamento das atividades acadêmicas semestrais, deliberar acerca do componente curricular a ser ofertado.		
Bibliografia		
Básica		
Complementar		

6.1.3. Módulo III

Disciplina: Língua Portuguesa III		
3º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
Morfologia: verbo, advérbio. Gêneros Textuais (folhetos turísticos, cardápios, receitas, etc). Estilos literários: Humanismo e Classicismo. Tipologia Textual: descrição e injunção. Pontuação.		
Bibliografia		
Básica		
ABAURRE, Maria Luiza M. PONTARA, Marcela. <i>Literatura: tempos, leitores e leituras</i> , volume único. 3. Ed. São Paulo: Moderna, 2020.		
BECHARA, Evanildo. <i>Gramática Escolar da Língua Portuguesa</i> . 3. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2020.		
CEREJA, William Roberto; VIANA, Carolina Dias. <i>Gramática: texto, reflexão e uso</i> . Vol. Único. São Paulo: Atual, 2020.		
Complementar		
CEREJA, William Roberto. COCHAR, Thereza. <i>Texto e Interação: conecte</i> . 2. Ed. São Paulo: Atual, 2013.		
COSTA VAL, Maria da Graça. <i>Redação e Textualidade</i> . São Paulo: Martins Fontes, 2006.		
FERREIRA, Mauro. <i>Aprender e Praticar Gramática</i> . Volume único. 4ed. São Paulo: FTD,		

2014.

KOCH, Ingedore Villaça. *Ler e Compreender os Sentidos do Texto*. São Paulo: Contexto, 2006.

PLATÃO e FIORIN. *Para Entender o Texto: leitura e redação*. 16 ed. São Paulo: Ática, 2006.

Disciplina: Espanhol I

3º Semestre

Carga Horária: 20h

Aulas semanais: 1h

Ementa

Estudo da língua espanhola como instrumento de comunicação e de imersão cultural em suas diferentes manifestações, ampliando ao discente, assim, o horizonte cultural e de conhecimento disponibilizado pela língua materna. Introdução de noções linguísticas básicas (vocabulário, fonologia e tópicos gramaticais básicos) do sistema linguístico da língua espanhola. Estudo de aspectos pragmáticos e socioculturais necessários para o desenvolvimento da competência comunicativa nas situações mais elementares da interação humana, em especial nos âmbitos pessoal e social, através dos inerentes gêneros textuais das modalidades falada e escrita abordados, prestigiando, outrossim, a reflexão sobre temática alinhada ao perfil do curso e temas transversais relevantes antenados à realidade social. Enfoque especial na habilidade de leitura a fim de propiciar uma satisfatória compreensão textual e um maior conhecimento da realidade sociocultural de países hispano-falantes.

Bibliografia

Básica

BRUNO, F. C.; MENDOZA, M. A. *HaciaEl Español: curso de lengua y cultura hispánica – nivel básico*. São Paulo: Saraiva, 2006.

FANJUL, Adrian Pablo. *Gramática y Práctica de Español para Brasileños*. Ed. Santillana, 2005.

HERMOSO, A G. *Conjugar es Fácil em Español*. Madrid: Edelsa, 1997.

Complementar

HERMOSO, A. M. *Gramática de Español Lengua Extranjera*. Madrid: Edelsa, 1995.

JACIRA, Romanos. *Espanhol Expansión*. Vol. Único. São Paulo: FTD, 2002.

MARTIN, Ivan. *Síntesis: curso de lengua española*. Vol. Único - E. Médio. São Paulo: Ática, 2010.

MENÓN, Lorena Mariel; MELONE, Enrique. *Tiempo Español: lengua y cultura*. Vol. Único. São Paulo: Atual, 2007.

MILANI, Esther Maria. *Gramática de Español para Brasileños*. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

MORÍNIGO, A.M. *Diccionario del Español de América*. Madrid: Anaya, 1993.

Disciplina: Educação Física II

3º Semestre	Carga Horária: 20h	Aulas semanais: 1h
Ementa		
Iniciação aos esportes coletivos e individuais (histórico, fundamentos técnicos, principais regras, curiosidades). Higiene e saúde. Temas transversais relacionados à Educação Física.		
Bibliografia		
Básica		
BRASIL. Ministério da Educação. <i>Base Nacional Comum Curricular</i> . BNCC, 2018.		
PITANGA, Francisco José Gondim. <i>A Prática da Avaliação Física: testes, medidas e avaliação física em escolares, atletas, academias de ginásticas</i> . 2 ed. Rio de Janeiro: Shape, 2003.		
SCARPATO, Martha (org). <i>Educação Física: como planejar as aulas na educação básica</i> . 2 ed. Editora Avercamp, 2017.		
Complementar		
RIBEIRO, S. C. C; ALBERGUINI, J. A HIGIENE CORPORAL COMO CONTEÚDO DA EDUCAÇÃO FÍSICA ESCOLAR. <i>Seminário De Iniciação Científica E Seminário Integrado De Ensino, Pesquisa E Extensão</i> . 2017.		
TEIXEIRA, Hundson Ventura. <i>Educação Física e Desportos</i> . São Paulo: Saraiva, 2013.		

Disciplina: Matemática III		
3º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
Trigonometria: Trigonometria no Triângulo Retângulo. Medidas de Arcos e Ângulos. Trigonometria no Ciclo. Trigonometria no Triângulo qualquer (lei dos senos e lei dos cossenos). Relações Fundamentais. Função Seno. Função Cosseno. Equações Trigonométricas. Sistemas Lineares: Resolução de sistemas de duas variáveis (adição, substituição). Classificação de um Sistema Linear. Escalonamento de Sistemas Lineares. Problemas envolvendo Sistemas Lineares. Interpretação geométrica de equações lineares e de sistemas de equações lineares.		
Bibliografia		
Básica		
DANTE, Luis Roberto. <i>Matemática: Contexto & Aplicações</i> . Volume 1. 4 ed. São Paulo: Ática, 2019.		
GIOVANNI, José Ruy, BONJORNO, José Roberto. <i>Matemática Nova Abordagem</i> . 2 ed. São Paulo: FTD, 2011.		
IEZZI, Gelson. <i>Matemática: ciências e aplicações</i> . 6 ed. São Paulo: Atual, 2015.		
Complementar		
ANDRADE, Thais Marcelle. <i>Matemática Interligada</i> . 1 Ed. São Paulo: Scipione, 2021.		
FREITAS, Luciana Maria. <i>Interação Matemática</i> . 1 Ed. São Paulo: Editora do Brasil,		

2021.

PAIVA, Manoel. *Matemática*. Volume 1. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2015.

SMOLE, Kátia Stocco. *Ser Protagonista*. 1 Ed. São Paulo: Editora SM, 2021.

SOUZA, Joamir Roberto. *Matemática Multiversos*. 1 Ed. São Paulo: FTD, 2020.

Disciplina: Biologia III		
3º Semestre	Carga Horária: 20h	Aulas semanais: 1h
Ementa		
Plantas: grupos vegetais, morfologia, histologia e fisiologia. Animais: grupos, morfologia e fisiologia, com ênfase na espécie humana.		
Bibliografia		
Básica		
AMABIS, José Mariano. MARTO, Gilberto. <i>Biologia</i> . Volume 3. São Paulo: Moderna, 2013.		
BROCKELMANN, Rita Helena. <i>Conexões com a Biologia</i> . Volume 2. São Paulo: Moderna, 2013.		
LOPES, Sônia Godoy Bueno Carvalho; ROSSO, Sérgio. <i>Bio</i> , volume 3. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.		
Complementar		
LOPES, Sônia. <i>Bio 1</i> . Volume 1. São Paulo: Saraiva, 2004.		
PAULINO, W. R. <i>Biologia</i> . Volume 1. São Paulo: Ática, 2005.		
SILVA JÚNIOR, CÉSAR; SEZAR, SASSON; CALDINI JÚNIOR, NELSON. Volume 2. São Paulo: Saraiva, 2013.		
UZUNIAN, A, BIRNER, E. <i>Biologia</i> . São Paulo: Harbra, 2005.		

Disciplina: Física II		
3º Semestre	Carga Horária: 20h	Aulas semanais: 1h
Ementa		
Estudo dos fenômenos térmicos, ondulatórios e luminosos do cotidiano: Termometria, Dilatação Térmica dos Sólidos, Calorimetria, Mudança de Fases, Ondas e Óptica.		
Bibliografia		
Básica		
BONJORNO, José Roberto (et.al). <i>Física, volume 2: termologia, óptica geométrica, ondulatória</i> . São Paulo: FTD, 2010.		
GASPAR, Alberto. <i>Física 2: ondas, óptica e termodinâmica</i> . São Paulo: Ática, 2009.		
RAMALHO JÚNIOR, Francisco; FERRARO, Nicolau Gilberto; SOARES, Paulo Antônio de Toledo. <i>Os Fundamentos da Física 2: termologia, óptica e ondas</i> . 9 ed. São Paulo: Moderna, 2007.		

Complementar

HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jearl. *Fundamentos de Física*: volume 2: gravitação, ondas e termodinâmica. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

PARANÁ, Djalma Nunes. *Física*. Vol. II. São Paulo: Ed. Ática, 1993.

SAMPAIO, J. L.; CALÇADA, C. S. *Física*. 2.ed. São Paulo: Atual, 2005.

SERWAY, Raymond A.; JEWETT, John W. *Princípios de Física*, 2: oscilações, ondas e termodinâmica. São Paulo: Cengage Learning, 2014.

SERWAY, Raymond A.; JEWETT, John W. *Princípios de física*, 4: óptica e física moderna. São Paulo: Cengage Learning, 2014.

Disciplina: Geografia III**3º Semestre****Carga Horária: 20h****Aulas semanais: 1h****Ementa**

Brasil: localização, características gerais e territorialidade; Brasil: Estrutura Geológica e relevo; Brasil: Climatologia; Brasil: Fitogeografia e Domínios Morfoclimáticos; Brasil: Rede Hidrográfica e geopolítica das energias brasileiras; Formação e organização socioespacial brasileira.

Bibliografia**Básica**

MOREIRA, Igor. *Geografia: ensino médio – Projeto Vivá – volumes 1, 2 e 3*. Curitiba: Positivo, 2016.

VESENTINI, José William. *Sociedade e Espaço*. Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Ática, 2000.

SILVA, Edilson Adão Cândido Da. *Geografia em Rede - volumes 1, 2 e 3*. São Paulo: FTD, 2013.

