



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

RESOLUÇÃO 53/2023 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 30 de junho de 2023.

Autoriza a reformulação do Curso Técnico de Nível Médio em Gastronomia, 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, considerando o processo nº 23172.001983/2023-20 e deliberação em reunião ordinária do dia 28 de junho de 2023,

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a reformulação do Curso Técnico de Nível Médio em Gastronomia, no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), a partir do segundo semestre de 2023, conforme anexo.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor em 3 de julho de 2023.

PAULO BORGES DA CUNHA

Presidente do CONSUP

Documento assinado eletronicamente por:

- Paulo Borges da Cunha, REITOR - REE - GAB-IFPI, em 30/06/2023 11:29:44.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 07/06/2023. 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: 168426

Código de Autenticação: cde7fbe7a2





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO
FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
PRÓ- REITORIA DE ENSINO**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA NA
FORMA CONCOMITANTE/SUBSEQUENTE**

PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Luís Inácio Lula da Silva

MINISTRO DA EDUCAÇÃO
Camilo Santana

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
Ariosto Antunes Culau

REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ
Paulo Borges da Cunha

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO
Larissa Santiago de Amorim Castro

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
Paulo Henrique Gomes de Lima

PRÓ-REITORA DE ENSINO
Odimógenes Soares Lopes

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO
Divamélia de Oliveira Bezerra Gomes

PRÓ-REITORA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO
José Luis de Oliveira e Silva

DIRETORIA DE ENSINO TÉCNICO
Nalva Maria Rodrigues de Sousa

DIRETORIA DO CAMPUS DE SÃO RAIMUNDO NONATO
Francisco Nogueira Lima

DIRETOR DE ENSINO
Eptácio Neco da Silva

COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA
Flávia Oliveira da Silva Louzeiro

**COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA REFORMULAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO
CURSO TÉCNICO CONCOMITANTE/SUBSEQUENTE EM GASTRONOMIA****PORTARIA 1475/2023 - GAB/REI/IFPI, de 25 de abril de 2023**

SERVIDORA	CARGO/FUNÇÃO	CAMPUS
Evânia Maria da Silva Ferreira	Docente	Pedro II
Silvânia Anjos da Silva Pimentel	Pedagoga	THE Zona Sul
Ana Paula Correia Ferreira	Docente	Pedro II
Eldina Castro Sousa	Docente	THE Zona Sul
Luciana Silva	Docente	THE Zona Sul
Caroline Costa Lucas	Técnica em Assuntos Educaçãois	S.R Nonato
Isabel dos Santos Lima	Bibliotecária	THE Zona Sul

PORTARIA 3071/2022 - GAB/REI/IFPI, de 18 de novembro de 2022

SERVIDORA	CARGO/FUNÇÃO	CAMPUS
Evânia Maria da Silva Ferreira	Docente	São Raimundo Nonato
Silvânia Anjos da Silva Pimentel	Pedagoga	THE Zona Sul
Ana Paula Correia Ferreira	Docente	Pedro II
Juliany Sales Ramos Machado	Docente	THE Zona Sul
Eldina Castro Sousa	Docente	THE Zona Sul
Luciana Silva	Docente	S.R Nonato
Caroline Costa Lucas	Técnica em Assuntos Educaçãois	S.R Nonato

IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

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

Sigla: IFPI

Categoria: Pública

Esfera administrativa: Federal

Endereço: Avenida Presidente Jânio Quadros, 330

CEP: 64053-390, Santa Isabel, Teresina – PI

CNPJ: 10.806.496/0001-49

Telefone: (86) 3131-1400

Ato legal: Lei 11.892/2008 (criação dos IFEs)

Portal: www.ifpi.edu.br

Reitor: Paulo Borges da Cunha

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DENOMINAÇÃO DO CURSO: Técnico Concomitante/Subsequente em Gastronomia

EIXO TECNOLÓGICO: Turismo, Hospitalidade e Lazer

TÍTULO CONFERIDO: Técnico em Gastronomia

MODALIDADE DE OFERTA: Presencial

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO: 800 horas

DURAÇÃO DO CURSO: prazo mínimo para a integralização do curso: 1 ano (ou dois semestres) / prazo máximo para a integralização do curso: 2 anos (ou quatro semestres)

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	6
1 JUSTIFICATIVA	8
2 OBJETIVOS	10
2.1 Objetivo Geral	10
2.2 Objetivos Específicos	10
3 REQUISITOS E FORMA DE ACESSO	11
4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	11
5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	12
5.1 Matriz Curricular	12
5.2 Ementas e Bibliografia	14
5.3 Orientações Metodológicas	28
5.4 Prática Profissional	29
5.5 Estágio Profissional Supervisionado	30
6 APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	31
7 CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	33
7.1 Da Avaliação da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Concomitante/Subsequente	34
7.2 Dos Estudos de Recuperação	36
7.3 Da Progressão Parcial	36
7.4 Da Verificação de Aprendizagem em Segunda Chamada	37
7.5 Da Revisão da Verificação da Aprendizagem	38
8 INFRAESTRUTURA FÍSICA E TECNOLÓGICA: BIBLIOTECA, LABORATÓRIOS, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	38
9 PERFIL DE QUALIFICAÇÃO DE PROFESSORES, INSTRUTORES E TÉCNICO- ADMINISTRATIVOS	42

Curso Técnico Concomitante/Subsequente em Gastronomia	IFPI
10 DIPLOMA DE TÉCNICO EM GASTRONOMIA	42
REFERÊNCIAS	43

APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), criado nos termos da Lei nº 11.892, de 30 de dezembro de 2008, é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação e surgiu como Escola de Aprendizizes e Artífices pelo Decreto Presidencial nº 7.566, de 23 de setembro de 1909.

Atualmente, o IFPI é constituído pela Reitoria, pelos *Campi* Angical, Campo Maior, Cocal, Corrente, Floriano, Oeiras, Parnaíba, Paulistana, Pedro II, Picos, Piripiri, São João do Piauí, São Raimundo Nonato, Teresina Central, Teresina Zona Sul, Uruçuí e Valença; *Campi* avançados Dirceu Arcoverde, José de Freitas e Pio IX.

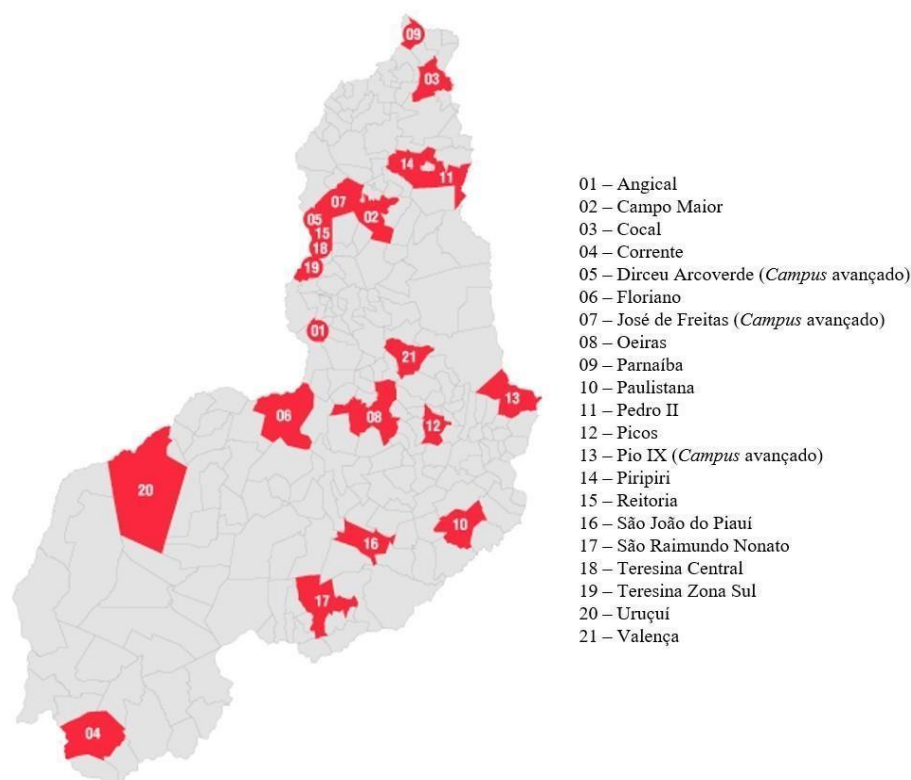


Figura 1 - *Campi* e *Campi* avançados do IFPI, segundo municípios do Piauí.

