



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA**

Dezembro, 2022

REITOR

Paulo Borges da Cunha

PRÓ-REITORA DE ENSINO

Odimógenes Soares Lopes

DIRETOR DO *CAMPUS* TERESINA ZONA SUL

Germano Lúcio Pereira Moura

DIRETORA DE ENSINO

Mariana de Moraes Sousa

COORDENADORA DO CURSO DE GASTRONOMIA

Luanne Moraes Vieira Galvão

COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO

Portaria Nº1108/2021, de 02 de junho de 2021.

Luanne Moraes Vieira Galvão

Rosália Maria Tôrres de Lima

Mariana de Moraes Sousa

Erivelton Sousa Lima

Paulo Ronaldo Sousa Teixeira

Valdênia Pinto de Sampaio Araújo

Francisco José Sampaio Melo

Regilane de Oliveira Andrade

Flávia Oliveira da Silva Louzeiro

Daniela Caruza Ferreira

Evânia Maria da Silva Ferreira

Evanir de Araújo Santos

Luciana Silva

Isabel dos Santos Lima

COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO

Portaria N° 2018/2022, de 10 de agosto de 2022.

Luanne Moraes Vieira Galvão

Alessandro de Lima

Isabel dos Santos Lima

Daniela Caruzo Gonçalves Ferreira

Jéssica Pinheiro Mendes Sampaio

Caroline Costa Lucas

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	9
PERFIL INSTITUCIONAL	11
1.1. BREVE HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO	11
1.2. MISSÃO, VISÃO E VALORES	16
1.3 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA MANTENEDORA	16
1.4 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA MANTIDA	17
1.5 ÁREA DE ATUAÇÃO	17
1.6 HISTÓRICO DO CURSO	20
1.7 JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO	21
1.8 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO AO CURSO	25
1.9 CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO	26
1.9. 1 Dados do Curso	26
2. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICO	27
2.1. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	27
2.2. OBJETIVOS DO CURSO	29
2.1.1 Objetivo geral	29
2.2.2 Objetivos específicos	29
2.3. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	30
2.3.1. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES	31
2.4. ORGANIZAÇÃO E CONSTRUÇÃO DAS DISCIPLINAS	32
2.5. CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO	37
2.6. ESTRUTURA CURRICULAR	40
2.7. CONTEÚDOS CURRICULARES	42
2.8. METODOLOGIA	44
2.9 AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM	45
2.10 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	48
2.11. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	49
2.12. ATIVIDADES COMPLEMENTARES (ACs)	50
2.13 TEMAS TRANSVERSAIS OBRIGATÓRIOS	56
2.14 APOIO AO DISCENTE	59
Políticas de Assistência Estudantil	59
Mecanismos de Nivelamento	63
Atendimento ao Estudante em Vulnerabilidade Social	64

Mobilidade Acadêmica	67
Acessibilidade	69
2.15 GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA	70
2.16 PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO APRENDIZAGEM	71
Avaliação da aprendizagem	72
Sistema de Avaliação do Curso	73
Verificação de Aprendizagem em Segunda Chamada	73
2.18 ATIVIDADES DE PESQUISA E INOVAÇÃO	76
2.18 COMITÊ DE ÉTICA DE PESQUISA	78
2.19 CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS	79
3. CORPO DOCENTE E TUTORIAL	80
3.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE	80
3.2 COLEGIADO DE CURSO: ATUAÇÃO	83
3.3 COORDENADOR DE CURSO: ATUAÇÃO E REGIME DE TRABALHO	86
3.4 CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO, REGIME DE TRABALHO	86
3.5 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA E PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA E TECNOLÓGICA	87
4. INFRAESTRUTURA	98
4.1 ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES (SALA DOS PROFESSORES)	99
4.2. ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR	100
4.3 SALAS DE AULA	100
4.4. LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA	101
4.4.1 Laboratório de Línguas	101
4.4.2 Sala de Mídias	101
4.4.3 Laboratórios de Informática	102
4.5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR POR UNIDADE CURRICULAR (UC)	102
4.5.1 Bibliografia Básica	103
4.5.2 Bibliografia Complementar	104
4.6 LABORATÓRIOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA	105
4.6.1 Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos (COZINHA)	107
4.6.2 Laboratório de Panificação e Confeitaria (PANIFICAÇÃO)	112
5. REFERÊNCIAS	118
ANEXOS	121

APRESENTAÇÃO

No âmbito do Instituto Federal do Piauí, o instrumento orientador das ações curriculares é denominado de Projeto Pedagógico do Curso - PPC. Trata-se, pois, de um conjunto de intencionalidades pedagógicas que tem como propósito a explicitação dos principais parâmetros para a ação educativa e o processo formativo, além de apresentar-se em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), com o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN), com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia- CNCST(documento que elenca as denominações e respectivos descritores dos Cursos Superiores de Tecnologia, com vistas a instituir um referencial sobre os referidos cursos capaz de balizar os processos administrativos de regulação e as políticas e procedimentos de avaliação desses cursos) e com a legislação vigente.

O projeto pedagógico do curso constitui-se num instrumento de gestão em prol da formação profissional e tecnológica, e como tal encontra-se explicitado em suas dimensões didático-pedagógica e administrativa. 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.

Nesse sentido, o presente documento apresenta o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal do Piauí. O PPC aqui construído é fruto de um processo de reflexão, discussão coletiva, democrática, que contou com a participação dos professores e da comunidade acadêmica, numa afirmação de identidade e legitimidade.

A proposta aqui apresentada vem responder às necessidades de formação profissional e tecnológica no eixo de Tecnologia em Gastronomia para atender às exigências requeridas pela

natureza do trabalho, pelo desenvolvimento tecnológico e pelas demandas sociais, econômicas e ambientais.

Este documento foi constituído nos termos das Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica e demais regulamentações definidas pelo Conselho Nacional de Educação, órgão normativo do Ministério da Educação.

O presente Projeto Pedagógico de Curso apresenta, portanto, a organização das práticas pedagógicas e constitui-se em um instrumento de ação acadêmica que permitirá a uniformidade das ações acadêmicas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFPI, contemplando os processos de ensino, pesquisa e extensão.

Este documento é revisado ao menos uma vez a cada semestre pelo Núcleo Docente Estruturante do Curso, que promove a atualização do quadro de professores e técnicos administrativos ligados ao curso, bem como de outros itens importantes, tais como as normativas internas que regulamentam matérias acerca do funcionamento do curso.

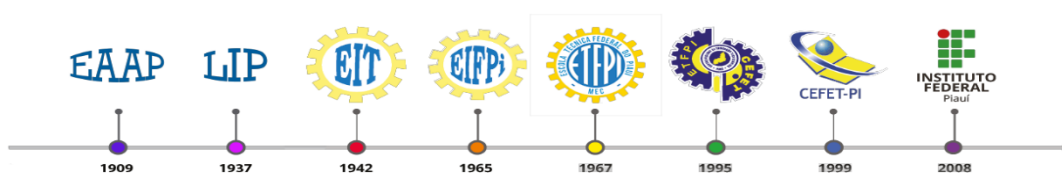
PERFIL INSTITUCIONAL

1.1.BREVE HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica em diferentes níveis e modalidades de ensino.

O Instituto Federal do Piauí – IFPI possui natureza jurídica de autarquia, sendo detentor de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, nos termos da 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.

O IFPI possui 113 (cento e treze) anos, tendo origem na Escola de Aprendizes Artífices do Piauí em 1909, transformada em Liceu Industrial do Piauí em 1937, Escola Industrial de Teresina em 1942, Escola Industrial Federal do Piauí em 1965, Escola Técnica Federal do Piauí em 1967 e Centro Federal de Educação Tecnológica do Piauí em 1998, conforme a linha histórica a seguir.



Escola de Aprendizes Artífices do Piauí

Em 1909, vinte anos após o advento da República e vinte e um anos após a Abolição da Escravatura, com um regime de governo ainda não totalmente consolidado e uma sociedade ainda escravocrata, vivíamos um caos social decorrente da libertação dos escravos. Tal fato, na prática, trouxe uma liberdade sem pão, sem moradia, sem reforma agrária e sem emprego. As grandes cidades brasileiras enchiam-se, cada vez mais, de ex-escravos, miseráveis a mendigar o pão de cada dia, crianças famintas, velhos doentes, adultos desempregados e adolescentes empurrados para a prostituição, o ócio e o crime.

Pensando em minimizar esse cenário de horror e numa possível industrialização do Brasil, até então um país eminentemente agropastoril e extrativista, Nilo Procópio Peçanha, Vice-Presidente alçado ao posto de Presidente do Brasil, em 14 de junho de 1909, após a morte do titular Afonso Pena, decretou a criação de uma Rede Nacional de Escolas Profissionais.

O Decreto 7.566, de 23 de setembro de 1909, criou uma Escola de Aprendizizes Artífices em cada uma das capitais de Estado que se destinava, como diz na sua introdução, “não só a habilitar os filhos dos desfavorecidos da fortuna com o indispensável preparo técnico e intelectual, como fazê-los adquirir hábitos de trabalhos profícuos, que os afastará da ociosidade, escola do vício e do crime”. Por meio desse Decreto, na época conhecido pelo apelido de “Lei Nilo Peçanha”, Teresina, capital do Estado do Piauí, ganhou uma Escola Federal com o nome de Escola de Aprendizizes Artífices do Piauí(EAAPI).

Liceu Industrial do Piauí

A segunda denominação da EAAPI surgiu em 1937, na vigência do Estado Novo. As perspectivas de avanços na área da indústria foram, naquele momento, o grande propulsor para a transformação da escola primária em secundária, denominada, a partir de então, Liceu Industrial. No caso em pauta, Liceu Industrial do Piauí (LIP). O termo “industrial” adveio da intenção governamental de industrializar o país, usando a Rede de Escolas Profissionais como meio de formar operários especialmente para servir ao parque industrial brasileiro, nesse momento já inserido como meta de governo.

Adaptando-se aos novos tempos, o Liceu Industrial do Piauí teve construída e inaugurada, em 1938, a sua sede própria pelo Governo Federal em terreno cedido pela Prefeitura Municipal de Teresina, na Praça Monsenhor Lopes, hoje Praça da Liberdade, nº 1597, onde funciona atualmente o Campus Teresina Central.

A sede própria da Escola, que ocupava parte de uma quadra do centro da capital, foi inaugurada com 6 modernas salas de aula e instalações para oficinas de marcenaria, mecânica de máquinas, serralheria e solda, modelação, fundição e alfaiataria. Sendo Teresina uma capital

ainda pouco industrializada, os ex-alunos do Liceu Industrial do Piauí migravam para o Sudeste do país, onde tinham emprego garantido com salários condignos, devido a sua alta competência técnica.

Escola Industrial de Teresina

Esse nome proveio da Lei Orgânica do Ensino Industrial, de 1942, que dividiu as escolas da Rede em Industriais e Técnicas. As Escolas Industriais ficaram geralmente nos Estados menos industrializados e formaram operários conservando o ensino propedêutico do antigo ginásio. Legalmente, esse curso era chamado de Ginásio Industrial.

As Escolas Industriais continuariam formando operários para a indústria, e as Técnicas formavam operários e também técnicos. Os operários formados tinham nível ginásial (1º ciclo) e os técnicos, nível médio (2º ciclo).

A Escola Industrial de Teresina (EIT) atuava no ramo da indústria metal-mecânica. Sua estrutura física foi ampliada com a construção de mais salas de aula, oficinas escolares e área específica para educação física.

Escola Industrial Federal do Piauí

No ano de 1965, pela primeira vez, apareceu, na Rede, a denominação Escola Federal, embora, desde a sua criação, pertencesse ao Governo Federal. Noutra formulação: pela primeira vez, o termo “federal” entrou na composição do nome das Escolas da Rede. Essa mudança também permitiu que a Instituição pudesse fundar cursos técnicos industriais, a exemplo das escolas que já eram “técnicas”.

Escola Técnica Federal do Piauí

A promoção de Escola Industrial para Escola Técnica Federal do Piauí (ETFPI), em 1967, foi uma consequência da criação dos primeiros cursos técnicos (Agrimensura, Edificações e Eletromecânica) e do reconhecimento desses cursos pelo Ministério da Educação.

Nesse período, houve uma grande ampliação da estrutura geral da Escola. Os cursos técnicos, que eram noturnos, passaram a ser também diurnos. O Ginásio Industrial foi se extinguindo gradativamente, a partir de 1967, uma série a cada ano.

Grandes modificações aconteceram no ensino. Além dos cursos técnicos industriais, com suas variedades de opções, vieram também os cursos técnicos da área de serviços, como os de Contabilidade, Administração, Secretariado e Estatística. Nessa mesma época, foi permitida, preferencialmente nos cursos da área terciária, a matrícula para mulheres, depois

estendida a todos os demais cursos. O número de alunos quadruplicou em 2 anos e o de professores acompanhou proporcionalmente o mesmo crescimento.

A modernização da Escola começou em meados da década de 1980 com o advento da informatização, que chegou primeiro à administração e, posteriormente, ao ensino, criando-se grandes laboratórios para cursos de informática, destinados a alunos, professores, servidores técnico-administrativos e à comunidade fora da Escola. O ponto alto desse período foi a interiorização do ensino com o planejamento, a construção e a consolidação da Unidade de Ensino Descentralizada (UNED) de Floriano, processo iniciado em 1986 e concluído em 1994.

Em 1994, foi autorizada a transformação da ETFPI em Centro Federal de Educação Tecnológica do Piauí (CEFET-PI), pela Lei 8.948/94, efetivada em 22 de março de 1999.

Centro Federal de Educação Tecnológica do Piauí

O biênio 1997-1998 foi dedicado ao processo de transição de ETFPI para CEFET-PI, conhecido como CEFETIZAÇÃO, que veio mais uma vez mudar a denominação da Escola.

Em 1999, ocorreu o primeiro Vestibular do CEFET-PI, com a oferta do curso superior de Tecnologia em Informática. Outros fatos de destaque que aconteceram, a partir dessa fase da história cefetiana, foram: a continuidade da qualificação dos servidores (1994); a promoção da XXIII Reunião Nacional de Diretores de ETFs, CEFETs e EAFs (1995); a construção do novo auditório da Instituição (1997); a construção do ginásio poliesportivo coberto (1997); a reforma do Prédio “B”, com início em 1999; a abertura do primeiro curso superior da área de saúde, Tecnologia em Radiologia (2001); a implantação dos cursos de Licenciatura em Biologia, Física, Matemática e Química (2002).

Para dar continuidade à formação de profissionais, em 2004, foi estabelecido o primeiro Mestrado Interinstitucional (Minter), Engenharia de Produção, e a oferta de cursos de especialização em Banco de Dados e Gestão Ambiental. Em 2005, foi ofertado o primeiro Doutorado Interinstitucional (DINTER), Engenharia de Materiais. A partir de 2005, o CEFET-PI, atento à política do Ministério da Educação (MEC), buscou uma melhor qualificação profissional da comunidade do Piauí e região, com a implantação, desde 2006, do Ensino Técnico Integrado ao Ensino Médio nas áreas de Gestão, Construção Civil, Informática, Indústrias e Meio Ambiente.

Em 2007, aconteceu a inauguração das UNEDs de Picos, Parnaíba e Marcílio Rangel (atualmente conhecida como Teresina Zona Sul).

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

O Centro Federal de Educação Tecnológica do Piauí (CEFET-PI) sofreu, em 2008, uma reorganização em sua estrutura adquirindo o status de Instituto Federal, por meio da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro desse ano, criou a Rede Federal de Educação Profissional Científica e Tecnológica.

Ao se transformar em IFPI, a Instituição adquiriu autonomia para criar e extinguir cursos, bem como para registrar diplomas dos cursos por ela oferecidos, mediante autorização do seu Conselho Superior. Para efeito da incidência das disposições que regem a regulação, avaliação e supervisão das instituições e dos cursos de educação superior, o Instituto Federal do Piauí foi equiparado às universidades federais.

Em 2010, iniciou-se o processo de expansão do IFPI com a inauguração dos seguintes campi: Angical, Corrente, Piripiri, Paulistana, São Raimundo Nonato e Uruçuí. Em 2012, foram inaugurados campi em Pedro II, Oeiras e São João; e, em 2014, houve a inauguração dos campi de Campo Maior, Valença e Cocal.

Nesse período, foi criado também o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e ao Emprego (Pronatec), reforçando o desenvolvimento e a interiorização da educação profissional. Em 2014, foram publicadas as portarias de criação dos Campi Avançados Dirceu Arcoverde e Pio IX. Nesse mesmo ano, foi realizado o I Fórum das Licenciaturas, realizado em Parnaíba.

Em 2015, a sede da Reitoria foi inaugurada, constituindo-se na unidade organizacional executiva central, responsável pela administração e supervisão de todas as atividades do Instituto Federal do Piauí.

Atualmente, o IFPI conta um total de 20 Campi, distribuídos em 17 cidades, em todos os territórios de desenvolvimento do estado do Piauí. Desse total, 17 Campi ofertam ensino superior. São eles: Campus Angical, Campus Campo Maior, Campus Cocal, Campus Corrente, Campus Floriano, Campus Oeiras, Campus Parnaíba, Campus Paulistana, Campus Pedro II, Campus Picos, Campus Piripirí, Campus São João do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, Campus Teresina Central, Campus Teresina Zona Sul, Campus Uruçuí e Campus Valença.

O IFPI possui, no momento, 58 cursos superiores presenciais, 3 cursos superiores a distância, 4 mestrados e 11 cursos de especialização em funcionamento em 2022. As licenciaturas apresentam 5.110 matrículas e correspondem a 18,5% das matrículas da instituição. Uma média de 84% dos alunos do ensino superior são provenientes da escola pública e 70% têm renda familiar per capita inferior a 1 salário mínimo.

Na dimensão Extensão, o IFPI trabalha com diversas áreas temáticas, dentre elas : Educação, Formação de Professores, Cultura, Saúde, Meio Ambiente, Tecnologia e Produção,

Comunicação, Empreendedorismo Inovador, Trabalho, Inovação, Música, Economia Solidária e Criativa, Direitos Humanos e Justiça, Inclusão e Tecnologias Assistivas e Gestão Pública.

Na pesquisa, o IFPI se destaca nas áreas: Administração, Agronomia, Antropologia, Artes, Botânica, Ciência da Computação, Ciência da Informação, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ciências Ambientais, Direito, Ecologia, Educação, Educação Física, Engenharia Agrícola, Engenharia Biomédica, Engenharia de Energia, Engenharia de Materiais e Metalúrgica, Engenharia de Produção, Engenharia Química, Física, Geografia, História, Letras, Lingüística, Matemática, Microbiologia, Nutrição, Planejamento Urbano e Regional, Química, Robótica, Mecatrônica e Automação, Sociologia, Teologia e Zootecnia.

1.2. MISSÃO, VISÃO E VALORES

A partir de suas finalidades, o IFPI tem a missão de: "**Promover uma educação de excelência, direcionada às demandas sociais**".

A visão de uma instituição reflete as aspirações e o desejo coletivo a ser alcançado, no espaço de tempo, a médio e longo prazo, buscando dar identidade. A partir de 2020, a visão de futuro do IFPI é: **Consolidar-se como centro de excelência em Educação Profissional, Científica e Tecnológica, mantendo-se entre as melhores instituições de ensino do País.**

Por sua vez, os valores organizacionais são princípios ou crenças desejáveis, estruturados hierarquicamente, que orientam a vida da organização e estão a serviço de interesses coletivos. Os valores do IFPI são: **Ética, Respeito, Solidariedade, Diálogo, Participação, Transparência, Equidade e Responsabilidade.**

1.3 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA MANTENEDORA

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

Sigla: IFPI

CNPJ: 10.806.496/0001-49

Natureza Jurídica: Autarquia federal

End.: Avenida Presidente Jânio Quadros, 330/ Santa Isabel, Teresina - PI , 64.053-390

Fone: (86) 3131- 1443

Representante legal: Paulo Borges da Cunha

Ato legal: Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008

Página Institucional: www.ifpi.edu.br

1.4 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA MANTIDA

Nome da Mantida: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

Código: 1820

Sigla: IFPI

CNPJ: 10.806.496/0001-49

End.: Avenida Presidente Jânio Quadros, 330/ Santa Isabel, Teresina - PI, 64.053-390

Fone: (86) 3131- 1443

Reitor: Paulo Borges da Cunha

Credenciamento: Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008

Recredenciamento: PORTARIA No 1.479, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2016, retificada em 13 de julho de 2017.

Página Institucional: www.ifpi.edu.br

1.5 ÁREA DE ATUAÇÃO

Atuar no sentido do desenvolvimento local e regional na perspectiva da construção da cidadania, sem perder a dimensão do universal, constitui um preceito que fundamenta a ação do Instituto Federal do Piauí.

Ao ver-se como lugar de diálogo, o IFPI amplia seu campo de atuação ao espaço do território geográfico no qual se insere e que passa a ser o campo de negociação entre o local e o global, de construção de uma rede de solidariedade intercultural.

O IFPI atua a favor dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, qualquer que seja a esfera delimitada, a relação dialógica e democrática de seu fazer pedagógico possibilitará ganhos sociais expressivos e a superação de contradições existentes.

A estrutura multicampi e a clara definição do território de abrangência das ações do Instituto Federal do Piauí afirmam, na missão desta Instituição, o compromisso de intervenção em sua região, identificando problemas e criando soluções técnicas e tecnológicas para o desenvolvimento sustentável, com inclusão social.

Na busca de sintonia com as potencialidades de desenvolvimento regional, os cursos ofertados no âmbito do IFPI são definidos em atendimento às demandas socioeconômico-ambientais dos cidadãos e do mundo do trabalho local e da região. Convém salientar que o IFPI busca conciliar as demandas identificadas com a sua vocação e capacidade de oferta de cursos, em relação às reais condições de viabilização da proposta pedagógica: infraestrutura física, corpo docente e técnico, acervo bibliográfico, instalações e equipamentos.

Assim é que o Instituto Federal do Piauí constitui espaço fundamental na construção dos caminhos visando ao desenvolvimento local e regional dos territórios nos quais os seus campi estão inseridos. Na proposta pedagógica do Instituto Federal do Piauí, agregar à formação acadêmica a preparação para o trabalho (numa perspectiva histórica e no sentido ontológico) e discutir os princípios das tecnologias a ele concernentes dão luz a elementos essenciais para a definição de um propósito específico para a estrutura curricular da educação profissional e tecnológica. O que se propõe é uma formação contextualizada, imersa em conhecimentos, princípios e valores que potencializam a ação humana na busca de caminhos de vida mais dignos.

A Instituição visa, portanto, contribuir com o desenvolvimento dos arranjos produtivos econômicos, sociais e culturais de cada território em que os campi do IFPI estão organicamente inseridos.

O IFPI oferta cursos nos diversos níveis/formas da educação profissional e superior, nos seguintes territórios de desenvolvimento:

- a) Planícies Litorâneas – Campus Parnaíba e Campus Cocal;
- b) Cocais - Campus Piripiri e Campus Pedro II;
- c) Carnaubais – Campus Campo Maior;
- d) Entre Rios – Campus Teresina-Central, Campus Teresina Zona Sul, Campus Angical do Piauí, Campus Avançado do Dirceu e Campus Avançado de José de Freitas;
- e) Serra da Capivara – Campus São Raimundo Nonato e Campus São João do Piauí;
- f) Vale dos Rios Piauí e Itaueiras – Campus Floriano;
- g) Tabuleiros do Alto Parnaíba – Campus Uruçuí;
- h) Vale do Sambito – Campus Valença do Piauí;
- i) Vale do Rio Guaribas - Campus Picos e Campus Avançado Pio IX;
- j) Chapada Vale do Rio Itaim – Campus Paulistana;
- k) Vale do Rio Canindé – Campus Oeiras;
- l) Chapada das Mangabeiras – Campus Corrente.

A presença de um campus nesses Territórios, além de promover a interiorização e abrangência da área de atuação do IFPI visa, sobretudo, à promoção do desenvolvimento socioeconômico regional, impulsionado pelo avanço da escolaridade e o acesso aos níveis mais elevados do saber dos seus cidadãos, bem como à identificação da vocação produtiva, ao respeito e à preservação da cultura local e ambiental e, por conseguinte, à melhoria da qualidade de vida dos cidadãos.

Nesse sentido, a oferta dos cursos, bem como seu turno de funcionamento, tem sido orientada pela identificação dos arranjos produtivos locais, culturais e socioeducacionais em cujos Territórios os campi estão inseridos.

Para tanto, a articulação entre trabalho, ciência e cultura, na perspectiva da emancipação humana, é um dos objetivos basilares do IFPI, movido pelo desafio de viabilizar um ensino público, gratuito, democrático e de excelência direcionado às demandas sociais.

Como princípio em sua proposta político-pedagógica, o Instituto Federal do Piauí atua na oferta de educação básica, principalmente em cursos de ensino médio integrado à educação profissional técnica de nível médio; ensino técnico em geral; graduações tecnológicas, licenciatura e bacharelado em áreas em que a ciência e a tecnologia são componentes determinantes, bem como em programas de pósgraduação *lato e stricto sensu*, sem deixar de assegurar a formação inicial e continuada de trabalhadores.

Nesse contexto, a transversalidade e a verticalização constituem aspectos que contribuem para a singularidade do desenho curricular nas ofertas educativas do Instituto Federal do Piauí, visto que a designação “instituição de educação superior, básica e profissional” confere-lhe uma natureza singular, na medida em que não é comum, no sistema educacional brasileiro atribuir a uma única instituição a atuação em mais de um nível de ensino.

Assim, a oferta da educação profissional e tecnológica, desde a formação inicial e continuada às graduações tecnológicas – denominação dada pela Lei nº 9.394/96, alterada pela Lei nº 11.741/08 –, ainda que prevaleça, não reduz a importância nem se contrapõe às obrigações dessa instituição com a educação básica e superior.

A área de atuação do IFPI compreende uma proposta pedagógica fundada na compreensão do trabalho como atividade criativa fundamental da vida humana e em sua forma histórica, como forma de produção. Assim sendo, o que está posto para o Instituto Federal do Piauí é a formação para o exercício profissional tanto para os trabalhadores que necessitam de formação em nível superior para a realização de suas atividades profissionais, quanto para os que precisam da formação em nível médio técnico, e também para aqueles que atuam em qualificações profissionais mais especializadas; ao mesmo tempo, as atividades de pesquisa e extensão estão diretamente relacionadas ao mundo do trabalho.

No tocante à formação de tecnólogos, em sua proposta curricular, contemplam a inovação na abordagem das metodologias e práticas pedagógicas, com o objetivo de contribuir para a superação da cisão entre ciência-tecnologia-cultura-trabalho e teoria-prática num o tratamento pedagógico para romper com a fragmentação do conhecimento.

Assim, é da natureza do Instituto Federal do Piauí validar a verticalização do ensino e balizar suas políticas de atuação pela oferta de diferentes níveis e modalidades da educação profissional e tecnológica, básica e superior, a partir de um de projeto pedagógico singular.

1.6 HISTÓRICO DO CURSO

Campus Teresina Zona Sul

O *Campus Teresina Zona Sul* (CATZS) foi criado em 2007 como uma Unidade Descentralizada do Centro Federal de Educação Tecnológica do (CEFET-PI). A partir da Lei nº 11.892/2008 que criou os Institutos Federais, passou a ser denominado Campus Teresina Zona Sul. Está sediado na Avenida Pedro Freitas, nº 1020, Teresina-PI.

O *Campus* iniciou suas atividades de ensino no dia 11 de fevereiro de 2008, com a oferta dos cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio: Edificações, Vestuário e Gastronomia (formas Integrada e concomitante/subsequente); Saneamento Ambiental (forma integrada); e Estradas (concomitante/subsequente). Sendo ainda ofertado, no segundo semestre do mesmo ano, o curso Técnico Integrado em Cozinha, na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, por meio do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional à Educação Básica na Modalidade de Jovens e Adultos (PROEJA).

Em 2009, foram criados os cursos técnicos concomitante/subsequente em Panificação e Cozinha. Em 2011, inicia a oferta do curso Superior Tecnologia em Gastronomia e, é ofertado à comunidade o primeiro curso de pós-graduação *lato sensu* em Docência da Educação Profissional. Em 2012, foi implantado o curso Superior de Licenciatura em Informática. Neste mesmo ano, a oferta de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) foi ampliada, além do Programa CERTIFIC (2010) e Mulheres MIL (2011), o *Campus* iniciou a oferta de cursos FICs e técnico concomitante por meio do Programa PRONATEC.

Para melhor orientar sua ação educativa, o CATZS apresenta como missão “Promover a formação de cidadãos capacitados e competentes para atuarem em várias habilitações profissionais, em pesquisas científicas e na difusão de conhecimentos que contribuam para o desenvolvimento tecnológico, econômico e social do país”.

Atualmente (2022), o CATZS possui, aproximadamente, 164 servidores (97 professores e 67 técnico-administrativos) para atender o efetivo de 1.168 alunos (alunos matriculados no semestre letivo 2022.1), nos diversos níveis e modalidades de ensino, na forma presencial e a distância. Em conformidade com as finalidades dos IFs, oferta os seguintes cursos:

- Cursos Técnicos na forma Integrada: Saneamento, Edificações e Vestuário; Gastronomia na modalidade PROEJA;
- Cursos Técnicos na forma Concomitante/Subsequente: Edificações, Estradas, Panificação, Nutrição e Dietética, Vestuário e Gastronomia;
- Cursos Superiores: Tecnologia em Gastronomia, Tecnologia em Design de Moda, Licenciatura em Informática e Bacharelado em Engenharia Civil.

Considerando a perspectiva de inclusão da classe trabalhadora, o CATZS implementa ações que beneficiam o ingresso e a permanência do público alvo, como a aplicação de questionário socioeconômico para o ingresso nos cursos de qualificação, o acompanhamento pedagógico dos alunos e a assistência estudantil.

1.7 JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO

O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFPI contempla as metas e objetivos para o período de 04 (quatro) anos, assim como, o planejamento estratégico institucional, conforme a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008. Dentre os objetivos a serem atendidos no PDI encontram-se: ministrar a educação superior na modalidade de cursos superiores de tecnologia, visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia. Estes objetivos, definidos com base na Lei citada e em consonância com a missão e finalidades do IFPI, estão articulados com as dimensões institucionais e com as metas prioritárias, estabelecidas para o período deste PDI, representando o compromisso da gestão com o desenvolvimento institucional.

As dimensões institucionais que se articulam com as metas do IFPI foram definidas com base na estrutura organizacional da instituição, formadas pelas Pró-Reitorias e Diretorias Sistêmicas, definidas no organograma institucional como órgãos da administração responsáveis pelo planejamento e implementação das políticas institucionais. Desta maneira, as metas institucionais estão distribuídas em sete dimensões: a) Administração; b) Desenvolvimento Institucional; c) Ensino; d) Extensão; e) Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação; f) Relações Internacionais; g) Diretorias Sistêmicas: Diretoria de Gestão de Pessoas e Diretoria de Tecnologia da Informação. As metas definidas para as sete dimensões a serem desenvolvidas no período de 04 (quatro) anos, tem por base o Termo de Metas e Compromissos (TAM), assumido pelo IFPI junto ao Ministério da Educação (MEC).

No que se refere à dimensão do ensino, a Pró-Reitoria de Ensino tem como meta “verticalizar a oferta de cursos em relação aos eixos tecnológicos existentes nos campi,

otimizando a infraestrutura, o quadro de pessoal, os recursos de gestão e os recursos informacionais, atendendo às demandas sociais e educacionais para consolidar os eixos tecnológicos”, conforme Art. 6º da Lei 11.892 de 29/12/2008.

Atendendo ao disposto na Lei nº 11.892/2008, o IFPI tem por finalidade ministrar educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público de educação de jovens e adultos; ministrar cursos de formação inicial e continuada para trabalhadores; e ministrar cursos em nível de educação superior compreendendo cursos de licenciaturas e de programas especiais de formação pedagógica, tecnologia, bacharelado, pós-graduação *lato e stricto sensu*, garantindo àqueles a oferta de, no mínimo, 20% das vagas para atender aos cursos de formação de professores para a educação básica, sobretudo nas áreas de Ciências e Matemática, e para a educação profissional.

Considerando a característica de verticalização do ensino existente nos Institutos Federais, a qual procura estabelecer itinerários formativos continuados do curso técnico ao doutorado, é que se acredita na importância da verticalização do ensino dos cursos Técnico em Cozinha, Técnico em Nutrição e Dietética, Técnico em Panificação e PROEJA Cozinha para o nível superior através do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

A nova ordem mundial decorrente da globalização, impulsionada pelos avanços científicos e tecnológicos, impõe à sociedade necessidades de novas formas de saber, fazer, ser e viver, uma vez que interfere na relação econômica entre as nações, no deslocamento da produção/produtos para outros mercados, na diversidade e aumento de produtos e serviços, na forma de organização das empresas e formação de blocos econômicos regionais, na busca de eficiência e de competitividade. Tais mudanças estão pautadas no uso intensivo das tecnologias da informação e nas novas formas de gestão do trabalho, o que requer das instituições formadoras novas exigências no processo de ensinar e desenvolver o conhecimento.

Nesta perspectiva, a implantação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia no IFPI, Campus Teresina Zona Sul; foi pautada em uma demanda por profissionais qualificados na área específica da gastronomia, vislumbrada em estudo/pesquisa, informações e depoimentos de pessoas na microrregião de Teresina, além de dados do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado do Piauí, Associação Brasileira da Indústria de Hotéis do Estado do Piauí (ABIH).

A cidade de Teresina-PI é a única capital nordestina que não fica ao litoral, mas com perfil de turismo gastronômico, um diferencial competitivo para captação de novos nichos de mercado. Possui vários restaurantes e estabelecimentos similares que são destaques da

gastronomia local, representam mais de 40% do PIB do turismo e empregam mais de 50% dos funcionários desse segmento. Verificando-se a necessidade de oportunizar a esses profissionais aprendizagens que lhe possibilite lidar com o avanço da ciência e da tecnologia, bem como compreender o mundo e compreender-se nesse mundo enquanto cidadãos.

Formar e capacitar profissionais qualificando-os para a prática profissional avançada e transformadora, visando atender às demandas sociais, organizacionais ou profissionais do mercado de trabalho. Esses profissionais terão importante papel na sociedade, pois serão capazes de entender e reconhecer suas demandas específicas em nível local, regional e nacional, funcionando como elementos capacitados para promover e melhorar a eficácia e a eficiência das organizações públicas e privadas, propondo soluções de problemas, geração e aplicação de processos de inovação.