Complementar

MAGNOLI, Demétrio; ARAUJO, Regina. *A Nova Geografia: estudos de geografia*. São Paulo: Moderna, 1995.

MÉDICI, Miriam de Cássia; ALMEIDA, Miriam Lino de. *Geografia*. São Paulo: Nova Geração, 2005.

MOREIRA, Igor. *O Espaço Geográfico: geografia geral e do Brasil*. São Paulo: Ática, 1999.

MOREIRA, João Carlos; SENE, de Eustáquio. *Geografia Geral e do Brasil*. Espaço Geográfico e Globalização. 3 ed., São Paulo: Scipione, 2007.

OLIVA, Jaime; GIANANTI, Roberto. *Espaço e Modernidade: temas de geografia*. São Paulo: Mundial, 1996.

Disciplina: História III**3º Semestre****Carga Horária: 20h****Aulas semanais: 1h****Ementa**

Formação e consolidação do Estado Brasileiro: I Reinado, Período Regencial e II Reinado. Novos projetos políticos: liberalismo, socialismo, imperialismo. Conflitos mundiais.

Bibliografia

Básica

BOULOS JR., Alfredo. *História, Sociedade & Cidadania*, v. 1. São Paulo: FTD, 2016.

BRAICK, Patrícia Ramos, MOTA, Myriam Becho. *História das Cavernas ao Terceiro Milênio*. vol. 1 e 2. São Paulo: Moderna, 2013.

GOMES, Leandro (org). *Conexão Mundo: Ciências Humanas e Sociais Aplicadas*, v. 1-6. São Paulo: Editora do Brasil, 2020.

Complementar

COSTA, Emília Viotti da. *Da Monarquia à República: momentos decisivos*. São Paulo: Ed. Unesp, 2012.

GOMES, Laurentino. *1808: como uma rainha louca, um príncipe medroso e uma corte corrupta enganaram Napoleão e mudaram a história de Portugal e do Brasil*. São Paulo: Editora Globo, 2014.

GOMES, Laurentino. *1822: como um homem sábio, uma princesa triste e um escocês louco por dinheiro ajudaram dom Pedro a criar o Brasil – um país que tinha tudo pra dar errado*. São Paulo: Globo Livros, 2015.

HOBBSAWN, Eric. *A Era dos Impérios: 1875-1914*. São Paulo: Paz & Terra, 2012.

SCHWARCZ, Lilia; STARLING, Heloísa M. *Brasil: uma biografia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

Disciplina: Filosofia III

3º Semestre

Carga Horária: 20h

Aulas semanais: 1h

Ementa

Correntes filosóficas e seus desdobramentos ao longo da história. Teorias Éticas. Epistemologia. Filosofia Política. Filosofia da Ciência. Filosofia da Linguagem.

Bibliografia

Básica

ALVES, Rubem. *Filosofia da Ciência: introdução ao jogo e suas regras*. São Paulo: Loyola, 2009.

ARANHA, M.L. de A.; MARTINS, M.H.P. *Filosofando: introdução à filosofia*. 5.ed. São Paulo: Moderna, 2013.

COTRIM, Gilberto. *Fundamentos da Filosofia: história e grandes temas*. 17. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. 320 p.

Complementar

CHALITA, Gabriel. *Vivendo a Filosofia*. 4. ed. São Paulo: Ática, 2011.

FERRY, Luc. *Aprender a Viver: filosofia para os novos tempos*. 2. ed. Rio de Janeiro:

Objetiva, 2010.

REALE, Giovanni; ANTISERI, Dario. *História da Filosofia*, 6: de Nietzsche à Escola de Frankfurt. 2. ed. São Paulo: Paulus, 2008.

REALE, Giovanni; ANTISERI, Dario. *História da Filosofia*, 7: de Freud à atualidade. 3. ed. São Paulo: Paulus, 2011.

STEGMÜLLER, Wolfgang. *A Filosofia Contemporânea: introdução crítica*. 2. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2012.

Disciplina: Cozinha Brasileira

3º Semestre

Carga Horária: 80h

Aulas semanais: 4h

Ementa

Aspectos históricos, naturais e culturais na formação das cozinhas do Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul do Brasil. Contribuições de técnicas e ingredientes dos povos indígenas, europeus, africanos e outros imigrantes. Marcadores identitários: religião, festividades e mercados. Preparações tradicionais e contemporâneas.

Bibliografia

Básica

CASCUDO, L. C. *História da Alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CAVALCANTI, P. *A Pátria nas Panelas: história e receitas da cozinha brasileira*. São Paulo: SENAC São Paulo, 2007.

FREIXA, D.; CHAVES, G. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

LODY, Raul. *Brasil Bom de Boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

Complementar

ALGRANTI, Leila Mezan; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (org.). *História e Alimentação: Brasil séculos XVI-XXI*. Belém: Paka-Tatu, 2020.

ARAÚJO, Wilma. Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Volume 1. Brasília: SENAC-DF, 2009.

DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da Culinária Brasileira: escritos sobre a cozinhainzoneira*. São Paulo: Três Estrelas. 2014.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.

LODY, Raul. *Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019.

SALDANHA, Roberta Malta. *Culinária Brasileira, Muito Prazer*. Tradições, ingredientes e 170 receitas de grandes profissionais do país. São Paulo: Alaúde, 2018.

SAVARIN, Brillat. *A Fisiologia do Gosto*. 2ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, Feijão e Carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

Disciplina: Educação Ambiental		
3º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
Histórico, conceitos, princípios e objetivos da Educação Ambiental. Relação do homem com a natureza. Problemas ambientais e a sociedade. Desenvolvimento sustentável. Vigilância ao meio ambiente e gastronomia sustentável. Educação Ambiental em Unidades Produtoras de Refeições (UPR) e entornos.		
Bibliografia		
Básica		
DIAS, Genebaldo Freire. <i>Educação Ambiental: princípios e práticas</i> . 9. ed. São Paulo: Gaia, 2004.		
IBRAHIM, Francinilmene Dias. <i>Educação Ambiental: estudo dos problemas, ações e instrumentos para o desenvolvimento da sociedade</i> . 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.		
PHILIPPI JR, Arlindo; PELICIONI, Maria Cecília Focesi. <i>Educação Ambiental e Sustentabilidade</i> . Barueri, SP: Manole, 2005.		
Complementar		
BOFF, Leonardo. <i>Saber Cuidar, Ética do Humano :compaixão pela terra</i> . Petrópolis: Vozes, 2008.		
DIAS, Genebaldo Freire. <i>Dinâmicas e Instrumentação Para Educação Ambiental</i> . 1. ed. São Paulo: Gaia, 2010.		
DIAS, Reinaldo. <i>Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade</i> . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2017.		
DOURADO, Juscelino; BELIZÁRIO, Fernanda. <i>Reflexão e Práticas em Educação Ambiental: discutindo o consumo e a geração de resíduos</i> . São Paulo: Oficina de textos, 2012.		
LEFF, Enrique. <i>Saber Ambiental: sustentabilidade, racionalidade, complexidade, poder</i> . 11. ed. Petrópolis (RJ): Vozes, 2015.		

Disciplina: Nutrição Básica		
3º Semestre	Carga Horária: 60h	Aulas semanais: 3h
Ementa		
Princípios Básicos de Nutrição e Dietética: Conceitos, classificação, funções, fontes, processos metabólicos e exigências nutricionais dos nutrientes no organismo humano. Planejamento Dietético: Características gerais de uma dieta. Preparações dietéticas. Gastronomia aliada à Nutrição Funcional. Gastronomia Hospitalar: Inserção da Gastronomia no âmbito hospitalar. Gastronomia em dietas especiais. Gastronomia em restrições alimentares. Tendências em Gastronomia e Nutrição: Vegetarianismo. <i>SlowFood</i> . Alimentos Orgânicos. Gastronomia para Esportistas. Gastronomia Infantil.		
Bibliografia		

Básica

BEZERRA, V.M. *Técnica Dietética em Preparações Especiais: teoria e prática de laboratório*. 1ª. Ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2019.

DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. *Ciências Nutricionais: aprendendo a aprender*. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. *Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia*. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

Complementar

CERVATO-MANCUSO; A. M.; ANDRADE, S. C.; VIEIRA, V, L. *Alimentação e Nutrição Para o Cuidado Multiprofissional*. Barueri: Editora Manole, 2021.

CUKIER, C.; CUKIER, V. *Macro e Micronutrientes em Nutrição Clínica*. Barueri: Editora Manole (E-book), 2020.

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. DE.C. *Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável*. 1ed. Barueri (SP): Barueri (SP): Editora Manole (e-book), 2015.

PHILIPPI, S. T. *Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional*. 4 ed. Barueri: Editora Manole, 2013.

YONAMINE, G.H.; PINOTTI, R. *Alergia alimentar: alimentação, nutrição e terapia nutricional*. Editora Manole (E-book), 2021.

6.1.4. Módulo IV

Disciplina: Língua Portuguesa IV		
4º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
Sintaxe do período simples. Crase. Estilos literários: Barroco e Arcadismo. Gêneros textuais: notícia, editorial, Tipologia textual: dissertativo-expositiva.		
Bibliografia		
Básica		
ABAURRE, Maria Luiza M. PONTARA, Marcela. <i>Literatura: tempos, leitores e leituras</i> , volume único. 3. Ed. São Paulo: Moderna, 2020.		
BECHARA, Evanildo. <i>Gramática Escolar da Língua Portuguesa</i> . 3. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2020.		
CEREJA, William Roberto; VIANA, Carolina Dias. <i>Gramática: texto, reflexão e uso</i> . Vol. Único. São Paulo: Atual, 2020.		
Complementar		
CEREJA, William Roberto. COCHAR, Thereza. <i>Texto e Interação: conecte</i> . 2. Ed. São Paulo: Atual, 2013.		
COSTA VAL, Maria da Graça. <i>Redação e Textualidade</i> . São Paulo: Martins Fontes, 2006.		
FERREIRA, Mauro. <i>Aprender e Praticar Gramática</i> . Volume único. 4ed. São Paulo: FTD, 2014.		

KOCH, Ingedore Villaça. *Ler e Compreender os Sentidos do Texto*. São Paulo: Contexto, 2006.

PLATÃO e FIORIN. *Para Entender o Texto: leitura e redação*. 16 ed. São Paulo: Ática, 2006.

Disciplina: Inglês I

4º Semestre

Carga Horária: 20h

Aulas semanais: 1h

Ementa

Estudo de vocabulário e de estruturas gramaticais da Língua Inglesa aplicado ao campo de conhecimento de Gastronomia, de acordo com o que orienta a nova Base Nacional Comum Curricular a respeito das cinco habilidades organizadas em cinco eixos, a saber: Oralidade, Leitura, Escrita, Conhecimentos Linguísticos e Dimensão Intercultural.