O IFPI consagra-se como uma instituição centenária que tem seu trabalho reconhecido pela sociedade piauiense devido à excelência do ensino ministrado, marcado pela permanente preocupação de ofertar cursos que atendam às expectativas dos alunos e da comunidade em geral, no que diz respeito à empregabilidade, demanda do setor produtivo e compromisso com o social, destacando-se como instituição de referência nacional na formação de cidadãos críticos e éticos, dotados de sólida base científica e comprometidos com intervenções transformadoras na sociedade e com o desenvolvimento sustentável.

Nessa perspectiva, o IFPI propõe o Curso Técnico em Gastronomia, na modalidade Concomitante/Subsequente, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade.

Este projeto 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, bem como o 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; a Resolução CNE/CP nº 01, de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica; na Resolução CNE/CEB nº 3, de 21 de novembro de 2018, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e na Resolução nº 02, de 15 de dezembro de 2020, que aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

O Curso Técnico em Gastronomia, pertencente ao Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer e foi inserido na 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, em substituição ao Curso Técnico em Cozinha, que era ofertado pela instituição nos *Campi* Pedro II, São Raimundo Nonato e Teresina Zona Sul.

Assim sendo, este documento apresenta os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da Proposta Pedagógica do Curso Técnico em Gastronomia, como forma de atualização do perfil profissional e da nomenclatura, nos termos do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e da legislação concernente à Educação Profissional Técnica.

1 JUSTIFICATIVA

O Estado do Piauí possui uma população estimada de 3.289.290 habitantes (IBGE, 2021). Em decorrência da pequena demanda de empregos formais no Estado, há muito se observa alta migração da população para outras regiões. No entanto, essa tendência tem mudado nos últimos anos, havendo retorno dessa população devido às várias potencialidades desenvolvidas no Estado do Piauí, entre elas as turísticas, atraindo visitantes e movimentando a economia local.

O Estado possui riquezas naturais e culturais como o Parque Nacional de Sete Cidades, localizado nas proximidades da cidade de Piriipiri, frequentemente visitado por turistas em busca das formações rochosas e inscrições rupestres; o Parque Nacional da Serra da Capivara, onde foram encontrados fósseis do homem mais antigo das Américas, atraindo pesquisadores e turistas de todo o mundo em busca das descobertas como as que estão expostas no Museu do Homem Americano e Museu da Natureza; o único Delta ao céu aberto das Américas, no rio Parnaíba, com uma beleza natural incomparável; e ainda um litoral belo e preservado.

O Estado possui, ainda, uma riqueza cultural muito presente nas festas tradicionais que envolvem a população local e visitantes de outros estados. Em estudo realizado pela Fundação Getúlio Vargas sobre os 65 destinos indutores do Desenvolvimento Turístico Regional, foram identificadas cidades do Estado como potencial turístico como Teresina, Parnaíba e São Raimundo Nonato, o que representa desenvolvimento econômico e social por meio da geração de empregos diretos e indiretos.

O desenvolvimento turístico na região proporcionou alterações no setor hoteleiro e na área gastronômica, que tiveram que se adequar às exigências e gostos refinados dos visitantes. As alterações e diversificações dos serviços de alimentação representaram oportunidade de trabalho assalariado e possibilidade de abrir e gerenciar o próprio empreendimento gastronômico. Dessa forma, a qualificação profissional ofertada para atender a essas novas tendências deve promover formação que desenvolva e aperfeiçoe a capacidade empreendedora daqueles que já atuam na área, sem qualificação específica, e dos que desejam ingressar nela.

A gastronomia piauiense é muito vasta, com pratos típicos bastante apreciados pelos visitantes, como carne de sol, carne de bode, paçoca, panelada, buchada, sarapatel, maria isabel, creme de galinha, cajuína, cachaça, bolos doces e salgados, doces e uma variedade de frutas tropicais. Opções diversas, preparadas com técnicas específicas da região, que são capazes de agradar os mais variados paladares.

No Estado, a presença do setor de alimentação na atividade turística pode ser constatada pelos dados do Sindicato de Hotéis, Restaurantes e Bares (SINHORES - PIAUI), segundo o qual a infraestrutura básica para atender aos turistas que visitam o Estado 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. A cidade de Teresina responde por 45% do total indicado pelos números acima, sendo reconhecida como o maior polo comercial do Estado e como centro de referência para a realização de negócios e eventos, principalmente nas áreas de Saúde e Educação.

Em decorrência dessa característica, pode-se constatar o crescimento e a consolidação das atividades ligadas à hospitalidade e ao lazer, dentre elas as atividades de bares, restaurantes, serviços de *buffets* e similares. 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.

Apesar dessa necessidade, observa-se que os cursos profissionalizantes na área da gastronomia ainda são escassos. Constata-se que, com exceção de cursos oferecidos pelo SENAC e SENAI, os cursos técnicos na área de Hospitalidade e Lazer, no Estado, são ofertados apenas pelo IFPI, que proporciona uma formação profissional capaz de responder com versatilidade às demandas do mercado de trabalho, como domínio das tecnologias, rapidez na produção dos conhecimentos científicos, tecnológicos e da sua transferência e, aplicação na sociedade.

Em sintonia com a demanda apresentada, o IFPI, desde 2012, oferta o Curso Técnico Concomitante/Subsequente em Cozinha. No entanto, adequando-se à 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, quanto à denominação, sendo alterado para Curso Técnico em Gastronomia na modalidade Concomitante/Subsequente para o atendimento das necessidades regionais, fortalecendo os arranjos produtivos locais e promovendo inclusão social por meio da qualificação profissional. Este curso desenvolverá a educação profissional integrada ao trabalho, a ciência e a tecnologia e, formará técnicos para atuarem no planejamento, operação, controle e gerenciamento da cozinha. Com isso, garantirá espaço e empregabilidade aos profissionais da área, além de consolidar a missão institucional.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

O Curso Técnico em Gastronomia visa oferecer ao educando preparação básica para o trabalho e cidadania, fazendo com que este seja adaptável a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores. Com isso, formará profissionais-cidadãos, competentes, com conhecimentos técnicos, eticamente responsáveis e comprometidos com o bem estar da coletividade e, associando a teoria à prática, fazendo uso das habilidades e atitudes compatíveis com serviços de alimentação.

2.2 Objetivos Específicos

- Preparar profissionais Técnicos de Nível Médio em Gastronomia, com conhecimento técnico-científico inerente às exigibilidades de um mercado globalizado e em permanente estado de transformação.
- Desenvolver competências específicas para atuar na área de gerenciamento, operacionalização de produções culinárias no setor de produção local, estadual e nacional.
- Requalificar profissionais que já atuam na área operacional, direta ou indiretamente, dos processos de preparações culinárias, melhorando a qualidade dos alimentos elaborados.
- Contribuir com a demanda do mercado de trabalho regional pela qualificação dos serviços em Turismo, Hospitalidade e Lazer, especificamente na área de cozinha.
- Promover a formação do educando como pessoa humana, incluindo formação ética e desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico.
- Proporcionar a compreensão dos fundamentos científicos-tecnológicos dos processos produtivos relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada disciplina.
- Formar profissionais capazes de promover o desenvolvimento social através da geração de empregos, com visão empreendedora.
- Preparar profissionais para sua inserção no mundo do trabalho desenvolvendo competências e habilidades para o exercício de suas funções.
- Preparar profissionais para atender as demandas dos arranjos produtivos locais dos serviços de alimentação.

3 REQUISITOS E FORMA DE ACESSO

O acesso aos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio na forma Concomitante/Subsequente ocorre mediante processo seletivo público - Exame Classificatório, Chamada Pública ou outro sistema de seleção -, obedecendo ao Edital que determinará o número de vagas e o critério de seleção, conforme artigo 35 e 36 da Organização Didática do IFPI - Resolução nº 143/2022/CONSUP, de 25 de agosto de 2022.

Os cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio na forma Concomitante ao Ensino Médio serão oferecidos aos candidatos que cursam a 1ª, 2ª ou 3ª séries do Ensino Médio em estabelecimento de ensino devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC). Os cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio na forma Subsequente ao Ensino Médio serão oferecidos aos candidatos que tenham concluído o Ensino Médio, até a data da matrícula, em estabelecimento de ensino devidamente reconhecido pelo MEC.