No âmbito da Gastronomia, percebe-se o interesse social bastante significativo em relação ao entendimento da alimentação e de sua repercussão na saúde dos indivíduos, dos hábitos alimentares constituídos e de suas modificações e preservação da tradição culinária local e da importância da alimentação do ponto de vista social e econômico. Como integrante de hospitalidade, as áreas de atuação são amplas e a demanda por profissionais qualificados é significativa. A atuação do gastrônomo ultrapassa os campos de chefe de cozinha, *mâitre* e *sommelier*, ocupando também o espaço de gestão e bares, restaurantes, *buffets* e hotéis.

A Gastronomia desponta como uma área de formação de profissionais especializados, criativos e empreendedores, embasada na aquisição de conhecimentos por meio de atividades teóricas e práticas. A formação desse profissional aborda os variados aspectos culturais, econômicos e sociais para promover e difundir a qualidade da gastronomia, brasileira e internacional, possibilitando a harmonização entre saúde e bem-estar. Atualmente é considerada como a nova fronteira para a competitividade empresarial visto que as empresas ou serviços de alimentação ganham concorrência à medida que são capazes de oferecer um produto de qualidade para seus clientes.

O mercado de bares e restaurantes, como é chamado o setor de alimentação fora de casa pelos comerciantes do ramo, continua sua expansão anual em torno dos 10%. Com esse aumento, a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) analisou e confirmou um crescimento de novos empregos no âmbito, gerando cerca de 450 mil novas vagas de emprego (SEBRAE, 2019). De acordo com estudo realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 34% dos brasileiros consomem alimentos fora de casa e acabam gastando cerca de 25% da sua renda total com esse serviço (AMARO, 2018).

O tempo ficou extremamente escasso para a população no geral, tornando-se um dos principais fatores que impulsionam o setor alimentício, junto com a procura pela praticidade, ainda que a economia esteja turbulenta (AMARO, 2018). O mercado de “*food service*” ou alimentação fora do lar oferece ao Brasil a possibilidade de encontrar uma nova rota de desenvolvimento, além de empregar em grande escala, é o que mais promove ascensão socioeconômica, necessitando atender a uma demanda crescente, cada vez mais diversificada.

O mercado de alimentação exige pessoas qualificadas visto que os bares e restaurantes precisam evoluir para suprir as necessidades de um público cada vez mais diversificado e que tem exigências diversas. São idosos, diabéticos, pessoas com restrições ao glúten e outras particularidades, que requerem uma maior especialização dos profissionais e a flexibilização dos cardápios. Há também uma expansão significativa do turismo, a exigir variedade, qualidade e até maior glamour dos estabelecimentos e dos produtos oferecidos.

A gastronomia passou a ser reconhecida como atividade culinária dentro dos princípios “científicos” ou por técnicas/tecnologia alicerçadas em anos de descoberta e experiências que visam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais de um indivíduo. Nesse novo conceito, as formas de trabalho até então praticadas apresentam deficiências consideráveis. Para o novo profissional e para os já estabelecidos, são necessários conhecimentos mais direcionados, ou, mais aprofundados, sobretudo relacionados às etapas do processo produtivo de alimentos e bebidas.

Nessa direção, é possível afirmar que este é um mercado de trabalho em franca expansão em todo o mundo, com perspectivas de crescimento comparado a poucos ramos de atuação profissional, o que permite atestar que a demanda de novos serviços suporta perfeitamente a formação de novos profissionais neste segmento profissional.

Nesta perspectiva, o Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI, quer oportunizar uma sólida e ampla formação no âmbito profissional e humana considerando que o indivíduo é um ser pensante e cidadão deste mundo que se apresenta competitivo e global, exigindo-se cada vez mais, competências práticas, intelectuais, cognitivas e sociais para atendimento das demandas do mundo do trabalho e da conjuntura econômica atual. Assim, o Tecnólogo em Gastronomia deve ser capaz de atuar como agente de transformação social e de demandas específicas, visando à emancipação, inclusão e transformação da sociedade em nível local e/ou regional.

1.8 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO AO CURSO

A oferta de cursos/vagas para os certames de seleção do IFPI está em consonância com o planejamento da oferta de cursos/vagas constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional- PDI vigente e são submetidos à aprovação do Conselho Superior do IFPI- Consup.

O ingresso nos cursos do IFPI nos cursos superiores de graduação acontece mediante processo seletivo público: Vestibular/Exame Nacional do Ensino Médio/Transferências/Portadores de Diplomas, obedecendo ao Edital que determinará o número de vagas e os critérios de seleção, conforme prescrito na Organização Didática do IFPI.

O total de vagas de cada curso é determinado levando-se em consideração a estrutura física e os espaços pedagógicos garantidos para o desenvolvimento do processo formativo a que o curso se propõe. O quantitativo de vagas indicado para os cursos de Tecnologia do IFPI é de 30 vagas.

As vagas são distribuídas considerando o percentual de 50% para ampla concorrência e 50% para as vagas reservadas de acordo com a Lei nº 12.711/2012, de 29 de agosto de 2012 (Lei de Cotas) - alterada pela Lei nº 13.409, de 28 de dezembro de 2016, distribuídas conforme o percentual do IBGE para:

- Candidatos com renda familiar bruta per capita igual ou inferior a 1,5 salário mínimo que tenham cursado integralmente o ensino médio em escolas públicas (Lei nº 12.711/2012).

- Candidatos autodeclarados pretos, pardos ou indígenas, com renda familiar bruta per capita igual ou inferior a 1,5 salário mínimo e que tenham cursado integralmente o ensino médio em escolas públicas (Lei nº 12.711/2012).

- Candidatos que, independentemente da renda (art. 14, II, Portaria Normativa nº 18/2012), tenham cursado integralmente o ensino médio em escolas públicas (Lei nº 12.711/2012).

- Candidatos autodeclarados pretos, pardos ou indígenas que, independentemente da renda (art. 14, II, Portaria Normativa nº 18/2012), tenham cursado integralmente o ensino médio em escolas públicas (Lei nº 12.711/2012).

- Candidatos com deficiência autodeclarados pretos, pardos ou indígenas, que tenham renda familiar bruta per capita igual ou inferior a 1,5 salário mínimo e que tenham cursado integralmente o ensino médio em escolas públicas (Lei nº 12.711/2012);

- Candidatos com deficiência autodeclarados pretos, pardos ou indígenas que, independentemente da renda (art. 14, II, Portaria Normativa nº 18/2012), tenham cursado integralmente o ensino médio em escolas públicas (Lei nº 12.711/2012).

Além da política de cotas, o IFPI adota como ação afirmativa própria uma reserva de vagas de 5% para estudantes com deficiência (PcD) que não é egresso da escola pública, conforme Resolução Normativa nº 144/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 25 de agosto de 2022, que aprova a Política de Cotas e regulamenta os procedimentos de heteroidentificação, no âmbito do IFPI.

Ingresso de Portador de Curso Superior e Transferência Externa

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí aceita, para o mesmo curso ou cursos afins ou correlatos, a transferência de alunos de outras Instituições de Ensino Superior, bem como para o ingresso de portadores de diploma de graduação, para preenchimento de vagas remanescentes existentes oriundas de cancelamentos de matrícula, por meio de edital de seleção pública.

Chamadas Públicas

Caso não ocorra o preenchimento de todas as vagas ofertadas no processo seletivo, será realizado processo de Chamada Pública, com a seleção de candidatos para provimento das vagas remanescentes com base na maior nota obtida pelo candidato na Prova de Redação do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) em um dos últimos quatro anos Médio, conforme dispõe o Art. 51 da Lei nº. 9394/96, respeitando-se a quantidade de vagas oferecidas em cada processo seletivo e as cotas previstas na Lei nº 12.711/2012, de 29 de agosto de 2012 (Lei de Cotas) - alterada pela Lei nº 13.409, de 28 de dezembro de 2016.

1.9 CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

1.9. 1 Dados do Curso

Nome do curso	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Eixo/Área tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer - Catálogo Nacional de Cursos de Tecnologia MEC (2022)/ Área Tecnológica Serviços de Gastronomia
Atos Normativos	Resolução Nº 28/2010 Portaria MEC Nº 311 de 28/04/2015
Formas de ingresso	Vestibular, Mobilidade Acadêmica, Editais de Transferência, Portador de Curso Superior, Chamadas públicas
Modalidade de oferta	Presencial
Número de vagas por turma	30
Frequência da oferta	Anual
Carga horária total	1680 horas

Estágio curricular	Não obrigatório
Periodicidade Letiva	Semestral / Modular
Prazo de integralização da carga horária	Mínima - 04 (quatro) períodos/semestres Máxima - 08 (oito) períodos/semestres
Turno e horário das aulas	Matutino – de 07 às 12 horas
Duração da hora/aula	60 minutos
Ano de implantação	2011.1

2. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICO

2.1. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

A política de educação superior apresentada no PDI 2020-2024 do IFPI, respalda-se na perspectiva inclusiva e no compromisso com a democratização do acesso ao ensino superior, com a permanência, êxito e qualidade. Em consequência, a oferta de cursos superiores visa ao atendimento das necessidades presentes na sociedade brasileira e ao desenvolvimento socioeconômico do Piauí.

Dessa forma, o IFPI concebe a educação superior na ótica de uma formação humana e de desenvolvimento profissional e social, o que significa potencializar a existência de espaços educativos nos quais os valores técnicos, éticos e políticos do profissional possam ser exercidos de forma crítica e consciente. Significa ainda reconhecer que os egressos de cursos superiores devem ser agentes sociais, capazes de planejar as ações, de gerir a atuação profissional e de intervir na estrutura social.

O IFPI, dessa forma, concebe a educação superior na ótica de uma formação humana e de desenvolvimento profissional e social, o que significa potencializar a existência de espaços educativos nos quais os valores técnicos, éticos e políticos do profissional possam ser exercidos de forma crítica e consciente. Significa ainda reconhecer que os egressos de cursos superiores devem ser agentes sociais, capazes de planejar as ações, de gerir a atuação profissional e de intervir na estrutura social.

Para tanto, o IFPI propõe ações acadêmicas que devem compor um conjunto significativo de atividades curriculares e extracurriculares à disposição dos estudantes, dentre elas: prática durante todo o curso, iniciação científica e tecnológica, pesquisa, tutorias de aprendizagem, mobilidade acadêmica, eventos técnico-científicos, aulas externas e visitas técnicas a empresas e demais organizações do mundo do trabalho. Todas essas vivências são compreendidas como atividades que favorecem a superação da dicotomia entre teoria e prática e possibilitam o estabelecimento de diálogos entre as diferentes áreas de conhecimento.

O ensino superior de oferta pública e gratuita assenta-se na integração do ensino, pesquisa e extensão por meio de mecanismos que articulam saberes acadêmicos e populares visando à produção de conhecimentos para a intervenção social, assumindo a pesquisa como princípio pedagógico.

A educação superior ministrada no IFPI, nos termos do art. 43 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, tem por finalidade:

- I. estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo;
- II. formar diplomados nas diferentes áreas de conhecimento, aptos para a inserção em setores profissionais, para participar do desenvolvimento da sociedade brasileira, e para colaborar na sua formação contínua;
- III. incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive;
- IV. promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;
- V. suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual sistematizadora do conhecimento de cada geração;
- VI. estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;
- VII. promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na Instituição.

Torna-se, portanto, fundamental ter estruturas curriculares flexíveis, que ultrapassem os domínios dos componentes curriculares, valorizem a relação teórico-prática, reconheçam a interdisciplinaridade como elemento fundante da construção do saber e adotem metodologias de ensino integradoras.

2.2. OBJETIVOS DO CURSO

O Projeto Pedagógico em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais, define objetivos geral e específicos, visando propiciar o processo de tomada de decisão e definição de estratégias que contribuam para alcançar os resultados.

2.1.1 Objetivo geral

Formar profissionais que já estão no mercado e os que nele pretendem se inserir, oferecendo conhecimento teórico e prático para atuar no setor de alimentos e bebidas, viabilizando condições para que o estudante desenvolva as competências e habilidades profissionais, com capacidade para produzir, servir, planejar, empreender e gerir negócios na área da gastronomia, aplicando conhecimentos científicos e tecnológicos inovadores, valorizando a cultura, pautado na ética e responsabilidade socioambiental.

2.2.2 Objetivos específicos

- Disponibilizar ferramentas compatíveis com as demandas das disciplinas do curso e que assegurem o aprendizado teórico-prático do aluno.
- Promover ao discente, habilidade para planejar, gerenciar, supervisionar, coordenar e operacionalizar produções e serviços para atuar nos diversos segmentos dos serviços de alimentação, observando os fatores culturais, econômicos e socioambientais de cada localidade.

- Oportunizar ao discente, capacidade produzir, criar e controlar atividades relacionadas a produções culinárias e de bebidas, assim como, planejar, organizar e implementar eventos gastronômicos.

- Qualificar o discente na aplicação de técnicas gastronômicas clássicas e modernas nas mais diversas tendências da gastronomia e novas tecnologias de trabalho.

- Ampliar as possibilidades de integrar alunos e comunidade em ações de pesquisa e extensão que respondam às demandas locais, regionais e nacionais.

- Fornecer conhecimento da área de gestão, buscar desenvolver características profissionais para empreender, gerenciar problemas, e analisar o mercado gastronômico.

- Preparar profissionais com potencialidade para aplicar os conhecimentos profissionais pautado na ética, compromisso sociocultural e socioambiental.

2.3. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O Tecnólogo em Gastronomia concebe, cria, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias e harmonizações, nas diferentes fases dos serviços de alimentos e bebidas, valorizando a ciência dos alimentos e as técnicas nacionais e internacionais, seguindo os protocolos e a legislação para a segurança de alimentos e a gestão de resíduos. Além das habilitações ressaltadas, o Tecnólogo em Gastronomia deve identificar e planejar a utilização de utensílios, equipamentos, matéria-prima e protocolos de biossegurança em restaurantes e estabelecimentos alimentícios, elaborando o planejamento, a análise de custos e a logística de processos. Por fim, o Tecnólogo em Gastronomia deve utilizar a perspectiva da sustentabilidade e da inovação no desenvolvimento de serviços gastronômicos e na escolha e utilização de fornecedores e ingredientes.

Para atuação como Tecnólogo em Gastronomia, são fundamentais:

- Conhecimento em gestão de equipes e de crise, para gerenciar, articular e coordenar pessoas, empreendimentos, eventos e negócios gastronômicos.
- Demonstração de senso estético e criatividade.
- Aplicação de conhecimentos técnicos, científicos e culturais na organização de processos, elaboração de receitas e harmonização.

Dessa forma o Tecnólogo em Gastronomia, além de desenvolver as competências gerais previstas para todos os egressos dos cursos superiores, constantes no PDI, deverá estar apto a desenvolver as competências profissionais que seguem. Entendendo-se por competências profissionais a capacidade de mobilizar, articular e colocar em ação conhecimentos, habilidades, atitudes e valores necessários para o desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho e pelo desenvolvimento tecnológico:

- Organizar e viabilizar produtos e serviços de alimentação adequados.
- Planejar atividades de produções culinárias e de bebidas.
- Planejar menus e cartas.
- Organizar critérios de qualidade de matérias-primas e fornecedores.
- Planejar e executar controles na área de produção culinária.
- Identificar e classificar matérias-primas utilizadas nas produções.
- Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequado aos ingredientes, considerando os aspectos culturais nutricionais e sensoriais.
- Implantar e aplicar as boas práticas na manipulação, produção e conservação de alimentos, respeitando a legislação, políticas e normas técnicas vigentes.
- Elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços de alimentação.
- Gerenciar serviços de alimentos e bebidas em empresas de hospedagens, restaurantes comerciais, bares, *Buffet*, refeições transportadas e afins.

Assim, o Tecnólogo em Gastronomia poderá atuar em restaurantes comerciais, bares, cafés, empórios, bufês, refeições transportadas, setores de alimentos e bebidas em meios de hospedagem e processamento artesanal de alimentos.

2.3.1. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

O desenvolvimento do perfil pretendido para o profissional tecnólogo em Gastronomia requer do processo de formação, no curso, o desenvolvimento das seguintes habilidades (Portaria INEP 445/2018):

- I. criativo, com visão sistêmica e empreendedora em relação às diversas etapas e aos diferentes ambientes associados aos serviços de alimentação;
- II. crítico, técnico e inovador frente à sua conduta profissional e às tecnologias implicadas no exercício da profissão;

III. sensível aos hábitos alimentares e aos aspectos histórico-culturais da gastronomia;
IV. responsável em relação às questões socioambientais que impactam o exercício profissional;

V. assertivo na gestão de negócios e pessoas;

VI. comprometido com a ética profissional.

No componente específico para a área de Tecnologia em Gastronomia, o concluinte deverá apresentar competências para:

I. identificar, selecionar e utilizar equipamentos e utensílios para a execução das produções gastronômicas, considerando as normas de segurança;

II. planejar cardápios que levem em consideração aspectos da composição e da harmonização dos alimentos e bebidas;

III. gerenciar e operacionalizar os custos das atividades de produções gastronômicas;

IV. identificar, classificar e selecionar as matérias-primas utilizadas em produções gastronômicas;

V. organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança de alimentos e bebidas;

VI. preparar alimentos e bebidas considerando fatores culturais, econômicos e socioambientais;

VII. aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades;

VIII. elaborar e apresentar as preparações de acordo com a tipologia de serviços;

IX. aplicar legislações e normas técnicas relacionadas à atividade profissional;

X. planejar, organizar, executar e gerenciar serviços de alimentos e de bebidas em diversos segmentos de mercado;

XI. dimensionar, selecionar, capacitar e gerir equipes de trabalho no efetivo desempenho da profissão; e

XII. realizar pesquisas de mercado, de tendências e inovações gastronômicas, utilizando os resultados no exercício profissional.

2.4. ORGANIZAÇÃO E CONSTRUÇÃO DAS DISCIPLINAS

Tendo por bases orientadoras as Diretrizes Curriculares Nacionais, o currículo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFPI privilegia como princípio o raciocínio e o desenvolvimento da visão crítica do estudante, sendo o professor um sistematizador de ideias,

superando o papel tradicional de transmissor de conhecimentos. Nesse sentido, os componentes curriculares convergem para um enfoque mais investigativo, procurando estabelecer a articulação entre as atividades teóricas e práticas, com o objetivo de promover o desenvolvimento crítico-reflexivo dos estudantes.

A matriz curricular está estruturada em períodos semestrais, de forma a apresentar os diversos recortes tecnológicos dentro do eixo formador, permitir interações e inter-relações com outras áreas do conhecimento, oferecer uma visão sistêmica de processos e permitir o planejamento, a operacionalização, o gerenciamento e a organização para os empreendimentos de alimentos e bebidas. O curso foi planejado para ser desenvolvido em contínua articulação com o mundo do trabalho, propiciando ao aluno vivências profissionais de caráter prático. A questão da flexibilização curricular está assegurada na metodologia de desenvolvimento das unidades curriculares e nas atividades complementares. Contemplando de forma transversal e contínua os conteúdos concernentes às questões ambientais, étnico-raciais, inclusivas e aos direitos humanos.

A estrutura curricular oferta disciplinas optativas, numa perspectiva de flexibilização, respeitando os interesses e aptidões dos alunos que optarão por áreas de conhecimento que considerem relevantes à sua futura atuação profissional. Para garantir a interdisciplinaridade a disciplinas Extensionistas com a intenção de promover a interação transformadora entre instituições de ensino superior e outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

As unidades curriculares, constantes no PPC, deverão promover o efetivo desenvolvimento do perfil profissional do egresso, considerando a atualização da área, a adequação da bibliografia, a acessibilidade metodológica, a abordagem de conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afrobrasileira, africana e indígena.

Os conteúdos curriculares serão revisados periodicamente com vistas a atender ao perfil profissional do egresso e as demandas do mundo do trabalho em constantes atualizações tecnológicas, sem descumprir o disposto nos requisitos legais, notadamente no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia que é o marco regulatório para esta modalidade de oferta. Cabe ressaltar que os conteúdos curriculares das disciplinas tecnológicas, em consonância com os objetivos do curso, são desenvolvidos objetivando articular teoria e prática. Dessa forma, os alunos têm oportunidades de vivenciar o exercício profissional desenvolvendo habilidades que irão favorecer sua inclusão no mundo do trabalho.

O curso possui carga horária de **1680** (um mil e seiscentas horas) e seu desenvolvimento será articulado com os avanços da ciência e tecnologia do setor de Gastronomia e comprometimento com a ação profissional através das necessidades evidenciadas nas indústrias e/ou empresas nas áreas de hospitalidade, lazer e produção alimentícia. Sendo **1600** (um mil e seiscentas) horas de disciplinas obrigatórias; desta carga horária; **40** (quarenta) horas para a disciplina de Educação das Relações Étnico-Raciais; **40** (quarenta) horas de integralização de disciplinas optativas (Quadro 2), esta carga horária deverá ser cumprida de acordo a escolha e aptidão do aluno, a oferta ocorrerá no **04** (quatro) períodos do curso, a definição das disciplinas optativas a serem ofertadas será realizada em período anterior por meio de reunião colegiada; **160** (cento de sessenta) horas de componentes curriculares extensionistas; o Estágio Curricular não terá caráter obrigatório, sendo que, o aluno poderá realizar o Estágio Extra Curricular, conforme a Lei nº 11.788/2008; **80** (oitenta) horas para atividades complementares que objetiva propiciar ao aluno a ampliação do seu contexto formativo mediante a participação e o desenvolvimento de diferenciadas atividades.

O prazo mínimo para integralização do curso é de 04 (quatro) períodos e o máximo é de 08 (oito) períodos. Cada período corresponde a um semestre, estando a organização das disciplinas distribuídas em 04 (quatro) semestres letivos (Quadro 1).

Quadro 1. Matriz curricular, dimensionamento da carga horária e pré-requisitos por período do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do *Campus* Teresina Zona Sul.

Período	Componente Curricular	Carga Horária (horas)	Número de Aulas (horas)	Pré-Requisitos
1º Período 9 disciplinas	1. Habilidades e Técnicas Culinárias I	60	3	-
	2. História da Gastronomia	40	2	-
	3. Metodologia da Pesquisa	40	2	-
	4. Higiene e Microbiologia dos Alimentos	60	3	-
	5. Análise da Composição dos alimentos	40	2	-
	6. Informática Aplicada à Gastronomia	40	2	-
	7. Educação Ambiental e Responsabilidade Social	40	2	-
	8. Segurança do Trabalho	40	2	-
	9. Fundamentos e Metodologia da Extensão no Ensino Superior	40	2	-
	Total do Período	400	20	
	10. Habilidades e Técnicas Culinárias II	60	3	Habilidades e Técnicas Culinárias I
	11. Nutrição aplicada à Gastronomia	40	2	
	12. Gestão em Unidades Produtoras de Refeições	60	3	

2º Período 8 disciplinas	13. Métodos de Conservação de Alimentos	40	2	Higiene e Microbiologia dos Alimentos
	14. Serviços de Bar e Restaurante	40	2	
	15. Cozinha Europeia	60	3	Habilidades e Técnicas Culinárias I
	16. Gastronomia Brasileira I	60	3	Habilidades e Técnicas Culinárias I
	17. Planejamento Extensionista	40	2	Fundamentos e Metodologia da Extensão no Ensino Superior
	Total do Período	400	20	
3º Período 8 disciplinas	18. Gastronomia Brasileira II	60	3	Habilidades e Técnicas Culinárias II
	19. Cozinha Fria	60	3	Habilidades e Técnicas Culinárias II
	20. Educação das Relações Étnico-Raciais	40	2	
	21. Análise Sensorial de Alimentos	40	2	
	22. Panificação	80	4	
	23. Harmonização de bebidas	40	2	
	24. Optativa	40	2	
	25. Projeto Extensionista I	40	2	Planejamento Extensionista
Total do Período	400	20		
4º Período 7 disciplinas	26. Cozinha Piauiense	80	4	Habilidades e Técnicas Culinárias II
	27. Cozinha Oriental	60	3	Habilidades e Técnicas Culinárias II
	28. Cozinha das Américas	60	3	Habilidades e Técnicas Culinárias II
	29. Confeitaria	80	4	Panificação
	30. Empreendedorismo	40	2	
	31. Eventos para Gastronomia	40	2	
	32. Projeto Extensionista II	40	2	Planejamento Extensionista
	Total do Período	400	20	
Total de Carga Horária Obrigatória		1600 (CH Disciplinas Obrigatórias + CH de Integralização das Disciplinas Optativas + Componentes curriculares extensionistas)		
Carga Horária de Disciplinas Obrigatórias		1600		
Carga Horária de Integralização das Disciplinas Optativas		40		
Atividades Complementares (AC) – 5 %		80		
Componentes curriculares extensionistas – 10 %		160 (10% da CH Total Obrigatória)		
Carga Horária Total (CH Obrigatória + AC)		1680 h		
Estágio Supervisionado (não obrigatório)		-		

Os componentes curriculares optativos são aqueles ofertados com o objetivo de complementar, aprofundar ou atualizar conhecimentos dos estudantes de tecnologia visando à ampliação da formação profissional e atendimento às demandas emergentes e inovadoras do mundo do trabalho contemporâneo, numa perspectiva de flexibilização curricular, sem a exigência de pré-requisitos para serem cursados.

Tais componentes são de livre escolha do estudante de um rol oferecido para o curso, que complementam a formação profissional, numa determinada área ou subárea de conhecimento, que permitem ao estudante iniciar-se numa diversificação do curso.

Como parte integrante da matriz curricular, quando cursado, o componente optativo será implementado no histórico escolar do aluno, com a obrigatoriedade, por parte do estudante, de ter cumprido a carga horária total e as atividades propostas com assiduidade e aproveitamento. Caso o estudante seja reprovado em um componente curricular optativo, este não constará no histórico escolar do aluno.

Os acadêmicos do curso de superior de Tecnologia em Gastronomia deverão cursar 40 horas de **disciplinas optativas dentro do rol abaixo** (Quadro 2).

Quadro 2 . Relação das disciplinas optativas .

Período	24. Componente Curricular	Carga Horária (horas)	Número De Aulas (horas)	Pré-Requisitos
3º Período	Libras	40	2	-
	Educação em Direitos Humanos e Cidadania	40	2	-
	Formação Sociocultural Brasileira	40	2	
	Gastronomia Indígena e Afrobrasileira	40	2	-
	Tópicos especiais em gastronomia	40	2	
	Francês instrumental	40	2	-
	Inglês instrumental	40	2	-
	Estatística aplicada	40	2	-
	Enogastronomia	40	2	
	Total do Período		400	20

2.5. CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO

Com a intenção de promover a interação transformadora entre instituições de ensino superior e outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa, a Resolução CNE/CES 7/2018 prevê em seu artigo 4º que as atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos.

A referida normativa apresenta as diretrizes para a extensão na educação superior brasileira e regimenta o que está disposto no Plano Nacional de Educação, aprovado pela Lei no 13.005, de 25 de junho de 2014, para o decênio 2014-2024 que, em sua meta 12, estratégia 12.7, prevê assegurar a destinação de, no mínimo, dez por cento do total de créditos curriculares exigidos para a graduação em programas e projetos de extensão universitária, orientando sua ação, prioritariamente, para áreas de grande pertinência social.

O IFPI regulamentou internamente a matéria, por meio da Resolução Normativa 131/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 25 de abril de 2022, que estabelece as Diretrizes para a Curricularização da Extensão nos cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

A extensão é um processo educativo e formativo, cultural, político, social, científico e tecnológico que promove a interação dialógica e transformadora entre as instituições e a sociedade, levando em consideração a territorialidade. É entendida como prática acadêmica que interliga os Institutos Federais nas suas atividades de ensino e de pesquisa com as demandas da população, como forma de consolidar a formação de um profissional cidadão e se credenciar junto à sociedade como espaço privilegiado de produção e difusão do conhecimento na busca da superação das desigualdades sociais.

No IFPI a extensão é concebida como uma práxis que possibilita o acesso aos saberes produzidos e às experiências acadêmicas, oportunizando, dessa forma, o usufruto direto e indireto desses saberes e experiências, por parte de diversos segmentos sociais, de modo beneficiar a consolidação e o fortalecimento dos arranjos socioprodutivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural.

São objetivos da curricularização da extensão no âmbito do IFPI:

- garantir o percentual mínimo de 10% (dez por cento) da carga horária obrigatória de todos os cursos de graduação em atividades curriculares de extensão;

- incentivar o desenvolvimento de atividades curriculares de extensão nos demais cursos ofertados, ressignificando-os;
- fomentar o desenvolvimento pessoal e profissional por meio do protagonismo dos estudantes;
- promover interação dialógica com a comunidade e os contextos locais, por meio dos cursos ofertados pela RFEPCT, ressignificando-os;
- promover a indissociabilidade entre pesquisa, ensino e extensão;
- garantir, prioritariamente, a organicidade da curricularização da extensão, isto é, as atividades de extensão desenvolvidas nos componentes curriculares, como proposta prevista no PPC dos cursos de graduação do IFPI;
- ampliar os impactos social e acadêmico dos cursos de graduação;
- buscar formação e atuação transdisciplinar e interprofissional; e
- garantir atividades de extensão de forma orgânica, permanente e articulada.

São modalidades de atividades de extensão curricularizadas:

- a) programas;
- b) projetos;
- c) cursos e oficinas;
- d) eventos; e
- e) prestação de serviços.

Não são consideradas atividades curriculares de extensão, para fins de creditação curricular:

- a) estágios curriculares;
- b) projeto integrador como componente curricular (quando constar no currículo);
- c) aulas de campo, visitas técnicas, científicas ou culturais;
- d) atividades práticas do curso;
- e) atividades complementares;
- f) iniciação científica;
- g) iniciação à docência;
- h) monitorias e tutorias.

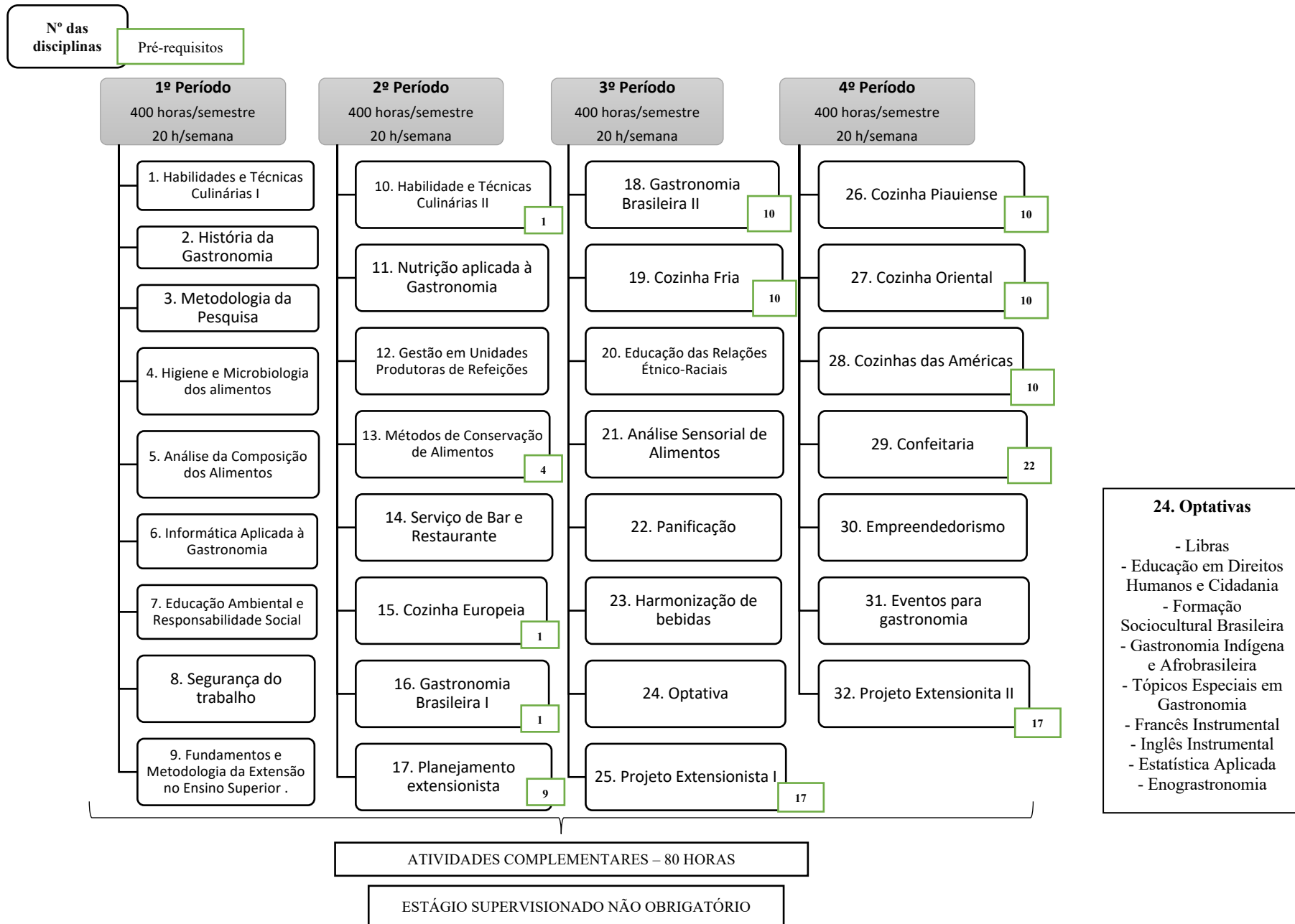
No IFPI a curricularização da extensão estará presente no currículo dos cursos de graduação no formato de componentes curriculares específicos de extensão, de acordo com o definido na Resolução Normativa 131/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 25 de abril de

2022, e na NOTA TÉCNICA 6/2022 - PROEN/REI/IFPI, de 9 de setembro de 2022. Os critérios de avaliação destes componentes curriculares são determinados pela Organização Didática vigente.

2.6. ESTRUTURA CURRICULAR

A estrutura curricular das disciplinas do Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia, com os pré-requisitos e as opções de disciplinas optativas, está representada no fluxograma, Figura 1.