Bibliografia

Básica

MARQUES, Amadeu. *Dicionário inglês / português, português / inglês*. 3. ed. São Paulo: Ática, 2009.

MARQUES, Amadeu. *On Stage 1*. 1a ed. São Paulo: Ática, 2009.

MURPHY, Raymond. *Essential Grammar In Use*. 3. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2007.

Complementar

ALMEIDA, Rubens Queiroz de. *As Palavras Mais Comuns da Língua Inglesa*: desenvolva sua habilidade de ler textos em inglês. São Paulo: Novatec, 2002.

DICIONÁRIO *Oxford Escolar*: para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês-português. New York: Oxford University Press, 2009.

FERRARI, Mariza Tiemann; RUBIN, Sarah Giersztel. *Inglês*: volume único para o ensino médio. 2. ed. São Paulo: Scipione, 2011.

GULEFF, Virginia L. *Tapestry Reading 1*. Canadá: Cengage Learning, 2000.

WATKINS, Michael; PORTER, Timothy. *Gramática da Língua Inglesa*. São Paulo: Ática, 2002.

Disciplina: Matemática IV

4º Semestre

Carga Horária: 40h

Aulas semanais: 2h

Ementa

Análise Combinatória: Princípio Fundamental de Contagem. Número Fatorial. Arranjos Simples. Permutações Simples. Permutações com repetições. Permutações Circulares. Combinações Simples. Combinações com repetições. Probabilidade: Definição. União de Eventos. Probabilidade Condicional. Intersecção de Eventos. Probabilidade Binomial.

Bibliografia

Básica

DANTE, Luis Roberto. *Matemática: Contexto & Aplicações*. Volume 1. 4 ed. São Paulo: Ática, 2019.

GIOVANNI, José Ruy, BONJORNO, José Roberto. *Matemática Nova Abordagem*. 2 ed. São Paulo: FTD, 2011.

IEZZI, Gelson. *Matemática: ciências e aplicações*. 6 ed. São Paulo: Atual, 2015.

Complementar

ANDRADE, Thais Marcelle. *Matemática Interligada*. 1 Ed. São Paulo: Scipione, 2021.

FREITAS, Luciana Maria. *Interação Matemática*. 1 Ed. São Paulo: Editora do Brasil, 2021.

PAIVA, Manoel. *Matemática*. Volume 1. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2015.

SMOLE, Kátia Stocco. *Ser Protagonista*. 1 Ed. São Paulo: Editora SM, 2021.

SOUZA, Joamir Roberto. *Matemática Multiversos*. 1 Ed. São Paulo: FTD, 2020.

Disciplina: Biologia IV**4º Semestre****Carga Horária: 20h****Aulas semanais: 1h****Ementa**

Genética. Evolução. Ecologia.

Bibliografia**Básica**

AMABIS, José Mariano & MARTHO, Gilberto Rodrigues. *Biologia em Contexto: adaptação e continuidade da vida*. V. 2. 1ª ed. São Paulo, 2013.

AMABIS, José Mariano & MARTHO, Gilberto Rodrigues. *Fundamentos da Biologia Moderna*. Volume único. 4ª ed. São Paulo: Moderna, 2006.

LINHARES, Sergio; GEWANDSZNAJDER, Fernando. *Biologia Hoje: genética, evolução e ecologia*. V. 3. 12ª ed. São Paulo: Ática, 2008.

Complementar

AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues. *Biologia 2: biologia dos organismos: a diversidade dos seres vivos, anatomia e fisiologia de plantas e de animais*. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009.

AMABIS, José Mariano. MARTHO, Gilberto. *Biologia*. Volume 1. São Paulo: Moderna, 2009.

FAVARETTO, José Arnaldo & MERCADANTE, Clarinda. *Biologia*. Volume único. 1ª ed. São Paulo: Moderna, 2005.

LOPES, Sônia. *Bio 1*. Volume 1. São Paulo: Saraiva, 2004.

PAULINO, W. R. *Biologia*. Volume 1. São Paulo: Ática, 2005.

Disciplina: Geografia IV**4º Semestre****Carga Horária: 20h****Aulas semanais: 1h**

Ementa
População Brasil: história, evolução e realidade atual; Fluxos migratórios e as estruturas populacionais e organização regional. Urbanização Brasil: histórico e aspectos gerais; O espaço urbano e o processo de urbanização brasileira e sua relação com escalas superiores. Problemas, complexidades e panorama das questões socioambientais urbanas do Brasil. História e organização espacial agrícola e agrária Brasil. Geopolítica das fontes de energia Brasil. Brasil e o seu contexto macroeconômico na escala regional e internacional atual.
Bibliografia
<p>Básica</p> <p>ALMEIDA, L. M. A. de; RIGOLIN, T. B. <i>Geografia Geral e do Brasil</i>. Volume único. Editora Ática, 2005.</p> <p>GIRARDI, G.; ROSA, J. V. <i>Atlas Geográfico do Estudante</i>. 2. ed. São Paulo: Editora FTD, 2016.</p> <p>VESENTINI, José William. <i>Sociedade e Espaço</i>. Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Editora Ática, 2000.</p> <p>Complementar</p> <p>BOLIGIAN, L.; ALVES, A. <i>Geografia: espaço e identidade</i>. Volume Único. Série Brasil Ensino Médio: São Paulo: Editora do Brasil, 2016.</p> <p>COELHO, M. A.; TERRA, L. <i>Conexões :estudos de geografia do Brasil</i>.1. ed. São Paulo: Editora Moderna, 2015.</p> <p>JAMES; MENDES. <i>Geografia :estudos para compreensão do espaço</i>. Volumes 1 e 2. Ensino médio. São Paulo: Editora FTD, 2014.</p> <p>SENE, E. de; MOREIRA, J. C. <i>Geografia</i>. Projeto Múltiplo. Ensino médio. Volume único. Partes 1, 2 e 3. São Paulo: Editora Scipione, 2015.</p> <p>VESENTINI, José William. <i>Sociedade e Espaço</i>. Geografia: o mundo em transição. Geografia Geral: conceitos principais. Volume 1. 2. ed. São Paulo: Editora Ática, 2014.</p>

Disciplina: História IV		
4º Semestre	Carga Horária: 20h	Aulas semanais: 1h
Ementa		
Projetos Republicanos no Brasil: configurações e desafios. Nova Ordem Mundial: o mundo no pós-guerra. Regimes Ditatoriais e Processos de Redemocratização na América.		
Bibliografia		
<p>Básica</p> <p>BOULOS JR., Alfredo. <i>História, Sociedade & Cidadania</i>, v. 1. São Paulo: FTD, 2016.</p> <p>BRAICK, Patrícia Ramos, MOTA, Myriam Becho. <i>História das Cavernas ao Terceiro Milênio</i>. vol. 1 e 2. São Paulo: Moderna, 2013.</p> <p>GOMES, Leandro (org). <i>Conexão Mundo: Ciências Humanas e Sociais Aplicadas</i>, v. 1-6.</p>		

São Paulo: Editora do Brasil, 2020.

Complementar

CARVALHO, José Murilo de. *Os Bestializados: o Rio de Janeiro e a República que não foi*. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

FIGUEIREDO, Anna Cristina Camargo Moraes. *A Liberdade É Uma Calça Velha, Azul e Desbotada: publicidade, cultura de consumo e comportamento político no Brasil (1954-1964)*

GASPARI, Elio. Coleção Ditadura, v. 1-5. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2016.

GOMES, Laurentino. *1889: como um imperador cansado, um marechal vaidoso e um professor injustiçado contribuíram para o fim da Monarquia e a Proclamação da República no Brasil*. São Paulo: Globo Livros, 2013.

SCHWARCZ, Lilia; STARLING, Heloísa M. *Brasil: uma biografia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

Disciplina: Técnica e Dietética Aplicada a Dietas Especiais		
4º Semestre	Carga Horária: 60h	Aulas semanais: 3h
Ementa		
<p>Conceito, frequência de ocorrência, sintomas e evolução de: sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, doença celíaca e intolerância à lactose. Princípios da alimentação adequados para pessoas com sobrepeso e obesidade, diabetes, hipertensão, doença celíaca e intolerância à lactose. Preparo de receitas apropriadas para pessoas com sobrepeso e obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose. Introdução ao estudo da técnica dietética. Alimentos de origem animal. Alimentos de origem vegetal.</p>		
Bibliografia		
Básica		
<p>ARAÚJO, W. M. C. et al. (org.). <i>Alquimia dos Alimentos</i>. 3. ed. Brasília: SENAC, 2015.</p> <p>BARRETO, R.L.P. <i>Passaporte Para o Sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios</i>. 8.ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.</p> <p>CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. <i>Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos: manual de laboratório</i>. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>DUTRADEOLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. <i>Ciências Nutricionais: aprendendo a aprender</i>. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.</p> <p>PHILIPPI, S.T. <i>Nutrição e Técnica Dietética</i>. 3.ed. Barueri, SP: Manole, 2014.</p>		
Complementar		
<p>CONTINI, L. <i>Almanaque de Cozinha</i>. São Paulo: Nova Cultura, 1994.</p> <p>EVANGELISTA, J. <i>Alimentos: um estudo abrangente: nutrição, utilização, alimentação</i>. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>ORNELLAS, L.H. <i>Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos</i>. 8.ed. São Paulo:</p>		

Atheneu, 2007.

SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. *Cardápio: guia prático para a elaboração*. 3.ed. São Paulo: Roca, 2014.