Em atendimento às disposições contidas na Lei nº 12.711/2012, de 29 de agosto de 2012 e no Decreto nº 7.824/2012 de 11 de outubro de 2012, por curso e turno, 50% (cinquenta por cento) das vagas serão destinadas aos candidatos que cursaram integralmente o ensino fundamental em escolas públicas.

Das vagas destinadas aos candidatos egressos de escola pública, 50% serão reservadas aos candidatos oriundos de famílias com renda igual ou inferior a 1,5 salário-mínimo (um salário-mínimo e meio) *per capita*. Estas serão, por curso e turno, por autodeclarados pretos, pardos e indígenas e por pessoas com deficiência, nos termos da legislação, em proporção ao total de vagas no mínimo igual à proporção respectiva de pretos, pardos, indígenas e pessoas com deficiência na população da unidade da Federação onde está instalada a instituição, segundo o último censo da Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Técnico em Gastronomia 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
- Demais estabelecimentos que oferecem refeições

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Gastronomia na Forma Concomitante/Subsequente do IFPI está estruturado em 2 (dois) módulos, com (15) quinze disciplinas. Será desenvolvido em semestres, diurno, sendo o semestre civil de, no mínimo, 100 dias letivos de trabalho escolar efetivo.

A organização curricular fundamenta-se no compromisso ético do IFPI em relação à concretização do perfil do egresso, que é definido pela explicitação dos conhecimentos e saberes que compõem a correspondente formação.

5.1 Matriz Curricular

A matriz curricular do Curso Técnico em Gastronomia na Forma Concomitante/Subsequente está configurada conforme o Quadro 1 abaixo:

Quadro 1 - Matriz Curricular do Curso Técnico Concomitante/Subsequente em Gastronomia

MÓDULO	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA TOTAL	AULAS SEMANAIS
1º	História da Gastronomia	40	02
	Microbiologia e Higiene aplicada à cozinha	60	03
	Métodos de Conservação de Alimentos	40	02
	Nutrição Aplicada à Gastronomia	60	03
	Habilidades e Técnicas Culinárias	80	04
	Segurança no Trabalho e Primeiros Socorros	40	02
	Informática Aplicada	40	02
	Sociologia do Trabalho	40	02
Subtotal de carga horária de disciplinas do 1º módulo		400	20
2º	Cozinha Brasileira	80	04
	Panificação e Confeitaria	80	04
	Cozinha Internacional	80	04
	Serviços de Sala e Bar	40	02
	Gestão de Unidades Produtoras de Refeições	40	02
	Empreendedorismo e Marketing	40	02
	Educação Ambiental	40	02
Subtotal de carga horária de disciplinas do 2º módulo		400	20
CARGA HORÁRIA DO CURSO		800	
Estágio não obrigatória (extracurricular)		120	
TOTAL DE CARGA HORÁRIA DO CURSO		920	

5.2 Ementas e Bibliografia

1º MÓDULO

Unidade Curricular: História da Gastronomia		
1º Semestre	Carga horária: 40 h	Aulas semanais: 02
Ementa		
A alimentação na história dos povos. Influências culturais e sociais nas cozinhas. Teoria e estética da arte culinária. Evolução histórica da gastronomia. Gastronomia e as cozinhas regionais. Escolas de gastronomia.		
Bibliografia básica		
BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. O que é gastronomia . São Paulo: Brasiliense, 2007.		
CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil . São Paulo: Global, 2011.		
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia . 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.		
Bibliografia complementar		
BRILLAT-SAVARIN. A fisiologia do gosto . São Paulo: Companhia das Letras, 1995.		
FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo . Rio de Janeiro: SENAC, 2009.		
HUE, Sheila Moura. Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI . Rio de Janeiro: Zahar, 2009.		
LODY, R. O Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação . São Paulo: SENAC, 2008.		
MIESSA, Vanessa Prestes. Introdução à gastronomia . Curitiba. Instituto Federal do Paraná, 2013.		

Unidade Curricular: Microbiologia e Higiene aplicada à Cozinha		
1º Semestre	Carga horária: 60 h	Aulas semanais: 03
Ementa		
Micro-organismos e fatores que influenciam o seu desenvolvimento nos alimentos. Indicadores de contaminação. Estudo da deterioração dos alimentos. Doenças transmitidas por alimentos. Considerações gerais sobre higiene. Perigos à segurança dos alimentos. Boas Práticas de Fabricação e legislações relacionadas à cozinha. Controle de qualidade em serviços de alimentação.		
Bibliografia básica		

BLACK, Jacquelyn G. **Microbiologia: fundamentos e perspectivas**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanaba Koogan, 2013.

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

VERMELHO, Alane Beatriz et al. **Práticas de Microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

Bibliografia complementar

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015.

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

PELCZAR JR., Michael J; KRIEG, Noel R; CHAN, Eddie Chin Sun. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2. ed. São Paulo: Makron Books, v. 2. 1997.

RIEDEL, Guenther. Controle sanitário dos alimentos. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

Unidade Curricular: Métodos de Conservação de Alimentos

1º Semestre

Carga horária: 40 h

Aulas semanais: 02

Ementa

Importância e utilização da conservação de alimentos na gastronomia. Principais métodos de conservação de alimentos. Efeitos dos métodos de conservação sobre o valor nutricional dos alimentos. Aditivos e coadjuvantes. Uso de embalagens de alimentos.

Bibliografia básica

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

Bibliografia complementar

ARAÚJO, Wilma M. C. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2011. (Série Alimentos e Bebidas ; v. 2).

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

PEREDA, Juan A. Ordóñez. **Tecnologia de alimentos**, vol.2: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005.

PEREDA, Juan A. Ordóñez (Org.). **Tecnologia de alimentos**, vol.1: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.

RIEDEL, Guenther. **Controle sanitário dos alimentos**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

Unidade Curricular: Nutrição Aplicada à Gastronomia

1º Semestre

Carga horária: 60 h

Aulas semanais: 03

Ementa

Alimentação, Gastronomia e Nutrição. Princípios da Alimentação Saudável. Nutrientes. Planejamento Dietético: dieta geral. Modificações da dieta geral e aplicação a diversas patologias. Gastronomia Funcional. Preparações para dietas especiais.

Bibliografia básica

BARRETO, MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause**: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. > Acesso em: 19 mai. 2023.

DE ANGELIS, Rebeca Carlota. **A importância de alimentos vegetais na proteção da saúde: fisiologia da nutrição protetora e preventiva de enfermidades degenerativas**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

EVANGELISTA, José. **Alimentos**: um estudo abrangente: nutrição, utilização, alimentação. São Paulo: Atheneu, 2005.

PINHEIRO, Ana Beatriz Vieira. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

TIRAPEGUI, Julio. **Nutrição**: fundamentos e aspectos atuais. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

Unidade Curricular: Habilidades e Técnicas Culinárias		
1º Semestre	Carga horária: 80 h	Aulas semanais: 04
Ementa		
<p>Estudo do fluxo da cozinha. Brigada de Cozinha (cargos, funções, atribuições). Uniforme, utensílios e equipamentos utilizados em cozinhas profissionais. Princípios de cocção (transmissão e métodos). Hortaliças e frutas (cortes e preparações). Proteínas animais (cortes e preparações). Bases da cozinha (fundos, agentes espessantes, agentes aromáticos). Molhos de base e derivados. Ficha técnica de preparação.</p>		
Bibliografia básica		
<p>CHEF profissional. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.</p> <p>GISSLEN, Wayne. Culinária profissional. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2012.</p> <p>SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: SENAC Editoras, 2013.</p> <p>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997.</p>		
Bibliografia complementar		
<p>ARAÚJO, Wilma M. C.; MONTEBELLO, Nancy di Pilla; BOTELHO, Raquel B. Assunção; BORGIO, Luiz Antônio (Org.). Alquimia dos alimentos. 3. ed. Brasília: SENAC, 2015. (Série Alimentos e Bebidas).</p> <p>BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: Senac, 2010.</p> <p>EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>KÖVESI, Betty et al. 400 g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: Educ, 2009.</p>		