Figura 1. Fluxograma de Disciplinas do Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia



2.7. CONTEÚDOS CURRICULARES

Matriz curricular

Período	Componente Curricular	Carga Horária (horas)	Número de Aulas (horas)	Pré-Requisitos
1º Período 9 disciplinas	1. Habilidades e Técnicas Culinárias I	60	3	-
	2. História da Gastronomia	40	2	-
	3. Metodologia da Pesquisa	40	2	
	4. Higiene e Microbiologia dos Alimentos	60	3	-
	5. Análise da Composição dos alimentos	40	2	
	6. Informática Aplicada à Gastronomia	40	2	-
	7. Educação Ambiental e Responsabilidade Social	40	2	-
	8. Segurança do Trabalho	40	2	-
	9. Fundamentos e Metodologia da Extensão no Ensino Superior	40	2	-
	Total do Período	400	20	
2º Período 8 disciplinas	10. Habilidades e Técnicas Culinárias II	60	3	Habilidades e Técnicas Culinárias I
	11. Nutrição aplicada à Gastronomia	40	2	
	12. Gestão em Unidades Produtoras de Refeições	60	3	
	13. Métodos de Conservação de Alimentos	40	2	Higiene e Microbiologia dos Alimentos
	14. Serviços de Bar e Restaurante	40	2	
	15. Cozinha Europeia	60	3	Habilidades e Técnicas Culinárias I
	16. Gastronomia Brasileira I	60	3	Habilidades e Técnicas Culinárias I
	17. Planejamento Extensionista	40	2	Fundamentos e Metodologia da Extensão no Ensino Superior
	Total do Período	400	20	
3º Período 8 disciplinas	18. Gastronomia Brasileira II	60	3	Habilidades e Técnicas Culinárias II
	19. Cozinha Fria	60	3	Habilidades e Técnicas Culinárias II
	20. Educação das Relações Étnico-Raciais	40	2	
	21. Análise Sensorial de Alimentos	40	2	
	22. Panificação	80	4	
	23. Harmonização de bebidas	40	2	
	24. Optativa	40	2	
	25. Projeto Extensionista I	40	2	Planejamento Extensionista
	Total do Período	400	20	
4º Período 7 disciplinas	26. Cozinha Piauiense	80	4	Habilidades e Técnicas Culinárias II
	27. Cozinha Oriental	60	3	Habilidades e Técnicas Culinárias II
	28. Cozinha das Américas	60	3	Habilidades e Técnicas Culinárias II
	29. Confeitaria	80	4	Panificação
	30. Empreendedorismo	40	2	
	31. Eventos para Gastronomia	40	2	
	32. Projeto Extensionista II	40	2	Planejamento Extensionista

	Total do Período	400	20	
Total de Carga Horária Obrigatória		1600 (CH Disciplinas Obrigatórias + CH de Integralização das Disciplinas Optativas + Componentes curriculares extensionistas)		
Carga Horária de Disciplinas Obrigatórias		1600		
Carga Horária de Integralização das Disciplinas Optativas		40		
Atividades Complementares (AC) – 5 %		80		
Componentes curriculares extensionistas – 10 %		160 (10% da CH Total Obrigatória)		
Carga Horária Total (CH Obrigatória + AC)		1680 h		
Estágio Supervisionado (não obrigatório)		-		

Disciplinas optativas

Período	24. Componente Curricular	Carga Horária (horas)	Número De Aulas (horas)	Pré-Requisitos
3º Período	Libras	40	2	-
	Educação em Direitos Humanos e Cidadania	40	2	-
	Formação Sociocultural Brasileira	40	2	
	Gastronomia Indígena e Afrobrasileira	40	2	-
	Tópicos especiais em gastronomia	40	2	
	Francês instrumental	40	2	-
	Inglês instrumental	40	2	-
	Estatística aplicada	40	2	-
	Enogastronomia	40	2	
	Total do Período	400	20	

2.8. METODOLOGIA

A educação profissional de nível tecnológico tem como objetivo formar profissionais que apresentem competências tecnológicas, gerais e específicas, necessárias para a sua inserção nos setores produtivos. Para a aquisição de tais competências, torna-se fundamental que a indissociabilidade entre teoria e prática esteja presente ao longo do processo de ensino e aprendizagem. Sendo assim, as estratégias de aprendizagem a serem utilizadas no curso devem permitir ao educando vivenciar experiências inerentes à prática profissional do Tecnólogo em Gastronomia.

Os procedimentos de ensino a serem utilizados no desenvolvimento do curso contemplarão o uso de diferentes estratégias didático-metodológicas:

- Aulas Teóricas – a realizar-se no âmbito da sala de aula onde serão disponibilizados recursos audiovisuais e de tecnologia da informação. Nesse espaço serão desenvolvidas atividades como leitura, Leitura de artigos científicos; Produção de artigos científicos análise e produção de textos, estudos dirigidos, debates, trabalhos em grupo e/ou individual, produção de artigos, resolução de problemas propostos, apresentação de seminários, dentre outros;

- Aulas Práticas – a realizar-se em laboratórios e/ou sala de aula através de desenvolvimento de práticas de atividades, visando à avaliação das competências e habilidades adquiridas pelo discente, segundo as necessidades do mercado de trabalho;

- Palestras e/ou Seminários/Minicursos – a realizar-se em sala de aula ou nos auditórios ou em Ambientes Virtuais, oportunidade em que serão debatidos temas de real interesse para a formação profissional do discente ou ainda oportunizando momentos de partilha, onde os discentes serão incentivados a apresentarem os resultados de pesquisas desenvolvidas por eles ao longo de algumas disciplinas do curso;

- Realização de visitas técnicas - onde seja possível estabelecer uma relação entre teoria e prática. As visitas técnicas aconteceram com a presença de um docente responsável pela atividade, sendo solicitado aos discentes a elaboração de relatórios técnicos descrevendo as situações vivenciadas ou em grupos organizados pelo docente, como forma de pesquisa de uma determinada realidade prática, para apresentação de seminários em sala de aula. Nessas oportunidades, caso necessário, será disponibilizado pelo IFPI o transporte para a condução de docentes e discentes.

- Estágio extracurricular - processo de experiência prática, que aproxima o acadêmico da realidade de sua área de formação e o ajuda a compreender diversas teorias que conduzem ao exercício da sua profissão.

- Organização de eventos;

- Oficinas temáticas;

- Participação em forma de parceria nas campanhas com outros setores da instituição;

- Valorização da concepção de mundo dos discentes, seus diferentes ritmos de aprendizagem, sua cultura específica, referente especialmente a seu pertencimento social, étnico-racial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);

Nesse contexto, cada docente, de acordo com as características próprias de cada disciplina, utiliza os meios disponibilizados pela Instituição, bem como das estratégias didático-pedagógicas para a concretização de aulas com qualidade.

Ressaltamos ainda que, durante todo o processo educacional será realizado, um trabalho coletivo, um processo interativo muito importante pautado no diálogo entre docentes e pedagogos da instituição, bem como entre instituição e comunidade.

2.9 AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A proposta pedagógica do curso prevê uma avaliação contínua e cumulativa, assumindo, de forma integrada no processo ensino-aprendizagem, as funções diagnóstica, formativa e somativa, que devem ser utilizadas como princípios para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades e que funcione como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

Nesse sentido, a avaliação no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia será desenvolvida numa perspectiva processual e contínua, buscando a reconstrução e construção de conhecimento e o desenvolvimento de hábitos e atitudes coerentes com a formação do Gastrônomo.

A avaliação deverá possibilitar ao docente o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo ensino-aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos, à aquisição e/ou ao desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos alunos, e a ressignificação do trabalho pedagógico. Assim, propõe-se que, além da prova

individual com questões objetivas e/ou dissertativas o professor possa considerar outras formas de avaliação como:

- Autoavaliação;
- Observação;
- Portfólio;
- Relatórios;
- Seminários;
- Provas práticas;
- Desenvolvimento e apresentação de Projetos;
- Trabalhos individuais e coletivos;
- Estudo de caso;
- Dentre outros.

A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplinas, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento, conforme as diretrizes da LDB, Lei nº. 9.394/96. A assiduidade diz respeito à frequência às aulas teóricas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e atividades práticas. O resultado da avaliação será expresso por uma nota, na escala de 0 (zero) a 10 (dez).

O discente será considerado aprovado, por média em cada disciplina, se obtiver média semestral igual ou superior a 7,0 (sete) frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária da disciplina. Sendo considerado reprovado se sua nota no semestre for inferior a 4,0 (quatro) pontos. O discente terá direito ao exame final, caso fique, na disciplina, com nota superior a 4,0 (quatro) pontos e inferior a 7,0 (sete).

O cálculo da média final será expresso pela forma seguinte:

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

Onde:

MF – Média Final;

MS – Média Semestral;

EF – Exame Final;

Após o exame final, será considerado aprovado o discente que obtiver nota igual ou superior a 6,0 (seis), sendo registrada no Diário de Classe e Controle Acadêmico a situação de Aprovado por Exame Final. Caso a nota seja inferior a 6,0 (seis), o aluno será

considerado reprovado, sendo lançada no Diário de Classe e Controle Acadêmico a situação de Reprovado por Nota.

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

- Atestado médico comprovando a impossibilidade de participar das atividades escolares do dia;
- Declaração de corporação militar comprovando que, no horário da realização da 1ª chamada, estava em serviço;
- Declaração da Direção de Ensino do Campus, comprovando que o estudante estava representando o IFPI em atividade artística, cultural ou esportiva;
- Ordem judicial;
- Certidão de óbito de parentes de primeiro grau ou cônjuge.

A autorização para realização da verificação da aprendizagem, em segunda chamada, dependerá da análise do requerimento, pela Coordenadoria de Curso, conjuntamente com o professor da disciplina, que dispõem de 24 horas, após a notificação ao professor, para emitirem parecer relativo ao objeto do requerimento. Cabe ao professor da disciplina a elaboração e a aplicação da verificação da aprendizagem em segunda chamada, no prazo máximo de 08 (oito) dias do deferimento do pedido.

O aluno que discordar do(s) resultado(s) obtido(s) no(s) procedimento(s) avaliativo(s) poderá requerer revisão de provas. O requerimento, fundamentando sua discordância, deverá ser dirigido à Coordenação de Curso, até dois dias úteis, após o recebimento da nota da avaliação.

Cabe à Coordenação de Curso dar ciência ao professor da disciplina para parecer. Caso o professor se negue a revisar a prova, cabe a Coordenação do Curso designar uma comissão composta por professores do curso/área e representante da equipe pedagógica, para deliberação, no prazo máximo de sete dias úteis.

2.10 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

A Legislação da Educação Profissional e tecnológica confere direitos de aproveitamento de estudos aos portadores de conhecimentos e experiências anteriores, pode promover o 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, expressos no artigo art. 41 da LDB 9.394/96 e nos art. 46 da Resolução 01/2021- CNE/CP.

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 Superior de Tecnologia em Gastronomia.

De acordo com as da Resolução 01/2021- CNE/CP, 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 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, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, em seu artigo 47 orienta 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, em consonância com o art. 41 da Lei nº 9.394/1996.”

O 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.

2.11. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais para as Instituições de Educação Superior, o estágio consiste numa atividade obrigatória ou não-obrigatória conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso. Neste projeto, o Estágio Supervisionado é uma unidade curricular **não obrigatória**, em conformidade com a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, mas que não exclui a possibilidade do aluno estagiar. A não obrigatoriedade se dá pelo fato do Curso de Tecnologia em Gastronomia possuir matriz curricular composta por alta demanda de componentes curriculares obrigatórios que utilizam laboratórios práticos didáticos-pedagógicos, execução de projetos de pesquisa e extensão, realização de visitas técnicas, organização e participação em eventos na área envolvendo ensino, pesquisa e extensão, deixando o aluno mais apto para atuar no mercado de trabalho.

O estágio supervisionado, em ambas as hipóteses (obrigatório; não-obrigatório), de com a Lei nº 11.788, não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, devendo ser observados os seguintes requisitos:

- I – matrícula e frequência regular do educando em curso de educação superior, atestados pela instituição de ensino;
- II – celebração de termo de compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino (IFPI – **Setor de Estágio**);
- III – compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso.

O estágio como ato educativo escolar 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 poderá exceder a jornada

diária de 06 horas, perfazendo 30 horas semanais, até o cumprimento de 240h. Concluído o estágio, o aluno deve encaminhar via Protocolo para a Coordenação de Extensão, a ficha de supervisão do supervisor da empresa com parecer e nota, assim como, o relatório de estágio com parecer e nota do professor orientador. A média aritmética das duas avaliações constituirá o resultado final do estágio, que para ser aprovativo deverá ser igual ou superior a 07 (sete) o qual servirá de parâmetro para o deferimento ou indeferimento do estágio supervisionado não obrigatório.

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.

2.12. ATIVIDADES COMPLEMENTARES (ACs)

As Atividades Complementares (ACs) são componentes curriculares obrigatórios, enriquecedores e implementadores do perfil do formando que possibilitam o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do aluno, adquiridas no ambiente escolar ou fora deste, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, opcionais, de interdisciplinaridade e de atualização permanente e contextualizada nas relações com o mundo do trabalho, com as diferentes manifestações e expressões culturais e artísticas e com as inovações tecnológicas, conforme Parecer CNE/CES nº 05/2004. As ACs deverão, obrigatoriamente, ser incorporadas à estrutura curricular, desde que não demandem regência de aulas para compor a carga horária máxima do curso.

A finalidade destas atividades é o enriquecimento do processo de ensino-aprendizagem, que privilegia a complementação da formação social e profissional. São caracterizadas pela flexibilidade de carga horária semanal e controle de tempo pelo aluno, conforme sua disponibilidade no semestre letivo (CNE/CES nº 239/2008). Propiciar ao aluno a ampliação do seu contexto formativo mediante a participação e o desenvolvimento de diferenciadas atividades técnicas, científicas, culturais, sociais, artísticas e de línguas estrangeiras fora do currículo formal dos cursos.

As ACs do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia devem contemplar as dimensões de ensino e pesquisa através de atividades acadêmico-científico culturais a serem integralizadas ao longo do curso, com carga horária mínima de **80** (oitenta) horas,

de acordo com a Resolução CONSUP/IFPI de nº 11/2021 e Nota técnica 07/2022, a carga horária das ACs no âmbito dos cursos de graduação do IFPI será de, no mínimo, 5% (cinco por cento) e no máximo 10% (dez por cento) da carga horária máximo do curso.

São consideradas como Atividades Complementares as experiências adquiridas pelos alunos durante o curso, em espaços educacionais diversos, nas diferentes tecnologias, no espaço da produção, no campo científico e no campo da vivência social.

As atividades complementares deverão ser estimuladas como estratégia didática para garantir a interação teoria-prática. Os critérios de proporcionalidade das modalidades de atividades complementares aceitas e suas cargas horárias estão descritas no **Quadro 3**. As atividades complementares deverão considerar a diversidade de atividades, as formas de aproveitamento de estudos, o alinhamento ao perfil do egresso e as competências estabelecidas nas diretrizes nacionais dos respectivos cursos. As atividades complementares podem incluir, por exemplo, projeto de pesquisa, monitoria, iniciação científica, projetos de extensão, módulos temáticos, seminários, simpósios, congressos, conferências e até disciplinas oferecidas por outras instituições de ensino, entre outras.

As ACs deverão ser cumpridas pelos estudantes ao longo do percurso formativo e terão validação, computação e registro das horas efetuados mediante comprovação por parte do estudante, com base em certificados ou declarações realizados pelo presidente do Colegiado do Curso.

As atividades complementares serão validadas pela Coordenação do Curso no Sistema SUAP-Edu. O aproveitamento dessas atividades dar-se-á após o reconhecimento, supervisão e homologação pelo Colegiado mediante comprovante(s) da participação/realização na/da atividade pelo graduando, a cada semestre letivo. Após a homologação das atividades pela instância competente, estas serão encaminhadas à Coordenação de Controle Acadêmico para registro no histórico escolar do aluno. Essas atividades têm como base a distribuição estabelecida pela Resolução CONSUP/IFPI de nº 11/2021, de acordo com as categorias a seguir:

Quadro 3 – Distribuição de carga horária de atividades acadêmico-científico-culturais.

CARGA HORÁRIA: 80 horas				
Categoria	Atividade	Pontuação por atividade	Pontuação máxima durante o curso	Documentos comprobatórios exigidos
ATIVIDADES DE ENSINO E	Disciplinas de outra graduação, cursadas no mesmo período	20 h	60 h	Plano da Disciplina e Histórico.

FORMAÇÃO PROFISSIONAL	do curso vigente no IFPI, na modalidade presencial ou à distância, nas quais o discente tenha obtido aprovação.			
	Participação em Programa Institucional de Monitoria Acadêmica.	20 h	60 h	Atestado ou declaração da Coordenação do Curso responsável pela monitoria.
	Participação, com frequência e aprovação, em cursos de idiomas, comunicação e expressão e de informática, realizados durante o período da graduação e que não tenham sido objeto de aproveitamento de disciplina.	15 h	30 h	Certificado e/ou declaração de aprovação.
	Realização de estágio não obrigatório e vivência profissional, durante a graduação.	40 h	40 h	Certificado e/ou declaração do estágio.
	Participação em representação estudantil e órgãos colegiados.	10 h	20 h	Portaria de nomeação.
PESQUISA	Participação em projetos de pesquisa.	Bolsista – 20 h	40 h	Atestado de participação no projeto emitido pela coordenação de pesquisa do campus.
		Colaborador – 10 h	30 h	
	Participação/apresentação de trabalhos em eventos científicos e publicações, específicos da área.	5 h	20 h	Certificado de participação no evento, emitido pela instituição promotora do evento.
	Apresentação de trabalhos em eventos científicos e publicações, específicos da área.	Pôster – 1 h	10 h	Certificado de apresentação, emitido pela instituição promotora do evento.
		Apresentação Oral – 2 h	16 h	
Minicurso/ oficina/ palestra – 8 h	16 h			
Publicação de artigos em periódicos com ISSN ou livros com ISBN.	10 h	50 h	Cópia do artigo.	

ATIVIDADES OUTRAS (esportivas, culturais, filantrópicas, visitas técnicas ou de outra natureza)	Participação voluntária na organização de eventos esportivos e culturais, nos quais esteja envolvida a comunidade do IFPI.	10 h	20 h	Atestado/declaração assinado pelo servidor do IFPI responsável pela atividade contendo o nome do evento, descrição sucinta do mesmo e data de sua realização.
	Participação voluntária na organização de eventos esportivos e culturais, em instituições públicas ou privadas socialmente reconhecidas.	5 h	10 h	Atestado/declaração assinado e carimbado pelo responsável pela instituição pública ou privada socialmente reconhecida, contendo o nome do evento, descrição sucinta do mesmo e data de sua realização.
	Participação voluntária em eventos filantrópicos desenvolvidos no âmbito do IFPI.	10 h	20 h	Atestado/declaração emitido pela instituição ou setor responsável.

Para atender aos requisitos de cumprimento das Atividades Complementares, de acordo com a Resolução CONSUP/IFPI de nº 11/2021, os discentes deverão realizar ações que contemplem, pelo menos, dois dos três grupos de atividades mencionados anteriormente. As atividades complementares, em áreas específicas de interesse do estudante, terão como base a distribuição de ações estabelecidas a seguir:

- I - atividades de ensino e formação profissional;
- II – atividades de pesquisa; e
- III - atividades outras (esportivas, culturais, filantrópicas, visitas técnicas).

Para atender aos requisitos de cumprimento das atividades complementares, os discentes deverão realizar ações que contemplem, pelo menos, dois dos três grupos de atividades mencionados no artigo anterior.

São consideradas **atividades de ensino** e formação profissional:

I - disciplinas de outra graduação, cursadas no mesmo período do curso vigente no IFPI, na modalidade presencial ou a distância, nas quais o discente tenha obtido aprovação, considerando 20 horas-aula por disciplina com limite máximo de 60 (sessenta) horas/aula em todo o curso de graduação para aproveitamento da carga horária;

II - participação em Programa Institucional de Monitoria Acadêmica, sendo 20 (vinte) horas por monitoria, limitadas ao máximo de 60 (sessenta) horas em todo o curso de graduação, tendo como documento comprobatório o atestado ou declaração da

Coordenação do Curso responsável pela monitoria;

III - participação, com frequência e aprovação, em cursos de idiomas, comunicação e expressão e de informática, realizados durante o período da graduação e que não tenham sido objeto de aproveitamento de disciplina, com limite máximo de 15 (quinze) horas por curso e de 30 (trinta) horas em todo o curso de graduação, tendo como documento comprobatório o certificado e/ou declaração de aprovação;

IV - realização de estágio não obrigatório e vivência profissional, durante a graduação, até, no máximo, 40 (quarenta) horas por semestre e com limite máximo de 40 (quarenta) horas em todo o curso de graduação, tendo como documento comprobatório o certificado e/ou declaração do estágio; e

V - participação em representação estudantil e órgãos colegiados, sendo 10 (dez) horas por semestre, limitadas ao máximo de 20 (vinte) horas em todo o curso de graduação, tendo como documento comprobatório a portaria de nomeação.

São consideradas **atividades de pesquisa**:

I - participação em projetos de pesquisa, devidamente cadastrados na Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação do IFPI, orientados pelos professores do curso, com limite de:

a) bolsista do projeto - 20 (vinte) horas por projeto e máximo de 40 (quarenta) horas em todo o curso de graduação, tendo como documento comprobatório o atestado de participação no projeto emitido pela coordenação de pesquisa do campus; e

b) colaborador de projeto - 10 (dez) horas por projeto e máximo de 30 (trinta) horas em todo o curso de graduação, tendo como documento comprobatório o atestado de participação no projeto emitido pela coordenação de pesquisa do campus.

II - participação/apresentação de trabalhos em eventos científicos e publicações, específicos da área, nas seguintes modalidades:

a) participação em eventos científicos - limitada a, no máximo, 20 (vinte) horas, sendo contabilizadas 5 (cinco) horas por evento, tendo como documento comprobatório o certificado de participação, emitido pela instituição promotora do evento; e

b) apresentação de trabalhos em eventos científicos, assim especificados:

- 01 (uma) hora-aula por pôster, limitado ao máximo de 10 (dez) horas-aula em todo o curso de graduação, tendo como documento comprobatório o certificado emitido pela instituição promotora do evento;

- 02 (duas) horas-aulas por apresentação oral, limitadas ao máximo de 16 (dezesesseis) horas-aula em todo o curso de graduação, tendo como documento

comprobatório o certificado de apresentação, emitido pela instituição promotora do evento; e

- 08 (oito) horas-aulas por minicurso/oficina/palestra ministrados, limitadas ao máximo de 16 (dezesesseis) horas-aula em todo o curso de graduação, tendo como documento comprobatório o certificado de palestrante, emitido pela instituição promotora do evento.

III - publicação de artigos em periódicos com ISSN ou livros com ISBN, correspondendo a 10 (dez) horas-aula por trabalho publicado, limitadas a, no máximo, 50 (cinquenta) horas-aula em todo o curso de graduação, tendo como documento comprobatório a cópia do artigo.

São consideradas **outras atividades** (esportivas, culturais, filantrópicas, visitas técnicas):

I - participação voluntária na organização de eventos esportivos e/ou culturais, nos quais esteja envolvida a comunidade do IFPI, cuja realização deverá estar devidamente autorizada pelo setor competente, com carga horária de até 10 (dez) horas-aula por evento, no limite total de 20 (vinte) horas. O documento comprobatório deverá ser um atestado/declaração assinado pelo servidor do IFPI responsável pela atividade, contendo o nome do evento, descrição sucinta do mesmo, bem como a data de sua realização;

II - participação voluntária na organização de eventos esportivos e/ou culturais, em instituições públicas ou privadas socialmente reconhecidas, com até 5 (cinco) horas-aula por evento, no limite total de 10 (dez) horas-aula. O documento comprobatório deverá ser um atestado/declaração assinado e carimbado pelo responsável pela instituição pública ou privada socialmente reconhecida, contendo o nome do evento, descrição sucinta do mesmo e data de sua realização; e

III - participação voluntária em eventos filantrópicos desenvolvidos no âmbito do IFPI até 10 (dez) horas-aula por evento, no limite total de 20 (vinte) horas-aula, tendo como documento comprobatório o atestado/declaração emitido pelo setor responsável.

Para consolidação dos registros de aproveitamento das Atividades Complementares, o discente deverá requerer junto à Coordenação do Curso a validação das cargas horárias de acordo com o seguinte procedimento:

I. preencher o formulário de atividades (**ANEXO A**);

II. anexar ao formulário a documentação comprobatória, conforme o Regulamento das Atividades Complementares (cópias de atestados/declarações,

certificados, etc.);

III. protocolar o processo junto ao protocolo do *campus*, encaminhando-o à Coordenação do Curso, especificando o assunto com o seguinte título: Solicitação de Validação das Atividades Complementares.

A solicitação de registro das Atividades Complementares poderá ser realizada semestralmente, devendo o aluno apresentar os documentos originais em sua respectiva coordenação para serem conferidos e validados, não havendo limitação em relação ao número de semestres em que o estudante realizará as atividades, desde que integralize a carga horária definida na grade curricular do curso.

Após o recebimento do processo pela coordenação de curso, o mesmo deverá ser encaminhado ao colegiado de curso para emissão de parecer que DEFIRA ou INDEFIRA a validação, com as devidas justificativas, conforme modelo do **ANEXO B**.

O aluno deverá ser convocado pela coordenação para tomar ciência do parecer emitido pelo colegiado de curso.

I. caso o parecer seja DEFERIDO, a coordenação de curso deverá encaminhar o processo ao controle acadêmico para o devido registro no histórico;

II. caso o parecer seja INDEFERIDO, o aluno poderá:

a) fazer as devidas correções sugeridas pelo colegiado do curso apresentando novamente o processo à coordenação do curso, sem necessidade de novo protocolo para validação;

b) recorrer da decisão do colegiado do curso, apresentando novamente o processo à coordenação do curso para nova avaliação, sem necessidade de novo protocolo, preenchendo o formulário do **ANEXO C**.

2.13 TEMAS TRANSVERSAIS OBRIGATÓRIOS

Os temas transversais estão voltados para a compreensão e para a construção da realidade social, dos direitos e responsabilidades relacionados com a vida pessoal e coletiva, e com a afirmação do princípio da participação política, numa perspectiva de formação cidadã.

Os temas transversais obrigatórios estão contemplados no PPC da seguinte forma:

EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS

A Educação das Relações Étnico-raciais no currículo do curso (Leis nº 10.639/2003 e 11.645/2008, Parecer CNE/CP nº 3/2004 e Resolução CNE/CP nº 1/2004) – integra a matriz do curso por meio **EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS**, com carga horária de 40 horas, compondo o grupo que compreende os conhecimentos científicos, educacionais e pedagógicos e fundamentam a educação e suas articulações com os sistemas, as escolas e as práticas educacionais, conforme descrito no artigo 12 da Resolução CNE/CP nº 2, de 20 de dezembro de 2019.

Tal componente curricular contempla a propositura de conteúdo curricular de abrangência das dimensões históricas, sociais e antropológicas inerentes à realidade brasileira, que possam ressignificar o processo de aprendizagem dos estudantes, sobretudo da população negra, por meio do reconhecimento identitário e da valorização sociocultural, favorecendo a divulgação e produção de conhecimentos, a formação de atitudes, posturas e valores que eduquem cidadãos orgulhosos de seu pertencimento étnico-racial - descendentes de africanos, povos indígenas, descendentes de europeus, de asiáticos – para interagirem na construção de uma nação democrática, em que todos, igualmente, tenham seus direitos garantidos e sua identidade valorizada.

EDUCAÇÃO DOS DIREITOS HUMANOS

A Educação dos Direitos Humanos (Decreto nº 7.037/2009, Parecer CNE/CP nº 8/2012 e Resolução CNE/CP nº 1/2012) consta no currículo do curso por meio da inserção dos conhecimentos concernentes à Educação em Direitos Humanos na organização dos currículos da Educação Básica e da Educação Superior podendo ocorrer nas seguintes formas: pela transversalidade, por meio de temas relacionados aos Direitos Humanos e tratados interdisciplinarmente; como um conteúdo específico de uma das disciplinas já existentes no currículo escolar; e, de maneira mista, ou seja, combinando transversalidade e disciplinares.

EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Os conhecimentos concernentes à Educação Ambiental previstos na Resolução CNE/CP nº 2/2012 dar-se-á pela transversalidade, mediante atividades e ações de sustentabilidade socioambiental na instituição educacional e na comunidade, com foco na prevenção de riscos, na proteção e preservação do meio ambiente e da saúde humana e na construção de sociedades sustentáveis.

EDUCAÇÃO NO TRÂNSITO E DEMAIS TEMAS PREVISTOS EM LEI/DECRETO

A Educação no Trânsito no currículo (Lei nº 9.503/1997) está contemplada no currículo por meio do planejamento de ações coordenadas entre o IFPI e os órgãos e entidades do Sistema Nacional de Trânsito e de Educação, da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, nas respectivas áreas de atuação.

Considerando que o Conselho Nacional de Trânsito (CONTRAN), anualmente, estabelece o tema e o cronograma mensal das campanhas educativas a serem seguidas por todos os órgãos do Sistema Nacional de Trânsito, com o propósito de orientar todas as ações com o mesmo objetivo, nas mesmas áreas e com o mesmo foco, incluindo as Instituições de ensino, o IFPI deverá seguir as campanhas educativas orientadas pelo CONTRAN para assinalar a Educação no Trânsito no currículo, conforme planejado no calendário de eventos do campus.

EVENTOS INSTITUCIONAIS QUE TRATAM SOBRE OS TEMAS TRANSVERSAIS OBRIGATÓRIOS

Para o cumprimento das atividades e eventos que concretizarão os Temas Transversais Obrigatórios, o campus Teresina Zona Sul dispõe de um calendário de eventos com o planejamento para a realização de atividades, eventos, ações e projetos que possam favorecer a transversalidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a significação dos Temas Transversais descritos, bem como dos seguintes temas preconizados nas legislações e orientações do MEC: Direitos da Criança e do Adolescente (Lei nº 8.069/1990); Educação Alimentar e Nutricional (Lei nº 11.947/2009); Processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso (Lei nº 10.741/2003); Semana Escolar de Combate à Violência contra a Mulher (Lei nº 14.164/2021); e Dia Nacional da Consciência Negra (Lei nº 12.519/2011).

As atividades e ações previstas poderão ocorrer na forma de Oficinas, Seminários; Jornadas, Simpósios, Semanas de estudo; Semanas Comemorativas, Organização de feiras e eventos, com o cadastro no Módulo Eventos do SUAP e o devido registro fotográfico/vídeo.

NÚCLEOS INSTITUCIONAIS TEMÁTICOS

- Núcleo de Meio Ambiente (NUMA), regulamentado pela RESOLUÇÃO NORMATIVA 52/2021 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 23 de julho de 2021.

- Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI), regulamentado pela RESOLUÇÃO NORMATIVA 53/2021 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 23 de julho de 2021.

2.14 APOIO AO DISCENTE

Políticas de Assistência Estudantil

A Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - POLAE – regulamentada pela Resolução CONSUP nº 035/2021 - é um conjunto de princípios e diretrizes que norteia a implantação de programas que visam garantir o acesso, a permanência e o êxito acadêmico na perspectiva da inclusão social, formação ampliada, produção do conhecimento e melhoria do desempenho acadêmico.

A POLAE obedecerá aos seguintes princípios:

- I. gratuidade do ensino;
- II. garantia de igualdade de condições para o acesso, permanência e conclusão do curso no IFPI;
- III. formação ampliada na promoção do desenvolvimento integral dos estudantes;
- IV. garantia da democratização e da qualidade dos serviços prestados à comunidade estudantil;
- V. defesa em favor da justiça social, respeito à diversidade e eliminação de todas as formas de preconceitos e/ou discriminação por questões de classe social, gênero, etnia/cor, religião, nacionalidade, orientação sexual, idade e condição mental, física e psicológica.
- VI. promoção da inclusão social pela educação;
- VII. divulgação ampla dos serviços, programas e projetos assistenciais, bem como dos recursos oferecidos pelo Poder Público e dos critérios para sua concessão;
- VIII. orientação humanística para o exercício pleno da cidadania.
- IX. participação política dos estudantes a quem se destina esta Política, na perspectiva de cidadania.

Ainda em consonância com os princípios acima relacionados tem por objetivos:

- I - promover condições para o acesso, a permanência e a conclusão do curso pelos estudantes do IFPI, na perspectiva da inclusão social e democratização do ensino, conforme preconizam os artigos: 206 da CF; 3º da LDB (Lei nº 9.394/96); Lei 8069/90 (ECA); Lei 12852/13 – Estatuto da Juventude e Decreto 7234/10 – PNAES;
- II - assegurar aos estudantes igualdade de oportunidade no exercício das atividades acadêmicas;
- III- proporcionar ao estudante com necessidades educacionais específicas as condições básicas para o seu desenvolvimento acadêmico;
- IV - contribuir para a melhoria do processo ensino aprendizagem, com vistas à redução da evasão escolar;
- V – contribuir para redução dos efeitos das desigualdades socioeconômicas e culturais;
- VI – Identificar anualmente o perfil socioeconômico dos alunos do IFPI;
- VII - fomentar o protagonismo dos estudantes, assegurando sua representação no acompanhamento e avaliação das ações da Política de Assistência Estudantil;
- VIII - propor um sistema de avaliação dos Programas e Projetos de Assistência Estudantil; e
- IX - implantar um sistema de informação de coleta de dados socioeconômicos dos estudantes do IFPI.

O público alvo da POLAE são os estudantes regularmente matriculados nos cursos do Ensino Médio Integrado, Ensino Técnico Concomitante/subsequente e estudantes de graduação.

Programas Universais

Os Programas Universais visam incentivar a formação acadêmica, a produção do conhecimento, o desenvolvimento técnico-científico, a formação cultural e ética, sendo envolvidas ações de ensino, pesquisa e extensão. Estão organizados em três categorias:

- I - Atendimento ao Estudante: Oferta de ações e serviços de acompanhamento biopsicossocial no processo de ensino, incentivo à cultura e ao esporte além de provimento de alimentação básica aos estudantes.
 - a) Alimentação estudantil;
 - b) Assistência à Saúde do Estudante;
 - c) Acompanhamento e Suporte ao Ensino;

d) Incentivo à Participação Político Acadêmica.

II - Desenvolvimento Técnico Científico: Fomento ao desenvolvimento Técnico-científico dos estudantes por meio de benefícios pecuniários que estimulem a produção do conhecimento bem como incentivo financeiro à participação em eventos acadêmicos. Sendo que serão envolvidas as áreas de Ensino, Pesquisa e Extensão no intuito de contribuir com a formação cultural, científica e ética do estudante.

Os estudantes participantes desta categoria, deverão submeter-se a processo de seleção através de Editais específicos, sob a responsabilidade dos setores competentes, exceto Projetos de Visitas Técnicas que serão analisados pelos próprios projetos.