TEICHMANN, I.T.M. *Cardápios: técnicas e criatividade*.7.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

Disciplina: Enogastronomia		
4º Semestre	Carga Horária: 60h	Aulas semanais: 3h
Ementa		
Desenvolvimento da cultura do vinho, histórico mundial, nacional e influência dos vinhos; Tipos e classificação de vinhos e espumantes; cepas de uvas; Sistemas de vinificação e métodos especiais de vinificação em: branco, rosado, tinto, espumantes e vinhos licorosos, Rotulagem de vinhos, conservação e envase, Regiões produtoras de vinhos; conceito de terroir; Serviço de vinhos, Análise sensorial de vinhos: conceito, história e importância. Análise visual, olfativa e gustativa do vinho. Análise sensorial de vinhos: brancos, tintos, rosados, espumantes e vinhos licorosos, harmonização de vinhos e derivados com alimentos; a relação entre a culinária e vinho; Princípios de harmonização. Práticas de harmonização com queijos, pratos quentes e sobremesas.		
Bibliografia		
Básica		
AMARANTE, José Osvaldo Albano do. <i>Os Segredos do Vinho: para iniciantes e iniciados</i> . 3. ed. São Paulo: Mescla, 2010.		
PACHECO, A. O. <i>Iniciação à Enologia</i> . São Paulo: Senac SP, 1998.		
SANTOS, J. I. <i>Vinhos: o essencial</i> . São Paulo: Senac, 2008.		
Complementar		
BORGES, Euclides Penedo. <i>Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida</i> . Rio de Janeiro: Mauad, 2007.		
FRANCO, Sílvia Cintra; BRAUNE, Renata. <i>O Que é Enologia</i> . 1. ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.		
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. <i>Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações</i> . São Paulo: Nobel, 2008.		
SANTOS, José Ivan dos; SANTANA, José Maria. <i>Comida e Vinho: harmonização essencial</i> . São Paulo Senac, 2008.		
STEINBERG, Edward; CIPOLLA, Marcelo Brandão (trad.). <i>A Arte de Fazer um Grande Vinho</i> . São Paulo: WMF Martins Fontes, 2007.		

Disciplina: Cozinha Internacional		
4º Semestre	Carga Horária: 80h	Aulas semanais: 4h
Ementa		
Particularidades culturais e aspectos culinários da cozinha internacional (europeia,		

asiática, americana e africana). Principais ingredientes e técnicas culinárias utilizados nas preparações clássicas e contemporâneas da cozinha internacional. A influência da cozinha internacional sobre a cozinha nacional.

Bibliografia

Básica

GISSLEN, Wayne. *Culinária Profissional*. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

SEBESS, Mariana. *Técnicas de Cozinha Profissional*. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: SENAC Editoras, 2013.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. *Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias*. São Paulo: Marco Zero, 1997.

Complementar

BRAUNE, Renata; FRANCO, Sílvia Cintra. *O Que é Gastronomia*. São Paulo: Brasiliense, 2007.

FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: SENAC Editoras, 2015.

HOBDAY, Cara; DENBURY, Jo. *Segredos da Apresentação de Pratos: footstyling passo a passo*. São Paulo: Marco Zero, 2010.

KÖVESI, Betty et al. *400g: técnicas de cozinha*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

6.1.5. Módulo V

Disciplina: Língua Portuguesa V		
5º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
<p>Sintaxe do Período Composto. Estilos literários: Romantismo. Realismo/ Naturalismo. Gêneros textuais: artigo de opinião, dissertação escolar etc. Tipologia Textual: dissertativo-argumentativa.</p>		
Bibliografia		
Básica		
<p>ABAURRE, Maria Luiza M. PONTARA, Marcela. <i>Literatura: tempos, leitores e leituras</i>, volume único. 3. Ed. São Paulo: Moderna, 2020.</p>		
<p>BECHARA, Evanildo. <i>Gramática Escolar da Língua Portuguesa</i>. 3. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2020.</p>		
<p>CEREJA, William Roberto; VIANA, Carolina Dias. <i>Gramática: texto, reflexão e uso</i>. Vol. Único. São Paulo: Atual, 2020.</p>		
Complementar		

CEREJA, William Roberto. COCHAR, Thereza. *Texto e Interação: conecte*. 2. Ed. São Paulo: Atual, 2013.

COSTA VAL, Maria da Graça. *Redação e Textualidade*. São Paulo: Martins Fontes, 2006.

FERREIRA, Mauro. *Aprender e Praticar Gramática*. Volume único. 4ed. São Paulo: FTD, 2014.

KOCH, Ingedore Villaça. *Ler e Compreender os Sentidos do Texto*. São Paulo: Contexto, 2006.

PLATÃO e FIORIN. *Para Entender o Texto: leitura e redação*. 16 ed. São Paulo: Ática, 2006.

Disciplina: Inglês II		
5º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
Estudo de vocabulário e de estruturas gramaticais da Língua Inglesa aplicado ao campo de conhecimento de Gastronomia, de acordo com o que orienta a nova Base Nacional Comum Curricular a respeito das cinco habilidades organizadas em cinco eixos, a saber: Oralidade, Leitura, Escrita, Conhecimentos Linguísticos e Dimensão Intercultural.		
Bibliografia		
Básica		
MARQUES, Amadeu. <i>Dicionário Inglês / Português, Português/ Inglês</i> . 3. ed. São Paulo: Ática, 2009.		
MARQUES, Amadeu. <i>On Stage 1</i> . 1a ed. São Paulo: Ática, 2009.		
MURPHY, Raymond. <i>Essential Grammar In Use</i> . 3. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2007.		
Complementar		
ALMEIDA, Rubens Queiroz de. <i>As Palavras Mais Comuns da Língua Inglesa: desenvolva sua habilidade de ler textos em inglês</i> . São Paulo: Novatec, 2002.		
DICIONÁRIO Oxford Escolar: <i>Para Estudantes Brasileiros de Inglês: português-inglês, inglês-português</i> . 2. ed. atual. New York: Oxford University Press, 2009.		
FERRARI, Mariza Tiemann; RUBIN, Sarah Giersztel. <i>Inglês: volume único para o ensino médio</i> . 2. ed. São Paulo: Scipione, 2011.		
GULEFF, Virginia L. <i>Tapestry Reading 1</i> . Canada: Cengage Learning, 2000.		
WATKINS, Michael; PORTER, Timothy. <i>Gramática da Língua Inglesa</i> . São Paulo: Ática, 2002.		

Disciplina: Matemática V		
5º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
Matemática Financeira: Fator de atualização. Regime de Capitalização Simples e Composta. Taxas e índices. Estatística Descritiva: Apresentação de Dados. População e		

Amostra. Séries Estatísticas. Gráficos Estatísticos. Distribuição de Frequência. Medidas de tendência central. Medidas de Dispersão. Polígonos Inscritos e área: Polígonos regulares. Áreas medidas de superfície. Geometria Espacial - Poliedros. Prismas. Pirâmides. Geometria Espacial - Corpos redondos. Cilindros. Cones. Esferas.

Bibliografia

Básica

DANTE, Luis Roberto. *Matemática: Contexto & Aplicações*. Volume 1. 4 ed. São Paulo: Ática, 2019.

GIOVANNI, José Ruy, BONJORNO, José Roberto. *Matemática Nova Abordagem*. 2 ed. São Paulo: FTD, 2011.

IEZZI, Gelson. *Matemática: ciências e aplicações*. 6 ed. São Paulo: Atual, 2015.

Complementar

ANDRADE, Thais Marcelle. *Matemática Interligada*. 1 Ed. São Paulo: Scipione, 2021.

FREITAS, Luciana Maria. *Interação Matemática*. 1 Ed. São Paulo: Editora do Brasil, 2021.

PAIVA, Manoel. *Matemática*. Volume 1. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2015.

SMOLE, Kátia Stocco. *Ser Protagonista*. 1 Ed. São Paulo: Editora SM, 2021.

SOUZA, Joamir Roberto. *Matemática Multiversos*. 1 Ed. São Paulo: FTD, 2020.

Disciplina: Física III

5º Semestre

Carga Horária: 20h

Aulas semanais: 1h

Ementa

Estudo dos fundamentos e aplicações da Eletricidade e do Magnetismo com ênfase em entender o uso dessa ciência no dia a dia das pessoas: Carga elétrica, Força e Campo elétrico, Potencial Elétrico, Corrente Elétrica, Potência elétrica e Energia elétrica consumida.

Bibliografia

Básica

MÀXIMO, Antônio, ALVARENGA, Beatriz. *Física*. v. 3. São Paulo: Scipione, 2006.

NICOLAU, Gilberto & TOLEDO, Soares. *Física*. v. 3. São Paulo: Moderna, 2007.

RAMALHO JÚNIOR, Francisco; FERRARO, Nicolau Gilberto; SOARES, Paulo Antônio de Toledo. *Os Fundamentos da Física 3: eletricidade, introdução à física moderna, análise dimensional: parte II*. 10. ed. São Paulo: Moderna, 2009.

Complementar

PARANÁ, Djalma Nunes. *Física*. Vol. III. São Paulo: Ed. Ática, 1993.

PENTEADO, C. M.; TORRES, C. M. A. *Física Ciência e Tecnologia*. 1 ed. Vol. III. São Paulo: ed. Moderna, 2005.

RAMALHO JÚNIOR, Francisco et all. *Os Fundamentos da Física*. Vol. III. 8 ed. São Paulo: Ed. Moderna, 2003.

SAMPAIO, J. L.; CALÇADA, C. S. *Física*. 3.ed. São Paulo: Atual, 2005.
 SERWAY, Raymond A; JEWETT, John W. *Princípios de Física*, 3: volume 3 - eletromagnetismo. São Paulo: Cengage Learning, 2014.

Disciplina: Química I		
5º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
Conceitos químicos fundamentais. Propriedades da matéria. Modelos atômicos. Tabela periódica. Ligações químicas: intra e intermoleculares. Reações químicas. Funções químicas inorgânicas.		
Bibliografia		
Básica		
FELTRE, Ricardo. <i>Química - vol. 1: química geral</i> . 6. ed. São Paulo: Moderna, 2004.		
FONSECA, Martha Reis Marques. <i>Química 1</i> . São Paulo: Ática, 2013.		
PERUZZO, F. M.; CANTO, E. L. do. <i>Química na Abordagem do Cotidiano</i> . V. 1. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2003.		
Complementar		
ARAÚJO, Wilma Maria Coelho (Org.). <i>Alquimia dos Alimentos</i> . Brasília: SENAC, 2011.		
BETTELHEIM, Frederick A. et al. <i>Introdução a Química Geral</i> . São Paulo: Cengage Learning, 2012.		
REIS, Martha. <i>Química Geral</i> . Volume 1. São Paulo: FTD, 2004.		
SARDELLA, Antônio. <i>Curso de Química: Química Geral</i> . Volume 1. São Paulo: Ática, 1998.		
USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. <i>Química: volume único</i> . 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.		

Disciplina: Sociologia I		
5º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
A sociologia como ciência; Conceitos básicos: socialização e sociabilidade, instituições sociais, grupos sociais; Sociologia clássica; Cultura e diversidade; Racismo, preconceitos, violência e criminalidade: relações étnico-raciais.		
Bibliografia		
Básica		
BOMENY, Helena; MEDEIROS, Bianca Freire. <i>Tempos Modernos, Tempos de Sociologia</i> . São Paulo: Editora do Brasil, 2010.		
COSTA, Cristina. <i>Sociologia: introdução à ciência da sociedade</i> . São Paulo: Moderna, 2005.		
VÁRIOS AUTORES. <i>Sociologia em Movimento</i> , 2 ed. São Paulo: Moderna, 2016.		