Unidade Curricular: Segurança no Trabalho e Primeiros Socorros		
1º Semestre	Carga horária: 40 h	Aulas semanais: 02
Ementa		
<p>O trabalhador e o ambiente de trabalho. Condições de trabalho em cozinhas. Equipamentos de proteção individual e coletivo. Identificação de risco de acidente. Causas de acidentes. Prevenção de acidentes. Controle de risco. Fatores de risco. Ergonomia. Primeiros socorros.</p>		
Bibliografia básica		
<p>BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. Higiene e segurança do trabalho. 2. ed. São José dos Campos, SP: Érica, 2018.</p> <p>CARDELLA, Benedito. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. São Paulo: Atlas, 1999.</p> <p>SZABÓ JÚNIOR, Adalberto Mohai. Manual de segurança, higiene e medicina do trabalho. 10. ed. São Paulo: Rideel, 2016.</p>		
Bibliografia 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: < http://sa.previdencia.gov.br/site/2018/09/AEAT-2017.pdf > Acesso em: 19 mai. 2023.</p> <p>BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. Segurança do trabalho: guia prático e didático: fundamentos, riscos ambientais, higiene e acidentes de trabalho, medidas de proteção, doenças ocupacionais, CIPA e SESMT, normas de segurança, proteção contra incêndios e explorações, primeiros socorros, qualidade de vida, impactos ambientais e sociais. São Paulo: Érica, 2012.</p> <p>MONTEIRO, R. Z. Cozinhas profissionais. 2. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2018.</p> <p>SALIBA, T. M.; SALIBA, S. C. R. Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador. 11. ed. São Paulo: LTR, 2015.</p> <p>SENAC. Departamento Nacional. Primeiros socorros: como agir em situações de emergência. 3. ed., rev. e atual. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.</p>		

Unidade Curricular: Informática Aplicada		
1º Semestre	Carga horária: 40 h	Aulas semanais: 02
Ementa		
Introdução à informática. 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		
CAPRON, H.L.; JOHNSON, J.A. Introdução à informática . 8. ed. São Paulo: Pearson Prentic 2004.		
MCFEDRIES, Paul. Fórmulas e funções com Microsoft Office Excel 2007 . São Paulo: Pearso Prentice Hall. 2009.		
SILVA, Mário Gomes da. Informática: terminologia básica: Windows XP, Word XP, Excel X Access XP, Power Point XP . 5. ed. São Paulo: Érica, 2011.		
Bibliografia complementar		
BRUNI, A. L.; PAIXÃO, R. B. Excel aplicado à gestão empresarial . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011.		
LEWIS, Harry R.; PAPADIMITRIOU, Christos H. Elementos de teoria da computação . 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2000.		
MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Estudo dirigido de Microsoft Office Word 2010 . São Paulo: Érica, 2010.		
NORTON, Peter. Introdução à informática . São Paulo: Pearson Education do Brasil. 1996.		
VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos . 8. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.		

Unidade Curricular: Sociologia do Trabalho		
1º Semestre	Carga horária: 40 h	Aulas semanais: 02
Ementa		
Formulações teóricas e ideológicas sobre o trabalho; Divisão social e territorial do trabalho; Trabalho e produtividade; Fordismo-taylorismo; Sistemas de produção flexíveis; Riqueza e miséria do trabalho; Uberização do trabalho e o mito do empreendedor de si mesmo: a exploração como alegoria de vida livre e leve; Desemprego: conjuntural e estrutural. Sociologia na atualidade.		
Bibliografia básica		
COSTA, Cristina. Sociologia: introdução à ciência da sociedade . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2005.		

GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. 6. ed. Porto Alegre: Penso, 2012.

TOMAZI, Nelson Dacio. **Sociologia para o ensino médio**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

Bibliografia complementar

BOMENY, H. et al. **Tempos Modernos, tempos de sociologia**. São Paulo: Ed. do Brasil, 2010.

OLIVEIRA, Pécio Santos de. **Introdução a Sociologia: ensino médio, volume único**. 2. ed. São Paulo: Ática, 2011.

QUINTANEIRO, T; BARBOSA, M. L. de O.; OLIVEIRA, M. G. de. **Um toque de clássicos: Durkheim, Marx e Weber**. 2. ed. rev. e ampliada. Belo Horizonte: UFMG, 2009.

SANTANA, Marco Aurélio; RAMALHO, José Ricardo. **Sociologia do trabalho no mundo contemporâneo**. 3. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

TOMAZI, Nelson Dacio et al. **Iniciação à sociologia**. 2. ed. São Paulo: Atual, 2000.

2º MÓDULO

Unidade Curricular: Cozinha Brasileira		
2º Semestre	Carga horária: 80 h	Aulas semanais: 04
Ementa		
<p>Aspetos históricos e culturais. Heranças gastronômicas e culturais de povos originários (indígenas), europeus, africanos e outros imigrantes na culinária brasileira. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas na culinária brasileira. Cozinha das regiões Centro-Oeste, Sudeste, Sul, Norte e Nordeste destacando a identidade gastronômica do Piauí. Preparações e degustação de receitas clássicas.</p>		
Bibliografia básica		
<p>CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.</p> <p>FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. 10. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2012.</p> <p>FLANDRIN, J. L. et al. História da alimentação. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.</p>		
Bibliografia complementar		
<p>ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (org). Gastronomia: cortes e recortes. Brasília: SENAC, v.1. 2006.</p> <p>CAVALCANTI, P. A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC SP, 2007.</p> <p>CHAVES, G.; FRIXA, D. Larousse da Cozinha Brasileira: raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse, 2007.</p> <p>FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. 10. ed. São Paulo: SENAC, 2012.</p> <p>FREYRE, G. Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.</p>		

Unidade Curricular: Panificação e Confeitaria		
2º Semestre	Carga horária: 80 h	Aulas semanais: 04
Ementa		
<p>História da panificação e confeitaria. Principais ingredientes utilizados na panificação e confeitaria e suas respectivas funções. Equipamentos utilizados na panificação. Etapas básicas da panificação. Métodos de misturas para massas levedadas e não levedadas. Método da porcentagem.</p> <p>Produção de pães doces e salgados, macios e crocantes. Preparação de biscoitos, bolos decorados, rocomboles, tortas, doces, recheios, coberturas e merengues. Temperagem, decoração e produção de chocolate. Preparações especiais: diet, light, isenta de glúten.</p>		
Bibliografia básica		
<p>GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais. Barueri: Manole, 2011.</p> <p>SUAS, Michel. Panificação e viennoiserie: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2012.</p> <p>SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2011.</p>		
Bibliografia complementar		
<p>CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.</p> <p>DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010.</p> <p>KALANTY, Michael. Como assar pães: as cinco famílias de pães. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2015.</p> <p>SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.</p> <p>CAUVAIN, Stanley P; YOUNG, Linda S.. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.</p>		

Unidade Curricular: Cozinha Internacional		
2º Semestre	Carga horária: 80 h	Aulas semanais: 04
Ementa		
<p>Particularidades culturais e aspectos culinários das cozinhas europeias, asiáticas, americanas. Principais ingredientes e técnicas de preparo utilizados em preparações clássicas e contemporâneas nas cozinhas europeias, asiáticas e americanas.</p>		
Bibliografia básica		
<p>BARBER, Kimiko; TAKEMURA, Hiroki. Sushi: técnicas e receitas. 2. ed. São Paulo: Publifolha, 2015.</p> <p>BELLUZO, Rosa. Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México. São Paulo - SP: SENAC São Paulo, 2004.</p> <p>CHEF profissional. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC Editoras, 2011.</p>		
Bibliografia complementar		
<p>CHAN, Wynnie. Cozinha Chinesa. São Roque, SP: Marco Zero, 2010.</p> <p>HAZAN, Marcella. Fundamentos da cozinha italiana clássica. 2 ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013.</p> <p>HÉNAUT Stéphane; MITCHEL, Jeni. A deliciosa história da França: as origens, fatos e lendas por trás das receitas, vinhos e pratos franceses mais populares de todos os tempos. São Paulo: Seoman, 2020.</p> <p>HOLLAND, Minna. O atlas gastronômico: uma volta ao mundo em 40 cozinhas. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2015.</p> <p>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997.</p>		

Unidade Curricular: Serviço de Sala e Bar		
2º Semestre	Carga horária: 40 h	Aulas semanais: 02
Ementa		
<p>Características do profissional de serviços de alimentos e bebidas. Composição e funções da brigada de salão e copa, Serviços e tipologia de bares. Equipamentos e utensílios. Tipos de estabelecimentos gastronômicos. Tipos de serviços à mesa, Sequência de serviços em restaurantes. Regras de etiquetas à mesa. Organização de diferentes <i>mise en places</i> utilizadas em bares e restaurantes. Serviço de bebidas. Tomada do pedido e o uso da comanda.</p>		
Bibliografia básica		
<p>DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010. 254 p. (Coleção hotelaria).</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.</p>		
Bibliografia complementar		
<p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia. 5. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçom. 12. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do maitre d'hotel. 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EducS, 2009.</p>		

Unidade Curricular: Gestão de Unidades Produtoras de Refeições		
2º Semestre	Carga horária: 40 h	Aulas semanais: 02
Ementa		
Planejamento físico e funcional em unidades produtoras de refeições. Gestão de recursos materiais e financeiros. Planejamento e controle da qualidade da produção. Noção de planejamento de cardápio.		
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. 151 p. (Coleção hotelaria).		
Bibliografia complementar		
CASTRO, Fátima Aparecida Ferreira de; QUEIROZ, Valéria Maria Vitarelli de. Cardápios: planejamento e etiqueta . Viçosa: Ed. UFV, 2007. (Série Soluções).		
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.		