São Programas/Projetos de Desenvolvimento Técnico Científico:

- a) Programa de Acolhimento ao Estudante Ingressante - PRAEI
- b) Projetos de Monitoria;
- c) Projetos de Iniciação Científica: PIBIC e PIBIC Jr;
- d) Projetos de Extensão,
- e) Projetos de Visitas Técnicas.

III - Necessidades Educacionais Especiais: Apoio às atividades de inclusão social a estudantes com Necessidades Educacionais Especiais, que apresentam deficiência física ou mental, permanente ou momentânea e que necessitam de ações específicas e adequadas que possam facilitar as suas dificuldades frente ao processo de ensino-aprendizagem, bem como garantir condições necessárias para o acompanhamento das atividades de Ensino, Pesquisa e extensão.

Alimentação Estudantil

Tem como objetivo oportunizar aos estudantes o atendimento às necessidades básicas de alimentação, de forma gratuita, através da utilização do Restaurante Estudantil. Para tanto, propõe:

- I - garantir o fornecimento de uma alimentação equilibrada/balanceada e saudável para a comunidade estudantil, por meio dos restaurantes institucionais, com a supervisão de um Nutricionista, contribuindo para permanência dos estudantes nos campi; e
- II - promover a saúde alimentar dos estudantes e o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis.

Assistência à Saúde do Estudante:

Tem como foco central a promoção e a prevenção da saúde, na perspectiva da educação em saúde por meio da adoção de hábitos de vida saudáveis, colaborando com o bem-estar físico, psíquico e social dos estudantes.

Para tanto, propõe:

- I - fomentar o protagonismo estudantil na prevenção e promoção da saúde;
- II- ofertar assistência médica, odontológica e psicológica para atendimento básico dos alunos regularmente matriculados;
- III- realizar os encaminhamentos necessários à Rede de Saúde Pública ou Privada;
- IV– incentivar a cultura de paz, prevenindo as diferentes expressões de violência;
- V – prevenir o uso e/ou abuso de álcool e outras drogas;
- VI – abordar questões relativas à sexualidade e à prevenção das DSTs/HIV/AIDS;
- VII – inserir no cotidiano educacional questões relativas à saúde mental; e
- VIII - identificar e investigar as condições de saúde dos estudantes.

Monitoria

Ainda em consonância com a RESOLUÇÃO NORMATIVA 94/2021 CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 18 de novembro de 2021, a monitoria é entendida como instrumento para a melhoria do ensino dos cursos técnicos e de graduação, por meio do estabelecimento de novas práticas e experiências pedagógicas que visem fortalecer a articulação entre teoria e prática e a integração curricular em seus diferentes aspectos, tendo como finalidade a cooperação mútua entre discentes e docentes e a vivência com o professor e com as suas atividades técnico-didáticas.

O sistema de monitoria está classificado em dois tipos:

- I – monitoria voluntária não remunerada – refere-se à atividade de monitoria cuja participação do estudante ocorre de forma volitiva, sem recebimento de bolsa; e
- II – monitoria remunerada por bolsa - refere-se à atividade de monitoria cuja participação do estudante está condicionada ao recebimento de remuneração por meio de bolsa.

O Programa de Monitoria de Ensino tem os seguintes objetivos:

- I - estimular a participação de estudantes dos Cursos Técnicos e de Graduação no processo educacional nas atividades relativas ao ensino e à vida acadêmica do IFPI;
- II - oferecer atividades de reforço escolar ao estudante com baixo desempenho acadêmico, com a finalidade de superar problemas de retenção escolar, evasão e falta de motivação;
- III – possibilitar o compartilhamento de conhecimentos por meio da interação entre estudantes;

IV – favorecer a cooperação entre professores e estudantes, visando à melhoria da qualidade do ensino; e

V– estimular a cooperação entre estudantes, como forma de promover a parceria entre colegas e incentivo aos estudos.

Mecanismos de Nivelamento

Em busca de um melhor aproveitamento e visando reduzir a evasão e a retenção do discente no início da vida acadêmica, serão propostas pelos docentes análises em relação ao nivelamento do conhecimento discente referente aos conteúdos básicos. Caso o diagnóstico avaliativo evidencie necessidade, será proposto um nivelamento de estudos ao discente ingressante, por meio de ações e atividades pedagógicas de recomposição de aprendizagens visando suprir eventuais insuficiências formativas para fins de complementação e atualização de estudos, garantindo, assim, o pleno desenvolvimento do perfil profissional de conclusão, bem como a redução da evasão e da retenção. Assim, está sendo normatizado um Programa de Acompanhamento do Estudante Ingressante nos cursos superiores- PRAEI-SUPER, que integrará as políticas de ensino com ações acadêmico-administrativas voltadas para a existência de nivelamento transversal a todos os cursos no âmbito do IFPI, com o objetivo de desenvolver e aprimorar habilidades e competências dos acadêmicos para o melhor desempenho no Ensino Superior, com vistas a garantir a permanência e o êxito.

Programas Institucionais de Iniciação Científica

Os Projetos de Iniciação Científica, visam colocar os estudantes de cursos técnicos e de graduação em contato direto com a atividade científica e de pesquisa.

Nesse processo, espera-se proporcionar ao bolsista, orientado por pesquisador qualificado, a aprendizagem de técnicas e métodos de pesquisa, bem como estimular o desenvolvimento do pensar cientificamente e da criatividade, decorrentes das condições criadas pelo confronto direto com os problemas de pesquisa.

São Programas de Iniciação Científica:

I- Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC- é um programa vinculado à área estratégica de pesquisa, cuja finalidade é incentivar a participação de estudantes em projetos de pesquisa. Participam alunos do Ensino Superior.

II - Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica Júnior – PIBIC JR é um programa vinculado à área estratégica de pesquisa, cuja finalidade é incentivar a participação de estudantes em projetos de pesquisa. Participam alunos do Ensino Médio Integrado.

Os estudantes são selecionados por meio de Editais ou processos seletivos sob a responsabilidade da Pró-Reitoria de Pesquisa.

Programas Institucionais de Extensão

Os Projetos de Extensão objetivam contribuir para a formação acadêmica, profissional e cidadã do estudante, viabilizando a participação efetiva de estudantes em Projetos de Extensão que venham intervir para o benefício da comunidade externa do IFPI bem como para o crescimento acadêmico do estudante.

Os estudantes que quiserem participar dos Projetos de Extensão também dependerão de Editais ou processos seletivos sob a responsabilidade da Coordenação de Extensão.

Ademais, os discentes desenvolvem projetos de extensão através da realização de projetos, programas de extensão, cursos e oficinas de extensão, eventos de extensão e/ou prestação de serviços à comunidade, nos termos das normativas internas que regulamentam a matéria.

Visitas Técnicas

Os Projetos de Visitas Técnicas são projetos que apresentam uma relação entre o ensino e o conhecimento prático a partir de experiência em outras instituições e/ou lugares atendendo às necessidades dos respectivos cursos, proporcionando a troca de experiência e enriquecimento curricular. Trata-se de ajuda de custo, (bolsa deslocamento) aos estudantes a fim de subsidiar a participação dos mesmos em tais visitas. Estes são propostos pelos docentes que são responsáveis pelo acompanhamento dos alunos durante as visitas.

Atendimento ao Estudante em Vulnerabilidade Social

O Programa de Atendimento ao Estudante em Vulnerabilidade Social é direcionado ao estudante que se encontra em situação de vulnerabilidade social. Para tentar minimizar a desigualdade de oportunidades, este programa visa contribuir para melhoria do desempenho acadêmico e conseqüentemente prevenir situações de retenção e evasão decorrentes de problemas financeiros e agravantes sociais.

Para ingressar no Programa de Atendimento ao Estudante em Vulnerabilidade Social o estudante deve obedecer alguns critérios:

- I. estar regularmente matriculado;
- II. possuir renda familiar per capita de até um salário mínimo e meio;
- III. apresentar condições de vulnerabilidade social;

IV. estar na iminência de evasão escolar em razão das condições socioeconômicas.

O benefício é assegurado àqueles estudantes que dele necessitam, selecionados através de edital regulamentado pela POLAE e executado pela Comissão de Assistência Estudantil.

Os benefícios estão organizados da seguinte forma:

Benefício Permanente: trata-se do benefício oferecido ao estudante durante o percurso acadêmico, conforme Edital de seleção, sendo reavaliado anualmente em análise socioeconômica e frequência escolar.

Benefício Eventual: Oferecido ao estudante que vivencia situação temporária de vulnerabilidade socioeconômica. O benefício busca suprir necessidades temporárias de materiais de apoio ao desenvolvimento das atividades educacionais, tais como: fardamento escolar, óculos, aparelho auditivo, entre outros.

Benefício Atleta: Corresponde ao repasse financeiro ao estudante atleta, como incentivo a participação do mesmo em atividades desportivas de representação do IFPI, oportunizando a sua socialização e fomentando as suas potencialidades.

Benefício Cultura: Corresponde ao repasse financeiro ao estudante, como incentivo a participação do mesmo em atividades culturais de representação do IFPI, oportunizando a sua socialização e fomentando as suas potencialidades.

Benefício Moradia Estudantil: Trata-se de recursos financeiros para assegurar o funcionamento e a manutenção de moradia ou alojamento estudantil nos campi que já dispõe desse serviço ou para aqueles que, dependendo da disponibilidade de recurso financeiro, estrutura física e recursos humanos, comprovar tal necessidade junto à Reitoria.

Política de diversidade e inclusão do IFPI

A Política de Diversidade e Inclusão do IFPI, orienta um espaço de concretização de ações inclusivas mediante princípios, diretrizes e objetivos que ampliam e fortalecem o atendimento e acompanhamento a comunidade acadêmica inserida no contexto da diversidade cultural, étnico-racial, de gênero e necessidades específicas, garantindo assim o acesso, permanência e êxito ao discente.

O objetivo é promover inclusão no IFPI, mediante ações, com vistas à construção de uma instituição inclusiva, permeada por valores democráticos e pelo respeito a diferença e à diversidade.

Esta política propõe medidas intermediadas pelo Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas- NAPNE- RESOLUÇÃO NORMATIVA N° 47/2021 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 16 de junho de 2021 e Núcleo de Estudos e Pesquisa Afro-brasileiras e Indígenas-NEABI -RESOLUÇÃO NORMATIVA N° 56 /21 CONSUP/IFPI.

São considerados público-alvo do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas- NAPNE: Discentes com deficiência- aqueles que têm impedimentos de longo prazo, de natureza física, auditiva, visual, mental, intelectual ou sensorial, discentes com transtornos globais do desenvolvimento, com altas habilidades/superdotação e ainda os transtornos funcionais específicos como: dislexia, disortografia, disgrafia, discalculia, transtorno de atenção e hiperatividade.

São considerados público-alvo do Núcleo de Estudos e Pesquisa Afro-brasileiras e Indígenas-NEABI: Negros, que se autodeclararem de cor preta ou parda, conforme classificação adotada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e Indígenas, que se enquadrem na portaria 849/2009 da Fundação Nacional do Índio (FUNAI).

São objetivos específicos da Política de Diversidade e Inclusão do IFPI:

- I - Promover o respeito à diversidade por meio de ações de ensino, pesquisa e extensão;
- II- Proporcionar formação de professores para os atendimentos educacionais especializados e demais profissionais da educação para a inclusão;
- III- Garantir processos seletivos com adaptações necessárias para o acesso de pessoas com deficiência;
- IV- Proporcionar a adaptação dos currículos de acordo com o estabelecido nas Leis nº 9.394/1996, 10.639/2003 e 11.645/2008, que preveem a inclusão obrigatória das temáticas relacionadas à História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena em todas as modalidades e níveis de ensino, bem como parecer CNE/CP nº 08/2012 e com a Resolução nº 01/2012, que tratam da Educação para os Direitos Humanos;
- V- Assegurar a aquisição e elaboração de recursos didáticos dos discentes com necessidades educacionais específicas;
- VI- Desenvolver periodicamente ações que promovam a sensibilização, adaptações de acesso ao currículo por meio de modificações ou provisão de recursos especiais, materiais ou de comunicação, para melhoria de metodologias, ferramentas e técnicas utilizadas no processo de inclusão e diversidade;

VII-Garantir acompanhamento psicossocial e pedagógico realizado de modo articulado com os núcleos voltados às ações de diversidade e inclusão;

VIII- Manter articulação com a Política de Assistência estudante – POLAE;

IX- Manter articulação com o programa de acolhimento ao estudante ingressante – PRAEI;

X- Incentivar, tanto discentes como professores, a desenvolverem projetos na área de Tecnologia Assistiva.

Mobilidade Acadêmica

A mobilidade acadêmica é regulamentada pela RESOLUÇÃO NORMATIVA 121/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 30 de março de 2022, que estabelece as normas e procedimentos para a mobilidade acadêmica de estudantes de cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), e dá outras providências.

A Mobilidade Acadêmica Interna refere-se à possibilidade de o estudante do IFPI, com situação de matrícula ativa, pleitear mudança de campus, para fins de prosseguimento do seu processo formativo, desde que tenha cursado, no mínimo dois semestres letivos no campus de origem.

A Mobilidade Acadêmica Interna poderá ocorrer por meio de: transferência interna e matrícula especial intercampi.

A transferência interna de aluno entre seus *campi* deverá ser motivada por pelo menos um dos casos (ou outros correlatos ou análogos):

- I. necessidade de mudança de domicílio de estudante trabalhador, de seus responsáveis legais ou cônjuge, mediante comprovação;
- II. doença física ou psicológica comprovada por laudo médico, que requeira tratamento prolongado específico no local para onde a transferência é solicitada, referendado pelo setor médico do IFPI;
- III. condição de vulnerabilidade psicossocial, mediante apresentação de Parecer Social emitido pelo Setor de Serviço Social do Campus no qual o estudante está matriculado;
- IV. motivo de doença em pessoa da família que precise de auxílio durante tratamento prolongado, comprovado por laudo médico, referendado pelo setor médico do IFPI.

A mobilidade acadêmica na forma de matrícula especial intercampi é o vínculo temporário que o estudante do IFPI, com situação de matrícula ativa em curso de educação superior, estabelece com outro campus do IFPI, por um período de até um ano letivo, mantendo o vínculo no campus de origem, para cursar disciplinas que integram a matriz curricular do seu curso, mediante deferimento dos Colegiados dos cursos de origem e de destino, sempre que o interesse do processo de aprendizagem assim recomendar e em pelo menos um dos seguintes casos:

- I - serviço militar obrigatório;
- II- emprego efetivo comprovado;
- III - acompanhamento de cônjuge, filhos, pais ou dependentes legais, em tratamento de saúde comprovadamente demorado;
- IV- condição de vulnerabilidade psicossocial;
- V. retenção em componente curricular cuja oferta pelo campus de origem não ocorrerá em período subsequente à retenção;
- VI. integralização curricular.

São consideradas como atividades de Mobilidade Acadêmica aquelas de natureza acadêmica, científica, artísticas e/ou cultural, como cursos, estágios e pesquisas orientadas que visem à complementação e ao aprimoramento da formação do estudante de graduação.

A Mobilidade Acadêmica Internacional é aquela na qual o estudante realiza atividades de mobilidade estudantil em instituição de ensino estrangeira, mantendo o vínculo de matrícula na Instituição de origem durante o período de permanência na condição de “estudante em mobilidade”.

A mobilidade acadêmica poderá ocorrer por meio de:

- I - adesão a Programas do Governo Federal; e
- II - estabelecimento de Convênio interinstitucional.

A Mobilidade Acadêmica tem por finalidade:

I - proporcionar o enriquecimento da formação acadêmico-profissional e humana, por meio da vivência de experiências educacionais em instituições de ensino nacionais e internacionais;

II - promover a interação do estudante com diferentes culturas, ampliando a visão de mundo e o domínio de outro idioma;

III - favorecer a construção da autonomia intelectual e do pensamento crítico do estudante, contribuindo para seu desenvolvimento humano e profissional;

IV - estimular a cooperação técnico-científica e a troca de experiências acadêmicas entre estudantes, professores e instituições nacionais e internacionais;

V - propiciar maior visibilidade nacional e internacional ao IFPI; e

VI - contribuir para o processo de internacionalização do ensino de graduação no IFPI.

Acessibilidade

Para a inclusão de pessoas com deficiências ou mobilidade reduzida, o Instituto procura atender a Lei no 10.098/2000 disponibilizando rampas nas entradas, portas largas, barras de apoio e pisos antiderrapantes, sanitários adaptados para cadeirantes, reserva de vagas em seus estacionamentos.

O IFPI promove e desenvolve ações com o intuito de ampliar as condições de acessibilidade para os alunos com necessidades específicas físicas e educacionais através do NAPNE – Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas.

Com o objetivo de permitir uma aproximação entre os falantes da Língua Portuguesa e as comunidades surdas, a disciplina de Língua Brasileira de Sinais está inserida no currículo seguindo as orientações do Decreto no 5.626/2005. A utilização da Libras se mostra necessária especialmente nos espaços educacionais, favorecendo ações de inclusão social e oferecendo possibilidades para a quebra de barreiras linguísticas entre surdos e ouvintes.

Profissionais Técnicos Especializados em Tradução e Interpretação de Língua Brasileira de Sinais

São atribuições do Tradutor/Intérprete de Libras, no exercício de suas competências, no âmbito do IFPI:

I - Efetuar a comunicação entre surdos e ouvintes, surdos e surdos, surdos e surdos-cegos, surdos-cegos e ouvintes, por meio da Libras para a língua oral e vice-versa;

II – Traduzir e interpretar, em Língua Brasileira de Sinais/Língua Portuguesa, as atividades didático pedagógicas e culturais de ensino, pesquisa e extensão, desenvolvida nos cursos técnicos de níveis fundamental, médio e no ensino superior, de forma a viabilizar o acesso aos conteúdos curriculares, em sala de aula e demais ambientes acadêmicos;

III - Traduzir e interpretar materiais didáticos, artigos, livros, textos diversos, provas, exercícios, vídeos e outros, reproduzindo em Libras ou na modalidade oral da língua portuguesa o pensamento e intenção do emissor;

IV - Atuar nos processos seletivos para cursos na instituição de ensino e nos concursos públicos;

V - Participar da produção de material técnico, didático-pedagógico ou de informática;

VI - Apoiar a acessibilidade aos serviços e às atividades-fim do IFPI, atendendo ao disposto no Decreto 5.626/05, na Lei 13.146/15, na Resolução nº 07/2018/CONSUP/IFPI e aos demais preceitos vigentes e zelando pelo rigor técnico, pela ética profissional, o respeito à pessoa e à cultura da pessoa surda.

Identificando a necessidade de profissionais técnicos especializados em tradução e interpretação de Língua Brasileira de Sinais; Cuidador em Educação Especial; Revisor, Ledor e Transcritor em Braille e Atendimento Educacional Especializado, o IFPI promove a contratação desses profissionais, conforme condições, quantidades e exigências legais.

2.15 GESTÃO DO CURSO E OS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO INTERNA E EXTERNA

A avaliação será contínua, com momentos específicos para discussão, englobando uma análise integrada dos diferentes aspectos, estruturas, relações, compromisso social, atividades e finalidades da instituição e do respectivo curso, abrangendo uma perspectiva interna e externa:

- a) **Avaliação Interna:** ações decorrentes dos processos de avaliação, no âmbito do curso, considerando o relatório de autoavaliação institucional elaborado pela Comissão Permanente de Avaliação (CPA), alinhadas com as metas estabelecidas do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFPI, a fim de promover o aperfeiçoamento de forma estratégica. Serão também instrumentos de avaliação interna o Colegiado do Curso e o Núcleo Docente Estruturante (NDE), caracterizados, respectivamente.

A autoavaliação ocorrerá com periodicidade estabelecida pelos colegiados dos cursos, com previsão no calendário acadêmico e fornecerá as bases para elaboração do (re)planejamento das ações acadêmico-administrativas no âmbito do curso, e

consequentemente, para a tomada de decisão, conforme estabelecido na RESOLUÇÃO NORMATIVA 98/2021 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 7 de dezembro de 2021, que atualiza o instrumento de autoavaliação institucional dos cursos de graduação, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), e dá outras providências.

- b) **Avaliação Externa:** A avaliação Externa abrangerá a visita in loco, realizada para autorização do curso, reconhecimento e renovação de reconhecimento, na qual são avaliadas as três dimensões do curso quanto à adequação ao projeto proposto: a organização didático-pedagógica; o corpo docente e técnico-administrativo e as instalações físicas. Além disso, a avaliação externa contempla resultados obtidos pelos alunos do curso no Enade e os demais dados apresentados pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes).

Os resultados dessas avaliações sistemáticas indicarão a eficácia do presente Projeto Pedagógico de Curso, oportunizando a implementação de ações acadêmico-administrativas necessárias para a melhoria contínua do curso em questão.

2.16 PROCEDIMENTOS DE ACOMPANHAMENTO E DE AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO APRENDIZAGEM

O processo de avaliação do ensino-aprendizagem constitui-se como uma ferramenta sistemática, essencial para a consolidação de habilidades e competências. Tal processo deve estar em consonância com projeto político-pedagógico, com os objetivos gerais e específicos do IFPI e com o perfil profissional do curso.

A avaliação deverá ter caráter formativo, processual e contínuo, pressupondo a contextualização dos conhecimentos e das atividades desenvolvidas, a fim de propiciar um diagnóstico preciso do processo de ensino e aprendizagem que possibilite ao professor analisar sua prática e ao estudante comprometer-se com seu desenvolvimento intelectual adquirindo autonomia. Ela aparecerá como subsídio para tomada de decisão, o que vai levar ao professor realizar novas abordagens sobre o desenvolvimento das competências adquiridas pelo aluno, constatando seu aproveitamento.

A avaliação da Aprendizagem é regulamentada pela organização didática do IFPI, RESOLUÇÃO NORMATIVA 143/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 25 de

agosto de 2022. Altera a Resolução que normatiza a Organização Didática do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), e dá outras providências.

Avaliação da aprendizagem

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.

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 estabelece a Lei No 9.394/96.

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.

A Sistemática de Avaliação do IFPI compreende avaliação diagnóstica, formativa e somativa.

A avaliação da aprendizagem dar-se-á por meio de um ou mais dos seguintes instrumentos:

- I - prova escrita;
- II - observação contínua;
- III - elaboração de portfólio;
- IV - trabalho individual e/ou coletivo;
- V - resolução de exercícios;
- VI - desenvolvimento e apresentação de projetos;
- VII - seminário;
- VIII - relatório;
- IX - prova prática; e
- X - prova oral.

A escolha do instrumento de avaliação da aprendizagem deverá estar em consonância com a especificidade da disciplina, os objetivos educacionais propostos e o conteúdo ministrado.

Sistema de Avaliação do Curso

A avaliação da aprendizagem nos Cursos Superiores de Graduação, ofertados na forma de módulo/disciplinas, será expressa em notas, numa escala de 0,0(zero) a 10,0 (dez), sendo admitida uma casa decimal.

Será considerado aprovado por média em cada disciplina o aluno que obtiver média semestral igual ou superior a 7,0 (sete) e frequência igual ou superior a 75% da carga horária da disciplina, sendo registrada, no Diário de Classe e Sistema de Controle Acadêmico, a situação de Aprovado.

Caso a nota semestral seja inferior a 4,0 (quatro), o discente será considerado reprovado, sendo feito o registro, no Diário de Classe e Controle Acadêmico, da condição de Reprovado por Nota.

Se a Média Semestral na disciplina for igual ou superior a 4,0 (quatro) e inferior a 7,0 (sete), o discente que tiver ao menos 75% de frequência da carga horária da disciplina fará Exame Final; neste caso, a Média Final será calculada da seguinte forma:

$$MF = (MS + EF)/2$$

Onde:

MF = Média Final;

MS = Média Semestral;

EF = Exame Final.

Para a aprovação, o resultado descrito anteriormente terá que ser igual ou superior a 6,0 (seis), sendo registrada, no Diário de Classe e no Sistema de Controle Acadêmico, a situação de Aprovado após Exame Final.

Caso a nota semestral, após o Exame Final, seja inferior a 6,0 (seis), o discente será considerado reprovado, sendo lançada, no Diário de Classe e no Controle Acadêmico, a situação de Reprovado por Nota.

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 à qual não se fez presente, mediante a apresentação dos documentos justificativos abaixo especificados:

I - atestado médico comprovando a impossibilidade de participar das atividades escolares do dia;

II - declaração de corporação militar comprovando que, no horário da realização da 1ª chamada, estava em serviço;

III - declaração da Direção de Ensino do campus, comprovando que o estudante estava representando o IFPI em atividade artística, cultural ou esportiva;

IV - ordem judicial;

V - certidão de óbito de parentes de primeiro grau ou cônjuge;

VI - declarações de trabalho em papel timbrado com carimbo da empresa e assinatura do empregador; e

VII - outros que possam comprovar a solicitação.

Os casos omissos deverão ser analisados pelo Coordenador de Curso 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 Coordenadoria de Curso, conjuntamente com o professor da disciplina, que disporão de 24 horas, após a notificação ao professor, para emitir parecer relativo ao objeto do requerimento.

Cabe 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, ser-lhe-á atribuído nota 0,0 (zero).

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, até dois dias úteis, após o recebimento da avaliação.

Cabe à Coordenação de Curso, 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 em reunião com o Colegiado de Curso e deliberar sobre a revisão, no prazo máximo de sete dias úteis.

Critérios de aproveitamento de conhecimento de experiências anteriores

A Legislação da Educação Profissional e tecnológica confere direitos de aproveitamento de estudos aos portadores de conhecimentos e experiências anteriores, pode promover o 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, expressos no artigo art. 41 da LDB 9.394/96 e nos art. 46 da Resolução 01/2021- CNE/CP.

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 Superior de Tecnologia em Gastronomia.

De acordo com as da Resolução 01/2021- CNE/CP, 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 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, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, em seu artigo 47 orienta 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, em consonância com o art. 41 da Lei nº 9.394/1996.”

O 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.

2.18 ATIVIDADES DE PESQUISA E INOVAÇÃO

Em princípio, é importante ressaltar que um dos princípios norteadores da prática educativa dos cursos de graduação no âmbito do Instituto Federal do Piauí consiste no estímulo à adoção da pesquisa como princípio pedagógico presente em um processo formativo voltado para um mundo permanentemente em transformação, integrando saberes cognitivos e socioemocionais, tanto para a produção do conhecimento, da cultura e da tecnologia, quanto para o desenvolvimento do trabalho e da intervenção que promova impacto social.

Ademais, o Instituto Federal do Piauí visa, entre outras finalidades: a) desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica e b) realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico. Nessa perspectiva é, pois, necessário enfatizar que as ações de fomento à pesquisa no âmbito da instituição procuram estabelecer um elo com as ações de Ensino, Extensão e Internacionalização com vistas a uma sociedade plural de forma articulada com os arranjos socioprodutivos locais e regionais.

Em consequência disso, compreende-se e defende-se a importância da iniciação científica como uma ação pedagógica que introduz os estudantes da graduação na pesquisa acadêmico-científica como forma de engajá-los e colocá-los em contato direto com a produção conhecimento a partir da compreensão que essa prática contribua para a formação intelectual, reflexiva, autônoma, crítica e criativa dos estudantes considerando as dimensões: ciência, tecnologia e inovação.

Diante de tudo isso, é importante acrescentar que a iniciação científica, partir da relação do estudante com a pesquisa científica possibilita a formação de cidadãos e de

profissionais preparados para o mundo do trabalho, e por conseguinte, aptos para o exercício da profissão visando o desenvolvimento territorial, além de prepará-los também para a pós-graduação.

Deste modo, o Instituto Federal do Piauí tem programas de iniciação científica regulamentados pela Resolução nº 24/2019 que permitem colocar os estudantes de cursos de graduação em contato direto com a atividade científica e de pesquisa. Nesse processo, espera-se proporcionar ao estudante bolsista, orientado por pesquisador qualificado, a aprendizagem de técnicas e métodos de pesquisa, bem como estimular o desenvolvimento do pensar cientificamente e da criatividade, decorrentes das condições criadas pelo confronto direto com os problemas de pesquisa. Esses projetos são desenvolvidos através do:

a) **PIBIC** - Programa de Bolsa de Iniciação Científica - incentiva a participação de estudantes do Ensino Superior em projetos de pesquisa;

b) **PIBIC IT** - Programa de Bolsa de Iniciação Científica Inovação Tecnológica - incentiva a participação de estudantes do Ensino Médio Integrado em projetos de Inovação Tecnológica.

Nessa perspectiva é, pois, necessário enfatizar que além das iniciativas do incentivo à pesquisa e a inovação, o Instituto Federal do Piauí estimula, através de políticas institucionais, o incremento da publicação em periódicos e a participação de docentes e estudantes em eventos científicos.

No curso de Tecnologia em Gastronomia, as atividades de pesquisa são desenvolvidas seguindo as temáticas de pesquisa que estão distribuídas nas linhas de pesquisa: Ciência, Tecnologia e Inovação Gastronômica, Cultura, Memória, Identidade e Patrimônio Alimentar, Boas Práticas em Serviços de Alimentação e Nutrição, Pesquisa e Desenvolvimento de Novos Produtos, Matérias-primas e Ingredientes, Gastronomia Social e Sustentabilidade, segundo o Quadro 4.

Quadro 4. Linhas de Pesquisa desenvolvidas no curso de Tecnologia em Gastronomia.

LINHAS DE PESQUISA	TEMAS
Ciência, Tecnologia e Inovação Gastronômica	<ul style="list-style-type: none">• Composição e Funcionalidade de Alimentos• Tecnologia de Alimentos e Bebidas• Otimização de Processos e de Misturas• Composição Química e Nutricional de Alimentos

	<ul style="list-style-type: none"> • Compostos Bioativos e sua Bioacessibilidade
Cultura, Memória, Identidade e Patrimônio Alimentar	<ul style="list-style-type: none"> • Etnogastronomia • Cozinha Afetiva • Gastronomia Regional Brasileira • Cozinhas Tradicionais • Gastronomia como Atrativo Turístico • Percepção Social da Comida como Arte • História da Gastronomia • Gastronomia e Religião • Sociologia da Alimentação • Gastronomia nos Meios de Comunicação
Boas Práticas em Serviços de Alimentação e Nutrição	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentação Saudável • Nutrição na Produção de Alimentos • Segurança Sanitária de Alimentos • Segurança Alimentar e Nutricional • Nutrição e Saúde Pública • Gestão de Processos em Serviços de Alimentação
Pesquisa e Desenvolvimento de Novos Produtos, Matérias-primas e Ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvimento de Produtos Alimentícios • Gastronomia na Produção de alimentos • Análise Sensorial de Alimentos • Aplicação Tecnológica de Ingredientes Regionais
Gastronomia Social e Sustentabilidade	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomia Sustentável. • Práticas Alimentares com o uso de Plantas • Gastronomia e Desenvolvimento Local • Gastronomia e Inclusão Social

2.18 COMITÊ DE ÉTICA DE PESQUISA

Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos

O Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP/IFPI) é um órgão colegiado, de caráter interdisciplinar, de natureza técnico-científica, consultiva, deliberativa e educativa, com autonomia de decisão no exercício de suas funções. Está constituído nos termos da Resolução nº 466 de 12/12/2012, da Norma Operacional Nº 001/2013 do Conselho Nacional de Saúde do Ministério da Saúde – CNS/MS e da Resolução CNS nº 370, de 08 de março de 2007.

A instalação do CEP é fundamental nas instituições que realizam pesquisas

envolvendo seres humanos, dentro de padrões éticos determinados pelas resoluções supra citadas. Tem o propósito de defender os interesses dos sujeitos envolvidos na pesquisa, garantindo sua integridade, dignidade e proteção.

São atribuições do CEP/IFPI de acordo com a Resolução (466/12), protocolar e avaliar os projetos de pesquisa envolvendo seres humanos (submetidos através da Plataforma Brasil), com base nos princípios da ética, impessoalidade, transparência, razoabilidade, proporcionalidade e eficiência, tem papel consultivo e educativo nas questões de ética, encaminha relatórios ao CONEP, acompanha o desenvolvimento de projetos, recebe denúncias de abusos ou fatos adversos na pesquisa, em caso de irregularidades pode requerer apuração e sindicância e comunica à CONEP e representa a instituição (IFPI) em todas as suas instâncias, interna e externa.

Comitê de Ética no Uso de Animais

O Comitê de Ética no Uso de Animais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (CEUA/IFPI) é um órgão técnico-científico de caráter consultivo, deliberativo e educativo nas questões sobre a utilização de animais para pesquisa, ensino ou extensão.

O CEUA/IFPI está vinculado à Pró-reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação (PROPI) e tem por finalidade cumprir e fazer cumprir, no âmbito do IFPI e nos limites de suas atribuições, o disposto da Lei nº 11.794/2008, nas Resoluções Normativas do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal (CONCEA) e nas demais normas aplicáveis à utilização de animais para pesquisa, ensino e extensão.

Portanto, todas as atividades de ensino, pesquisa e extensão que envolvam o uso de animais das espécies classificadas como Filo Chordata, subfilo Vertebrata, exceto o homem, observada a legislação ambiental, deverão ser submetidas à aprovação prévia do CEUA/IFPI.

2.19 CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS

Será emitido diploma de Tecnólogo em Gastronomia, do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer aos alunos que cursarem e forem aprovados em todas as unidades curriculares obrigatórias do curso, integralizando a carga horária total do curso, expedido

pelo IFPI, com validade em todo território nacional, conforme a Lei N° 9.394/1996 e Lei N° 11.892/2008. O diploma será acompanhado de histórico escolar no qual deverá constar todas as atividades obrigatórias cumpridas.

3. CORPO DOCENTE E TUTORIAL

3.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE

O Núcleo Docente Estruturante do Curso de Tecnologia em Gastronomia é constituído fundamentado na Resolução Normativa 26/2021 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, que aprova a consolidação das resoluções editadas pelo Conselho Superior que dispõem sobre o Regimento dos Núcleos Docentes Estruturantes (NDE) dos cursos de graduação do IFPI, e dá outras providências.