Complementar

BENTO, Maria Aparecida Silva. *Cidadania em Preto e Branco*: discutindo as relações raciais. São Paulo: Ática, 2003.

BRYM, Robert J. [et al]. *Sociologia*: sua bússola para um novo mundo. São Paulo: Thomson Learning, 2006.

DIMENSTEIN, Gilberto. *Dez Lições de Sociologia*. São Paulo: FTD, 2008.

GIDDENS, Anthony. *Sociologia*. São Paulo: Artmed, 2007.

OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. *Introdução a Sociologia*. 25ª Ed. São Paulo: Ática, 2006.

Disciplina: GardeManger**5º Semestre****Carga Horária: 60h****Aulas semanais: 3h****Ementa**

Garde Manger e o setor de cozinha fria. Saladas clássicas e contemporâneas. Molhos e emulsões frios. Aspics. Sopas frias. Ligantes, espessantes e emulsionantes. Queijos, charcutaria e seus serviços. Manteigas compostas. Aperitivos, hors-d'oeuvre (entradas) e fingerfoods. Elementos decorativos e organização de buffet frio.

Bibliografia**Básica**

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. *Garde Manger*: a arte e o ofício da cozinha fria. 4. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

HOBDAY, Cara; DENBURY, Jo. *Segredos da Apresentação de Pratos*: food styling passo a passo. São Paulo: Marco Zero, 2010.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. *Chef Profissional*. 4 ed. rev. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.

Complementar

KÖVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C. *400gr*: Técnicas de Cozinha, IBEP, 2007.

WRIGHT, J. *Le Cordon Bleu*: todas as técnicas culinárias – São Paulo: Marco Zero, 1997.

SEBESS, Mariana. *Técnicas de Cozinha Profissional*. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: SENAC Editoras, 2013.

GISSLEN, Wayne. *Culinária Profissional*. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2012.

LEITE, André. *Finger Food*: sabor e sofisticação em miniporções. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

Disciplina: Serviços de Sala e Bar**5º Semestre****Carga Horária: 60h****Aulas semanais: 3h****Ementa**

Histórico e evolução de bares e restaurantes. Tipologia de bares e restaurantes. Composição e funções da brigada de salão e copa. Influência histórica de coquetéis e drinks. Noções de coquetelaria. Elaboração de drinks e coquetéis clássicos e contemporâneos. Tipos de serviços à mesa. Serviço de bebidas. Regras de etiquetas à

mesa. Organização de diferentes *miseenplaces* utilizadas em bares e restaurantes. Noções de higiene no tratamento de bebidas.

Bibliografia

Básica

PACHECO, A. de O. *Manual do Bar*. 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

PACHECO, A. O. *Manual do Mâitre d'Hôtel*. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2005.

RICCETTO, L. N..A & B de A a Z: entendendo o setor de alimentos & bebidas. Brasília: SENAC, 2013.

Complementar

COQUETÉIS: *Mais de 200 Receitas Para os Melhores Coquetéis!* São Paulo: Marco Zero, 2009.

FREUND, F. T. *Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial*. 2. ed. São Paulo: Senac, 2011.

FURTADO, Edmundo. *Copos de Bar & Mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis*. 2. ed. rev. São Paulo: Senac. São Paulo, 2014.

MARCELINA, Concetta; COUTO, Cristiana. *Sou Barista*. São Paulo: Editora Senac São Paulo; Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

SANTOS, J. I. C.; DINHAM, R. P.; ADAMES, C. *O Essencial em Cervejas e Destilados*. 2ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

Disciplina: Empreendedorismo e Marketing

5º Semestre

Carga Horária: 60h

Aulas semanais: 3h

Ementa

Introdução ao Empreendedorismo. Comportamento Empreendedor. Habilidades, atitudes e características dos Empreendedores. Perfil do Empreendedor Contemporâneo. O Processo Empreendedor. Identificação de Oportunidades. Fatores a serem considerados na escolha. Oportunidade de negócios, criatividade e visão empreendedora. Pesquisa de Mercado. O Plano de Negócios. Implementação de Negócios. A dinâmica dos negócios. Processos e Ferramentas para a Gestão de um Empreendimento. Políticas e estratégias competitivas para os empreendimentos emergentes. Empreendedorismo na Cozinha. Órgãos e Instituições de apoio à geração e manutenção de empreendimentos inovadores. Empreendedorismo individual e coletivo como possibilidade de desenvolvimento de ações transformadoras da realidade social dos sujeitos de forma individual e coletiva.

Bibliografia

Básica

CHIAVENATO, Idalberto. *Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor*. 4. ed. Barueri: Manole, 2012.

DORNELAS, José Carlos Assis. *Empreendedorismo: transformando ideias em negócios*. 6.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. *Administração Para Empreendedores*. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice-Hall, 2011.

Complementar

BIAGIO, Luiz Arnaldo. *Empreendedorismo: construindo seu projeto de vida*. São Paulo: Manole, 2012.

CHÉR, Rogério. *Empreendedorismo Na Veia: um aprendizado constante*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

COBRA, Marcos. *Administração de Marketing no Brasil*. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, Campus, 2015.

LOPES, Rose Mary A (org). *Educação Empreendedora: conceitos, modelos e práticas*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

PORTO, Geciane Silveira (org.). *Gestão da Inovação e Empreendedorismo*. Rio de Janeiro: Elsevier, Campus, 2013.

6.1.6. Módulo VI

Disciplina: Língua Portuguesa VI		
6º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
Concordância verbal. Concordância nominal. Regência verbal. Regência nominal. Estilo literário: Modernismo. Redação Técnica (ofício, circular, requerimento, etc).		
Bibliografia		
Básica		
ABAURRE, Maria Luiza M. PONTARA, Marcela. <i>Literatura: tempos, leitores e leituras</i> , volume único. 3. Ed. São Paulo: Moderna 2020.		
BECHARA, Evanildo. <i>Gramática Escolar da Língua Portuguesa</i> . 3. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2020.		
CEREJA, William Roberto; VIANA, Carolina Dias. <i>Gramática: texto, reflexão e uso</i> . Vol. Único. São Paulo: Atual, 2020.		
Complementar		
CEREJA, William Roberto. COCHAR, Thereza. <i>Texto e Interação: conecte</i> . 2. Ed. São Paulo: Atual, 2013.		
COSTA VAL, Maria da Graça. <i>Redação e Textualidade</i> . São Paulo: Martins Fontes, 2006.		
FERREIRA, Mauro. <i>Aprender e Praticar Gramática</i> . Volume único. 4ed. São Paulo: FTD, 2014.		
KOCH, Ingedore Villaça. <i>Ler e Compreender os Sentidos do Texto</i> . São Paulo: Contexto, 2006.		
PLATÃO e FIORIN. <i>Para Entender o Texto: leitura e redação</i> . 16 ed. São Paulo: Ática, 2006.		

Disciplina: Artes

6º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
<p>Conceitos e significados de Arte; Sensibilidade estética; Matrizes da Arte Brasileira; Cultura e manifestações Artísticas; Cronologia e divisão das Artes; Arte e comunicação; Artista, obra e contexto de produção; Arte e diversidade cultural contemporânea; Linguagem Visual; Cultura Visual; Conhecimento e análise de obras de Arte e manifestações culturais; Experimento e reflexão de processos criativos.</p>		
Bibliografia		
Básica		
<p>ARGAN, Giulio. <i>Arte Moderna</i>. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.</p> <p>CAUQUELIN, Anne. <i>Arte Contemporânea: uma introdução</i>. São Paulo: Martins Fontes, 2005.</p> <p>JANSON, H. W. JANSON, Anthony F. <i>Iniciação à História da Arte</i>. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2009.</p>		
Complementar		
<p>BOURRIAUD, Nicolas. <i>Pós-Produção: como a arte reprograma o mundo contemporâneo</i>. São Paulo: Martins, 2009.</p> <p>GOMPERTZ, Will. <i>Isso é Arte? 150 Anos de Arte Moderna: do impressionismo até hoje</i>. 1.ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.</p> <p>MENDES, Rodrigo Hübner; CAVALHERO, José; GITAHY, Ana Maria Caira. <i>Artes Visuais na Educação Inclusiva: metodologias e práticas do Instituto Rodrigo Mendes</i>. São Paulo: Petrópolis, 2010.</p> <p>RANCIÈRE, Jacques. <i>O Destino das Imagens</i>. Rio de Janeiro: Contraponto, 2012.</p> <p>TOURINHO, Irene; MARTINS, Raimundo. <i>Cultura Visual e Infância: quando as imagens invadem a escola</i>. Santa Maria: Ed. da UFSM, 2010.</p>		

Disciplina: Espanhol II		
6º Semestre	Carga Horária: 20h	Aulas semanais: 1h
Ementa		
<p>Estudo da língua espanhola como instrumento de comunicação e de imersão cultural em suas diferentes manifestações, ampliando ao discente, assim, o horizonte cultural e de conhecimento disponibilizado pela língua materna. Introdução de noções linguísticas básicas (vocabulário, fonologia e tópicos gramaticais básicos) do sistema linguístico da língua espanhola. Estudo de aspectos pragmáticos e socioculturais necessários para o desenvolvimento da competência comunicativa nas situações mais elementares da interação humana, em especial nos âmbitos pessoal e social, através dos inerentes gêneros textuais das modalidades falada e escrita abordados, prestigiando, outrossim, a reflexão sobre temática alinhada ao perfil do curso e temas transversais relevantes antenados à realidade social. Enfoque especial na habilidade de leitura a fim de propiciar uma satisfatória compreensão textual e um maior</p>		

conhecimento da realidade sociocultural de países hispano-falantes.

Bibliografia

Básica

BRUNO, F. C.; MENDOZA, M. A. *Hacia El Español: curso de lengua y cultura hispánica – nivel básico*. São Paulo: Saraiva, 2006.

FANJUL, Adrian Pablo. *Gramática y Práctica de Español Para Brasileños*. Ed. Santillana, 2005.

HERMOSO, A G. *Conjugar Es Fácil em Español*. Madrid: Edelsa, 1997.

Complementar

HERMOSO A. M. *Gramática de Español Lengua Extranjera*. Madrid: Edelsa, 1995.