Unidade Curricular: Empreendedorismo e Marketing		
2º Semestre	Carga horária: 40 h	Aulas semanais: 02
Ementa		
<p>Introdução ao Empreendedorismo. Contexto histórico de surgimento do empreendedorismo. Comportamento e perfil do Empreendedor. Noções básicas de administração de empresas. O Processo Empreendedor. Identificação de Oportunidades. Pesquisa de Mercado. O Plano de Negócios. Modelagem de negócios. Conceitos e evolução histórica do Marketing. Análise do ambiente e tipos de ambientes. Plano de Marketing. Segmentação de Mercado. Comportamento do consumidor. Produtos. Precificação. Distribuição. Comunicação de Marketing. Vendas. Tendências em empreendedorismo contemporâneo. Empreendedorismo Social. Empreendedorismo na Gastronomia.</p>		
Bibliografia básica		
<p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.</p> <p>DRUCKER, Peter Ferdinand. Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship): prática e princípios. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.</p> <p>KOTLER, Philip; Keller, Kevin Lane. Administração de marketing. São Paulo: Pearson Education, 2019.</p>		
Bibliografia complementar		
<p>CHIAVENATO, Idalberto. Administração nos novos tempos. 2. ed. rev. atual. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010.</p> <p>CHURCHILL, G.A.; PETER, J. P. Marketing: criando valor para o cliente. São. Paulo: Ed. Saraiva, 2000.</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo na prática: mitos e verdades do empreendedor de sucesso. 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015.</p> <p>FARAH, Osvaldo Elias; CAVALCANTI, Marly; MARCONDES, Luciana Passos (Org.). Empreendedorismo estratégico: criação e gestão de pequenas empresas. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2017.</p> <p>SANTINI, Fernando R.; LUDOVICO, Nelson. Gestão de marketing: o plano de marketing como orientador das decisões. São Paulo: Saraiva, 2013.</p>		

Unidade Curricular: Educação Ambiental		
2º Semestre	Carga horária: 40 h	Aulas semanais: 02
Ementa		
A espécie humana e o meio ambiente. Desenvolvimento sustentável. Noções de legislação ambiental. Vigilância à saúde e ao meio ambiente. Destino de resíduos e sistemas alternativos de saneamento aplicáveis a unidades de produção de refeições. Gastronomia sustentável.		
Bibliografia básica		
BOFF, LEONARDO. Saber cuidar: ética do humano, compaixão pela terra. 19. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.		
DONAIRE, Denis; EDENIS, Cesar de. Gestão ambiental na empresa: fundamentos e aplicações. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2018.		
REIGOTA, Marcos. O que é educação ambiental. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2009.		
Bibliografia complementar		
LISBOA, Cassiano Pamplona; KINDEL, Eunice Aita Isaia (Org.). Educação ambiental: da teoria à prática. Porto Alegre: Mediação, 2012.		
MILARÉ, ÉDIS. Direito do ambiente. 10. ed., rev., atual. e ampl. São Paulo: Revista dos tribunais, 2015.		
POLIZELLI, Demerval Luiz. Meio ambiente e gestão do conhecimento: dos higienistas à sociedade da informação: o papel da administração e uso das redes sociais para a era da “desfabricação em massa”. São Paulo: Almedina, 2011.		
REIGOTA, Marcos. Verde cotidiano: o meio ambiente em discussão. Petrópolis: DP7/ALLI, 2008.		
SLOAN, Donald. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri: Manole, 2005.		

5.3 Orientações Metodológicas

O desenvolvimento pedagógico do Curso Técnico em Gastronomia Subsequente se alicerça na construção do conhecimento aliando teoria e prática, com estratégias de ensino que contribuem para a aprendizagem profissional por meio de atividades em sala de aula e em outros espaços de aprendizagem relacionados a gastronomia.

No desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas o docente terá o papel de mediador do ensino-aprendizagem, contextualizando o conhecimento de acordo com o perfil profissional formativo e levando em consideração as características individuais dos estudantes. Para tanto, serão contemplados entre outros procedimentos:

- **Aulas Teóricas** – a realizarem-se no âmbito da sala de aula, através de debates, seminários, trabalhos em grupo ou individuais, exposição de temas por meio de recursos e ferramentas da tecnologia da informação e comunicação, como as plataformas digitais e mídias sociais, de forma a auxiliar na compreensão nas atividades práticas do curso.
- **Aulas Práticas** – a realizar-se nos laboratórios de gastronomia e/ou ambientes externos em que o educando possa vivenciar situações práticas ligadas a gastronomia.
- **Palestras e/ou Seminários** – com temas de interesse para a formação profissional do educando e que estejam em consonância com a disciplina, abordando-se aspectos relevantes da sociedade, do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer em geral, e das atividades de Gastronomia de forma particular.
- **Visitas Técnicas** – refere-se à aproximação entre empresas e instituições e a instituição formadora, com vista a viabilizar estratégias de aprendizagem que insiram os estudantes na realidade do mundo do trabalho. Sendo assim, essas atividades didáticas pedagógicas devem ser sempre com a presença de professor(es) responsável(éis) pela atividade, essas atividades servirão para que o aluno possa confrontar as teorias abordadas em sala de aula com a realidade de espaços que possuem unidades de produção gastronômicas, devendo o aluno, ao final da visita ou viagem elaborar um relatório
- **Avaliação de aprendizagem** - os docentes acompanharão a aprendizagem por meio exames avaliativos como forma de identificar assimilação dos conhecimentos necessários prática profissional.

5.4 Prática Profissional

Com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica definida pela Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021, a prática profissional se relaciona a vivência profissional, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, bem como, investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa ou intervenção, visitas técnicas, simulações e observações.

Dessa forma, a prática profissional no Curso Técnico em Gastronomia Subsequente ocorrerá por meio de estágio supervisionado não obrigatório e projeto de pesquisa, ensino ou extensão como: monitorias, visitas técnicas, atividades práticas simuladas em laboratórios e oficinas, congressos, seminários e outros eventos, bem como na sua organização.

A prática profissional será aplicada nos módulos do Curso por meio de articulação entre as disciplinas, integrando os conteúdos teórico-científicos propostos, podendo acontecer de forma introdutória ou consecutiva.

As práticas profissionais propostas objetivam a integração teoria e prática, assim como a interdisciplinaridade e se baseiam na construção do conhecimento pelo aluno como forma de aproximação da realidade profissional.

5.5 Estágio Profissional Supervisionado

Segundo a Organização Didática do IFPI no artigo 120 são consideradas como estágio curricular as atividades de aprendizagem social, profissional e cultural proporcionadas ao aluno pela participação em situações reais de vida e trabalho em seu meio, sendo realizadas na comunidade em geral ou junto a pessoas jurídicas de direito público ou privado, sob responsabilidade e coordenação do IFPI (IFPI, 2022).

Conforme a Lei n. 11.788, de 25 de setembro de 2008 o estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa a preparação para o trabalho produtivo de educandos (...). Da mesma forma define que o Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

O estágio curricular supervisionado obrigatório ou não obrigatório constitui-se em uma prática educativa e profissional que leva o aluno à vivência do mundo do trabalho e que, conforme a legislação vigente, não cria vínculo empregatício de qualquer natureza. As normas para realização do estágio profissional supervisionado não obrigatório observarão a lei federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, e as resoluções CONSUP 91/2021, 93/2021 e 96/2021 que regulamentam, respectivamente, os estágios no ensino técnico, licenciaturas e nas tecnologias/bacharelados ou demais legislações e atos normativos em vigor.