A escolha dos membros se dá através de reunião do colegiado do curso e em observância ao que diz o Art. 4º o Núcleo Docente Estruturante (NDE) será constituído pelo(a) Coordenador (a) do Curso, como seu presidente nato, e por docentes efetivos atuantes no Curso de Graduação, indicados pelo Colegiado do Curso, aprovados pela

Diretoria de Ensino e homologados pela Diretoria Geral do Campus, de acordo com os seguintes requisitos:

I. ser constituído por um de cinco professores pertencentes ao corpo docente do curso;

II. ter pelo menos 60% de seus membros com titulação acadêmica obtida em programa de pós-graduação stricto sensu;

III. ter todos os membros em regime de trabalho de tempo parcial ou integral, sendo pelo menos 20% em tempo integral ;

IV. ter, preferencialmente, membros com participação na elaboração do Projeto Pedagógico de Curso ou na sua reformulação;

V. ter todos os membros com experiência docente na instituição e, no caso dos Cursos Superiores de Tecnologia, também experiência profissional fora do magistério, desde que na área de formação;

VI. assegurar estratégia de inovação parcial dos integrantes do NDE de modo a permitir a continuidade no processo de acompanhamento do curso.

Os membros do NDE tem atribuições consultivas, propositivas e de assessoria sobre matéria de natureza acadêmica, co-responsável pela elaboração, implementação e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso.

As decisões do NDE deverão ser encaminhadas à Diretoria de Ensino para conhecimento e devidas providências. É vedado ao NDE deliberar sobre assuntos que não se relacionam exclusivamente aos interesses do Curso.

São atribuições do Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia:

I - reelaborar o Projeto Político Pedagógico do Curso, definindo sua concepção e fundamentos;

II - atualizar, periodicamente, o Projeto Político Pedagógico do Curso; obedecendo às legislações do MEC e do IFPI;

III - fixar as diretrizes gerais dos planos de ensino das disciplinas do Curso e suas respectivas ementas, recomendando ao Coordenador do Curso modificações dos planos de ensino, para fins de compatibilização; obedecendo às legislações do MEC e do IFPI;

IV - estabelecer o perfil profissional do egresso do curso;

V - conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, para aprovação no Colegiado do Curso, sempre que necessário;

VI - analisar e avaliar os planos de ensino dos componentes curriculares;

VII - zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;

VIII - contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;

IX - acompanhar as atividades do corpo docente;

X - promover e incentivar o desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigência do mercado de trabalho e afinadas com as políticas relativas à área de conhecimento do curso;

XI - coordenar a elaboração e recomendar a aquisição de lista de títulos bibliográficos e outros materiais necessários ao curso;

XII - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso;

XIII - supervisionar as formas de avaliação e acompanhamento do curso definidas pelo IFPI;

XIV - sugerir providências de ordem didática, científica e administrativa necessárias ao desenvolvimento das atividades do Curso;

XV - zelar pela regularidade e qualidade do ensino ministrado pelo IFPI/CTZS;

XVI - promover o pleno desenvolvimento da estrutura curricular do curso.

O Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, de acordo com a Resolução nº 035/2013/CONSUP, deverá ter em sua constituição:

I - No mínimo, cinco professores pertencentes ao corpo docente do curso;

II - 60%, no mínimo, de membros com titulação acadêmica obtida em programas de pós graduação *stricto sensu*;

III - todos os membros em regime de trabalho de tempo parcial ou integral, com, no mínimo, 20% dos membros em regime de trabalho em tempo integral;

IV - preferencialmente, membros com participação na elaboração do Projeto Político Pedagógico;

V – todos os membros com experiência docente na instituição e, no caso dos cursos Superiores de Tecnologia, também experiência profissional fora do magistério, desde que na área de formação.

Parágrafo único. O Coordenador do Curso atuará no NDE como seu presidente.

O NDE do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia reunir-se-á, ordinariamente por convocação do Presidente, bimestralmente, conforme calendário estabelecido no início do período letivo e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo Presidente ou pela maioria de seus membros. A convocação dos seus membros é

com antecedência de pelo menos 48 (quarenta e oito) horas antes do início da sessão e, sempre que possível, com pauta da reunião.

As reuniões funcionarão com 2/3 (dois terços) dos seus membros. Constatada a falta de quórum, o início da sessão fica transferido para 15 (quinze) minutos e, após este prazo, funcionarão com maioria simples. As decisões do NDE do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia serão tomadas por maioria simples de voto, com base no número de presentes. O Presidente dará início à reunião com a leitura da pauta e encerrará com a ata lavrada, lida e assinada pelos membros presentes.

As reuniões do NDE do Curso de Tecnologia em Gastronomia acontecem com regularidade para análise e atuação, principalmente na reformulação do PPC e nas metodologias de ensino do curso.

Atualmente a Portaria em vigor é a de nº 1.647, de 24 de agosto de 2021, publicados no Diário Oficial da União em 25 de agosto de 2021, no uso de suas atribuições legais e regimentais, delegadas pela Portaria nº 2.618, de 11/10/18.

R E S O L V E: Designar os servidores Luanne Morais Vieira Galvão, Rosália Maria Tôrrres de Lima, Eldina Castro Sousa, Alessandro de Lima, Mariana de Morais Saousa, Edna Maria Ferreira Chaves e Shirneth Sobreira Bucar Malheiros para compor o NDE do Curso de Tecnologia em Gastronomia.

3.2 COLEGIADO DE CURSO: ATUAÇÃO

O colegiado do Curso de Tecnologia em Gastronomia é fundamentado na Resolução Normativa 24/2021 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, que aprova a atualização do Regimento dos Colegiados dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), e dá outras providências, contemplando a finalidade do colegiado, a sua composição, as suas atribuições e o seu funcionamento.

O Colegiado dos Cursos são órgãos consultivos e deliberativos de cada curso, encarregados da coordenação didática, da elaboração, execução e acompanhamento das políticas de ensino dos cursos. As reuniões acontecem com regularidade e os seus registros são feitos através de atas. A atuação do colegiado é bastante efetiva e diversas decisões do curso passam pela aprovação do mesmo.

De acordo com o Art. 4º, são atribuições do Colegiado do Curso:

- I. propor planos de metas para o curso;
- II. acompanhar e avaliar os planos e atividades da coordenação de curso, garantindo a qualidade do curso;
- III - conduzir os trabalhos de reestruturação curricular do curso, para aprovação nos colegiados superiores, sempre que necessário;
- IV. estabelecer formas de acompanhamento e avaliação do curso;
- V. proceder ao acompanhamento e avaliação do curso, envolvendo os diversos segmentos inseridos no processo;
- VI. dar parecer sobre a participação de docentes em eventos técnico-científicos, considerando a relevância para o curso;
- VII. elaborar proposta do calendário anual do curso;
- VIII. apreciar convênios, no âmbito acadêmico, referentes ao curso;
- IX. apreciar propostas relativas a taxas, contribuições e emolumentos a serem cobrados pelo curso;
- X. deliberar, conclusivamente, sobre a alocação de recursos destinados ao curso, inclusive em sua fase de planejamento;
- XI. opinar, em primeira instância, nas questões referentes à matrícula, à dispensa de disciplina, à transferência interna e externa e à obtenção de novo título, bem como às representações e aos recursos apresentados por docentes e discentes;
- XII. analisar os casos de infração disciplinar e, quando necessário, encaminhar ao órgão competente;
- XIII. propor e/ou avaliar as atividades extracurriculares do curso;
- XIV. exercer a fiscalização e o controle do cumprimento de suas decisões; e
- XV. solucionar os casos omissos neste regulamento e as dúvidas que porventura surjam na sua aplicação.

Da constituição do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia será constituído por:

- Coordenador do Curso Superior, como Presidente;
- 03 (três) docentes do quadro permanente, da área profissional do curso, em efetivo exercício no curso, escolhidos por seus pares, para mandato de 02 (dois) anos, sendo permitida uma recondução;
- 01 (um) Pedagogo ou Técnico em Assuntos Educacionais que

- 02 (dois) docentes do quadro permanente, em efetivo exercício, que ministrarem as demais disciplinas do curso, escolhidos por seus pares, para mandato de 02 (dois) anos, sendo permitida uma recondução;

- 01 (um) discente, escolhido por seus pares, com respectivo suplente, para mandato de 01 (um) ano, sendo permitida a recondução; A representação estudantil dar-se-á por eleição direta entre os estudantes devidamente matriculados entre o 2º e penúltimo período do curso.

Do funcionamento do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia reunir-se-á ordinariamente por convocação do presidente, pelo menos bimestralmente e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo presidente ou por solicitação de 1/3 (um terço) de seus membros em sessões ordinárias ou extraordinárias.

- As reuniões ocorrerão, preferencialmente, no início, no meio e ao final do semestre letivo;

- As reuniões deverão ser convocadas com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, mencionando-se a pauta;

- Em caso de urgência ou excepcionalidade, o prazo de convocação previsto no parágrafo anterior poderá ser reduzido, justificando-se a medida no início da reunião.

Verificando o quórum mínimo exigido (maioria simples dos seus membros), instalar-se-á a reunião, e os trabalhos seguirão a ordem abaixo descrita:

- Expediente da presidência;
- Apreciação, aprovação e assinatura da ata da reunião anterior;
- Leitura, discussão e votação dos pontos em pauta;
- Encaminhamentos referentes aos pontos da pauta;
- Encerramento, com eventual definição da pauta da reunião seguinte.

Atualmente a Portaria em vigor é a nº 1.647, de 24 de agosto de 2021, publicado no Diário Oficial da União em 25 de agosto de 2021, no uso de suas atribuições legais e regimentais, delegadas pela Portaria nº 2.618, de 11/10/18 e considerando o ofício 12/2022 – COCG/DIREN/DG-TEZOSUL/CATZS/IFPI.

R E S O L V E: Designar os servidores Luanne Morais Vieira Galvão, Rosália Maria Tôrrres de Lima, Edna Maria Ferreira Chaves, Paulo Ronaldo Sousa Teixeira, Jenice Almeida Lopes Diniz, Valdênia Pinto de Sampaio Araújo, Erivelton Sousa Lima, Lígia Maria Araújo Cardoso e a discente Larysse Sousa e Silva para compor o Colegiado do Curso de Tecnologia em Gastronomia.

3.3 COORDENADOR DE CURSO: ATUAÇÃO E REGIME DE TRABALHO

Cargo: Coordenadora do Curso de Tecnologia em Gastronomia

Nome: Luanne Morais Vieira Galvão

Portaria n. 2119 GAS/REI/IFPI de 02 de dezembro de 2020.

Graduação: Tecnologia em Alimentos

Especialização: Gastronomia

Mestrado: Alimentos e Nutrição

Doutorado: Biotecnologia/Renorbio

Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1298721682986757>

Email da coordenação: cocg.catzs@ifpi.edu.br

Email da coordenadora: luanne.morais@ifpi.edu.br

3.4 CORPO DOCENTE: TITULAÇÃO, REGIME DE TRABALHO

EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER			
DOCENTE	GRADUAÇÃO	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Alessandro de Lima	Bacharel em Nutrição	Pós- Doutor	DE
Caroline Pinto Guedes Ferreira	Bacharel em Administração	Especialista	DE

Claudete de Jesus Ferreira da Silva	Bacharel em Ciências da Computação	Mestre	DE
Edna Maria Ferreira Chaves	Bacharel em Nutrição	Doutora	DE
Eldina Castro Sousa	Bacharel em Nutrição	Doutora	DE
Érika Lourrane Leôncio Lima	Licenciada em Pedagogia	Mestre	DE
Erivelton Sousa Lima	Bacharel em Nutrição/ Tecnólogo em Gastronomia	Mestre	DE
Geraldo das Dores de Armendane	Licenciado em Filosofia	Doutor	DE
Germano Lúcio Pereira Moura	Bacharel em Ciências Sociais	Mestre	DE
Gilcelene de Brito Ribeiro	Licenciada em Filosofia	Doutora	DE
Jenice Almeida Lopes Diniz	Licenciada em Letras/Inglês	Especialista	DE
Juliany Sales Ramos	Tecnóloga em Alimentos	Mestre	DE
Karen Cristina Barros Santos	Bacharel em Engenharia de Produção Mecânica	Especialista	DE
Luanne Morais Vieira Galvão	Tecnóloga em Alimentos	Doutora	DE
Márcio Miranda	Licenciatura em Matemática	Mestre	DE
Mariana de Moraes Sousa	Tecnóloga em Alimentos/ Tecnóloga em Gastronomia	Doutora	DE
Marília Alves Marques de Sousa	Bacharel em Gastronomia	Doutoranda	DE
Paulo Ronaldo Sousa Texeira	Tecnólogo em Alimentos	Doutor	DE
Rosália Maria Torres de Lima	Bacharel em Gastronomia	Doutora	DE
Shirneith Bucar Malheiros	Bacharel em Economia Doméstica/ Tecnóloga em Gastronomia	Mestre	DE
Valdênia Pinto de Sampaio Araujo	Licenciatura em Educação Física	Doutora	DE

3.5 EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA E PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA E TECNOLÓGICA

EXPERIÊNCIA NO EXERCÍCIO DA DOCÊNCIA	
--------------------------------------	--

DOCENTE	EDUCAÇÃO BÁSICA	DOCÊNCIA SUPERIOR	PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA	CURRÍCULO LATTES
Alessandro de Lima	Técnico em Cozinha; Cozinha (PROEJA); Panificação; Nutrição e Dietética	Tecnologia Em Alimentos e Gastronomia (IFPI); Bacharelado em Nutrição (UFPE); Pós-Graduação (Mestrado e Doutorado) Em Alimentos e Nutrição (UFPI)	<p>1.DA ROCHA, T. S., et al. Vitamin C and Phenolic Antioxidants of Jua (<i>Ziziphus joazeiro</i> M.) Pulp: A Rich Underexplored Brazilian Source of Ellagic Acid Recovered by Aqueous Ultrasound-Assisted Extraction. MOLECULES, v. 27, p. 627-636, 2022.</p> <p>2.DE FARIAS, L. M. et al. Hypotriglyceridemic and hepatoprotective effect of pumpkin (<i>Cucurbita moschata</i>) seed flour in an experimental model of dyslipidemia. SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BOTANY, v. 14, p. 1-9, 2022.</p> <p>3.SOUSA, M. M. et al. Antioxidant action and enzyme activity modulation by bioaccessible polyphenols from jambolan (<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels). FOOD CHEMISTRY, v. 363, p. 130353-100361, 2021.</p> <p>4.SILVA, J. N. et al. ; Lima, Alessandro de . Estudo in vitro da atividade antioxidante em grãos de chila (<i>Pithecelobium dulce</i> (Roxb.) Benth) / In vitro study of antioxidant activity in chila grains (<i>Pithecelobium dulce</i> (Roxb.) Benth). Brazilian Journal of Animal and Environmental Research, v. 4, p. 1511-1519, 2021.</p> <p>5.SOUSA, M. M. et al. Multi-response Optimization of a Solvent System for the Extraction of Antioxidants Polyphenols from Jambolan Fruit (<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels). Food Analytical Methods, v. 15, p. xx-xxx, 2021.</p> <p>6.DE LIMA, A. et al. Homicídios no Estado do Piauí: Análise dos Indicadores Oficiais Entre os Anos de 2013 a 2019. REVISTA FSA (FACULDADE SANTO AGOSTINHO), v. 18, p. 87-105, 2021.</p> <p>7.SILVA, J. N. et al. Toxicological, chemopreventive, and cytotoxic potentialities of rare vegetal species and supporting findings for the Brazilian Unified Health System (SUS). JOURNAL OF TOXICOLOGY AND ENVIRONMENTAL HEALTH- PART A-CURRENT ISSUES, v. 83, p. 525-545, 2020.</p> <p>8.LIMA, A.; COUTINHO, C. A. ; LIMA, A. E. S. . Responsabilidade Civil e Ambiental pelo Descarte dos Resíduos Sólidos Oriundos dos Serviços de Saúde em Teresina-Piauí, Brasil. Revista FSA, v. 17, p. 184-198, 2020.</p> <p>9.RODRIGUES, L. L. et. al. Cará moela (dioascorea bulbifera): Estudo físico-químico e Avaliação fitoquímica / Cará moela (<i>Dioascorea bulbifera</i>): physical- Chemical study and Phytochemical Evaluation. Brazilian Journal of Development, v. 6, p. 89233-89241, 2020.</p> <p>10.RODRIGUES, L. L. et al.</p>	<p>http://lattes.cnpq.br/2421626591867353</p>

			<p>Vinagreira (<i>Hibiscus sabdariffa</i>, L.): determinação do teor dos polifenóis totais e atividade antioxidante / vinagreira (<i>Hibiscus sabdariffa</i>, L.): determination of the Total polyphenols Content and antioxidant Activity. Brazilian Journal of Development, v. 6, p. 89305-89312, 2020.</p> <p>11. RODRIGUES, R. F. L. ; LIMA, A ; MELO, A. C. F. L.; Trindade, R.A. . Physicochemical characterisation, bioactive compounds and in vitro antioxidant activities of commercial integral grape juices. TERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL, v. 26, p. 469-479, 2019.</p> <p>12. RAMOS, J. S. et al. MARTINS, M. C. C. ; LIMA, A. ; TAPETY, F. I.; ALMEIDA1, C. A. P. L. Nutritional composition And acceptance of cake Elaborated with Beauregard potato Biofortified with Carotenoids. Bioscience Journal, v. 35, p. 949-956, 2019.</p> <p>13. MOREIRA-ARAÚJO, R. S. R et al. Bioactive compounds and antioxidant activity three fruit species from the Brazilian Cerrado. REVISTA BRASILEIRA DE FRUTICULTURA (ONLINE), v. 41, p. 1-08, 2019.</p> <p>14. Holanda, Aline Cronemberger; FREIRE, L. S.; ALENCARR, G. R. R.; MOURA, R. C.; LIMA, A. Bioacessibilidade <i>in vitro</i> de polifenóis naturalmente presentes em frutos. Rev. Bras. Pl. Med., v. 21, p.132-139, 2019.</p> <p>15. VELOSO JUNIOR, P. H. H. ; LIMA, A ; Trindade, R.A. Euphorbia tirucalli L.: Avaliação da atividade biológica de extratos obtidos por agitação contínua ou ultrassom. BOLETIM CENTRO DE PESQUISA E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS, v. 35, p. 1-17, 2017.</p>	
Caroline Pinto Guedes Ferreira	Técnico em Vestuário; Panificação; Edificações; Cozinha; Nutrição e Dietética; Saneamento e Administração.	Tecnologia em Design de Moda; Gastronomia; Recursos Humanos; Secretariado	Feira de Empreendedorismo; Integra; Desfile Infantil; Evento Gastronômico "Cabeça De Cuia"; Exposição dos Projetos Integradores; Semana Acadêmica de Moda; Exposição dos Projetos Integradores; Projetos de Intervenção; Feira de Empreendedorismo; Evento Gastronômico "Raízes do Sertão"; Entardecer Com Moda; Evento Gastronômico "Se Oriente".	http://lattes.cnpq.br/8574362987310401
Claudete de Jesus Ferreira da Silva	Técnico Integrado em Informática, concomitante, subsequente; Integrado em Administração; Análise e desenvolvimento de sistemas Técnico em Administração; Vestuário e moda; Estrada e edificações; Nutrição dietética	Licenciatura em Informática; Matemática Tecnologia em Gastronomia; Design de Moda Análise e Desenvolvimento de Sistemas Especializações: Ensino de matemática;	- Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso; Coordenação do curso de Licenciatura em Informática. Professora Pesquisadora, Coordenadora Geral do Programa E-TEC Brasil e Diretora de Educação a Distância no Âmbito do IFPI. SILVA, C. J. F.. Ensino Híbrido. 2021. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).	http://lattes.cnpq.br/2271001478223991

		<p>Ensino de ciências; Docência do ensino superior</p>	<p>SILVA, C. J. F.. Construção de vídeo aula para o ensino fundamental. 2021. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).</p> <p>SILVA, L. C. G. S. E. ; SILVA, C. J. F. . USO DA MODALIDADE A DISTÂNCIA NA EDUCAÇÃO CORPORATIVA. 2019. (Apresentação de Trabalho/Outra).</p> <p>SILVA FILHO, G. B. ; SILVA, C. J. F. ; SILVA, L. C. G. S. E. . GOOGLE CLASSROOM: UMA PROPOSTA DE DINAMIZAÇÃO DO ENSINO NO IFPI ? CAMPUS TERESINA ZONA SUL. 2019. (Apresentação de Trabalho/Congresso).</p> <p>SILVA, C. J. F.; SILVA, L. C. G. S. . USO DA MODALIDADE A DISTÂNCIA NA EDUCAÇÃO CORPORATIVA. 2019. (Apresentação de Trabalho/Congresso).</p>	
<p>Edna Maria Ferreira Chaves</p>	<p>Técnico em Cozinha EJA; Técnico subsequente em Cozinha; Panificação; Gastronomia e Nutrição e Dietética</p>	<p>Tecnologia em Gastronomia</p>	<p>SIQUERIA, J. I. A. ; VIEIRA, I. R. ; CHAVES, Edna Maria Ferreira ; DIAGO, O. L. S. ; LEMOS, J. R. . Biocultural behavior and traditional practices on the use of species of Euphorbiaceae in rural home gardens of the Semiárid Region of Piauí State (NE, Brazil). CALDASIA, v. 42, p. 1-42-42, 2020.</p> <p>CHAVES, Edna Maria Ferreira; SIQUEIRA, J. I. A. ; MORAIS, R. F. ; BARROS, R. F. M. . Conocimiento y uso de plantas alimenticias silvestres en comunidades campesinas del Semiárido de Piauí, Noreste de Brasil. ETHNOBOTANY RESEARCH AND APPLICATIONS, v. 18, p. 1-20-20, 2019.</p> <p>LIVROS: CHAVES, Edna Maria Ferreira; AGUIAR, E. M. G.; OLIVEIRA, I. C. S. ; BARBOSA, Y. L. P. Cardápio Doméstico: prático e funcional. 1. ed. Teresina: IFPI, 2019. 102p</p> <p>CAPÍTULO DE LIVROS: CHAVES, Edna Maria Ferreira. Diamantina. "Quando pensa que não..." : contos, crônicas e causos em Etnoecologia.. 1ed.Belém: UFPA, 2018, v. III, p. 78-82.</p> <p>PROJETO DE PESQUISA: Análises pré-clínicas de óleos essenciais de espécies vegetais endêmicas da região nordeste brasileira com vista ao desenvolvimento biotecnológico. Situação: Em andamento.</p> <p>Um olhar sobre Mauritia flexuosa L.f.: Potencialidades alimentícias. Situação: Em andamento.</p> <p>PROJETO E EXTENSÃO: AgroIFN Nordeste Descrição: Projeto no</p>	<p>http://lattes.cnpq.br/6316412948099358</p>

			<p>âmbito do Plano AgroNordeste/SAF/MAPA.</p> <p>Como Cultivar Plantas em Casa Situação: Concluído;</p> <p>SEMEAR PARA COLHER Situação: Em andamento.</p> <p>TRATALHOS TÉCNICOS: CHAVES, Edna Maria Ferreira. Projeto AgroIFNordeste. 2020. 2.</p> <p>CHAVES, Edna Maria Ferreira. APCN Mestrado em Alimentos Teresina Zona Sul. 2019.</p> <p>CHAVES, Edna Maria Ferreira. COMITÊ EXTERNO SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA UFPI ? SIC 2019. 2019.</p> <p>CHAVES, Edna Maria Ferreira. Species diversity and ethnobotanical richness of weeds in monocrops from central Mexico. 2018.</p> <p>CHAVES, Edna Maria Ferreira. RELATO DE UMA EXPERIÊNCIA UTILIZANDO SALA DE AULA INVERTIDA PARA O ENSINO DE BOTÂNICA, 2018.</p> <p>CHAVES, Edna Maria Ferreira. APCN Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica - IFPI. 2018.</p> <p>BASCAS DE DEFESA: 1. BARBOSA, A. M. F.; OLIVEIRA, A. R.; COSTA, J. J.; CHAVES, E. M. F.; CHAVES, Edna Maria Ferreira. Participação em banca de JAMILE SANTOS AMORIM. ANÁLISE SOCIOAMBIENTAL DA SERRA DO CABRAL, SIMÃO DIAS- SE: tecnologias para o ensino das Ciências Ambientais. 2022. Dissertação (Mestrado em PROGRAMA DE PÓS- GRADUAÇÃO EM MESTRADO PROFISSIONAL EM CIÊNCIAS AMBIENTAIS) - Universidade Federal de Sergipe.</p> <p>2. CAMACHO, R. G. V.; SOUZA, D. N. N.; ROCHA, L. N. G.; CHAVES, Edna Maria Ferreira. Participação em banca de FRANCISCA MARIA DO CARMO FREIRE MAURÍCIO. ESTUDO ETNOBOTÂNICO DE PLANTAS MEDICINAIS NO ASSENTAMENTO OZIEL ALVES, MOSSORÓ/RN, BRASIL. 2022. Dissertação (Mestrado em Programa</p>	
--	--	--	--	--

			<p>de Pós-Graduação em Ciências Naturais) - Universidade do Estado do Rio Grande do Norte.</p> <p>CHAVES, Edna Maria Ferreira. Participação em banca de Sebastião Gabriel Chaves Maia. Composição florística de unidades domésticas na fronteira Brasil-Paraguai - uma abordagem etnoecológica. 2018. Tese (Doutorado em CIÊNCIA AMBIENTAL) - USP.</p> <p>RESUMOS EM CONGRESSOS;</p> <p>SIQUEIRA, J. I. A. ; CHAVES, Edna Maria Ferreira ; LEMOS, J. R. . Práticas Bioculturais sobre o Uso de Plantas Medicinais para Tratar Padecimentos do Sistema Reprodutor Feminino na Comunidade Franco, Cocal (Semiárido Piauiense). In: 69º Congresso Nacional de Botânica, 2018, Cuiabá, MT. Banco de Dados - Anais do 69º Congresso Nacional de Botânica. Brasília, DF: Sociedade Botânica do Brasil, 2018. p. 1.</p> <p>BARBOSA, Y. L. P. ; SILVA, J. N. ; CHAVES, Edna Maria Ferreira . TRIAGEM FITOQUÍMICA E TOXICIDADE AGUDA DAS SEMENTES DE <i>Senna occidentalis</i> (L.) Link (Fabaceae) FRENTE AO PROCESSAMENTO TÉRMICO. In: 69º Congresso Nacional de Botânica, 2018, Cuiabá, MT. Banco de Dados - Anais do 69º Congresso Nacional de Botânica. Brasília, DF: Sociedade Botânica do Brasil, 2018. p. 1</p>	
Eldina Castro Sousa	Técnico em Gastronomia Integrado; Cozinha – Proeja; Cozinha Subsequente; Panificação; Nutrição e Dietética	- Tecnologia em Alimentos; - Tecnologia em Gastronomia	- Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso; Coordenação de Projeto de pesquisa e Orientação de Bolsistas de PIBIC e PIBIC Jr; Coordenação de Projeto e Orientação de Bolsistas de Extensão; Participação em bancas de defesa de Mestrado, TCC e Professor Titular; Revisor técnico científico revista SOMMA; Membro de NDE; Exposição na 16ª Semana Nacional de Ciência e Tecnologia; Elaboração de Memorial Descritivo; Participação em Cursos de Extensão; Exercício de Cargo de Coordenação de Técnico.	http://lattes.cnpq.br/2271001478223991
Érika Lourrane Leôncio Lima	----	Licenciatura em Pedagogia Licenciatura em Letras- Português; Informática. Especialização em Língua Brasileira de Sinais – Libras	Publicação de capítulo: DOI: http://dx.doi.org/10.21165/el.v49i.2.2570 Publicação em revista: Signótica. 2021, v.33: e63091. Publicação de capítulo: Moura, João Benvindo de. Sentidos em disputa: discursos em funcionamento / João Benvindo de Moura, José Ribamar Lopes	http://lattes.cnpq.br/0942165653912074

		Tecnologia em Design de Moda; Licenciatura de Letras-Espanhol	<p>Batista Júnior, Maraisa Lopes, organizadores – Teresina: EDUFPI, São Carlos: Pedro & João Editores, 2017. 316 p.</p> <p>Publicação de capítulo: LIMA, É. L. L.. Lexicografia pedagógica e Letramento/Alfabetização do surdo: por um dicionário escolar. In: PAULO VINÍCIOS ÁVILA- NÓBREGA. (Org.). Nuances da Linguagem em Uso.. 01ed.Campina Grade: EDUEPB, 2018, v. 01, p. 23-43.</p> <p>Debate em mesa redonda: Glossários e Dicionários: Estudos e análises apresentando Análise Comparativa da Macro e Microestrutura de Dicionários de Libras.</p> <p>Coordenação do Curso de Informática Básica Para Surdos</p> <p>Coordenação do II Curso Básico de LIBRAS para Docentes e Funcionários do IFPI</p>	
Erivelton Sousa Lima	Técnico em Cozinha; Nutrição e Dietética; Gastronomia; Restarante Bar (Concomitante/ Subsequente); Técnico em Cozinha (Ensino Médio Integrado - PROEJA).	Tecnologia em Gastronomia.	<p>LIMA, ERIVELTON SOUSA et al. Association between Food Intake and Overweight in Children Assisted by Primary Care. Open Journal of Nursing, v. 15, p. 305-312, 2021.</p>	http://lattes.cnpq.br/9567987625336536
Geraldo das Dôres de Armendane	Técnico integrado em Vestuário, Comércio, Administração, Saneamento, Edificações; Técnico em Panificação, Cozinha, Cozinha-Proeja e Gastronomia-Proeja.	Tecnologia em Gastronomia; Tecnologia em Design de Moda; Licenciatura em Matemática e Licenciatura em Informática	<p>Livro: ARMENDANE, Geraldo das Dôres de Armendane. <i>Democracia agonística e normatividade comum</i>. 1. ed. Curitiba: Appris editora, 2022.</p> <p>Artigos publicados em Periódicos qualisados: - ARMENDANE, Geraldo das Dôres. <i>Por uma democracia agonística cosmopolita</i>. Revista Paranaense de Filosofia, v. 2, p. 29-48, 2022. - ARMENDANE, Geraldo das Dôres. <i>O republicanismo democrático agonístico de Chantal Mouffe</i>. ETHIC@ (UFSC), v. 21, p. 70-85, 2022. - ARMENDANE, Geraldo das Dôres. <i>Contribuições de Wittgenstein para o debate teórico-político sobre a democracia</i>. GUAIRACÁ, v. 38, p. 38-81, 2022. - ARMENDANE, Geraldo das Dôres. <i>Por um cuidado respeitoso</i>. REVISTA BIOÉTICA (IMPRESSO), v. 26, p. 343-349, 2018.</p>	http://lattes.cnpq.br/3746011264218786
Germano Lúcio Pereira Moura		Tecnologia em Gastronomia	-----	http://lattes.cnpq.br/0370852998895498
Gilcelene de Brito Ribeiro	- Ensino Médio Integrado: Edificações;	Tecnologia em Gastronomia; Licenciatura em	-----	http://lattes.cnpq.br/3298021641339216

	Saneamento; Vestuário; - Ensino Técnico Concomitante/Sub sequente: Panificação; Cozinha.	Informática; Bacharelado Em Engenharia Civil.		
Jenice Almeida Lopes Diniz	Técnico em Agroindústria; Agropecuária; Administração; Vestuário; Saneamento Edificações; Proeja Panificação; Química	Licenciatura em Matemática; Ciências Biológicas e Informática. Tecnologia em Gastronomia	-----	http://lattes.cnpq.br/4594861759041094
Juliany Sales Ramos	Técnico em cozinha – Proeja; Técnico em Cozinha Subsequente; Técnico em Gastronomia.	Tecnologia em Gastronomia	-----	http://lattes.cnpq.br/4280927008183691
Karen Cristina Barros Santos		Tecnologia em Gastronomia	-----	http://lattes.cnpq.br/4437672229794091
Luanne Morais Vieira Galvão	Técnico em Cozinha, Técnico em Panificação; Técnico em Nutrição e Dietética	Tecnologia em Gastronomia e Tecnologia de Alimentos.	- Artigos científicos: GALVÃO, L. M. V et al. Evaluation of shelf life of isotonic beverage enriched with cajuína. Food Science and Technology, v.. 1, p. 1-6, 2020. SOUZA, C. V. B, et al.. Food Products with Mesocarp Babassu: A Review. CURRENT NUTRITION AND FOOD SCIENCE, v. 14, p. 274-279, 2018. - Projetos de pesquisa: Desenvolvimento de bebida energética à base de cajuína; - Patente: VIEIRA, L. M. et al. COMPOSIÇÃO DE BEBIDA ALIMENTÍCIA REIDRATANTE. 2017, Brasil. Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: BR10201700127, título: "COMPOSIÇÃO DE BEBIDA ALIMENTÍCIA REIDRATANTE", Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 20/01/2017 Projetos de extensão: Diálogos na Cozinha: Oficinas de gastronomia na comunidade do Bairro vermelha em Teresina-PI. 2021	http://lattes.cnpq.br/1298721682986757
Márcio Miranda	Técnico em Edificações; Vestuário; Saneamento e Química.	Bacharelado em engenharia; Licenciatura em informática; Tecnologia em Gastronomia; Design moda.	-----	http://lattes.cnpq.br/4917381542331470
Mariana de Morais Sousa	Técnico em Gastronomia; Cozinha - PROEJA; Técnico em Cozinha; Panificação e	Tecnologia em Gastronomia; Especialização em Alimentos e Gastronomia	SOUSA, MARIANA DE MORAIS et al. Antioxidant action and enzyme activity modulation by bioaccessible polyphenols from jambolana (<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels). FOOD CHEMISTRY, v. 363, p. 130353, 2021.	http://lattes.cnpq.br/0486122356152342

	Nutrição e Dietética		<p>DE MORAIS SOUSA, MARIANA et al. Multi-response Optimization of a Solvent System for the Extraction of Antioxidants Polyphenols from Jambolan Fruit (<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels). FOOD ANALYTICAL METHODS (INTERNET), v. 1, p. 1, 2021.</p> <p>NASCIMENTO, F. C. G. et al Avaliação de carotenoides e atividade antioxidante da polpa madura do abacate (<i>Persea americana</i> mill). RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT, v. 10, p. e45010817500, 2021.</p> <p>GALVÃO, L. M. V. et al. Evaluation of shelf life of isotonic beverage enriched with cajuína. CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ONLINE), v. 1, p. 1, 2020.</p> <p>Inovação</p> <p>NUNES, L. C. C. et al. Formulação contendo extrato microencapsulado de bauhinia forficata link Subsp. Forficata com atividade antioxidante e Hipoglicemiante para o tratamento do diabetes Mellitus. 2019, Brasil.</p> <p>Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro:BR102019002958, título: "?FORMULAÇÃO CONTENDO EXTRATO MICROENCAPSULADO DE BAUHINIA FORFICATA LINK SUBSP. FORFICATA COM ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E HIPOGLICEMIANTE PARA O TRATAMENTO DO DIABETES MELLITUS" , Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 13/02/2019</p> <p>SOUSA, M. M.; NOGUEIRA, N. N. ; LIMA, A. ; NUNES, L. C. C. ; SILVA, T. S. PROCESSO DE EXTRAÇÃO E FABRICAÇÃO DO SUCO TROPICAL DE JAMELÃO. 2020, Brasil.</p> <p>Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: BR1020200160249, título: "PROCESSO DE EXTRAÇÃO E FABRICAÇÃO DO SUCO TROPICAL DE JAMELÃO" , Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 06/08/2020</p>	
Marília Alves Marques de Sousa	Técnico em Cozinha Técnico em Cozinha – EJA Técnico Integrado em	Tecnologia em Gastronomia	-----	http://lattes.cnpq.br/9135655418275700