JACIRA; ROMANOS. *Espanhol Expansión*. Vol. Único. São Paulo: FTD, 2002.

MARTIN, Ivan. *Síntesis: curso de lengua española*. Vol. Único - E. Médio. São Paulo: Ática, 2010.

MENÓN, Lorena Mariel; MELONE, Enrique. *Tiempo Español: lengua y e cultura*. Vol. Único. São Paulo: Atual, 2007.

MILANI, Esther Maria. *Gramática de Español Para Brasileños*. 3. ed. São 4. Paulo: Saraiva, 2006.

MILANI, E. M. *Gramática de Espanhol Para Brasileiros*. São Paulo: Saraiva, 1999.

MORÍNIGO, A.M. *Diccionario del Español de América*. Madrid: Anaya, 1993.

REAL ACADEMIA. *Diccionario Práctico de la Lengua Española*. Madrid: Espasa, 1998.

Disciplina: Matemática VI

6º Semestre

Carga Horária: 40h

Aulas semanais: 2h

Ementa

Geometria Analítica: Plano cartesiano. Distância entre dois pontos. Ponto médio de um segmento. Condição de alinhamento de três pontos. Retas: equação geral e equação reduzida. Geometria Analítica na circunferência: Definição e equação. Posições de retas e planos. Geometria Analítica nas secções cônicas: Parábola. Elipse. Hipérbole.

Bibliografia

Básica

DANTE, Luis Roberto. *Matemática: Contexto & Aplicações*. Volume 1. 4 ed. São Paulo: Ática, 2019.

GIOVANNI, José Ruy, BONJORNO, José Roberto. *Matemática Nova Abordagem*. 2 ed. São Paulo: FTD, 2011.

IEZZI, Gelson. *Matemática: ciências e aplicações*. 6 ed. São Paulo: Atual, 2015.

Complementar

ANDRADE, Thais Marcelle. *Matemática Interligada*. 1 Ed. São Paulo: Scipione, 2021.

FREITAS, Luciana Maria. *Interação Matemática*. 1 Ed. São Paulo: Editora do Brasil, 2021.

PAIVA, Manoel. *Matemática*. Volume 1. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2015.
 SMOLE, Kátia Stocco. *Ser Protagonista*. 1 Ed. São Paulo: Editora SM, 2021.
 SOUZA, Joamir Roberto. *Matemática Multiversos* .1 Ed. São Paulo: FTD, 2020.

Disciplina: Química II		
6º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
Leis das combinações químicas. Cálculos químicos e Estequiometria. Estudo das soluções. Introdução à Química Orgânica. Estrutura das moléculas orgânicas. Estudo das funções orgânicas. Propriedades dos compostos orgânicos.		
Bibliografia		
Básica		
FELTRE, Ricardo. <i>Química - volume 2: físico-química</i> . 6. ed. São Paulo: Moderna, 2004.		
FONSECA, Martha Reis Marques. <i>Química 2</i> . São Paulo: Ática, 2013.		
PERUZZO, F. M.; CANTO, E. L. do. <i>Química na Abordagem do Cotidiano</i> . v. 1 e 2. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2003.		
Complementar		
ARAÚJO, Wilma Maria Coelho (Org.). <i>Alquimia dos Alimentos</i> . Brasília: SENAC, 2011.		
BARBOSA, Luiz Claudio de Almeida. <i>Introdução à Química Orgânica</i> . 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011.		
FELTRE, Ricardo. <i>Química Orgânica</i> . vol. 3. São Paulo: Moderna, 2004.		
SARDELLA, Antonio. <i>Curso Completo de Química: volume único</i> . São Paulo: Ática, 1998.		
SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Craig B. <i>Química Orgânica: volume 1</i> . 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.		

Disciplina: Sociologia II		
6º Semestre	Carga Horária: 40h	Aulas semanais: 2h
Ementa		
Poder, poder política e estado; Estratificação social e desigualdades, as classes sociais; Democracia, cidadania e direitos humanos; Relações de trabalho e emprego: do trabalho manual às tecnologias atuais no mundo do trabalho.		
Bibliografia		
Básica		
BOMENY, Helena; MEDEIROS, Bianca Freire. <i>Tempos Modernos, Tempos de Sociologia</i> . São Paulo: Editora do Brasil, 2010.		
COSTA, Cristina. <i>Sociologia: introdução à ciência da sociedade</i> . São Paulo: Moderna, 2005.		
VÁRIOS AUTORES. <i>Sociologia em Movimento</i> , 2º ed. São Paulo: Moderna, 2016.		
Complementar		

BENTO, Maria Aparecida Silva. *Cidadania em Preto e Branco*: discutindo as relações raciais. São Paulo: Ática, 2003.

BRYM, Robert J. [et al]. *Sociologia*: sua bússola para um novo mundo. São Paulo: Thomson Learning, 2006.

DIMENSTEIN, Gilberto. *Dez Lições de Sociologia*. São Paulo: FTD, 2008.

GIDDENS, Anthony. *Sociologia*. São Paulo: Artmed, 2007.

OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. *Introdução a Sociologia*. 25ª Ed. São Paulo: Ática, 2006.

Disciplina: Confeitaria e Panificação

6º Semestre

Carga Horária: 80h

Aulas semanais: 4h

Ementa

Histórico da panificação e confeitaria. Matérias-primas utilizadas no setor, suas respectivas propriedades e funções. Processos básicos na produção de pães. Métodos de mistura das massas fermentadas. Tipos de fermentação. Melhoradores de massa. Método de porcentagem na panificação. Técnicas clássicas na preparação de massas quebradiças, aeradas, estrutura cremosa, biscoitos. Merengues clássicos. Cremes básicos e derivados. Técnicas com açúcar. Técnicas com chocolate. Montagem de bolo. Emprego de ingredientes regionais. Preparações especiais: diet, light, isenta de glúten.

Bibliografia

Básica

GISSLEN, W. *Panificação e Confeitaria Profissionais*. Editora Manole. 2011.

SUAS, M. *Panificação e Viennoiserie*: abordagem profissional. Editora: Cengage Learning. 2012.

SUAS, M. *Pâtisserie*: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning. 2011.

Complementar

CANELLA-RAWLS, S. *Pão*: arte e ciência. 3. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. *Le Cordon Bleu*: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010.

KALANTY, Michael. *Como Assar Pães*: as cinco famílias de pães. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2015.

SEBESS, Mariana. *Técnicas de Confeitaria Profissional*. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.

SEBESS, Paulo. *Técnicas de Padaria Profissional*. 2. ed. ampl. São Paulo: SENAC, 2013.

Disciplina: Gestão e Planejamento de Cardápios

6º Semestre

Carga Horária: 60h

Aulas semanais: 3h

Ementa

Estrutura e funcionamento dos diferentes serviços de alimentação. Tipos de cardápios: cardápios institucionais e comerciais. Análise e avaliação estrutural, material e social de serviços de alimentação em instituições e empresas.

Conhecimento básico de planilhas eletrônicas e editor de texto. Noções de análise de custos e rentabilidade. Elaboração de fichas técnicas.

Bibliografia

Básica

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. *Passaporte para o Sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios*. 8. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

FONSECA, Marcelo Traldi. *Tecnologias Gerenciais de Restaurantes*. 6.ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. *Cardápios: técnicas e criatividade*. 7.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

Complementar

CASTRO, Fátima Aparecida Ferreira de; QUEIROZ, Valéria Maria Vitarelli de. *Cardápios*. Viçosa: Ed. UFV, 2007.

GUIMARÃES, A.F.; GALISA, M.S. *Cálculos Nutricionais*. São Paulo: Ed. M. Books, 2008.

MAGNÉE, H. *Administração Simplificada Para Pequenos e Médios Restaurantes*. São Paulo: Livraria Varela, 2005.

REGGIOLLI, M.R.; GONSALVES, M.I.E. *Planejamento de Cardápios e Receitas Para Unidades de Alimentação e Nutrição*. São Paulo: Ed. Atheneu, 2002.

SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. *Cardápio: guia prático para a elaboração*. 3.ed. São Paulo: Roca, 2014.

7. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES, MEDIANTE AVALIAÇÃO E RECONHECIMENTO DE COMPETÊNCIAS CONSTITUÍDAS

A Lei de Diretrizes e Base (Lei 9394/96) traz em seu Art. 41 que “o conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos”.

Por seu turno, o Decreto Nº 5.840, de 13 de julho de 2006, que institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA, no seu Artigo 6º diz que:

O aluno que demonstrar a qualquer tempo aproveitamento no curso de educação profissional técnica de nível médio, no âmbito do

PROEJA, fará jus à obtenção do correspondente diploma, com validade nacional, tanto para fins de habilitação na respectiva área profissional, quanto para atestar a conclusão do ensino médio, possibilitando o prosseguimento de estudos em nível superior.

Desta forma, os cursos e programas do PROEJA devem prever a possibilidade de conclusão, a qualquer tempo, desde que demonstrado aproveitamento e atingidos os objetivos desse nível de ensino, mediante avaliação e reconhecimento por parte da respectiva instituição de ensino, conforme descrito no artigo 7º do supracitado decreto:

Art. 7º As instituições ofertantes de cursos e programas do PROEJA poderão aferir e reconhecer, mediante avaliação individual, conhecimentos e habilidades obtidos em processos formativos extra-escolares

Dessa forma, a legislação concernente à Educação Profissional confere direitos de aproveitamento de estudos aos portadores de conhecimentos e experiências anteriores, por meio do aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, inclusive no trabalho, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação profissional ou habilitação profissional.

Nesse sentido, vale acrescentar que os conhecimentos e experiências adquiridos fora do Instituto Federal do Piauí, inclusive no âmbito não formal, podem ser aproveitados mediante a avaliação com vistas à certificação desses conhecimentos que coincidam com componentes curriculares integrantes do Curso de Nível Médio Integrado em Gastronomia, conforme a Resolução 1/2021- CNE/CP, em seu artigo 46, o processo de aproveitamento dos conhecimentos dar-se-á da seguinte forma:

- I - Em qualificações profissionais técnicas e unidades curriculares, etapas ou módulos de cursos técnicos ou de Educação Profissional e Tecnológica de Graduação regularmente concluída em outros cursos;
- II - Em cursos destinados à qualificação profissional, incluída a formação inicial, mediante avaliação, reconhecimento e certificação do estudante, para fins de prosseguimento ou conclusão de estudos;

III - Em outros cursos e programas de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios formais, não formais ou informais, ou até mesmo em outros cursos superiores de graduação, sempre mediante avaliação do estudante; e

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 de pessoas.