Para o curso Técnico em Gastronomia o estágio profissional supervisionado é considerado não obrigatório para a conclusão do curso, ou seja, será desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória. Caso o aluno opte por realizar estágio profissional supervisionado, a carga horária mínima de 120 horas será adicionada à carga horária mínima

estabelecida prevista no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos para a duração do respectivo curso técnico de nível médio.

O estágio supervisionado não obrigatório poderá ser realizado pelo aluno após a conclusão do 1º módulo do Curso em instituições parceiras do IFPI, cujas práticas profissionais se alinhem a finalidade formativa do Curso Técnico em Gastronomia Subsequente. Devendo ser observados os seguintes requisitos para celebração:

I – A matrícula e frequência regular do educando no Curso Técnico em Gastronomia Subsequente;

II – O termo de compromisso assinado pelo educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino (IFPI – Setor de Estágio);

III – As atividades a serem desenvolvidas no estágio devem estar previstas no termo de compromisso.

O estágio supervisionado deverá ter acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte concedente.

A carga horária do estágio supervisionado não obrigatório não poderá exceder a jornada diária de 04 horas, perfazendo 20 horas semanais, até o cumprimento das 120h.

O deferimento do estágio supervisionado não obrigatório, ocorrerá por meio da ficha de supervisão com parecer do supervisor da empresa concedente e do relatório de estágio produzido pelo aluno e entregue ao professor orientador que dará o parecer.

Para fins de comprovação da conclusão do estágio não obrigatório (extracurricular), o aluno deverá apresentar o Atestado/Declaração de finalização do estágio emitido pelo Setor de Estágio.

6. APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

A Legislação da Educação Profissional confere direitos de aproveitamento de estudos aos portadores de conhecimentos e experiências, expressos no artigo Art. 41 da LDB 9.394/96 e nos Art. 46 e 47 da Resolução CNE/CP 01/2021. Os conhecimentos e experiências adquiridos fora do IFPI, 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 Técnico de Nível Médio Concomitante/Subsequente em Gastronomia.

De acordo com a Lei nº 9394/96, no seu artigo 41, “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” (BRASIL, 1996).

As Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica (Resolução CNE/CP, de 5 de janeiro de 2021) definem que as instituições de ensino podem promover o aproveitamento de estudos, conhecimentos e experiências anteriores, inclusive no trabalho, para prosseguimento de estudos. Esses conhecimentos e experiências precisam estar “diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação profissional ou habilitação técnica ou tecnológica” (BRASIL, 2021), e serem desenvolvidos em:

I - em qualificações profissionais técnicas e unidades curriculares, etapas ou módulos de cursos técnicos ou de Educação Profissional e Tecnológica de Graduação regularmente concluídos 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

A Resolução CNE/CP 01/2021 estabelece ainda, no seu artigo 47, que “os saberes adquiridos na Educação Profissional e Tecnológica e no trabalho podem ser reconhecidos mediante processo formal de avaliação e reconhecimento de saberes e competências profissionais - Certificação Profissional para fins de exercício profissional e de prosseguimento ou conclusão de estudos”. Sobre esse processo, consta no artigo citado que:

§ 1º A certificação profissional abrange a avaliação do itinerário profissional e social do estudante, que inclui estudos não formais e experiência no trabalho (saber informal), bem como a orientação para continuidade de estudos, segundo itinerários formativos coerentes com os históricos profissionais dos cidadãos, para valorização da experiência extraescolar (BRASIL, 2021).

A Organização Didática do IFPI - Resolução Normativa 143/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI provê que é direito do estudante requerer à Direção de Ensino do campus aproveitamento de estudos, através de dispensa de disciplina(s) cursada(s) anteriormente.

Os critérios para Dispensa de Disciplina são:

- O estudante terá direito a aproveitamento de estudos realizados com êxito, desde que dentro do mesmo nível de ensino ou de um nível superior para um inferior.
- Para requerer o aproveitamento de estudos, o estudante deverá ter cursado a(s) disciplina(s) e observada a compatibilidade de conteúdos e carga horária em pelo menos 75% dela(s).
- A solicitação poderá ser feita, dentro do prazo estabelecido em calendário, independente de oferta no período.

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

7. CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O processo de avaliação da aprendizagem no IFPI está regulamentado, além das normativas que tratam acerca do assunto, pela Resolução Normativa 143/2022/CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI que aprova a Organização Didática do IFPI.

De acordo com Organização Didática do IFPI, a avaliação do processo ensino aprendizagem deverá ter como parâmetros os princípios do projeto político-pedagógico, a função social, os objetivos gerais e específicos do IFPI e o perfil de conclusão de cada curso.

Nesse sentido, no Art.58 a referida normativa orienta que a avaliação é 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 já estabelece a Lei nº 9.394/1996 (LDB).

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. Assim, a Sistemática de Avaliação do IFPI compreende avaliação diagnóstica, formativa e somativa (IFPI, 2022).

Conforme o art. 59 da Organização Didática do IFPI, a avaliação da aprendizagem dar-se-á por meio de um ou mais dos seguintes instrumentos:

- Prova escrita;
- Observação contínua;

- Elaboração de portfólio;
- Trabalho individual e/ou coletivo;
- Resolução de exercícios;
- Desenvolvimento e apresentação de projetos;
- Seminário;
- Relatório;
- Prova prática, e
- Prova oral.

A escolha das formas e dos instrumentos de avaliação da aprendizagem deve estar em consonância com a especificidade da disciplina, os objetivos educacionais propostos e o conteúdo ministrado, em observância ao perfil de formação profissional proposto. (IFPI, 2022).

7.1 Do Sistema de Avaliação da Educação Profissional Técnica De Nível Médio Concomitante/Subsequente

A verificação da aprendizagem dos cursos técnicos concomitantes/subsequentes, ofertados na forma módulos/disciplinas, será expressa em notas, numa escala de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos, sendo admitida uma casa decimal, e será realizada mediante as seguintes situações:

I - O resultado da avaliação do conhecimento adquirido, a que se refere o Art. 58 da Organização Didática, terá obrigatoriamente valor máximo de 8,0 (oito) pontos;

II - Aspectos qualitativos, como: assiduidade e pontualidade, realização de atividades escolares, disciplina, participação nas aulas, além de outros critérios definidos pelo professor, terão, obrigatoriamente, o valor máximo de 2,0 (dois) pontos que, somados ao que dispõe o inciso anterior, comporão a nota do aluno.

Os instrumentos de avaliação corrigidos deverão ser devolvidos aos alunos em até sete dias úteis após a sua realização, a fim de possibilitar-lhes análise, discussão e revisão dos resultados.

As datas das avaliações mensais ficarão a critério do professor. Já as datas das avaliações bimestrais e dos exames finais serão previstas no Calendário Acadêmico.

Os originais dos instrumentos de avaliação bimestral deverão ser entregues às Coordenações de Curso/Área, no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis, antes da data prevista para aplicação, para que a Coordenação Pedagógica os analise e dê seu parecer. O professor, antes de cada avaliação, deverá apresentar aos alunos o roteiro de estudo.

A nota de cada bimestre será a média aritmética simples de todas as avaliações do bimestre, dada pela fórmula:

$$MB = \frac{AV_1 + AV_2 + AV_3 + \dots + AV_n}{n}$$

Onde:

MB = Média bimestral;

$AV_{n-n-ésima}$ = Avaliações realizadas no bimestre;

n = número de avaliações realizadas.

Ao final de cada bimestre, o aluno que não obtiver a média 7,0 (sete) terá direito a recuperação contínua e paralela, mediante uma nova avaliação, com valor de zero (0,0) a dez (10,0).

A Média Semestral será a média aritmética das médias bimestrais, dada pela seguinte fórmula:

$$MS = \frac{MB_1 + MB_2}{2}$$

Onde:

MS = Média Semestral;

MB1 = Média do primeiro bimestre;

MB2 = Média do segundo bimestre.

Será considerado aprovado por média o aluno que obtiver média semestral igual ou superior a 7,0 (sete) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária da disciplina prevista para o período letivo.

Será submetido a uma Prova Final Semestral (PFS) o aluno que obtiver Média Semestral igual ou superior a 2,0 (dois) e inferior a 7,0 (sete) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária da(s) disciplina(s). E o aluno estará aprovado se, após a Prova Final, obtiver Média Final (MF) igual ou superior a 6,0 (seis), obtida pela média aritmética da Média Semestral e da Nota da Prova Final, dada pela seguinte fórmula:

$$MF = \frac{MS + PF}{2}$$

Onde:

MF = Média Final;

MS = Média Semestral;

PF = Nota da Prova Final.