Paulo Ronaldo Sousa Texeira	Gastronomia Técnico em Panificação; Cozinha; Cozinha (EJA) e Nutrição e Dietética	Tecnologia em Gastronomia; Licenciatura em Química	<p>DE OLIVEIRA, M. S. et al. Composite films based on copper nanoparticles and nickel phthalocyanine as electrochemical sensors for serotonin detection. SURFACES AND INTERFACES, v. 25, p. 101245, 2021.</p> <p>DO NASCIMENTO, M. T. A et al. Babassu mesocarp (<i>Orbignya phalerata Mart</i>) nanoparticle-based biosensors for indirect sulfite detection in industrial juices. JOURNAL OF SOLID STATE ELECTROCHEMIS TRY, v. 1, p. 1-13,2020.</p> <p>SILVA, H. A. et al. Anestesia transcortical em exodontias simples e complexas. RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT, v. 9, p. e9039108109, 2020.</p> <p>RODRIGUES, J. P. P et al. Tratamento cirúrgico de canino incluso na base da mandíbula: relato de caso. RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT, v. 9, p. 1-14, 2020.</p> <p>LIMA, H. R. S. Blend films based on Biopolymers extracted from babassu mesocarp (<i>Orbignya phalerata</i>) for the electrochemical detection of methotrexate antineoplastic drug. JOURNAL OF SOLID STATE ELECTROCHEMIS TRY, v. 1, p. 1-12, 2019.</p> <p>TEIXEIRA, A. S. N. M. ; TEIXEIRA, P. R. S. ; EIRAS, C. Uso de nanopartículas do mesocarpo do babaçu como Plataforma para ancoragem de enzimas no desenvolvimento de biossensores: um mapeamento tecnológico. REVISTA GEINTEC: GESTÃO, INOVAÇÃO E TECNOLOGIAS, v. 8, p. 4217-4230, 2018.</p> <p>LIMA, H. R. S. et al. Electrochemical Sensors and Biosensors for the Analysis of Antineoplastic Drugs. BIOSENSORS & BIOELECTRONIC S, v. 108, p. 27-37, 2018.</p> <p>TEIXEIRA, P. R. S. et al. Chemically modified babassu coconut (<i>Orbignya sp.</i>) biopolymer: characterization and development of a thin film for its application in electrochemical sensors. JOURNAL OF POLYMER RESEARCH, v. 25, p. 1-11, 2018.</p> <p>TEIXEIRA, ANA S. DO N. M. et al. Estudo e Avaliação do Uso e Escória Granulada de Fundação na Produção de Cerâmicas Estruturais. CERÂMICA INDUSTRIAL (IMPRESSO), v. 23, p. 36-40, 2018.</p> <p>TEIXEIRA, PAULO RONALDO SOUSA et al. Development of a</p>	http://lattes.cnpq.br/5243474701763317
-----------------------------	--	--	--	---

			<p>low-cost electrochemical sensor based on babassu mesocarp (<i>Orbignya phalerata</i>) immobilized on a flexible gold electrode for applications in sensors for 5-fluorouracil chemotherapeutics. ANALYTICAL AND BIOANALYTICAL CHEMISTRY, v. x, p. 1-9, 2018.</p>	
Rosália Maria Torres de Lima	<p>Curso Técnico em Panificação; Curso Técnico em Cozinha; Curso Técnico Integrado PROEJA Cozinha</p>	<p>Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia</p>	<p>- Citrinin against breast cancer: Acytogenotoxicological study. PHYTOTHERAPY RESEARCH, v. 35, p. 504-516, 2021; - Antioxidative defense against omeprazole- induced toxicogenetical effects in Swiss mice. Pharmacological Reports , v. 73, p. 1/12-1, 2021; - Antioxidant action and enzyme activity modulation by bioaccessible polyphenols from jambolan (<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels). FOOD CHEMISTRY, v. 363, p. 130353, 2021; - Retinol palmitate against toxicogenic damages of antineoplastic drugs on normal and tumor cells. CHEMICO-BIOLOGICAL INTERACTIONS, v. 330, p. 109219, 2020; - Antitumor effects of citrinin in an animal model of Sarcoma 180 via cytogenetic mechanisms. CELLULAR AND MOLECULAR BIOLOGY (ONLINE), v. 66, p. 120, 2020. - Cytogenotoxic evaluation of the acetonitrile extract, citrinin and dicitrinin-A from <i>Penicillium citrinum</i>. DRUG AND CHEMICAL TOXICOLOGY, v. 2020, p. 1-10, 2020. - Antioxidant, anti- inflammatory and cytotoxic/antitumoral bioactives from the phylum Basidiomycota and their possible mechanisms of action. BIOMEDICINE & PHARMACOTHERAPY, v. 112, p. 108643, 2019. Toxic, cytogenetic and antitumor evaluations of [6]-gingerol in non-clinical in vitro studies. - BIOMEDICINE & PHARMACOTHERAPY, v. 115, p. 108873, 2019; Ascorbic acid and retinol palmitate modulatory effect on omeprazole-induced oxidative damage, and the cytogenetic changes in <i>S. cerevisiae</i> and S180-cells. CHEMICO-BIOLOGICAL INTERACTIONS, v. 311, p. 108776, 2019; Corrigendum to - Toxicogenetic study of omeprazole and the modulatory effects of retinol palmitate and ascorbic acid on <i>Allium cepa</i> - [Chemosphere 204 (2018) 220-226]. CHEMOSPHERE, v. 206, p. 809, 2018; Protective and therapeutic potential of ginger (<i>Zingiber officinale</i>) extract and [6]-gingerol in cancer: A comprehensive review. PHYTOTHERAPY RESEARCH, v. 1, p. 1, 2018; Phytol as an anticarcinogenic and</p>	<p>http://lattes.cnpq.br/8462969137501540</p>

			<p>antitumoral agent: An in vivo study in swiss mice with DMBA-Induced breast cancer. IUBMB LIFE, v. 9999, p. 1-13, 2018;</p> <p>Cytogenotoxicological defense of retinyl palmitate in the front damage of antineoplastics. EXPERIMENTAL AND TOXICOLOGIC PATHOLOGY, v. 69, p. 293-297, 2017;</p> <p>A Possible Phytol- cytoprotective Trait through Reactive Species- Induced Oxidative Stress Ebbing Pathway. International Archives of Medicine, v. 9, p. 1-11, 2016;</p> <p>Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: BR1020190029528, título: "Formulação contendo extrato microencapsulado de Bauhinia forficata Link Subsp. forficata com atividade antioxidante e hipoglicemiante para o tratamento do diabetes Mellitos"; Instituição de registro: INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 14/02/2019</p>	
Shirneth Bucar Malheiros		Tecnologia em Gastronomia	-----	http://lattes.cnpq.br/0419848870532337
Valdênia Pinto de Sampaio Araujo		Tecnologia em Gastronomia	-----	http://lattes.cnpq.br/2759630904305326

4. INFRAESTRUTURA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - *Campus* Teresina Zona Sul fica localizado à Avenida Pedro Freitas N. 1020, em Teresina PI, CEP 64.018.000. Está situado em um terreno de 5 hectares e possui uma área construída de aproximadamente 5.134,42 m². Suas atividades são desenvolvidas por diversos setores, quais sejam: a Direção Geral, Direção de Ensino, Coordenação Geral de Apoio ao Ensino, Coordenação Pedagógica, Coordenação de Disciplina, Coordenações de Cursos, Coordenação de Controle Acadêmico, Coordenação de Biblioteca, Coordenação de Extensão, Coordenação de Pesquisa e Inovação, Coordenação de tecnologia da Informação, Setor de Assistência Social e Psicologia, Setor de Enfermagem, Setor de Odontologia, Departamento de Administração e de Planejamento, Coordenação de Orçamento, Contabilidade e Finanças, Coordenação de Patrimônio e Almoarifado, Coordenação de Logística e Manutenção, Coordenação de Compras e Licitação e Coordenação de Refeitório estão disponíveis à comunidade acadêmica.

O *Campus* Teresina Zona Sul conta com a seguinte infraestrutura para sediar o curso de Tecnologia em Gastronomia:

- Salas de aula dotadas de recursos didáticos e tecnológicos para aulas teóricas.
- Sala de Professores.
- Biblioteca com acervo específico e atualizado.
- Sala de Multimídia.
- Laboratório de Línguas.
- Laboratório de Informática.
- Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos.
- Laboratório de Panificação e Confeitaria.
- Laboratório de Análise de alimentos.
- Laboratório Inovamaker.

4.1 ESPAÇO DE TRABALHO PARA DOCENTES (SALA DOS PROFESSORES)

A sala dos professores é mobiliada com mesa para reuniões, armários guarda-volumes, bebedouro, 01 (um) computador interligado em rede e com acesso à internet, 01 (uma) impressora a laser e ar-condicionado, frigobar, cafeteira. Ainda na mesma sala, possui outra sala com bancadas para acomodações individuais.

4.2. ESPAÇO DE TRABALHO PARA O COORDENADOR

O espaço de trabalho da coordenação do curso de Tecnologia em Gastronomia fica localizado no setor de ensino juntamente com as demais coordenações subordinadas a Diretoria de ensino. É um espaço amplo e bem iluminado. Possui 57,47 m², climatizado e com acesso a internet (Quadro 5).

Todos os alunos tem livre acesso à coordenação de curso. Além de ser de fácil acesso aos portadores de necessidades especiais, por não conter obstáculos.

O horário de atendimento ocorre pela manhã e tarde, previamente divulgado a cada início de semestre pelo coordenador do curso.

Quadro 5 – Instalações da Coordenação do Curso.

Quantidade	Equipamentos	Uso
01	Impressora HP LaserJet	Compartilhado
01	Telefone	
01	Bebedouro	
01	Estação de Trabalho	Individual
01	Armário com gavetas	
01	Armário com portas	
01	Mesa em L	

4.3 SALAS DE AULA

O IFPI, *Campus* Teresina Zona Sul, dispõe de 22 (vinte e duas) salas de aula, sendo estas ocupadas nos turnos manhã, tarde e noite com os seguintes cursos: manhã, o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, curso Técnico Integrado em Vestuário, curso Técnico Integrado em Saneamento; Curso Técnico Concomitante/Subsequente em Nutrição e Dietética; no turno tarde são ofertados os cursos Técnico Integrado em

Edificações, curso Técnico Concomitante/Subsequente em Cozinha, curso Técnico Concomitante/Subsequente em Panificação, curso Técnico Concomitante/Subsequente em Estradas, curso Técnico Integrado em Cozinha na modalidade Educação de Jovens e Adultos – PROEJA, curso de Bacharelado em Engenharia Civil e, no turno noite, os cursos Técnico Concomitante/Subsequente em Vestuário, Técnico Concomitante/Subsequente em Edificações e o curso de Licenciatura em Informática.

Estas salas são equipadas com Kit Projetor de Multimídia Interativo, ar-condicionado, quadros de acrílicos com aproximadamente 42 m² e capacidade para 40 (quarenta) alunos em cada sala.

4.4. LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA

4.4.1 Laboratório de Línguas

O laboratório de Línguas funciona em uma sala com área de aproximadamente 30 m² e está equipado com carteiras e quadro de acrílico a ser utilizado como apoio ao ensino de língua estrangeira.

4.4.2 Sala de Multimeios

A sala de multimeios está equipada com DVD player, projetor multimídia, televisão colorida, aparelho de som, câmera fotográfica digital, caixa de som para computador, notebook e datashow, para atender a necessidade dos professores e alunos.

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
01	DVD Player	01
02	Projetor multimídia	05
03	Televisão colorida	01
04	Aparelho de som	01
05	Câmera fotográfica digital	02
06	Caixa de som para computador	01
07	Notebook	04
08	Retroprojetor	03

4.4.3 Laboratórios de Informática

O campus possui rede de internet sem fio em todas as dependências (inclusive áreas externas). O aluno tem acesso à rede sem fio e cabeada que é disponibilizada a toda a comunidade escolar. A velocidade total do link é de 1Gbps. Também, 03 laboratórios de informática com acesso a internet. Laboratório 01, com 21 estações; Laboratório 02, com 41 estações e Laboratório 03, com 21 estações, trabalhando com ambiente Windows.

Os laboratórios possuem as seguintes características: Internet de alto desempenho, Softwares devidamente licenciados garantindo o total aproveitamento dos recursos operacionais, atualização permanente dos sistemas operacionais e de software básicos no início de cada período letivo.

Os demais softwares são atualizados de acordo com a demanda de solicitação dos coordenadores dos cursos oferecidos pelo Campus Zona Sul. O aluno poderá realizar pesquisas e trabalhos acadêmicos desde que o horário seja previamente reservado pelo professor da disciplina, ou pelo próprio, com os monitores para as atividades relacionadas. Esses laboratórios são usados por todos os cursos do Campus Zona Sul.

O Laboratório Inovamaker auxilia a comunidade acadêmica no desenvolvimento da cultura learning by doing, potencializando o processo ensino e aprendizagem por meio de projetos interdisciplinares entre todas as áreas de conhecimentos do Campus e com educação inclusiva e acessível. A área do laboratório, dividida em ilhas de ideação e de manufatura, corresponde a 56,00 m² (7,00 m x 8,00 m); possui condicionamento de ar; 16 lâmpadas fluorescentes tubulares 20 w; 05 tomadas; 02 pontos de internet; 01 quadro escolar branco; e 01 projetor multimídia instalado no teto. Possui 02 impressoras 3D de pequeno porte, 01 impressora 3D de médio porte, 04 canetas 3D, 8 notebooks, 1 SmartTV de 58 polegadas, 02 kits de ferramentas, 02 kits de parafusadeiras/furadeira, 03 Kits arduino/robótica, 04 Kits robótica lego, 01 máquina CNC laser e 01 Scanner 3D e 01 projeto multimídia móvel.

4.5. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR POR UNIDADE CURRICULAR (UC)

4.5.1 Bibliografia Básica

A Biblioteca do IFPI CATZS é responsável pelo processamento técnico e disseminação dos materiais informacionais (livros, periódicos, CD-ROM, DVDs, Bases de dados, informações on-line, dentre outras mídias de armazenamento) adquiridos pela instituição, através da compra, doação ou permuta, bem como a disposição destes materiais para consulta aos usuários da Instituição.

O acervo da bibliografia básica do curso de Tecnologia em Gastronomia está atualizado e adequado em relação aos conteúdos curriculares do PPC, é tombado e informatizado e os usuários possuem acesso ao acervo virtual. O quantitativo de exemplares por título é endossado por relatório de adequação assinado pelo NDE e atualizado periodicamente de acordo com a demanda.

A biblioteca disponibiliza salas para grupos de estudo e cabines individuais que visam dar apoio e estímulo a leitura, ao estudo e ao conhecimento. Tem boa iluminação, Internet com acesso Wifi, o acesso é facilitado aos portadores de necessidades especiais, é sinalizada, climatizada, conservada, limpa e periodicamente as suas instalações são inspecionadas visando à segurança, conforto e bem estar da comunidade acadêmica.

São oferecidos os seguintes serviços: Empréstimo Domiciliar: realizado mediante a apresentação da carteira institucional do estudante ou identificação com foto, podendo retirar 03 obras diferentes pelo prazo de 07 dias e renovar cinco vezes, por mais 07 dias. Para servidores são 03 livros pelo período de 11 dias, podendo ser renovado, também por 05 vezes através do site do IFPI/Biblioteca.

Acesso ao Portal de Periódicos da CAPES: que oferece acesso a um dos maiores acervos de publicações científicas do mundo. São mais de 37 mil títulos, com trabalhos abrangendo todas as áreas do conhecimento, disponibilizados em versão integral. Oferece ainda 130 bases referenciais, com informações bibliográficas; 200 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 IFPI ligado à Internet.

Comutação Bibliográfica: Solicitação de cópias de artigos de periódicos, capítulo de livros e /ou obras avulsas, independente de sua localização em bibliotecas e/ou instituições similares no Brasil ou no exterior (COMUT).

Orientação Técnica / Trabalho Acadêmico: Orientação para alunos, professores e funcionários no uso das Normas da ABNT sobre referência bibliográfica e trabalhos

acadêmicos. Elaboração de Fichas Catalográficas dos trabalhos de conclusão de cursos dos alunos da instituição.

Periódicos: Acervo de revistas, nacionais e estrangeiras, referente às principais áreas de conhecimento voltadas para os cursos da Instituição em formato impresso e digital.

Manual de Trabalhos Acadêmicos: O Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFPI tem a função de orientar a comunidade acadêmica na elaboração de trabalhos científicos de forma que os mesmos permitam o fluxo e localização de informações, garantindo o processo de comunicabilidade e disseminação do conhecimento.

Base Institucional Acadêmica (BIA): Repositório institucional do IFPI desenvolvido com o objetivo de reunir, armazenar, organizar, recuperar, preservar e disseminar a produção científica e intelectual da comunidade acadêmica (docentes, pesquisadores, técnicos e alunos de pós graduação stricto sensu, lato sensu e graduação), bem como os documentos que são produzidos no âmbito do IFPI.

4.5.2 Bibliografia Complementar

O acervo da bibliografia complementar do curso de Tecnologia em Gastronomia está atualizado e adequado em relação aos conteúdos curriculares do PPC, é tombado e informatizado e os usuários possuem acesso ao acervo virtual. O quantitativo de exemplares por título é endossado por relatório de adequação assinado pelo NDE e atualizado periodicamente de acordo com a demanda.

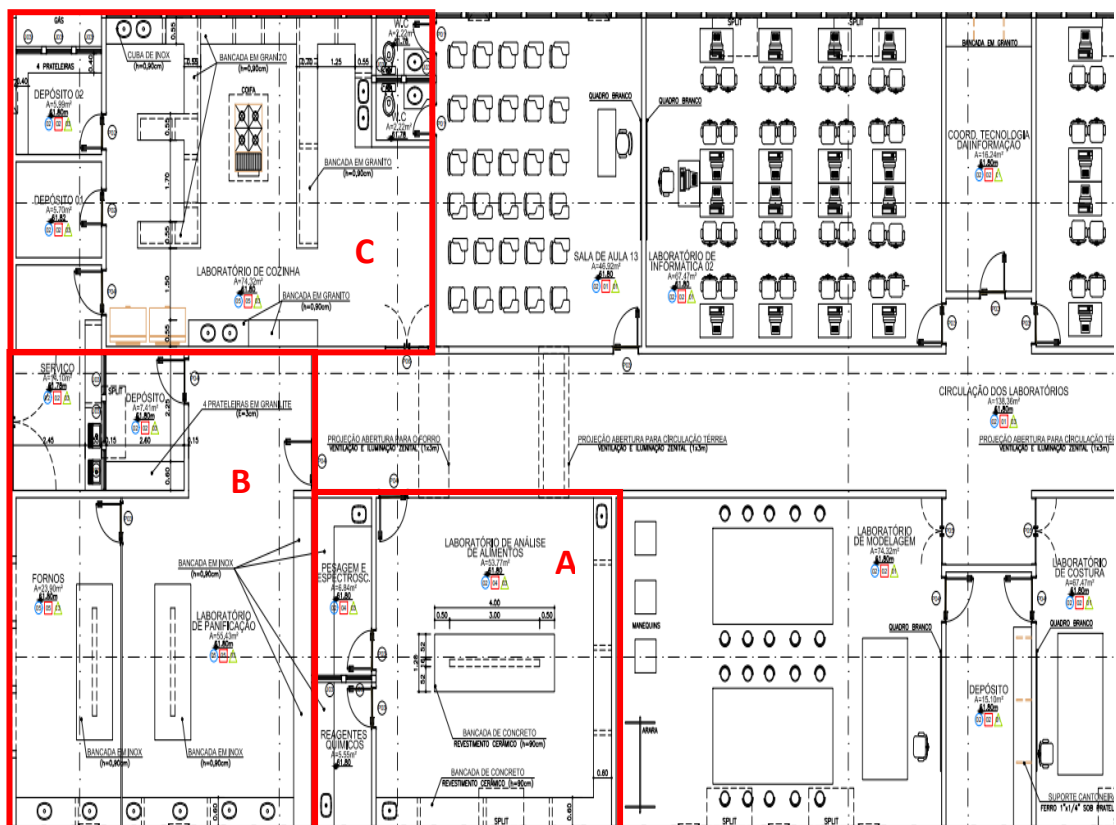
São disponibilizadas salas para grupos de estudo e cabines individuais que visam dar apoio e estímulo a leitura, ao estudo e ao conhecimento, Internet com acesso Wifi para os estudantes e oferece os seguintes serviços: empréstimo domiciliar, Acesso ao Portal de Periódicos da CAPES, Manual de trabalhos acadêmicos, Portal de periódicos do IFPI, Base Institucional Acadêmica (BIA), Comutação Bibliográfica, Orientação Técnica/Trabalho Acadêmico e Periódicos.

A Biblioteca tem boa iluminação, o acesso é facilitado aos portadores de necessidades especiais, é sinalizada, climatizada, conservada, limpa e periodicamente as suas instalações são inspecionadas visando à segurança, conforto e bem estar dos discentes e docentes.

4.6 LABORATÓRIOS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA

A infraestrutura dos laboratórios especializados está disponível para as atividades de ensino, pesquisa (grupos e/ou projetos) e extensão, no âmbito do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, corresponde ao bloco de laboratórios do *campus* Teresina Zona Sul (Figura 2), para atender as demandas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, conta com 03 (três) ambientes, com capacidade para comportar 30 discentes. Cada laboratório possui técnico responsável pela manutenção de equipamentos e utensílios, além da organização do espaço.

Figura 2. Bloco de laboratórios *campus* Teresina Zona Sul.



Legenda: A (Laboratório de Análise de Alimentos); B (Laboratório de Panificação); C (Laboratório de Cozinha).

4.6.1 Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha e Produção de Alimentos (COZINHA)

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
01	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL, CAPACIDADE PARA 30 KG, MARCA RAMUZA	01
02	BATEDEIRA PLANETÁRIA DOMÉSTICA, EM AÇO INOX.	02
03	BEBEDOURO DE ÁGUA COM GARRAÇÃO	01
05	CILINDRO ELÉTRICO PARA MASSAS, AÇO INOX, ROLOS 25CM	01
06	COIFA COM EXAUSTOR PARA FOGÃO DE 06 BOCAS, TENSÃO 220V	01
	EXTRATOR DE SUCO SUPER INDUSTRIAL INOX VITALEX	01
08	FOGÃO A GÁS TIPO INDUSTRIAL, 4 BOCAS, SEM FORNO	02
09	FOGÃO DOMÉSTICO COM 05 BOCAS, ACENDIMENTO SUPERAUTOMÁTICO, COR INOX, DOIS FORNOS, MESA EM AÇO INOX ESCOVADO, GRILL A GÁS, DIMENSÕES; 94,5 X 76,2 X 66CM, PESO 66 KG. MARCA: ELETROLUX	01
11	FORNO DE MICROONDAS, MARCA BRASTEMP ATIVE, CAPACIDADE PARA 38 L, INOX, 220V	01
	FORNO ELÉTRICO GRILL, CAPACIDADE: 50L, 44L E 15L, MARCA: BLACK & DECKER, FISCHER E ELECTROLUX.	03
13	FREEZER HORIZONTAL, COM 02 PORTAS, CAPACIDADE 404 L, COR BRANCA, PÉS COM RODÍZIO, MARCA CONSUL.	01
	FREEZER/REFRIGERADOR VERTICAL DUPLA AÇÃO CAPACIDADE: 569 LITROS, MARCA: FRICON, 220V.	01
15	FORNO DE MICROONDAS, MARCA BRASTEMP ATIVE, CAPACIDADE PARA 38 L, INOX, 220V	01
20	MINIPROCESSADOR DE ALIMENTOS (DOMÉSTICO). MARCA BLACK & DECKER	02
	PROCESSADOR DE ALIMENTOS, 2 VELOCIDADES + PULSAR, COR PRETA, MARCA PHILIPS WALITA	01
22	REFRIGERADOR VERTICAL COM PORTA DE VIDRO, COR BRANCA, CAPACIDADE 497 L, MEDINDO 202,1CM (A) X 67,5CM (L) X 85CM (P). MARCA VENAX	02
ITEM	UTENSÍLIOS	QUANTIDADE
01	ABRIDORES DE LATA E GARRAFA	03
02	AMACIADORES DE CARNE	02
03	ASSADEIRAS	05
04	BACIAS PLÁSTICAS	04
05	BALANÇA DIGITAL DE COZINHA, PRATO DE PLÁSTICO, 10KG, MARCA: SF400	03
06	BANDEJA REDONDA EM ALUMÍNIO POLIDO DIÂMETRO 35 CM	01
07	BANDEJA REDONDA EM ALUMÍNIO POLIDO DIÂMETRO 40 CM	03

08	BANDEJA RETANGULAR EM ALUMÍNIO POLIDO APROXIMADAMENTE 48X32 CM	03
10	FOUET - BATEDORES DE CLARAS	03
12	BOWLS DE INOX SEM TAMPA	12
13	BOWLS DE PORCELANA	28
15	CAÇAROLAS/ PANELAS	07
16	CAIXA MULTIUSO C/ TAMPA 12 LITROS EM PLÁSTICO	03
19	CHAIRA	03
21	COLHER CONCHA FUNDA DE ALUMÍNIO GRANDE	02
22	COLHER CONCHA FUNDA DE ALUMÍNIO MÉDIA	01
23	COLHER CONCHA RASA P/ ARROZ DE ALUMÍNIO GRANDE	01
24	COLHER CONCHA RASA P/ ARROZ DE ALUMÍNIO MÉDIA	01
25	COLHER DE CHÁ EM AÇO INOX	01
27	COLHER ESCUMADEIRA GRANDE DE ALUMÍNIO 64 CM	04
28	COLHER GRANDE EM MATERIAL PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA	02
29	COLHER PARA COQUETEL	01
30	COLHER PARA SORVETE	01
31	COLHER VAZADA GRANDE EM INOX	02
32	COLHERES DE POLIETILENO (GRANDE)	03
33	COLHERES DE SOBREMESA	09
34	COLHERES DE SOPA	25
35	COLHERES MEDIDORAS	05
36	CONCHAS	04
37	COPO MEDIDOR	03
38	COPOS PARA ÁGUA	05
39	COQUETELEIRAS	03
40	DEPÓSITOS PLÁSTICOS	15
41	DESCASCADORES DE BATATA	01
42	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM AÇO INOX MÉDIO	02
43	ESCORREDORES DE PRATOS	05
44	ESCUMADEIRAS	01
45	ESPÁTULAS	03
46	ESPREMEDORES DE BATATAS	02
47	FACA PARA PÃO	01
48	FACAS DE MESA	20
49	FACAS GRANDES	05
50	FACAS PARA DESOSSAR	02
51	FORMA PARA BOLO AMERICANO	04
52	FORMA PARA BOLO COM FURO CENTRAL	04
53	FORMAS DE FUNDO REMOVÍVEL	02

55	FORMAS REDONDAS PARA BOLO	04
57	FORMAS RETANGULARES PARA BOLO	05
58	FOUETS	06
59	FRIGIDEIRAS	11
60	FUNIS	01
61	GARFOS DE MESA	09
62	JARRAS DE VIDRO	02
64	LUVA TÉRMICA (PAR)	02
65	MOEDOR DE PIMENTA EM MADEIRA	01
	MOEDOR DE PIMENTA AÇO INOX	04
66	PANELAS DE PRESSÃO CAPACIDADE 05 LITROS	02
67	PEGADORES EM AÇO INOX PARA GELO	03
68	PEGADORES EM AÇO INOX PARA MASSA	06
69	PEGADORES EM AÇO INOX PARA SALADA	02
70	PENEIRA INOX TAMANHO 18	06
71	PENEIRAS	06
73	PÍNCÉIS CULINÁRIOS	05
74	PIRES	42
75	PRATINHO PARA TEMPERO COM DIVISÓRIA	02
76	PRATOS FUNDOS	24
77	PRATOS PARA SOBREMESA	14
78	PRATOS RASOS	90
79	RALADOR DE QUEIJO E LEGUMES C/ 4 FACES DIFERENTES CORTES EM INOX	05
81	RASPADEIRA PARA CHAPA Nº 12	01
83	REFRATÁRIO DE VIDRO (OVAL)	03
84	REFRATÁRIOS DE PORCELANA	02
85	REFRATÁRIOS DE VIDRO (RETANGUAR)	05
86	ROLOS PARA MASSA	05
87	SACA ROLHAS	02
88	SAUTÉES	30
90	TÁBUAS PARA CORTE (POLIETILENO)	18
94	TAÇAS PARA CERVEJA	11
95	TAÇAS PARA CHAMPAGNE	12
96	TAÇAS PARA DRY MARTINI	02
97	TAÇAS PARA GIM	05
98	TAÇAS PARA SOBREMESA	01
99	TAÇAS PARA VINHO BRANCO	12
100	TAÇAS PARA VINHO TINTO	11
101	TESOURA PRA TRINCHAR	01
102	BOWL INOX 25CM DIÂMETRO	04
103	TRAVESSA EM INOX RETANGULAR FUNDA 23X13 CM	01
104	TRAVESSA EM INOX RETANGULAR FUNDA 34X22 CM	01

105	TRAVESSA EM INOX RETANGULAR RASA 25 X 18 CM	04
106	TRAVESSAS DE INOX PARA SERVIR	05
107	XÍCARAS	17

4.6.2 Laboratório de Panificação e Confeitaria (PANIFICAÇÃO)

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
02	ARMÁRIO DE FERMENTAÇÃO PARA PÃO FRANCÊS COM CAPACIDADE PARA 20 ASSADEIRAS	01
03	ARMÁRIO FERMENTAÇÃO PARA PÃO DOCE COM CAPACIDADE PARA 20 ASSADEIRAS E TAMANHO 58 CM X 68 CM;	01
04	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL, CAPACIDADE PARA 30 KG, MARCA WELMY	01
	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL, CAPACIDADE PARA 30 KG, MARCA RAMUZA	01
05	BATEDEIRA PLANETÁRIA DOMÉSTICA;	01
06	CILINDRO INDUSTRIAL, MODELO A 330	01
07	DIVISORA DE COLUNA PARA PÃO COM CAPACIDADE DE 30 PÃES POR OPERAÇÃO;	01
08	FOGÃO A GÁS TIPO DOMÉSTICO, CAPACIDADE 04 BOCAS, INOX, MARCA: ESMALTEC.	01
09	FOGÃO A GÁS TIPO INDUSTRIAL COM 04 BOCAS, SEM FORNO	01
10	FORNO COMBINADO, AQUECIMENTO A GÁS. DIMENSÃO 810 MM X 910 X 790. CARACTERÍSTICAS: CAPACIDADE 220 REFEIÇÕES, PAINEL DIGITAL INTELIGENTE. VOLTAGEM 220V. MARCA: WICTORY/LTEDESCO	01
11	FORNO DE MICROONDAS, MARCA BRASTEMP ATIVE, CAPACIDADE PARA 38 L, INOX, 220V	01
12	FORNO INDUSTRIAL A GÁS COM CAVALETE COM CAPACIDADE DE 100 LITROS. FORNO DE LASTRO PARA PIZZA.	01
14	FREEZER VERTICAL, CAPACIDADE: 203L, MARCA: ELECTROLUX	01
17	MODELADORA DE PÃO COM PEDESTAL PARA MODELAR DIVERSOS TIPOS DE PÃES COM ROLO DE MEDIDA APROXIMADA DE 35 CM E 220V;	01
18	PROCESSADOR DE ALIMENTOS, 2 VELOCIDADES + PULSAR, COR PRETA, MARCA PHILIPS WALITA	01
19	REFRIGERADOR VERTICAL COM PORTA DE VIDRO, COR BRANCA, CAPACIDADE 497 L, MEDINDO 202,1CM (A) X 67,5CM (L) X 85CM (P). MARCA VENAX	01
20	REFRIGERADOR VERTICAL COM PORTA DE VIDRO, COR BRANCA, CAPACIDADE: 565L, MARCA: FRICON	01
	SELADORA MANUAL À VÁCIO, DOMÉSTICA, MARCA: DZ-1	01
	UTENSÍLIOS	QUANTIDADE
01	ABRIDOR DE GARRAFA EM ALUMÍNIO	01
02	ASSADEIRA INDUSTRIAL REDONDA EM ALUMÍNIO DIÂMETRO 20 CM;	03