Desta forma, nos termos da Legislação da Educação Profissional, que confere direitos de aproveitamento de estudos, o estudante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, do curso Técnico de Nível Médio Integrado em Gastronomia na modalidade PROEJA, poderá realizar este aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores por meio de dispensa de disciplinas cursadas e concluídas com aprovação, dentro do mesmo nível de ensino ou de um nível superior para um inferior.

Este aproveitamento de conhecimentos formais será realizado através de análise do histórico escolar do aluno e plano de curso da disciplina no qual será observada a compatibilidade de carga horária e conteúdos. Quanto aos conhecimentos não-formais, será realizada uma avaliação teórico-prática elaborada por uma banca examinadora constituída para este fim, com a participação da Coordenação de Curso/Área, professores(as) específicos da disciplina e membro da equipe pedagógica. Este aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores é entendido como sendo a solicitação da dispensa de disciplina, sendo totalmente de responsabilidade do (a) estudante, que deve protocolar requerimento à Direção de Ensino do campus, de acordo com prazo estabelecido no calendário acadêmico. Para tanto, o estudante deve:

I – Requerer à Direção de Ensino do campus aproveitamento de estudos, através de dispensa de disciplina(s) cursada(s) anteriormente, nos termos desta Organização Didática;

II – A solicitação poderá ser feita, dentro do prazo estabelecido em calendário, independente de oferta no período;

III – Cabe ao Coordenador de Curso/Área e professores específicos do curso analisar os pedidos de aproveitamento de curso;

8. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM

A avaliação deve ser entendida como um processo contínuo e cumulativo do desempenho do aluno, com “prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais”, conforme estabelece a Lei de Diretrizes e Base da Educação Nacional (Lei 9.394/1996), e o artigo 58 da Organização Didática do Instituto Federal do Piauí (Resolução Normativa 111/2022, de 17 de março de 2022).

O parágrafo primeiro do artigo 58 da Resolução CONSUP/IFPI nº 111/2022 exara que:

§ 1º A avaliação dos aspectos qualitativos compreende o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo ensino-aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos, à aquisição e/ou ao desenvolvimento de competências, habilidades e atitudes pelos alunos e à ressignificação do trabalho pedagógico.

O processo avaliativo deve ser contínuo e processual. Nesse sentido, o Art. 58 §2º afirma que “a sistematização da Avaliação do IFPI deve compreender os aspectos das dimensões da avaliação diagnóstica (que consiste no levantamento de hipótese que deve direcionar o planejamento e replanejamento docente), formativa (acompanha o desenvolvimento de habilidades e competências ao longo do processo educativo) e somativa (no qual se expressam os resultados da aprendizagem)”.

A avaliação deve contemplar uma concepção mais ampla, uma vez que envolve formação de juízos e apreciação dos aspectos qualitativos. Essa deve ser compreendida como uma ação reflexiva do processo da aprendizagem, pois é um instrumento essencial no desenvolvimento social, afetivo e cognitivo.

Na avaliação destes aspectos qualitativos compreende-se o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo ensino-aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos, à aquisição e/ou ao desenvolvimento de competências, habilidades e atitudes pelos alunos e à ressignificação do trabalho pedagógico.

Neste Projeto Pedagógico, a sistemática de avaliação compreende avaliação

diagnóstica, formativa e somativa, com o foco no desempenho global do aluno, considerando não apenas os avanços conseguidos em termos de construção de conhecimentos relativos aos diferentes componentes curriculares, mas principalmente, as habilidades e atitudes desenvolvidas durante o processo, para a efetivação de uma nota qualitativa, na qual cada aluno seja visto em sua integralidade.

A avaliação da aprendizagem, portanto será utilizada para: diagnosticar, ou seja, conhecer as condições de aprendizagem, as dificuldades e possibilidades do aluno; melhorar tais condições e subsidiar o sentido da ação didática a cada etapa do processo, ou seja, corrigir distorções, indicar possibilidades, modificar estratégias; tomar decisões referentes à necessária intervenção pedagógica (mudar materiais didáticos, rever metodologias, apoiar alunos com dificuldades etc).

A avaliação diagnóstica também deve gerar evidências das aprendizagens adquiridas previamente pelos estudantes. Geralmente é aplicada na fase inicial ou final de cada etapa de ensino ou sequência didática planejada para fundamentar e direcionar novas fases de planejamento, visando assim, identificar as habilidades e competências adquiridas, avanços e dificuldades dos educandos. Este tipo de avaliação deve contribuir para o desenvolvimento de atividades que favoreçam a aprendizagem.

Não é apenas no início do período letivo que se realiza a avaliação diagnóstica. No início de cada unidade de ensino, é recomendável que o professor verifique quais as informações que seus alunos já têm sobre o assunto, e que habilidades apresentam para dominar o conteúdo. Isso facilita o desenvolvimento da unidade e ajuda a garantir a eficácia do processo ensino – aprendizagem⁴

Uma avaliação formativa ajuda o aluno a compreender e a se desenvolver. Colabora para a regulação de suas aprendizagens, para o desenvolvimento de suas competências e o aprimoramento de suas habilidades em favor de um projeto. Um professor comprometido com a aprendizagem de seus alunos utiliza os erros, inevitáveis, sobretudo no começo, como uma oportunidade de observação e intervenção. Com base neles, propõe situações problema cujo enfrentamento requer

⁴ HAYDT, Regina Cazaux. *Avaliação do Processo Ensino-Aprendizagem*. São Paulo: Ática, 2000, p. 20.

uma nova e melhor aprendizagem, possível e querida para quem a realiza⁵

A avaliação somativa com função classificatória realiza-se ao final do curso, período letivo ou unidade de ensino, e consiste em classificar os alunos de acordo com os níveis de aproveitamento previamente estabelecidos, geralmente tendo em vista sua promoção de uma série para outra, ou de um grau para outro⁶

A avaliação é um processo contínuo que vai além do momento de atribuir nota aos discentes, ela deve proporcionar a reflexão crítica da prática pedagógica do professor, bem como, indicar as metas e os objetivos de ensino alcançados, e orientar na tomada de decisão das práticas pedagógicas. Desta forma, deve ser instrumento de acompanhamento e reflexão permanente da trajetória do aluno na busca pelo conhecimento.

Nesse sentido, os instrumentos de avaliação escolhidos deverão estar em consonância com a especificidade da disciplina, os objetivos educacionais propostos e o conteúdo ministrado, sendo flexíveis e dinâmicos, com critérios suficientes e organizados que permitam a análise dos diferentes aspectos da aprendizagem do aluno no seu desenvolvimento intelectual, afetivo, social e do replanejamento da proposta pedagógica, A avaliação não deve ser realizada apenas com a finalidade de classificar ou atribuir uma nota ao aluno, muito menos como instrumento de pressão. Ela só adquire significado e faz sentido no contexto do processo de ensino aprendizagem se os seus resultados forem utilizados como recursos desse processo, com base nos quais o professor deverá conduzir a ação do planejamento, ou replanejamento das atividades de ensino.

Durante este processo avaliativo deve-se utilizar diferentes técnicas e instrumentos, tais como:

- I – prova escrita;
- II – prova oral;
- III – trabalhos em sala de aula e/ou em domicílio;
- IV – projetos orientados;

⁵ MELO, Marcos Muniz. Avaliação na Educação. Paraná: Ed. Melo, 2007, p. 118.

⁶ HAYDT, op.cit., p. 18.

- V – experimentações práticas;
- VI – seminários;
- VII – entrevistas;
- VIII – observação contínua;
- IX – elaboração de portfólio;
- X – trabalho individual e/ou coletivo;
- XI – resolução de exercícios;
- XII – desenvolvimento e apresentação de projetos;
- XIII – relatório;
- XIV – prova prática;
- XV – autoavaliação;

A escolha do instrumento de avaliação da aprendizagem deverá estar em consonância com a especificidade da disciplina, habilidades e competências educacionais propostas e o objeto do conhecimento ministrado.

A avaliação aqui deve ser entendida como uma atividade dinâmica e sistemática, que permeia e subsidia a prática pedagógica. Dessa forma, o trabalho do professor consiste em realizar a interpretação qualitativa, avaliando cada aluno na sua integralidade e individualidade desvinculando-se de um quantitativo previamente estipulado e único para todos os alunos. Assim sendo, a avaliação não se limita apenas à mera verificação da aprendizagem de conteúdos ou atividades, usando tão somente os instrumentos de provas e notas, embora estes façam parte do processo.

A Resolução nº 3, de 21 de novembro de 2018 trata da atualização das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, orienta que as propostas curriculares do Ensino Médio devem organizar as formas de avaliação, por meio de atividades teóricas e práticas, provas orais e escritas, seminários, projetos e atividades online, autoria, resolução de problemas, diagnósticos em sala de aula, projetos de aprendizagem inovadores e atividades orientadas, de tal forma que ao final do ensino médio o estudante demonstre:

- a) competências e habilidades na aplicação dos conhecimentos desenvolvidos;
- b) domínio dos princípios científicos e tecnológicos que estão presentes na produção moderna;

- c) práticas sociais e produtivas determinando novas reflexões para a aprendizagem;
- d) domínio das formas contemporâneas de linguagem.

Para o planejamento e aplicação da avaliação dos alunos com necessidades específicas, devem considerar a fundamentação legal existente, as quais têm na Declaração de Salamanca o marco importante para implementação de políticas públicas fundamentadas nos direitos legais contidos na Constituição Federal (1988) e Lei de Diretrizes e Bases da Educação (1996).

Outras legislações também buscam garantir o pleno desenvolvimento do educando com necessidades específicas, tais como: Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (2007); Decreto 7.611/2011 que dispõe sobre a educação especial, atendimento educacional especializado; Lei 12.764/2012 que institui a Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; Lei nº 10.436/2002 que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras ; Lei 13.146/2015 que institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).

Desta forma, durante o processo avaliativo dos estudantes com necessidades específicas, o professor deve considerar a necessidade específica de cada estudante e realizar quando possível e necessário:

- I – Adaptação curricular: esse aspecto envolve a diversificação da proposta curricular e dos instrumentos avaliativos utilizados, de modo a atender a diferenças individuais dos educandos com necessidades específicas;
- II – Ampliação do tempo para a realização dos trabalhos, provas, testes e quaisquer outros instrumentos utilizados;
- III – Uso da língua de sinais, de textos em Braille, de leitores, de informática, de tecnologia assistiva dentre outras estratégias que visem transformar a prática avaliativa em prática de efetiva aprendizagem;

IV – Adoção de procedimentos avaliativos que se adequem às diferenças individuais, de modo a desenvolver habilidades e competências que beneficiem os estudantes para a sua participação ativa, autônoma, criativa e crítica.