Será submetido ao Conselho de Classe Final o aluno que não obtiver Média Final

conforme descrito abaixo:

I - No módulo semestral inicial (1º Módulo), não tenha atingido aproveitamento satisfatório em até 50% (cinquenta por cento) das disciplinas/componentes curriculares do módulo semestral; e

II - Nos módulos semestrais subsequentes, não tenha atingido aproveitamento satisfatório em até 70% (setenta por cento) das disciplinas/componentes curriculares do módulo semestral. Para a nota final será utilizado como critério de arredondamento o número natural superior ao resultado encontrado.

Será considerado reprovado o aluno que obtiver média semestral final menor que 6,0 (seis) em qualquer disciplina ou frequência inferior a 75% do total de carga horária da disciplina.

Havendo reprovação em todas as disciplinas do módulo, o aluno ficará retido neste módulo. Na impossibilidade de o campus ofertar o módulo em que houve a reprovação, o aluno cursará o módulo seguinte e, posteriormente, no próximo semestre, retornará ao módulo no qual ficou reprovado.

Em caso de reprovação parcial no módulo, será facultado o aproveitamento de estudo por meio de dispensa de disciplina. Ao final do curso, havendo disciplina em pendência, o aluno poderá ser matriculado apenas nas disciplinas que faltam para a integralização do curso.

7.2 Dos Estudos de Recuperação

Ao final de cada bimestre, o aluno que não obtiver a média 7,0 (sete), terá direito à recuperação contínua e paralela, mediante uma nova avaliação, com escores de zero (0,0) a dez (10,0), desde que tenha realizado as avaliações propostas pelo professor. A Nota da Recuperação substituirá a Média Bimestral, quando for superior a esta.

Nos Cursos Técnicos Integrados ao Médio e Concomitantes/Subsequentes serão desenvolvidos os Estudos de Recuperação de forma contínua e paralela, durante o ano letivo, com o objetivo de corrigir as dificuldades, ampliando as oportunidades de aprendizagem

Os Estudos de Recuperação serão realizados bimestralmente, em turno oposto ao que o aluno estuda, ou aos sábados, por meio de atividades escolares planejadas, ministradas e orientadas pelos professores das disciplinas, culminando com a aplicação de uma prova no período fixado pelo Calendário Acadêmico. Os estudos de recuperação serão organizados e acompanhados pelas Coordenações de Área/Curso e Coordenação Pedagógica.

7.3 Da Progressão Parcial

Será admitido Regime de Progressão Parcial para os alunos dos Cursos Técnicos de Nível

Médico ofertados no âmbito do IFPI, conforme Resolução Normativa 109/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI.

O(A) estudante dos cursos técnicos concomitantes/subsequentes poderá ser promovido(a) para o semestre/módulo seguinte, mesmo que:

I - no módulo semestral inicial (1º Módulo) não tenha atingido aproveitamento satisfatório em até 50% (cinquenta por cento) das disciplinas/componentes curriculares do módulo semestral, na forma de dependência realizada, obrigatoriamente, no período letivo subsequente à sua ocorrência, concomitantemente à série/módulo para a(o) qual o estudante foi promovido parcialmente; e

II - nos módulos semestrais subsequentes, em que não tenha atingido aproveitamento satisfatório em até 30% (trinta por cento) das disciplinas/componentes curriculares do módulo semestral, na forma de dependência realizada, obrigatoriamente, no período letivo subsequente à sua ocorrência, concomitantemente à série/módulo para a(o) qual o estudante foi promovido parcialmente. Será utilizado como critério de arredondamento o número natural superior ao resultado encontrado.

7.4 Da Verificação de Aprendizagem em Segunda Chamada

É direito do aluno o acesso às várias formas de avaliação da aprendizagem, incluídas as de segunda chamada, desde que as solicite à Coordenação de Curso/Área, via protocolo, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas, considerando os dias úteis, após a realização da avaliação a qual não se fez presente, mediante a apresentação dos documentos justificativos abaixo especificados:

- a. Atestado médico comprovando a impossibilidade de participar das atividades escolares do dia;
- b. Declaração de corporação militar comprovando que, no horário da realização da 1ª chamada, estava em serviço;
- c. Declaração da Direção de Ensino do *Campus*, comprovando que o estudante estava representando o IFPI em atividade artística, cultural ou esportiva;
- d. Ordem judicial;
- e. Certidão de óbito de parentes de primeiro grau ou cônjuge;
- f. Declarações de trabalho em papel timbrado com carimbo da empresa e assinatura do empregador;
- g. Outros que possam comprovar a solicitação.

Os casos omissos deverão ser analisados pelo Coordenador de Curso/Área em conjunto com o professor da disciplina para análise da viabilidade do pedido.

A autorização para realização da verificação da aprendizagem, em segunda chamada, dependerá da análise do requerimento, pela Coordenação de Curso/Área, conjuntamente com o professor da disciplina, que disporão de 24 horas, após a notificação ao professor, para emitir parecer relativo ao objeto do requerimento.

Caberá ao professor da disciplina, a elaboração e a aplicação da verificação da aprendizagem em segunda chamada, no prazo máximo de 08 (oito) dias após o deferimento do pedido.

Se, por falta de comparecimento do aluno, em qualquer etapa de avaliação, decorrido o prazo de pedido de segunda chamada, não for possível apurar o seu aproveitamento escolar, será-lhe atribuído nota 0,0 (zero).

7.5 Da Revisão da Verificação da Aprendizagem

O aluno que discordar do(s) resultado(s) obtido(s) no(s) procedimento(s) avaliativo(s) poderá requerer revisão de provas. O requerimento, com fundamentação da discordância, deverá ser dirigido à Coordenação de Curso/Área, até dois dias úteis, após o recebimento da avaliação. Cabe à Coordenação de Curso/Área, no prazo de 2 dias, dar ciência ao professor da disciplina para emitir parecer. Cabe ao professor da disciplina dar parecer no prazo de (3 dias) a partir da ciência dada pela Coordenação.

Caso o professor se negue a revisar a prova, cabe à Coordenação do Curso/Área designar uma comissão composta pela Coordenação do Curso, Coordenação de Área, 04 professores do curso/área, incluindo o professor da disciplina em análise, 01 representante da equipe pedagógica e o aluno representante da turma, para deliberação, no prazo máximo de sete dias úteis.

8. INFRAESTRUTURA FÍSICA E TECNOLÓGICA: BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato fica localizado na BR020, s/n no bairro Primavera, na área rural da cidade de São Raimundo Nonato de Piauí, CEP 64770-000. Suas atividades são conduzidas nas áreas administrativas e de ensino por diversos setores e departamentos compostos por Direção Geral, Departamento de Administração e Planejamento, Patrimônio, Almoxarifado, Logística e Manutenção, Compras e Licitação, Coordenação Geral de Apoio ao Ensino, Coordenação Pedagógica, Coordenações de Curso/Área, Coordenação de Extensão, Coordenação de Pesquisa, Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI), Núcleo de Atendimentos às Pessoas

com Necessidades Específicas (NAPNE) e Controle Acadêmico que estão disponíveis à comunidade acadêmica. Para o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia na forma concomitante/subsequente, o Campus São Raimundo Nonato conta com biblioteca e ainda uma infraestrutura composta de salas de aulas; um Complexo Gastronômico, além de outros espaços de apoios, equipamentos e utensílios para o desenvolvimento das atividades teórico-práticas.