03	ASSADEIRA INDUSTRIAL REDONDA EM ALUMÍNIO DIÂMETRO 25 CM;	03
04	ASSADEIRA INDUSTRIAL REDONDA EM ALUMÍNIO DIÂMETRO 30 CM;	02
08	ASSADEIRAS	20
	BALANÇA DIGITAL DE COZINHA, PRATO DE VIDRO	01
09	BICO BABADO	04
10	BICO FOLHA	06
11	BICO PERLÊ	01
15	BOLEADOR DE FRUTAS E VERDURAS EM INOX	02
17	BOWLS DE INOX SEM TAMPA	18
18	BOWLS DE PORCELANA	02
19	CAÇAROLAS/ PANELAS	10
20	COADOR DE FIOS DE OVOS	02
24	COLHERES DE SOPA	04
25	COLHERES MEDIDORAS	05
26	CONCHA PARA SORVETE	04
27	CONCHAS	05
	COOKTOP POR INDUÇÃO, MARCA: CADENCE	01
28	CORTADORES DE MASSA (DIVERSOS FORMATOS)	06
	CORTADOR MANDOLIN, MARCA: HOME STYLE	01
29	ESPÁTULA DE CHAPA DE METAL COM CABO DE MADEIRA	01
30	ESPÁTULA PARA BOLO	01
32	ESTEIRAS PARA PÃO FRANCÊS	05
33	EXPOSITORES DE TORTA (PORCELANA)	01
34	EXPOSITORES DE TORTA (VIDRO)	02
	FAQUEIRO DOMÉSTICO, CABO DE PLÁSTICO, PRETO, 20 PEÇAS , MARCA: TRAMONTINA	05
	FRITADEIRA MULTIFUNCIONAL SEM ÓLEO, MARCA: CADENCE	01
35	FORMA PARA BOLO AMERICANO	19
36	FORMA PARA BOLO COM FURO CENTRAL	05
37	FORMA PARA TORTA FUNDO REMOVÍVEL ANTIADERENTE TAMANHO 26 CM (ALTA)	01
38	FORMA PARA TORTA FUNDO REMOVÍVEL ANTIADERENTE TAMANHO 22 CM (ALTA)	01
39	FORMA PARA TORTA FUNDO REMOVÍVEL COM FECHO LATERAL TAMANHO MÉDIO EM ALUMÍNIO	02
40	FORMA PARA TORTA FUNDO REMOVÍVEL COM FECHO LATERAL TAMANHO PEQUENO EM ALUMÍNIO	02
41	FORMAS DE SILICONE	27
42	FORMAS DIVERSAS FORMATOS	27
43	FORMAS PARA CUPCKES	03
44	FORMAS PARA EMPADAS	37
45	FORMAS PARA PÃO DE FORMA	04
46	FORMAS PARA PIZZA FORMATO CONE	60

47	FORMAS PARA TARTALETES	23
48	FORMAS REDONDAS PARA BOLO	23
49	FORMAS REDONDAS PARA PIZZA	05
50	FORMAS RETANGULARES PARA BOLO	04
	FRUTEIRA EM PORCELANA, 3 NÍVEIS, AZUL	01
51	GARFOS	05
	GRILL ANTIADERENTE, MARCA: CADENCE	01
52	JARRAS DE INOX	02
	MINIFORMAS RETANGULARES	48
53	PANELA DE PRESSÃO CAPACIDADE 05 L	01
	PANELA DE PRESSÃO, CAPACIDADE 4,5L, MARCA: TRAMONTINA	01
	PANELA ELÉTRICA PARA ARROZ, MARCAS: CADENCE E PHILCCO	02
	PANELA PARA FOGÃO POR INDUÇÃO	01
55	PAPEIRO EM ALUMÍNIO REFORÇADO	03
56	PEGADORES DE GELO	01
57	PEGADORES DE MASSA	02
58	PEGADORES DE SALADA	01
59	PENEIRAS	09
60	PÍNCÉIS CULINÁRIOS	04
61	PIRES	25
62	PRATOS FUNDOS	20
63	PRATOS PARA SOBREMESA	23
64	PRATOS RASOS	50
65	RALADORES	06
66	RAMEKINS	07
67	REFRATÁRIO DE VIDRO (OVAL)	02
68	REFRATÁRIOS DE PORCELANA	01
69	REFRATÁRIOS DE VIDRO (RETANGUAR)	06
70	ROLOS PARA MASSA	07
71	SACA ROLHAS	01
73	SAUTÉES	10
74	SILPATS	07
75	TÁBUAS PARA CORTE (POLIETILENO)	20
	TESOURA PARA PICAR HORTALIÇAS, 5 LÂMINAS, MARCA:YAZI	01
76	TRAVESSAS DE INOX PARA SERVIR	05
77	XÍCARAS	08

4.6.3 Equipamentos disponíveis no Laboratório de Análise de Alimentos.

ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
01	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO, MARCA	01
02	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL MOD. DT BK	01
03	BALANÇA TÉCNICA DIGITAL DE PRECISÃO	03
04	BANHO MARIA EM AÇO INOXIDÁVEL – 15 L	01
05	BANQUETA ALTA EM PINUS TROPICAL, MATERIAL MADEIRA	22
06	BOMBA DE VÁCUO 131, TIPO 2VC, MARCA PRISMATEC	01
07	BOTIJÃO DE GÁS VAZIO	01
08	CAPELA PARA EXAUSTÃO DE GASES	01
09	CRONÔMETRO DIGITAL MOD. SW 2018	01
10	DEIONIZADOR DE ÁGUA, MARCA UNION	01
11	DESTILADOR DE ÁGUA, PILSEN, MARCA BIOPAR	01
12	DESTILADOR DE NITROGÊNIO	01
13	DIGESTOR	01
14	DESSECADOR PARA LABORATÓRIO	01
15	INCUBADORA DE CO2	01
16	AUTOCLAVE HORIZONTAL	01
17	CONDUTIVIMETRO MICROPROCESSADO	02
18	CONDUTIVIMETRO MICROPROCESSADO DE BANCADA	01
19	AGITADOR MAGNÉTICO COM PLACA DE AQUECIMENTO	02
20	DIGESTOR	01
21	ESPECTROFOTÔMETRO, MARCA BIOSPECTRO	01
22	ESTUFA BACTERIOLÓGICA 22 L, MARCA BIOPAR	01
23	ESTUFA DE SECAGEM E ESTERILIZAÇÃO	02
24	EVAPORADOR ROTATIVO	01
25	FORNO ELÉTRICO DE AQUECIMENTO DIRETO POR RESISTÊNCIA	01
26	LIOFILIZADOR DE BANCADA	01
27	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	01
28	MICROSCÓPIO BINOCULAR MOD. L1000 B-AC, MARCA BIOVAL	01
29	MINI ESTAÇÃO METEOROLÓGICA	01
30	PAQUÍMETRO DIGITAL	01
31	PERIOMETRO ÓPTICO COM MIRA A LAZER	03
32	PHMETRO DE BANCADA, MOD PH 016, MARCA METER	02
33	REFRATÔMETRO ABBE DE BANCADA	01
34	REFRATÔMETRO MANUAL	01
35	CHAPA AQUECEDORA, FORMA REDONDA, MODELO Q 310-22B, MARCA QUINIZ.	01

36	REFRIGERADOR TIPO DUPLEX, CAPACIDADE 307 L, MODELO ER-360, COR BRANCO, MARCA ESMALTEC.	01
37	PIRÔMETRO OPTICO COM MIRA A LASER.	07
38	MOINHO ANALÍTICO, MODELO A 11, TENSÃO 110/220V, MARCA IKA	01
39	MESA AGITADORA ORBITAL DE BANCADA, MARCA NOVA ORGÂNICA	01

5. REFERÊNCIAS

AMARO, Daniel. 34% dos brasileiros gastam com alimentação fora do lar. Disponível: <http://edicaodobrasil.com.br/2018/10/11/34-dos-brasileiros-gastam-com-alimentação-fora-lar/>. Acesso em 09 de janeiro de 2020.

BRASIL. **Lei nº 9.394/1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

_____. **Lei nº 9.795/1999**. Institui a Política Nacional de Educação Ambiental. Brasília/DF, 1999.

_____. **Lei nº 10.098/2000**. Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida. Brasília/DF, 2000.

_____. **Lei nº 10.436**. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras. Brasília/DF, 2002.

_____. **Lei nº 10.861/2004**. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e dá outras providências;

_____. **Lei nº 5.526/2005**. Regulamento sobre a Língua Brasileira de Sinais. Brasília/DF, 2005.

_____. **Lei nº 11.741/2008**. Altera dispositivos da Lei nº 9.394 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. Brasília/DF, 2008.

_____. **Lei nº 11.892/2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

_____. **Lei nº 11.788/2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes. Brasília/DF: 2008.

_____. **Lei nº 12.711/2012**. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências.

_____. **Lei nº 13.005/2014**. Aprova o Plano Nacional de Educação – PNE.

_____. **Decreto nº 3.860/2001**. Além de dar outras providências, dispõe sobre a organização do ensino superior e a avaliação de cursos e instituições;

_____. **Decreto nº 4.281/2002**. Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental.

_____. **Decreto nº 5.154/2004.** Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

_____. **Decreto nº 5.626/2005.** Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098.

_____. **Decreto nº 7.234/2010.** Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES.

_____. **Resolução CNE/CP nº 03/2002.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília/DF: 2002.

_____. **Parecer CNE/CP nº 29/2002.** Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo. Brasília/DF: 2002.

_____. **Parecer CNE/CES nº 239/2008.** Traça orientações sobre as atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia.

_____. **Parecer CNE/CES nº 277/2006.** Trata da nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. Brasília/DF: 2006.

_____. **Parecer CNE/CES nº 436/2001.** Traça orientações sobre os Cursos Superiores de Tecnologia Formação de tecnólogo. Brasília/DF: 2001.

_____. **Parecer CNE nº 776/1997.** Orienta as diretrizes curriculares dos cursos de graduação. Brasília/DF: 1997.

_____. **Portaria MEC nº 413/2016.** Cria e aprova o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia.

_____. **Portaria Nº 445/2018.** Dispõe sobre o componente específico da área de Tecnologia em Gastronomia do Enade 2018.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 23ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.

_____. Educação como prática da liberdade. 33ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2010.

FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise (Org.). **Ensino médio integrado: concepções e contradições.** São Paulo: Cortez Editora, 2005. p. 57-82.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. **Resolução CONSUP/IFPI nº 009/2020.** Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI 2020-

2024: construindo para o futuro / Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI - Teresina: IFPI, 2020.

_____. **Resolução CONSUP/IFPI nº 008/2010.** Estabelece a criação do Programa Institucional de Iniciação Científica - PIBIC e Programa Institucional de Iniciação Científica Júnior – PIBICJr. do IFPI.

_____. **Resolução CONSUP/IFPI Nº 007/2018.** Institui a Organização Didática do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí.

_____. **Resolução CONSUP nº 042/2012.** Institui o Regulamento para os trabalhos de conclusão de cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí.

_____. **Resolução CONSUP nº 034/2013.** Aprova o programa institucional de Apoio à Extensão do IFPI.

_____. **Resolução CONSUP nº 046/2013.** Institui o Núcleo de Estudos AfroBrasileiros e Indígenas do IFPI.

_____. **Resolução CONSUP nº 014/2014.** Aprova a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí.

_____. **Resolução CONSUP nº 035/2014.** Regulamenta o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí.

_____. **Resolução CONSUP nº 007/2018.** Institui a Organização Didática do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Teresina/PI, 2010.

_____. **Resolução CONSUP nº 046/2021.** Aprova o Regulamento dos Trabalhos de Conclusão dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), e dá outras providências.

_____. **Resolução CONSUP nº 086/2016.** Regulamenta as Atividades Complementares nos Cursos Superiores de Tecnologia e Bacharelado.

_____. **Resolução CONSUP nº 016/2015.** Aprova o Regulamento do Registro e da Inclusão das Atividades de Extensão – Práticas Curriculares em Comunidade e em Sociedade – nos Currículos dos Cursos de Graduação do IFPI.

SEBRAE. Bares e Restaurantes: um setor em expansão. Disponível em:

<http://www.sebrae.com.br/sites/portalsebrae/artigos/bares-e-restaurantes-um-setor-em-expansão,1038d533426034vgnVGN100000b272010aRCRD>. Acesso em 09 de janeiro de 2020.

ANEXOS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS TERESINA ZONA SUL
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

(ANEXO A)

(Modelo de requerimento das Atividades Complementares Conforme Resolução Normativa N° 11/2021, de 04/03/2021)

Eu, _____, matrícula nº _____, Curso _____, venho, por meio deste documento, requerer o aproveitamento das atividades abaixo especificadas e respectivos certificados e/ou declarações para validação da carga horária das Atividades Complementares, necessárias à conclusão do curso.

Ordem	Atividades de Ensino e Formação Profissional	Carga Horária	Deferimento
Ordem	Atividades de Ensino e Formação Profissional	Carga Horária	Deferimento
Ordem	Atividades de Ensino e Formação Profissional	Carga Horária	Deferimento
Total de horas/aula			

Teresina, ____ de ____ de 20__.

Orientações:

- .Numerar as atividades no campo Ordem;
- .Descrever as atividades conforme as especificidades do regulamento;
- .Organizar os documentos comprobatórios na mesma ordem do formulário.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS TERESINA ZONA SUL
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

(ANEXO B)

**(Modelo de parecer de validação das Atividades Complementares Conforme
Resolução Normativa Nº 11/2021, de 04/03/2021)**

O Colegiado do Curso de Tecnologia em Gastronomia, no uso de suas atribuições e com base no Regulamento das ATIVIDADES COMPLEMENTARES do IFPI, resolve tornar (DEFERIDO/INDEFERIDO) _____ o processo nº _____ de Requerimento de Validação de Carga Horária de ATIVIDADES COMPLEMENTARES, do aluno (a) _____, matrícula _____, de acordo com a documentação apresentada.

Justificativa de Indeferimento do processo:

Teresina, ____ de ____ de 20__.

Assinaturas dos membros do colegiado:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

(ANEXO D)

REQUERIMENTO PARA COLAÇÃO DE GRAU E EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA

Senhor Diretor-Geral do Campus _____

INTERESSADO (A) _____

CPF _____

DATA DE NASCIMENTO _____

ENDEREÇO _____

TELEFONE () _____ / () _____

MATRÍCULA _____

CURSO _____

TURNO _____

SOLICITA: COLAÇÃO DE GRAU E EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA

JUSTIFICATIVA

_____ (cidade), _____ de _____ de 20 _____

N. Termos
P. Deferimento

Assinatura do(a) Requerente

ANEXO E - EMENTAS

Ementas das disciplinas do 1º Período

Disciplina: Habilidades e Técnicas Culinárias I		
1º Período	Carga Horária: 60h	Aulas Semanais: 03 h
Ementa		
<p>Estudo do fluxo da cozinha. Brigada de Cozinha (cargos, funções, atribuições). Uniforme, utensílios e equipamentos utilizados em cozinhas profissionais. Compreensão da terminologia gastronômica básica. Cortes clássicos de hortaliças e frutas. Princípios de cocção (transmissão e métodos). Bases da cozinha (fundos, espessantes, aromáticos, melhoradores de sabor, embelezadores). Molhos. Sopas. Ovos. Ervas, especiarias e condimentos. Compreensão e importância da ficha técnica de preparação.</p>		
Bibliografia Básica		
<p>FARROW, Joanna. Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. Barueri: Manole, 2009. 256 p. ISBN 978-85-204-2978-5.</p> <p>KÖVESI, Betty et al. 400 g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. 568 p. ISBN 978-85-04-01120-3.</p> <p>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997. 351 p. ISBN 85-279-0295-8.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>ARAÚJO, Wilma M. C. (Org.). Alquimia dos alimentos. Brasília: SENAC, 2011. 496 p. (Série Alimentos e Bebidas; v. 2). ISBN 978-85-62564-10-9.</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 207 p. ISBN 978-85-7458-254-2.</p> <p>PAIOTTI, James. Arte e técnica na cozinha: glossário multilíngue, métodos e receitas. São Paulo: Livraria Varela, 2004. 207 p. ISBN 85-85519-81-9.</p> <p>SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2013. 359 p. ISBN 978-85-7458-282-5.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362 p. (Hotelaria). ISBN 8 8 117 978-85-7061-520-6.</p>		

Disciplina: História da Gastronomia		
1º Período	Carga Horária: 40h	Aulas Semanais: 02h
Ementa		
<p>História da alimentação. Influências culturais e sociais derivadas da alimentação. Evolução da gastronomia através dos séculos, expansões territoriais, influência nas cozinhas regionais e escolas gastronômicas. Tendências da gastronomia na atualidade.</p>		
Bibliografia Básica		

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p. ISBN 978-85-260-1583-8.

FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira; TEIXEIRA, Guilherme João de Freitas. **História da alimentação**. 5. ed. 1998. São Paulo: Liberdade, 885p. ISBN 978-85-7448-002-2.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012. 300 p. ISBN 978-85-7458-283-2.

Bibliografia Complementar

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho et al. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: UNB, 2005. 101 p. (Coleção Turismo, hotelaria e gastronomia). ISBN 85-230-0818-7.

BRAUNE, Renata; FRANCO, Sílvia Cintra. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007. 98 p. (Coleção primeiros passos; 322). ISBN 978-85-11-00105-1.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. 287 p. ISBN 978-85-7359-970-1.

MARCHESI, Gualtiero; VERCELLONI, Luca. **A mesa posta: história estética da cozinha**. São Paulo: SENAC, 2010. 268 p. ISBN 978-85-7359-984-8.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. 207 p. ISBN 978-85-396-0370-1.

Disciplina: Metodologia da Pesquisa

1º Período

Carga Horária: 40 h

Aulas Semanais: 02 h

Ementa

A organização dos estudos na graduação. Ciência: conhecimento e método. Críticas ao método científico: Th. Khun, K. Popper, P. Feyerabend, I. Lackatos. Conceitos de técnica e tecnologia. Ética e ciência. Normas técnicas e procedimentos de elaboração dos principais tipos de trabalhos acadêmicos. Aulas, seminários, tutorias, resumos, artigos, resenhas, projetos de pesquisa.

Bibliografia Básica

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 33. ed. Petrópolis: Vozes, 2013. 182 p. ISBN 978-85-326-1804-7.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 297 p. ISBN 978-85-224-5758-8.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p. ISBN 978-85-249-1311-2.

Bibliografia Complementar

ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico:** elaboração de trabalhos na graduação. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 174 p. ISBN 978-85-224-5856-1.

BRAUNE, Renata; FRANCO, Sílvia Cintra. **O que é gastronomia.** São Paulo: Brasiliense, 2007. 98 p. (Coleção primeiros passos; 322). ISBN 978-85-11-00105-1.

CARVALHO, Maria Cecília M. de (Org.). **Construindo o saber:** metodologia científica: fundamentos e técnicas. 24. ed. Campinas: Papirus, 2015. ISBN-10: 8530809114/ISBN-13:978-8530809119.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p. ISBN 978-85-224-5823-3.

ECO, Umberto. **Como se faz uma tese.** 24. ed. São Paulo: Perspectiva, 2012. xv, 174p. (Estudos, 85). ISBN 978-85-273-0079-7.

Disciplina: Higiene e Microbiologia dos Alimentos		
1º Período	Carga Horária: 60 h	Aulas Semanais: 03 h
Ementa		
Importância dos microrganismos nos alimentos. Estudo dos fatores (intrínsecos e extrínsecos) que influenciam o desenvolvimento dos microrganismos nos alimentos. Estudos dos microrganismos indicadores de contaminação. Estudo da deterioração dos diversos alimentos. Doenças veiculadas pelos Alimentos. Avaliação da qualidade dos alimentos. Padrões microbiológicos para os alimentos. Princípios básicos da Higienização. Higiene industrial. Agentes e processos de limpeza e sanitização. Salubridade do ambiente. Legislação de alimentos e aditivos.		
Bibliografia Básica		
FRANCO, Bernadete Dora Gombossy Melo de. & LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. 2a ed. São Paulo: Atheneu, 2003.		
GERMANO, Pedro Manuel. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. São Paulo: Varela, 2001.		
FORTSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.		
RIEDEL, Guenther. Controle Sanitário de Alimentos. 2a ed. São Paulo: Atheneu, 2005.		
SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela, 2010. 625 p.		
Bibliografia Complementar		
MAY, James. Microbiologia de Alimentos. 6a ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 721 p.		
PELCZAR, Michael Joseph. CHAN, E.C.S.; KRIEG, Noel R. Microbiologia. Conceitos e Aplicações. 2a ed. São Paulo: Makron Books, 1996.		

REGO, J. C.; FARO Z. P. **Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições**. São Paulo: Livraria Virela, 1999.

GERMANO, M. I. S. **Treinamento de Manipuladores de Alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde**: São Paulo Livraria Virela. 2003.

Legislações Vigentes (Leis, Resoluções, Decretos, Normas, dentre outros).

Disciplina: Análise da Composição dos Alimentos

1º Período

Carga Horária: 40 h

Aulas Semanais: 02 h

Ementa

Água, carboidratos, proteínas, lipídeos, fibra alimentar e minerais (cinzas) na composição dos alimentos e seus métodos analíticos. Oxidação lipídica, escurecimento enzimático e não enzimático. Compostos bioativos.

Bibliografia básica

ARAÚJO, Wilma M. C. (Org.). **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2011. 496 p. (Série Alimentos e Bebidas ; v. 2). ISBN 978-85-62564-10-9.

CECCHI, Heloisa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. São Paulo: UNICAMP, 2003. 207 p. ISBN 85-268-0641-6.

SILVA, D. J; QUEIROZ, Augusto César de. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2009. 235 p. ISBN 85-7269-105-7.

Bibliografia Complementar

BOBBIO, Florinda Orsatti; BOBBIO, Paulo A. **Manual de laboratório de química de alimentos**. São Paulo: Varela, 2003. 135 p. ISBN 85-85519-13-4.

BOBBIO, Paulo A; BOBBIO, Florinda Orsatti. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143 p. ISBN 85-85519-12-6.

CARVALHO, H. H.; JONG, E. V.; BELLÓ, R. M.; SOUZA, R. B.; TERRA, M. F. **Alimentos: métodos físicos e químicos de análise**. 1º ed. UFGRS, Porto Alegre: 2002.

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente: nutrição, utilização, alimentação**. São Paulo: Atheneu, 2005. 450 p. ISBN 85-7379-280-9.

Disciplina: Informática Aplicada à Gastronomia

1º Período

Carga Horária: 40 h

Aulas Semanais: 02 h

Ementa

Identificar e utilizar adequadamente as ferramentas disponíveis de um aplicativo de processamento de texto; elaboração de planilhas eletrônicas, elaboração de apresentações, criação e edição de mídias digitais; Técnicas de acesso à Internet para pesquisa otimizada, acesso e administração de redes sociais, A Internet como instrumento de comunicação, trabalho, ensino e pesquisa. O uso das ferramentas de informática e gerenciamento do negócio.

Bibliografia Básica		
MCFEDRIES, Paul. Fórmulas e funções com Microsoft Office Excel 2007 . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009. 356 p. ISBN 978-85-7605-194-7.		
NORTON, Peter. Introdução à informática . São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1996. 619 p. ISBN 978-85-346-0515-1.		
SILVA, Mário Gomes da. Informática: terminologia básica : Windows XP, Word XP, Excel XP, Access XP, PowerPoint XP . 5. ed. São Paulo: Érica, 2011. 380 p. ISBN 978-85-365-0147-5.		
Bibliografia Complementar		
CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução à informática . 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004. 350 p. ISBN 978-85-87918-88-8.		
FRYE, Curtis. Microsoft excel 2013: passo a passo . Porto Alegre: Bookman, 2014. 478 p. ISBN 978-85- 8260-137-2.		
LAMBERT, Steve; LAMBERT, M. Dow; PREPPERNAU, Joan. Microsoft Office Access 2007: passo a passo . Porto Alegre: Bookman, 2008. 335 p. (Passo a passo). ISBN 978-85-7780-203-6.		
VAYNERCHUK, G. Nocaute: Como contar sua história no disputado ringue das redes sociais . São Paulo: Alta Book, 2018. 232 p. ISBN-10: 8567389704/ISBN-13: 978-8567389707.		
VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos . 8. ed., rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 391p. ISBN 978-85-352-4397-0.		

Disciplina: Educação Ambiental e Responsabilidade Social		
1º Período	Carga Horária: 40 h	Aulas Semanais: 02 h
Ementa		
<p>Conceito de Educação Ambiental e contextualização no mundo contemporâneo. O ser humano e o meio ambiente. Noção de legislação ambiental. Princípios de gestão ambiental. Educação ambiental e gastronomia sustentável. Responsabilidade social nas relações entre Mercado, Estado, Organizações e a Sociedade Civil e destas com o Meio Ambiente.</p>		
Bibliografia básica		
REIGOTA, Marcos. O que é educação ambiental . 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2009. 107 p. (Primeiros Passos; 292). ISBN 978-85-11-00122-8.		
PHILIPPI, Jr, A. PELICIONI, M. C. F. Educação Ambiental e Sustentabilidade . 2ª edição. São Paulo: Manole, 2013. 1024 p. ISBN-10: 852043200X; ISBN-13: 978-8520432006.		
LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico . Rio de Janeiro: Zahar, 1986. 117 p.		

Bibliografia Complementar

DONAIRE, Denis. **Gestão ambiental na empresa**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999. 169p. ISBN 978-85-224- 2185-5.

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. 225 p. ISBN 978-85-62937-14-9.

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Trad. Sônia Bidutte, Barueri: Manole,2005. 2014p. REIGOTA, Marcos. **Verde Cotidiano: o meio ambiente em discussão**. Petrópolis: DP7 ALLI. 2009. 128p. ISBN-10: 8561593059; ISBN-13: 978-8561593056

Disciplina: Segurança do Trabalho

1º Período

Carga Horária: 40 h

Aulas Semanais: 02 h

Ementa

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.

Bibliografia básica

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. 254 p. ISBN 978-85-224-2255-5.

ROCHA, Jannotti da et al. (Coord.). **Proteção à saúde e segurança no trabalho**. São Paulo: LTr, 2018. 320p. ISBN 978-8536196787.

SALIBA, Tuffi Messias; SALIBA, Sofia C. Reis. **Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador**. 11.ed. São Paulo: LTr, 2015. 720 p. ISBN 978-85-361-8657-3.

Bibliografia Complementar

BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. **Segurança do trabalho e gestão ambiental**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2011. 378p. ISBN 978-85-224-6272-8.

BARRETTO, Carla. **Segurança do trabalho em unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 104p. ISBN 9788584110469.

BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. **Higiene e segurança do trabalho**. 2.ed. São Paulo: Érica, 2018. 144p. (Série Eixos). ISBN 9788536526850.

CAMISASSA, Mara Queiroga. **Segurança e saúde no trabalho**: NRs 1 a 37 comentadas e descomplicadas. 7.ed. : São Paulo: Método, 2020. 912p. ISBN 9788530989842.

SZABÓ JÚNIOR, Adalberto Mohai. **Manual de segurança, higiene e medicina do trabalho**. 9. ed. atual. São Paulo: Rideel, 2015. 1133 p. ISBN 978-85-339-3385-9.

Disciplina: Fundamentos e Metodologia de Extensão no Ensino Superior

1º Período

Carga Horária: 40 h

Aulas Semanais: 02 h

Ementa

Conceitos e princípios da extensão universitária; Base legal da extensão e da curricularização; Diretrizes para as ações de extensão universitária; A extensão universitária e as políticas públicas; Articulação da extensão universitária com os movimentos sociais e com os setores produtivos; Impacto e transformação social da extensão universitária; aprendizagem baseada em projetos; Etapas para a elaboração de atividades e projetos de extensão universitária.

Competências e Habilidades

Compreender os principais conceitos da extensão no ensino superior e seus fundamentos metodológicos; Promover reflexão ética quanto à dimensão social do ensino e da pesquisa; Estimular o debate crítico das finalidades dos projetos e/ou programas e atividades acadêmicas voltadas à educação, ambiente e saúde; Contribuir no enfrentamento de demandas apresentadas pela comunidade na qual o IFPI está inserido, inclusive por meio do desenvolvimento econômico, social e cultural; Favorecer a construção de novos saberes e perceber sua responsabilidade junto ao desenvolvimento socioambiental; Diagnosticar possíveis áreas para intervenção extensionista.

Bibliografia básica

Plano Nacional de Educação – PNEU (2014-2024), aprovado pela Lei Nº 13.005/2014, de 25 de junho de 2014 - Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências.

Resolução Normativa nº 131/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, DE 25 DE ABRIL DE 2022. Estabelece as Diretrizes para a Curricularização da Extensão nos cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

Bibliografia Complementar

LISBÔA FILHO, Flavi Ferreira Extensão universitária [recurso eletrônico]: gestão, comunicação e desenvolvimento regional / Flavi Ferreira Lisbôa Filho. – Santa Maria, RS: FACOS- UFSM, 2022.

Política de curricularização da extensão na UNIFESP [recurso eletrônico] : caminhos, desafios e construções / organização Simone Nacaguma, Sergio Stoco, Raiane P. S. Assumpção. - 1. ed. - São Paulo: Alameda, 2021.

Caminhos para curricularização da extensão: Ações no Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC / Tomé de Pádua Frutuoso, Douglas Paulesky Juliani – Curitiba: CRV, 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Base Nacional Comum Curricular. Brasília, 2018. Computação - Complemento da BNCC (2022).

BELL, Tim, WITTEN, Ian H. e FELLOWS, Mike. Computer Science Unplugged – Ensinando Ciência da Computação sem o Uso do Computador. Disponível em: CS Unplugged.

Committee for the Workshops on Computational Thinking. Report of a Workshop on the Pedagogical Aspects of Computational Thinking. National Research Council. Washington, DC, 2011. Disponível em <Report of a Workshop on the Pedagogical Aspects of Computational Thinking |The National Academies Press>

Ementas das disciplinas do 2º Período

Disciplina: Habilidades e Técnicas Culinárias II		
2º Período	Carga Horária: 60h	Aulas Semanais: 04h
Ementa		
<p>Carne bovina (nomenclatura, estrutura, textura, manipulação, cortes, preparação, armazenamento, beneficiamento). Aves (nomenclatura, textura, manipulação, cortes, pré-preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento). Carne suína (cortes, pré-preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento). Ovino e Caprino (cortes, pré-preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento). Vísceras. Peixes e frutos do mar (limpeza, corte, pré-preparo, preparo, armazenamento, beneficiamento). Técnica de desossa. Marinadas. Nomenclatura.</p>		
Bibliografia Básica		
<p>SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2013. 359p. ISBN 978-85-7458-282-5.</p> <p>SENAC. Departamento Nacional. O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 134 p. ISBN 978-85-7458-252-8.</p> <p>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p. ISBN 85-279-0295-8.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. 308 p. ISBN 978-85-7359-940-4.</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 207 p. ISBN 978-85-7458-254-2.</p> <p>KÖVESI, Betty et al. 400 g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. 568 p. ISBN 978-85-04-01120-3.</p> <p>MONTEBELLO, N. P.; ARAÚJO, W. M. C. Carne e cia. São Paulo, SP: Senac, 2009. 234p. ISBN: 9788598694627.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362 p. (Hotelaria). ISBN 978-85-7061-520-6.</p>		

Disciplina: Nutrição aplicada à Gastronomia		
2º Período	Carga Horária: 40 h	Aulas Semanais: 02h
Ementa		
<p>Introdução sobre Alimentação e Nutrição. Nutrientes: classificação, funções, fontes, exigências nutricionais no organismo humano. Comportamento alimentar e determinantes do consumo. Guias Alimentares. Características gerais de uma dieta. Tendências em Gastronomia e Nutrição.</p>		
Bibliografia Básica		

BEZERRA, V.M. **Técnica dietética em preparações especiais: Teoria e prática de laboratório**. 1ª. Ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2019. ISBN: 9788584110834.

DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008 760 p. ISBN 978-85-7378-183-0.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. xxxvii, 1242 p. ISBN 85-7241-548-3.

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.

CERVATO-MANCUSO; A. M.; ANDRADE, S. C.; VIEIRA, V, L. **Alimentação e nutrição para o cuidado multiprofissional**. Barueri (SP): Editora Manole, 2021. ISBN-10: 6555761822/ISBN-13: 978-6555761825.

CUKIER, C.; CUKIER, V. **Macro e micronutrientes em nutrição clínica**. Barueri (SP): Editora Manole (E-book), 2020. ISBN-10: 852045688X/ISBN-13: 978-8520456880.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional** – 4ª Ed. Barueri (SP): Editora Manole, 2013, 164p. ISBN: 8520454240.

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. DE.C. **Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável**. – 1ª ed. Barueri (SP): Barueri (SP): Editora Manole (E-book), 2015. ISBN: 9788520430620.

YONAMINE, G.H.; PINOTTI, R. **Alergia alimentar: alimentação, nutrição e terapia nutricional**. Editora Manole (E-book), 2021. ISBN-10: 6555761792/ISBN-13:978-6555761795.

Disciplina: Gestão em Unidades Produtoras de Refeições

2º Período

Carga Horária: 40 h

Aulas Semanais: 02 h

Ementa

Introdução à administração. Funções Administrativas. Estrutura organizacional, planejamento físico-funcional, recursos humanos, organização e funcionamento dos setores de produtividade em unidades produtoras de refeições. Gestão de recursos materiais e financeiros, de controle da produção e de qualidade em unidades produtoras de refeições. Planejamento e gestão de cardápio.

Bibliografia Básica

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à teoria geral da administração**: edição compacta. 3. ed. rev. e atual. São Paulo: McGraw-Hill, 2004. 529 p. ISBN 978-85-204-3698-1.

COURA-OLIVEIRA, Tatiana; SILVA, Daniela Alves. **Administração de Unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016, 224p. ISBN 978-85-8411-023-0

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

EDUCS, 2009. 151 p. (Coleção hotelaria). ISBN 978-85-7061-512-1.
Bibliografia Complementar
KIMURA, Alice Yoshiko. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais . São Paulo: Varela, 2003. 95 p. ISBN 85-85519-71-1.
TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Atheneu, 2006. 219 p. ISBN 85-7379251-5.
ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e administração de restaurantes . São Paulo: Metha, 2007. 352 p. ISBN 978-85-88888-07-4.
FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais para restaurantes . 7ªed. rev.atual. - São Paulo: Editora Senac, 2000. 208 p. ISBN-10: 8539607484; ISBN-13: 978-8539607488.
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. Cardápio: guia prático para a elaboração . 3. ed. São Paulo: Roca, 2014. 430 p. ISBN 978-85-412-0356-2.

Disciplina: Métodos de Conservação de Alimentos		
2º Período	Carga Horária: 40 h	Aulas Semanais: 02 h
Ementa		
<p>Importância e utilização da conservação de alimentos na gastronomia. Conservação pelo calor. Conservação pelo frio. Secagem e desidratação de alimentos. Concentração de alimentos. Conservação por fermentação. Conservação pelo uso de aditivos. Embalagem de alimentos. Aplicações de métodos modernos de conservação de alimentos. Conservação por métodos combinados/ tecnologia de obstáculos. Métodos aplicados numa cozinha profissional.</p>		
Bibliografia Básica		
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 652 p. ISBN 85-7379- 075-X.		
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 978-85-363-0652-0.		
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008. 511 p. ISBN 978-85-213-1382-3.		
Bibliografia Complementar		
ARAÚJO, Wilma M. C. (Org.). Alquimia dos alimentos . Brasília: SENAC, 2011. 496 p. (Série Alimentos e Bebidas ; v. 2). ISBN 978-85-62564-10-9.		
FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. (Biblioteca biomédica). ISBN 85-7379-121-7.		
LAWRIE, R. A. Ciência da carne . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384 p. (Biblioteca Artmed). ISBN 85-363-0459-6.		
PEREDA, Juan A. Ordóñez (Org.). Tecnologia de alimentos , vol. 1: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. ISBN 978-85-363-0436-6.		