Sendo assim, é fundamental a participação dos próprios alunos na avaliação contínua das suas aprendizagens. Logo, o professor não deve enfatizar apenas os erros ou os desconhecimentos do aluno, mas considerar e tornar evidente tudo o que já conseguiram aprender.

O registro da avaliação terá caráter diagnóstico (início), formativo (meio-durante) e somatório (fim), com atribuição de notas, conforme previsto na Organização Didática do Instituto Federal do Piauí. Sendo contínua, a avaliação da aprendizagem é também um processo, devendo, portanto, estar presente em todas as etapas, de desenvolvimento do processo de aprendizagem. Como tal, ela só será significativa e justificável se os seus resultados forem utilizados pelo professor como recursos metodológicos para instrumentalizá-lo na tomada de decisão para dar sentido à ação do planejamento e preparação de novas situações de aprendizagem em função do progresso demonstrado pelo aluno.

9. INFRAESTRUTURA FÍSICA E TECNOLÓGICA, IDENTIFICANDO BIBLIOTECA, LABORATÓRIOS, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

QUANTIDADE	ESPAÇO FÍSICO	DESCRIÇÃO
20	Salas de Aula	Com 40 carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.
01	Restaurante	Com capacidade para atender 150 alunos.
01	Biblioteca	Com espaço de estudos individual e em grupo, e acervo bibliográfico e de multimídia específicos.

03	Laboratórios do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer: - Análise de Alimentos; - Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos; - Panificação e Confeitaria;	Ambientes em que os educandos vivenciam situações práticas.
04	Laboratório de Informática	Integra os novos recursos tecnológicos à comunidade, objetivando dinamizar o processo de ensino-aprendizagem.
01	Quadra poliesportiva	Ambiente em que os alunos realizam as atividades esportivas.

10. PERFIL DE QUALIFICAÇÃO DOS DOCENTES, INSTRUTORES E TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS

10.1. Corpo Docente

Área de Atuação	Quantidade
Linguagens e Suas Tecnologias	12
Matemática e Suas Tecnologias	4
Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	9
Ciências da Natureza e Suas Tecnologias	7
Turismo, Hospitalidade e Lazer	11
Gestão e Negócios	3
Informática	6

10.2. Técnicos-Administrativos

Área de Atuação	Quantidade
Assistente de Aluno	1
Assistência Estudantil	3
Biblioteca	4
Coordenação Pedagógica	8
Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE)	3

Refeitório	2
Setor Administrativo (técnicos e assistentes)	23
Setor de Saúde (médico, enfermagem e odontologia)	8
Técnicos em Laboratório	9

11. CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS

Será concedido Diploma de Técnico em Gastronomia de Nível Médio, do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, ao aluno que concluir com êxito a carga horária total do curso, estando este apto a prosseguir estudos em nível de educação superior.

Após a integralização dos componentes curriculares que compõem o Curso Técnico Integrado ao Médio em Gastronomia ofertado na modalidade Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), o discente está apto a solicitar a certificação que o habilita ao exercício profissional e ao prosseguimento dos estudos no ensino superior.

Caberá ao Instituto Federal do Piauí, na condição de instituição ofertante, adotar providências para expedição e registro de certificados e cursos de Educação Profissional e Tecnológica. Em obediência às Diretrizes da Educação Profissional (Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021), o histórico escolar deve explicitar o perfil profissional de conclusão, as unidades curriculares cursadas e registrar as cargas horárias, frequências e aproveitamento de estudos, além das horas de realização de estágio profissional supervisionado, quando for o caso.

A solicitação de certificação deverá ser feita através de formulário disponível no Setor de Protocolo do campus, ao qual deverão ser anexados a documentação exigida pelo setor de Controle Acadêmico para emissão de diplomas.

12. PRAZO MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO

O curso tem duração de 03 (três) anos com as disciplinas distribuídas em 06 (seis) semestres letivos, sendo este é o tempo mínimo para conclusão do curso. O prazo máximo para integralização das atividades acadêmicas é de 06 (seis) anos distribuídos em 12 (doze) semestres letivos.

13. IDENTIFICAÇÃO DAS ATIVIDADES DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO NÃO-OBRIGATÓRIO

A Organização Didática do IFPI em seu artigo 120 define o estágio curricular como uma atividade de aprendizagem social, profissional e cultural, proporcionada ao aluno pela participação em situações reais de vida e trabalho de seu meio, sendo realizadas na comunidade em geral ou junto a pessoas jurídicas de direito público ou privado, sob responsabilidade e coordenação do IFPI. As normas que regulamentam este componente curricular no interior dos cursos da instituição estão dispostas na Lei Federal 11.788, de 25 de setembro de 2008, na Resolução CONSUP 91 / 2021 e na Organização Didática.

Considerando que a legislação vigente apresenta as modalidades possíveis para a realização de estágios, define-se que para o curso Médio Integrado ao Técnico em Gastronomia na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, o estágio supervisionado não é atividade obrigatória. Contudo, caso o docente opte por realizá-lo, este poderá ser desenvolvido a partir da segunda metade do curso e deve estar em consonância com as habilidades e competências teórico-práticas previstas em sua área de formação específica. Neste caso, a carga horária mínima de 200 horas destinada a esta atividade será adicionada à carga horária obrigatória prevista para certificação.

Sendo o estágio um ato educativo escolar que visa à preparação e aprimoramento de competências profissionais do educando afim de promover seu desenvolvimento para a vida cidadã e para o trabalho produtivo, este deve ser realizado em ambiente propício à aprendizagem e em instituições conveniadas. Nas atividades de estágio, o docente será acompanhado por um supervisor, indicado pela instituição na qual a atividade será desenvolvida, e um professor-orientador pertencente ao corpo docente do curso, a depender de sua carga horária de trabalho disponível. O professor-orientador deverá orientar o educando na elaboração de seu plano de atividades, considerando a compatibilidade entre as atividades programadas para o estágio e o projeto do curso no qual este encontra-se matriculado. Para acompanhar, monitorar, orientar e avaliar as atividades desenvolvidas o professor-orientador fará uso de planos de trabalho, reuniões, visitas e relatórios de atividades.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA Nadja Rinelle Oliveira de; FONTENELE, Inambê Sales; FREITAS, Ana Cália Sousa. Paulo Freire e a Educação de Jovens e Adultos (EJA). *Ensino em Perspectivas*, Fortaleza, v. 2, n. 1, 2021.

BRASIL. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os art. 39 a 41 da Lei nº 9.394/ 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.

_____. Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006 DE 2006, que institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA, e dá outras providências.

_____. Lei nº 11. 892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência Tecnologia, e dá outras providências.

_____. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências.

_____. Lei nº 13.415, de 18 de fevereiro de 2017 (conversão da medida Provisória nº 746, de 22 de setembro de 2016), que altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional e dá outras providências.

_____. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, LDB, com as alterações promovidas pela Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017.

_____. Parecer CNE/CP nº 15, de 14 de dezembro de 2018, que institui a Base Nacional Comum Curricular do Ensino Médio (BNCC-EM) e orienta os sistemas de ensino e às instituições e redes escolares para sua implementação, em regime de colaboração entre os sistemas de ensino, nos termos do Art. 211 da Constituição Federal e Art. 8º da Lei nº 9.394/1996 (LDB).

_____. Parecer CNE/CP nº 15, de 15 de dezembro de 2017, que trata da Base Nacional Comum Curricular.

_____. Parecer CNE/CP nº 3, de 8 de novembro de 2018, que trata da atualização das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, observadas as alterações introduzidas na LDB pela Lei nº 13.415/2017.

_____. Resolução CNE/CEB nº 01, de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica.

_____. Resolução CNE/CEB nº 3, de 21 de novembro de 2018, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

_____. Resolução CNE/CEB nº 4, de 17 de dezembro de 2018, que institui a Base Nacional Comum Curricular na etapa do Ensino Médio (BNCC-EM), como etapa final da Educação Básica, nos termos do artigo 25 da LBD, completando o conjunto constituído pela BNCC da Educação Infantil e do Ensino Fundamental.

_____. Resolução CNE/CP nº 2, de 22 de dezembro de 2017, que institui e orienta a implantação da Base Nacional Comum Curricular, a ser respeitada obrigatoriamente ao longo das etapas e respectivas modalidades no âmbito da Educação Básica.

_____. Resolução CONSUP/IFPI nº 56, de 21 de agosto de 2019, que aprova as Diretrizes Indutoras do IFPI para a oferta de cursos técnicos integrados ao ensino médio

_____. Resolução nº 1, de 5 de dezembro de 2014, que atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

_____. Resolução Normativa 109, de 09 de março de 2022, que atualiza o Regulamento que disciplina o Regime de Progressão Parcial para os Cursos Técnicos de Nível Médio nas formas integrada, concomitante e subsequente, no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), e dá outras providências.

_____. Resolução Normativa 110, de 09 de março de 2022, que atualiza e consolida o Regulamento do Conselho de Classe dos Cursos Técnicos de Nível Médio nas formas integrada, concomitante e subsequente, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), e dá outras providências.

_____. Resolução Normativa 111, de 17 de março de 2022, que atualiza e consolida a Organização Didática do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), e dá outras providências.

FREIRE, Paulo. *Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.

HAYDT, Regina Cazaux. *Avaliação do Processo Ensino-Aprendizagem*. São Paulo: Ática, 2000.

MELO, Marcos Muniz. *Avaliação na Educação*. Paraná: Ed. Melo, 2007.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. *Mapa de Demanda por Educação Profissional*. Brasília, 2020.

SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS – CEPRO. *Mercado de Trabalho Piauiense: panorama atual e identificação de grupos (historicamente) vulneráveis laboralmente*. Teresina, 2021.

SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS – CEPRO. *O Mercado de Trabalho Piauiense no Contexto do Coronavírus*. Teresina.

Documento Digitalizado Público

Resolução de reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Téc. em Gastronomia (PROEJA)

Assunto: Resolução de reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Téc. em Gastronomia (PROEJA)
Assinado por: Nalva Sousa
Tipo do Documento: Resolução
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Nalva Maria Rodrigues de Sousa, DIRETOR - CD4 - DIETEC-IFPI**, em 28/07/2022 15:25:18.

Este documento foi armazenado no SUAP em 28/07/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 222653

Código de Autenticação: db4813fee4