8.1 Biblioteca Acadêmica

A biblioteca do Campus São Raimundo Nonato conta com acesso livre dos alunos ao acervo, livros cativos e disponíveis para empréstimo, cabines de estudos individuais com computadores com acesso à internet, mesas para estudos em grupo e um número adequado de funcionários de apoio. O acervo é diversificado e atende também outros Cursos oferecidos no Campus. O horário de funcionamento da biblioteca é adequado ao horário de funcionamento dos cursos. A biblioteca possui um acervo de livre acesso para os usuários e tem em média um total de 3.879 títulos e 8.929 exemplares. O sistema utilizado pela biblioteca é o *Pergamum* – Sistema Integrado de Bibliotecas, com segurança por magnetização gerenciamento de serviços e de acervo, permitindo a recuperação de informações sobre qualquer item disponível em todas as bibliotecas da Instituição, além de outros serviços como empréstimo, aviso de liberação de reservas, renovação pela Internet, envio de recibos, cadastramento de área de interesse, entre outros. São oferecidos os seguintes serviços (1) Empréstimo domiciliar realizado mediante a apresentação da carteira institucional do estudante ou identificação com foto, podendo retirar 3 obras diferentes pelo prazo de 7 dias e renovar cinco vezes, por mais 7 dias através do site do IFPI/Biblioteca ou na própria biblioteca; (2) Acesso ao Portal de Periódicos da CAPES que oferece acesso a um dos maiores acervos de publicações científicas do mundo. São mais de 24 mil títulos, com trabalhos abrangendo todas as áreas do conhecimento, disponibilizados em versão integral. Oferece ainda 130 bases referenciais, com informações bibliográficas; 150 mil livros digitais, nove bases de patentes; além de estatísticas, normas técnicas, e um banco de teses e dissertações. O Portal é livre e gratuito para os usuários da instituição, com acesso realizado a partir de qualquer terminal do IFP ligado à Internet; (3) Comutação Bibliográfica: Solicitação de cópias de artigos de periódicos, capítulo de livros e /ou obras avulsas, independentemente de sua localização em bibliotecas e/ou instituições similares no Brasil ou no exterior (COMUT); (4) Orientação Técnica/Trabalho Acadêmico: Orientação para alunos, professores e funcionários no uso das Normas da ABNT sobre referência bibliográfica e trabalhos acadêmicos. (5) Elaboração de Fichas Catalográficas dos trabalhos de conclusão de curso dos alunos da instituição. A Biblioteca conta com página na rede social *Instagram* (@bibliosrn), onde os usuários podem

entrar em contato direto com os servidores da biblioteca para solucionar dúvidas e sugerir melhorias para o setor, além de ser um complemento ao serviço de divulgação de novas aquisições, quadro de avisos com informações de interesse dos usuários.

8.2 Instalações

8.2.1 Salas de aulas

O IFPI *Campus* São Raimundo Nonato dispõe atualmente de 15 (quinze) salas de aulas, para atividades nos turnos matutino, vespertino e noturno. Para as aulas do Curso Técnico em Gastronomia são disponibilizadas duas salas de aulas, equipadas com ar condicionado, cadeiras de braço e quadro branco e projetor de multimídia.

8.2.2 Complexo Gastronômico

Inaugurado em 2019, o Complexo Gastronômico do Campus de São Raimundo Nonato conta com três (3) laboratórios, um escritório, um almoxarifado, uma sala de frios e congelados, lavanderia e um depósito. Os laboratórios foram divididos em: Panificação e Confeitaria, Cozinha Quente e Sala e Bar. Nos mesmos são desenvolvidas atividades práticas dos Cursos Técnico em Gastronomia, Técnico em Restaurante e Bar e do Curso de Tecnologia em Gastronomia. A estrutura dos laboratórios é composta por bancadas, pias, mesas de apoio, banquetas, equipamentos e utensílios.

8.2.3 Laboratórios de Informática

O Campus dispõe de dois (2) laboratórios de informática com acesso à internet e um (1) projetor multimídia interativo com lousa digital e ar-condicionado. Cada laboratório tem cerca de 40 computadores que são utilizados para as aulas de informática dos Cursos do Campus.

8.2.4 Auditório

O *Campus* possui um auditório, Antônio Guilherme Fernandes Alves *in memoriam*, para a realização de eventos da Instituição. É equipado com aparelhos de ar-condicionado, projetores, sistema de som, mesa retangular, cadeiras de diretor e 176 (cento e setenta e seis) cadeiras fixas.

8.2.5 Refeitório

O refeitório do *Campus* de São Raimundo Nonato oferece lanches, almoço e jantar para os alunos matriculados nos Cursos da Instituição. As refeições são gratuitas e o espaço tem capacidade para 160 alunos. O serviço serve, aproximadamente, 4.930 refeições semanais entre lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar.

8.2.6 Ginásio Poliesportivo

O *Campus* conta com um ginásio poliesportivo coberto e iluminado, com quase 1200 metros quadrados, destinado às práticas de educação física dos alunos e outras modalidades de educação presentes no Campus. O Campus São Raimundo Nonato possui um profissional de educação física, responsável por conduzir as atividades em práticas curriculares e, referentes a projetos de extensão envolvendo a comunidade externa. O espaço também é utilizado quando necessário para eventos da Instituição.

8.2.7 Estacionamento, Área de Lazer e Circulação

A área do Campus possui estacionamento amplo, interno e externo, com capacidade para atender às necessidades dos servidores e alunos. Possui também uma área de lazer e circulação arejada, com corredores sinalizados e áreas de convivência e jardins.

8.3 Serviços de Apoio

8.3.1 Setor de saúde

A equipe de saúde é composta por 01 (uma) técnica em enfermagem, 01 (uma) enfermeira, 01 (uma) assistente social, 01 (uma) dentista, 01 (uma) técnica em saúde bucal e 01 (uma) psicóloga. O setor de saúde funciona diariamente e é possível agendar o atendimento ou, em caso de emergência, ser atendido na hora. O setor de odontologia oferece serviços como limpeza, restauração e extração de dentes.

8.3.2 Tecnologia da Informação e Comunicação

Os recursos de Tecnologia da Informação e Comunicação (TICs) do *Campus* são destinados às áreas Administrativas e de Ensino, contribuindo para a eficiência dos processos de apoio e finalísticos da instituição.

8.3.3 Meios de Transportes

O *Campus* tem 03 (três) veículos que sejam: 01 (um) micro-ônibus com capacidade para 24 pessoas, 01 (um) ônibus com capacidade para 44 pessoas sentadas. Estes são usados para o transporte de alunos em visitas técnicas, congressos, eventos educacionais, transporte intermunicipal e intramunicipal com deslocamento dos para os pontos de ônibus, dentre outras atividades. Possui também 01 (um) veículo oficial utilizado como apoio às atividades administrativas, bem como para o transporte de técnicos e docentes em atividades de interesse do *Campus*.

9. PERFIL DE QUALIFICAÇÃO DE PROFESSORES, INSTRUTORES E TÉCNICO ADMINISTRATIVOS

O quadro a seguir, descreve a equipe docente e técnico administrativa necessária para o Curso Técnico em Gastronomia, na modalidade Concomitante/Subsequente do Campus São Raimundo Nonato:

CARGO	QUANTIDADE
Docentes - Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer (específico)	04
Docentes - Ciências Exatas e Informática	01
Docentes - Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	03
Pedagogo	01
Psicóloga	01
Técnico em Assuntos Educacionais	01
Técnico - Laboratório de Cozinha	01
Técnico - Laboratório de Informática	01
Assistente de Alunos	01
Bibliotecário	01
Auxiliar de Biblioteca	01

10. DIPLOMA DE TÉCNICO EM GASTRONOMIA

Após a integralização dos componentes curriculares que compõe o Curso Técnico em Gastronomia na Forma Concomitante/Subsequente será conferido ao egresso o Diploma de Técnico em Gastronomia ser solicitado no Controle Acadêmico do campus.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Resolução CNE/CEB nº 3, de 21 de novembro de 2018. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 22 nov. 2018.

BRASIL. Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017. Altera as Leis nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e 11.494, de 20 de junho 2007, que regulamenta o Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, a Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e o Decreto-Lei nº 236, de 28 de fevereiro de 1967; revoga a Lei nº 11.161, de 5 de agosto de 2005; e institui a Política de Fomento à Implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, Seção 1, p. 1, 17 fev. 2017.

BRASIL. Resolução CNE/CEB nº 02/2020. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Prévia da 4ª edição. Gerado automaticamente em 20/12/2020. Disponível em: <http://www.gov.br/mec>.

BRASIL. Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012. Regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 15 out. 2012, retificado 16 out. 2012.

BRASIL. Resolução CNE/CP nº 01, de 5 de setembro de 2020. Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

BRASIL. Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 30 ago. 2012.

BRASIL. 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 e Tecnologia, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 1, 30 dez. 2008.

BRASIL. Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 5, 17 jul. 2008.

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943; e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164- 41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 17 jul. 2008.

BRASIL. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. 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. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, DF, p. 18, 26 jul. 2004.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, DF, p. 27833, 23 dez. 1996.

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

IFPI. Resolução CONSUP/IFPI nº 143/2022. Atualiza e consolida as Resoluções que normatizam a Organização Didática do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI) e revoga a resolução 111/2022 .