RIEDEL, Guenther. **Controle sanitário dos alimentos**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 455p. (Saúde pública e epidemiologia). ISBN 85-7379-763-0.

Disciplina: Serviços de Bar e Restaurante

2º Período

Carga Horária: 40 h

Aulas Semanais: 02 h

Ementa

Histórico e evolução de bares e restaurantes. Tipologia de bares e restaurantes. Técnicas de serviço de bebidas. Influência histórica de coquetéis e drinks. Noções de coquetelaria. Elaboração de drinks e coquetéis clássicos e contemporâneos. Noções de higiene no tratamento de bebidas.

Bibliografia Básica

PACHECO, A. de O. **Manual do bar**. 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 230 p. ISBN 978-85-7359-665-6.

PACHECO, A. O. **Manual do Maitre d'Hôtel**. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2005. 246p. ISBN 978-85-7359-972-5.

RICCETTO, L. N.. **A & B de A a Z: entendendo o setor de alimentos & bebidas**. Brasília: SENAC, 2013. 164 p.

Bibliografia Complementar

COQUETÉIS: **Mais de 200 receitas para os melhores coquetéis!** São Paulo: Marco Zero, 2009. 160 p. ISBN 978-85-279-0462-9.

FREUND, F. T. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2011. 205 p. ISBN-13978-8539612505.

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis**. 2. ed. rev. São Paulo: Senac. São Paulo, 2014. 336 p. ISBN: 9788539604630.

MARCELINA, Concetta; COUTO, Cristiana. **Sou barista**. São Paulo: Editora Senac São Paulo; Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013. ISBN-10: 8539603861/ISBN-13: 9788539603862.

SANTOS, J. I. C.; DINHAM, R. P.; ADAMES, C. **O essencial em cervejas e destilados**. 2ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013. ISBN-10: 8573594934/ISBN-13: 9788573594935.

Disciplina: Cozinha Europeia

2º Período

Carga Horária: 60 h

Aulas Semanais: 03 h

Ementa

Principais aspectos da cozinha europeia, abordando: características, particularidades regionais, aspectos históricos, geográficos e culturais.

Técnicas, ingredientes métodos de preparo, cocção e principais apresentações dos pratos típicos das Cozinhas Francesa, Italiana, Espanhola, Portuguesa e Mediterrânea. A influência da cozinha europeia e mediterrânea dentro do cenário internacional.

Bibliografia Básica

CHINHARL, Cornelia; VERLAG GMBH, Unzer; DICKHAUT, Sebastian. **Sabores da**

itália. [S. l.]: GU, 2015. 169 p. ISBN 978-3833847851.

HÉNAUT, Stéphane; MITCHELL, 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.** 1. ed. São Paulo: Editora Seoman, 2020. 416 p. ISBN 978-8555031151.

SHULMAN, Martha. **Sabores da Espanha: Receitas de Regiões Como Andaluzia, Catalunha, Galícia, País Basco e Valencia.** 1. ed. [S. l.]: Publifolha, 2011. 272 p. ISBN 978-8579142000.

Bibliografia Complementar

SOBRAL, Vítor. **Alentejo, além mar: Influências e tradição na cozinha.** 1. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. 224 p. ISBN 978-8539601004.

BRAZIER, Eugene. **La Mère Brazier: a mãe da cozinha francesa moderna** Capa. 1. ed. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2016. 272 p. ISBN 978-8577563258.

MANGOLINI, Mia. **Enciclopédia da gastronomia italiana.** 1. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2015. 466 p. ISBN 978-8539608249.

SIMÕES, Luís. **Os Sabores da Língua Portuguesa.** [S. l.]: Melhoramentos, 2017. 128 p. ISBN 978-8506011423.

TREUILLE, E.; WRIGHT, J. **Le Cordon Bleu: Todas as técnicas.** Marco Zero; 4ª edição, 2014. ISBN-10: 8521318545/ISBN-13: 978-8521318545.

Disciplina: Gastronomia Brasileira I

2º Período

Carga Horária: 60 h

Aulas Semanais: 03 h

Ementa

Aspectos históricos, naturais e culturais na formação das cozinhas do Norte e Nordeste 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. 972p. ISBN 978-85-260-1583-8.

CAVALCANTI, P. **A Pátria nas Panelas: história e receitas da cozinha brasileira.** São Paulo: SENAC SP, 2007, 392 p. ISBN 978-85-7359-630-4.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012. 300 p. ISBN: 9788574582832.

Bibliografia Complementar

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

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira: Escritos sobre a Cozinha Inzoneira.** São Paulo: Três Estrelas. 2014. 280 p. ISBN-10: 8565339270/ISBN-13: 9788565339278.

FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil**. 5. ed. São Paulo: Global, 2007, 270 p. ISBN-10: 8526010697/ISBN-13: 9788526010697.

LODY, Raul. **Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019. 184p. ISBN-10: 8539629674/ISBN-13: 9788539629671.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. 144p. ISBN-10: 8539607476/ISBN-13: 9788539607471.

Disciplina: Planejamento Extensionista I

2º Período

Carga Horária: 40 h

Aulas Semanais: 02 h

Ementa

Participação diagnóstica e planejamento ações de extensão na comunidade; Debater e definir junto à comunidade as demandas a serem transformadas; Construção de um plano de ação (projeto ou programa) em conjunto com a comunidade nas áreas do Projeto e/ou Programa Institucional definido pelo(s) docente(s) responsável pelo componente curricular com anuência da coordenação do curso.

Competências e habilidades

Propor ao discente uma investigação detalhada da realidade da comunidade escolhida, de modo a identificar possíveis demandas; Promover o diálogo entre discentes, docentes e a comunidade, a respeito das demandas identificadas, de modo a definir quais sofrerão intervenção; Planejar as atividades a serem desenvolvidas.

Bibliografia básica

Plano Nacional de Educação – PNEU (2014-2024), aprovado pela Lei Nº 13.005/2014, de 25 de junho de 2014 - Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências.

Resolução Normativa nº 131/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, DE 25 DE ABRIL DE 2022. Estabelece as Diretrizes para a Curricularização da Extensão nos cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

Bibliografia Complementar

Lisbôa Filho, Flavi Ferreira Extensão universitária [recurso eletrônico]: gestão, comunicação e desenvolvimento regional / Flavi Ferreira Lisbôa Filho. – Santa Maria, RS: FACOS- UFSM, 2022.

Política de curricularização da extensão na UNIFESP [recurso eletrônico] : caminhos, desafios e construções / organização Simone Nacaguma, Sergio Stoco, Raiane P. S. Assumpção. - 1. ed. - São Paulo: Alameda, 2021.

Caminhos para curricularização da extensão: Ações no Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC / Tomé de Pádua Frutuoso, Douglas Paulesky Juliani – Curitiba: CRV, 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Base Nacional Comum Curricular. Brasília, 2018. Computação - Complemento da BNCC (2022).

BELL, Tim, WITTEN, Ian H. e FELLOWS, Mike. Computer Science Unplugged – Ensinando Ciência da Computação sem o Uso do Computador. Disponível em: CS Unplugged.

Committee for the Workshops on Computational Thinking. Report of a Workshop on the Pedagogical Aspects of Computational Thinking. National Research Council. Washington, DC, 2011. Disponível em <Report of a Workshop on the Pedagogical Aspects of Computational Thinking |The National Academies Press>

Ementas das disciplinas do 3º Período

Disciplina: Gastronomia Brasileira II		
3º Período	Carga Horária: 60 h	Aulas Semanais: 03 h
Ementa		
<p>Aspectos históricos, naturais e culturais na formação das cozinhas do 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.</p>		
Bibliografia Básica		
<p>CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972p. ISBN 978-85-260-1583-8.</p> <p>CAVALCANTI, P. A Pátria nas Panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC SP, 2007, 392 p. ISBN 978-85-7359-630-4.</p> <p>LODY, Raul. Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 424 p. ISBN 978-85-7359-724-0.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>ARAÚJO, Wilma. Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (Org.). Gastronomia: Cortes e recortes: volume 1. Brasília: SENAC-DF, 2009. 261 p. ISBN 978-85-98694-19-1.</p> <p>DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. A culinária caipira da Paulistânia – a história e as receitas de um modo antigo de comer. São Paulo: Três Estrelas, 2018.</p> <p>FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012. 300 p.</p> <p>SALDANHA, Roberta Malta. Culinária brasileira, muito prazer. Tradições, ingredientes e 170 receitas de grandes profissionais do país. São Paulo: Alaúde, 2018.</p> <p>SAVARIN, Brillat-. A fisiologia do gosto. 2ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.</p>		

Disciplina: Cozinha Fria		
3º Período	Carga Horária: 60 h	Aulas Semanais: 03 h
Ementa		
<p>O profissional Garde Manger. Molhos Frios, Sopas Frias e Saladas: produções clássicas e contemporâneas). Queijos e charcutaria. Sanduíches. Agentes gelificantes e sua aplicabilidade na Cozinha Fria. Patês, Terrines, Galantines e Roulades. Hors d'oeuvre. Apresentação de Buffet frio.</p>		
Bibliografia Básica		
<p>GISSLEN, Wayne. Culinária profissional. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2012. xxxii, 1053 p. ISBN 978-85-204-2946-4.</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde manger: a arte e o ofício da cozinha fria. 4. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2014. xv, 706 p. ISBN 978-85-396-0609-2.</p>		

KÖVESI, Betty et al. 400 g: técnicas de cozinha . São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. 568 p. ISBN 978-85-04-01120-3.
Bibliografia Complementar
CHEF profissional . 9. ed. rev. São Paulo: SENAC Editoras, 2017. 1242 p. ISBN-10: 8539607492/ISBN-13: 978-8539607495.
PUBLIFOLHA. O grande livro dos Ingredientes . São Paulo: Publifolha, 2011.
SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional . 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2009. 345 p. ISBN 978-85-7458-256-6.
TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária . 2. ed. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362 p. (Hotelaria). ISBN 8 8 117 978-85-7061-520-6.
WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias . São Paulo: Marco Zero, c1997. 351 p. ISBN 85-279-0295-8.

Disciplina: Educação das Relações Etnicorraciais		
3º Período	Carga Horária: 40 h	Aulas Semanais: 02 h
Ementa		
<p>Preconceitos e escravidão na história. Raça e racismos na história. Raça (biológica e sociológica), racialismo científico e etnia. Colonialismo na formação do Estado brasileiro, das sociedades locais e suas heranças. Racismo como necropolítica e a necropolítica do racismo estrutural. Diversidade das sedições dos movimentos indígenas, negros e ciganos. Relações étnico-raciais e racismo: legislações, políticas públicas, epistemologias e produção intelectual, artística e cultural. Conceitos e constructos antirracistas. Tópicos regionais das relações étnico-raciais.</p>		
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> - Capacidade para perceber que a Educação das Relações Étnico-Raciais (ERER) deve fazer parte de qualquer projeto civilizatório que se intitule humanista, não sendo, portanto, objeto de interesse apenas das etnias politicamente marginalizadas, mas de toda a sociedade; - Capacidade para reconhecer o caráter educador dos movimentos étnico-raciais, no seu sentido amplo, e a importância das suas ações na construção de práticas voltadas à transformação da sociedade brasileira; - Capacidade para conectar conceitos e constructos antirracistas com a realidade socioeconômica, política e cultural nos âmbitos nacional e local. 		
Habilidades:		
<ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer a pluralidade étnico-racial e cultural da sociedade brasileira e os processos de exclusão que criaram minorias na perspectiva da representatividade política e econômica; - Apontar os entraves que podem atuar sobre a efetivação da ERER nas diversas dimensões da educação formal, bem como a importância da superação dessa realidade para a reconstrução de um novo projeto civilizatório; - Compreender os movimentos sociais como possibilidades de transformação social; - Discutir o racismo na dinâmica histórica que estruturou as relações de poder da sociedade brasileira; 		

- Compreender a função instrumental das políticas antirracistas (marcos jurídicos, políticas reparatórias, culturais...), sobretudo em relação à garantia dos direitos dos povos ancestrais e identitários;
- Apontar os avanços ainda necessários para reconstruir as atuais relações étnico-raciais do Brasil em bases antirracistas;
- Identificar as principais reações, conquistas e produções culturais promovidas individualmente ou coletivamente por representantes dos movimentos antirracistas, destacando aquelas ocorridas no âmbito regional;
- Reconhecer que alguns conceitos e constructos são necessários e potentes para ajudar a desconstruir o racismo das relações étnico-raciais;
- Interpretar conceitos e constructos antirracistas produzidos pelos movimentos identitários e sociais como reações às práticas da colonização, dos privilégios do poder, e da forma como o capitalismo se instalou no país;
- Buscar a superação do racismo a partir da construção de posturas práticas que prevejam o diálogo com a diversidade material, cultural e filosófica produzida pelos grupos étnicos invisibilizados.

Bibliografia básica

BERGAMASCHI, Maria Aparecida; DALLA ZEN, Maria Isabel Habckost; XAVIER, Maria Luisa Merino de Freitas (Org.). Povos indígenas & educação. 2. ed. Porto Alegre:Mediação, 2012. 199 p. ISBN 978-85-7706-030-6.

FONSECA, Marcus Vinícius; SILVA, Carolina Mostaro Neves da; FERNANDES, Alexandra Borges (Org.). Relações étnico-raciais e educação no Brasil. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2011. 215 p. (Pensar a educação, pensar o Brasil. Seminários).

BRASIL. Ministério da Educação. Plano Nacional de implementação das diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino de História e cultura afro-brasileira e africana/Ministério da Educação, Secretaria da Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Brasília: MEC, SECADI, 2013 - 104 P. Disponível em: <https://editalequidaderacial.ceert.org.br/pdf/plano.pdf>

Bibliografia Complementar

RUFINO, Luis. Pedagogia das Encruzilhadas - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Periferia, vol. 10, núm. 1, pp. 71-88, 2018.

ALMEIDA, Sílvio Luiz de. Racismo Estrutural. São Paulo: Ed. Jandaíra - Coleção. Feminismo Plurais (Selo Sueli Carneiro), 2019.

ALVES, Michele Lopes da S.; EITERER, C. L. . Corporeidade e identidade racial de professoras negras: o ser e o saber na produção da pedagogia antirracistas nas escolas. In: SILVESTRE, Luciana P. F.. (Org.). Estética Política aplicada nas Ciências Sociais Aplicadas. 01ed. Ponta Grossa: Atena, 2020, v. 01, p. 215-228.

BRASIL. Educação Anti-racista: caminhos abertos pela Lei Federal nº 10.639/03 / Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade, 2005. 236 p. (Coleção Educação para todos).

GOMES, Nilma Lino. Educação, identidade negra a formação de professores/as: um olhar sobre o corpo negro e o cabelo crespo. In. Educ. e Pesquisa, SP; v.29, nº1, 2003 - p. 167-182.

Disciplina: Análise Sensorial de Alimentos

3º Período

Carga Horária: 40 h

Aulas Semanais: 02 h

Ementa

Análise sensorial de alimentos: definição, história e aplicações. Os receptores sensoriais e sua importância na análise sensorial de alimentos. Qualidade Sensorial. Fatores que influenciam na avaliação sensorial: psicológico, fisiológico e cultural. Propriedades sensoriais dos alimentos. Métodos e testes em análise sensorial. Condições de realização dos testes sensoriais: local de realização de teste, área de preparo das amostras, área de condução dos testes, julgadores, preparo e apresentação das amostras. A análise sensorial na Gastronomia.

Bibliografia Básica

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2011. 426 p. (Coleção Exatas ; 4). ISBN 978-85-7292-244-9.

FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. **Técnicas de análise sensorial**. 2. ed. Campinas: ITAL, 2008. 120 p.

MINIM, V. P. R. **Análise Sensorial: estudo com consumidores**. Viçosa: Ed. UFV, 2018. 225 p. ISBN: 9788572694711.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; DA SILVA, M. A. **Avanços em análise sensorial**. CYTED, Livraria Varela, São Paulo. 1999. 286p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. **Análise sensorial dos alimentos e bebidas: terminologia**. 1993. 8 p.

FRANCO, M. R. B. **Aroma e Sabor de Alimentos: temas atuais. Temas Atuais**. Varela Editora e Livraria Ltda. São Paulo, 2004. 246p. ISBN-10: 8585519762; ISBN-13: 978-8585519766.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos**. Capítulo VI. 4 ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

MORAES, M. A. C. **Métodos para Avaliação Sensorial dos Alimentos**. 8. Ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 1993. 93p.

PALERMO, Jane Rizo. **Análise sensorial: fundamentos e métodos**. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2015.

OLIVEIRA, Sandra Ramalho de. **Sentidos a mesa: saberes além dos sabores**. Col. textos desig. São Paulo: Rosari, 2010.

Disciplina: Panificação

3º Período	Carga Horária: 80 h	Aulas Semanais: 04 h
Ementa		
<p>Histórico da panificação. Matérias-primas utilizadas na panificação e suas respectivas funções no setor. Os tipos e partes do grão de trigo. Quadro econômico nacional e as perspectivas de mercado. Legislação e atribuições do pão como produto. Processos básicos na produção de pães. Métodos de mistura das massas fermentadas. Melhoradores de massa: naturais e químicos. Ingredientes enriquecedores. Líquidos em panificação. O fermento na panificação. Aditivos em produtos de padaria. Produção de massas fermentadas magras, macias, ricas, pegajosas e doces. Massas laminadas. Valorização dos ingredientes locais, agregação nas massas e recheios. Massas fermentadas para dietas restritivas.</p>		
Bibliografia Básica		
<p>CANELLA-RAWLS, S. Pão: arte e ciência. 3. ed. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2009. 338 p. ISBN: 978-85-7359-889-6.</p> <p>CAUVAIN, S. P.; YOUND, L. S. Tecnologia da panificação. 2. ed. Editora Manole. São Paulo, 2009. 440p. ISBN: 9788520427064.</p> <p>SUAS, M. Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional. Editora: Cengage Learning. 456 p. ISBN: 9788522110773.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>ARAÚJO, Júlio Maria A. Química de alimentos: teoria e prática. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601 p. ISBN 978-85-7269-404-9.</p> <p>ARAÚJO, Wilma M. C. (Org.). Alquimia dos alimentos. Brasília: SENAC, 2011. 496 p. (Série Alimentos e Bebidas ; v. 2). ISBN 978-85-62564-10-9.</p> <p>CASAGRANDE, C. SENAC. Departamento Nacional. O pão na mesa brasileira. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. 151 p. (A Formação da culinária brasileira) ISBN 85-7458-151-8.</p> <p>GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais. Editora Manole. 800 p. ISBN: 9788520428504.</p> <p>JACOB, Heinrich Eduard. Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento. São Paulo: Nova Alexandria, 2003. 581 p. ISBN 85-7492-095-9.</p>		

Disciplina: Harmonização de Bebidas		
3º Período	Carga Horária: 40 h	Aulas Semanais: 02 h
Ementa		
<p>Introdução as bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Classificação e legislação. Relação das bebidas com a Gastronomia. Rotulagem. Degustação. Harmonização de bebidas e alimentos.</p>		
Bibliografia Básica		
<p>BORGES, Euclides Penedo. Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007. 191 p. ISBN 978-85-7478-230-0.</p> <p>PACHECO, A. de O. Manual do bar. 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 230 p. ISBN 978-85-7359-665-6.</p>		

SANTOS, J. I. C.; DINHAM, R. P.; ADAMES, C. O essencial em cervejas e destilados. 2ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013. ISBN-10: 8573594934/ISBN-13: 9788573594935.

Bibliografia Complementar

AMARANTE, José Osvaldo Albano do. Os segredos do vinho: para iniciantes e iniciados. 3. ed. São Paulo: Mescla, 2010. 619 p. ISBN 978-85-88641-11-2.

FURTADO, Edmundo. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis. 2. ed. rev. São Paulo: Senac. São Paulo, 2014. 336 p. ISBN: 9788539604630.

MARCELINA, Concetta; COUTO, Cristiana. Sou barista. São Paulo: Editora Senac São Paulo; Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013. ISBN-10: 8539603861/ISBN-13: 9788539603862.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia. 5. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008. 177 p. ISBN 978-85-7359-788-2.

Disciplina: Projeto Extensionista I

3º Período

Carga Horária: 40 h

Aulas Semanais: 02 h

Ementa

Disciplina destinada à implantação e execução das ações de extensão pelos discentes, nas áreas do Projeto e/ou Programa Institucional, definido pelo docente responsável pela disciplina com aval da coordenação do curso.

Habilidades e Competências

Promover o desenvolvimento das ações de extensão definidas em planejamento prévio no Projeto e/ou Programa Institucional definido pelo docente responsável pela disciplina; Realizar o acompanhamento das ações extensionistas definidas no planejamento, verificando se os objetivos estabelecidos estão sendo alcançados; Adquirir informações relacionadas à execução e efetividade das ações extensionistas; Verificar se os objetivos definidos no planejamento foram alcançados; Reunir e relatar os resultados obtidos no período, e propor possíveis melhorias às ações extensionistas.

Bibliografia Básica

Plano Nacional de Educação – PNE (2014-2024), aprovado pela Lei Nº 13.005/2014, de 25 de junho de 2014 - Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Resolução Normativa nº 131/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, DE 25 DE ABRIL DE 2022. Estabelece as Diretrizes para a Curricularização da Extensão nos cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

Bibliografia Complementar

LISBÔA FILHO, Flavi Ferreira Extensão universitária [recurso eletrônico]: gestão, comunicação e desenvolvimento regional / Flavi Ferreira Lisbôa Filho. – Santa Maria, RS: FACOS- UFSM, 2022.

Política de curricularização da extensão na UNIFESP [recurso eletrônico] : caminhos, desafios e construções / organização Simone Nacaguma, Sergio Stoco, Raiane P. S. Assumpção. - 1. ed. - São Paulo: Alameda, 2021.

Caminhos para curricularização da extensão: Ações no Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC / Tomé de Pádua Frutuoso, Douglas Paulesky Juliani – Curitiba: CRV, 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Base Nacional Comum Curricular. Brasília, 2018. Computação - Complemento da BNCC (2022).

BELL, Tim, WITTEN, Ian H. e FELLOWS, Mike. Computer Science Unplugged – Ensinando Ciência da Computação sem o Uso do Computador. Disponível em: CS Unplugged.

Committee for the Workshops on Computational Thinking. Report of a Workshop on the Pedagogical Aspects of Computational Thinking. National Research Council. Washington, DC, 2011. Disponível em <Report of a Workshop on the Pedagogical Aspects of Computational Thinking |The National Academies Press>

Ementas das disciplinas do 4º Período

Disciplina: Cozinha Piauiense		
4º Período	Carga Horária: 80 h	Aulas Semanais: 04 h
Ementa		
<p>Aspectos históricos da formação da cultura Piauiense e sua influência na gastronomia local; Influências que compõem a gastronomia piauiense (indígena, portuguesa, africana, sírio-libanesa); Conceitos de Identidade e formação da identidade gastronômica piauiense; Principais matérias primas utilizadas na gastronomia Piauiense (mandioca, feijão, arroz, capote, galinha caipira, carne de sol, pimenta de cheiro); Insumos patrimônios do Piauí: cajuína e galinha canela preta; Cozinha Afetiva; Cozinha Piauiense Contemporânea (fusão e releituras).</p>		
Bibliografia Básica		
<p>ABRIL COLEÇÕES. Cozinha regional brasileira: Sergipe e Piauí. São Paulo: Abril, 2012.</p> <p>BARROS, Eneas do Rego. Piauí: viagens: guia turístico-cultural. Teresina: Parla comunicação e Consultoria, 1996. 166 p.</p> <p>MATOS, Matias Augusto de Oliveira. Pelas quebradas, várzeas e chapadas: uma viagem gastronômica pelo Piauí. 2. ed. Teresina: Alinea, 2007.</p> <p>SILVA, Antônio Rivanildo Feitosa da. Rota gastronômica: os novos sabores de Teresina. Teresina: Gráfica Halley, 2018. 174 p.</p> <p>VERAS, Senhorinha. Alquimia do sabor: caderno de receitas piauienses. 2. ed. Teresina: Alpharrabio, 2011. 139 p.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>CARVALHO, A.,J. Cozinha típica brasileira. São Paulo: EDIOURO. 1998;</p> <p>INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL; PEREIRA, Ricardo Augusto (Org.). Bens negros: referências culturais em comunidades quilombolas do Piauí. Teresina: IPHAN, 2012.</p> <p>BOSISIO JÚNIOR, Arthur (Coord). Culinária caprina: do alto sertão à alta gastronomia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. 151 p.</p> <p>LODY, Raul (Org.). Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. 172 p.</p>		

Disciplina: Cozinha Oriental		
4º Período	4º Período	4º Período
Ementa		
<p>Estudo do Histórico e evolução como cozinha, principais produtos e técnicas culinárias, principais regiões gastronômicas e principais preparações da Cozinha Asiática (Japão, China e Índia) e da Cozinha do Oriente Médio, percorrendo pelas religiões das respectivas regiões.</p>		

Bibliografia Básica		
CHEF profissional. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC Editoras, 2011. 1235 p. ISBN 978-85-7359-926-8.		
BARBER, Kimiko; TAKEMURA, Hiroki. Sushi: técnicas e receitas. 2. ed. São Paulo: Publifolha, 2015. 256 p. ISBN 978-85-7402-916-0.		
ULLMANN, H. F. O livro essencial da cozinha asiática. 1 ed. São Paulo: Editora Paisagem, 2007. 304 p. ISBN-10: 3848001357, ISBN-13: 978-3848001354.		
Bibliografia Complementar		
PHAM, Mai. Sabores do Oriente. Receitas da China, Cingapura, Coréia, Índia, Japão, Tailândia e Vietnã. São Paulo: Publifolha, 2011. ISBN-10 8579142024		
LAROUSSE. Larousse da Cozinha do Mundo: Culinária Chinesa. São Paulo: Editora Larousse, 2011. 256 p. ISBN-10: 8579142849; ISBN-13: 978-8579142840.		
ALGRANTI, Marcia. Cozinha judaica: 5.000 anos de histórias e gastronomia. Editora Record, 2018. 480p. ISBN-10 9788501113931.		
ATHAYDE, Beril Eraydin. Os temperos da cozinha turca. São Paulo: Addresses, 2012. ISBN-10 8586628212, ISBN-13 978-8586628214.		
LAROUSSE. Larousse da Cozinha do Mundo: Oriente Médio, África e Índico. São Paulo: Editora Larousse, 2000. 128 p. ISBN-10: 8576350882; ISBN-13: 978-8576350880		
SO, Yan-Kit. Culinária Chinesa. São Paulo. Publifolha. 2011. 256p. ISBN-10 8579142849; ISBN-13 978-8579142840		
WILSON, A. Cozinha Japonesa e Coreana. São Paulo: Editora Konemann, 2007. 64p. ISBN: 9783833126680.		

Disciplina: Cozinha das Américas		
4º Período	Carga Horária: 60h	Aulas Semanais: 03h
Ementa		
Aspectos históricos, culturais e alimentares, principais técnicas e preparações da Cozinha da América do Norte, América Central e América do Sul (com exceção do Brasil). Influências obtidas através do comércio e das expansões culturais, o alimento como patrimônio local e as divisões destas cozinhas.		
Bibliografia Básica		
CHEF profissional. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC Editoras, 2011. 1235 p. ISBN 978-85-7359-926-8.		
BELLUZZO, Rosa. Os sabores da América. São Paulo: SENAC, 2004. 184 p. ISBN 8373935563.		

LAROUSSE da cozinha do mundo: Américas. São Paulo: Larousse Do Brasil, 2005. 143 p. ISBN 3 3 77 8576350602.
Bibliografia Complementar
MARTINEZ, Virgílio; BIANCHI, Luciana. Lima: Cozinha Peruana Contemporânea. 1. ed. São Paulo: Publifolha, 2016. 224 p. ISBN 978-8568684474.
MORALES, Martin. Ceviche – Culinária peruana tradicional e contemporânea. Ed. Publifolha. 2014. ISBN-10 857914552X.
MULLIN, Sue. Mundo da Culinária. Cozinha das Caraíbas. Lisboa: Editora Lisma, 2004. 128p. ISBN-10 9728819064.
BRETHERTON, C. Culinária Americana: Receitas Clássicas Em Nova Abordagem. Publifolha, 2015. ISBN 9788579145599
MONTOYA, C. R., ISERLOH, J. A cozinha mexicana. 1 edição. São Paulo: Larousse, 2008. 128p ISBN 9788576353638.

Disciplina: Confeitaria		
4º Período	Carga Horária: 80h	Aulas Semanais: 04h
Ementa		
Histórico da Confeitaria. Matérias-primas utilizadas na confeitaria e suas respectivas funções no setor. Técnicas clássicas na preparação de massas quebradiças/amanteigadas, secas, líquidas, aeradas, estrutura cremosa, choux. Merengues clássicos. Musses e Soufflés. Cremes básicos e derivados. Técnicas com açúcar. Técnicas com chocolate. Montagem de tortas. Preparações geladas. Emprego de ingredientes regionais. Sobremesas restritivas: diet, light, isenta de glúten.		
Bibliografia Básica		
DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 224 p. ISBN 978-85-279-0334-9.		
SEBESS, P. Técnicas de padaria profissional. 2. ed. ampl. São Paulo: Senac, 2013. 331p. ISBN 978-85-7458-327-3.		
SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning. 715 p. ISBN: 978-85-221-1078-0.		
Bibliografia Complementar		
ARAÚJO, Wilma M. C. (Org.). Alquimia dos alimentos. Brasília: SENAC, 2011. 496 p. (Série Alimentos e Bebidas ; v. 2). ISBN 978-85-62564-10-9.		
BRAGA, Lenita Rezende Santos. Bolos artísticos e confeitaria: receitas do mundo todo e delícias da culinária brasileira. 2. ed. Petrópolis: Catedral das Letras; EPUB, 2005. 227 p. ISBN 85-87098-58-6.		
GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais. Editora Manole. 2011. 770p. ISBN: 9788520428504.		

MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. **Processamento e análise de biscoitos**. São Paulo: Varela, 1999. 97p. ISBN 85-85519-52-5.

SILVA, Avelino. **Delícias da confeitaria**. São Paulo: Melhoramentos, 2003. 128 p. ISBN 85-06-04014-0.

Disciplina: Empreendedorismo

4º Período

Carga Horária: 40 h

Aulas Semanais: 02h

Ementa

Empreendedorismo. Perfil Empreendedor. Processo Empreendedor. Competitividade e Inovação. Análise de oportunidades e negócio. Modelo de Negócio. Plano de Negócios. Gestão de Negócios.

Bibliografia Básica

BERNARDI, Luiz Antonio. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 330 p.

MEADOWS, Toby. Como montar & gerenciar uma marca de moda. Porto Alegre: Bookman, 2010. 176 p.

PORTO, Geciane Silveira (Org.). Gestão da inovação e empreendedorismo. Rio de Janeiro: Elsevier, Campus, 2013. xxiv, 364 p

Bibliografia Complementar

BIZZOTTO, Carlos Eduardo Negrão. Plano de negócios para empreendimentos inovadores. São Paulo: Atlas, 2008. 147 p.

BARON, Robert A; SHANE, Scott A. Empreendedorismo: uma visão do processo. São Paulo: Cengage Learning, 2007. 443 p.

CIETTA, Enrico; BAGGIO, Adriana Tulio (trad.). A economia da moda: porque hoje um bom modelo de negócios vale mais do que uma boa coleção. São Paulo: Estação das Letras e Cores, 2017. 470 p.

DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 4. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 260 p.

DRUCKER, Peter F. Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship): prática e princípios. São Paulo: Cengage Learning, 1986. 378 p.

FRINGS, Gini Stephens M. Moda: do conceito ao consumidor. 9. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. 472 p.

Disciplina: Eventos para Gastronomia		
4º Período	Carga Horária: 40 h	Aulas Semanais: 02 h
Ementa		
Introdução ao estudo de eventos (aspectos históricos, classificação e tipologia). Eventos gastronômicos: principais modalidades e tipos. Planejamento e organização de eventos. Trans e pós-eventos. Estratégias de comunicação e marketing em eventos. Elaboração de projetos e captação de recursos. Cerimonial e protocolo para eventos.		
Bibliografia Básica		
BETTEGA, Maria Lúcia. Eventos e Cerimonial: simplificações e ações . 4. Ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2004. 216 p. ISBN-10: 8570612060; ISBN-13: 978-8570612069.		
MELO NETO, Francisco Paulo de. Marketing de eventos . 5. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2007. 235 p. ISBN 85-7332-078-8.		
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes . 4. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 132 p. ISBN 978-85-7359-707-3.		
Bibliografia Complementar		
ALLEN, Johnny et. al. Organização e gestão de eventos . Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 293 p. ISBN 4 4 978-85-352-2184-8.		
DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas . 4. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2010. 254 p. (Coleção hotelaria). ISBN 978-85-7061-552-7.		
FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial . 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007. 142 p. ISBN 978-85-7458-239-9.		
SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e turismo . 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003. 95 p. (Coleção ABC do Turismo). ISBN 85-85887-79-6.		
STRONG, Roy C. Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa . Rio de Janeiro: Zahar, 2004. 299 p. ISBN 85-7110-818-8.		

Disciplina: Projeto Extensionista II		
4º Período	Carga Horária: 40 h	Aulas Semanais: 02 h
Ementa		
Disciplina destinada à implantação e execução das ações de extensão pelos discentes, nas áreas do Projeto e/ou Programa Institucional, definido pelo docente responsável pela disciplina com aval da coordenação do curso.		
Habilidades e Competências		
Promover o desenvolvimento das ações de extensão definidas em planejamento prévio no Projeto e/ou Programa Institucional definido pelo docente responsável pela disciplina; Realizar o acompanhamento das ações extensionistas definidas no planejamento, verificando se os objetivos estabelecidos estão sendo alcançados; Adquirir informações relacionadas à execução e efetividade das ações extensionistas; Verificar se os objetivos definidos no		

planejamento foram alcançados; Reunir e relatar os resultados obtidos no período, e propor possíveis melhorias às ações extensionistas.

Bibliografia Básica

Plano Nacional de Educação – PNE (2014-2024), aprovado pela Lei Nº 13.005/2014, de 25 de junho de 2014 - Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências.

Resolução Normativa nº 131/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, DE 25 DE ABRIL DE 2022. Estabelece as Diretrizes para a Curricularização da Extensão nos cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

Bibliografia Complementar

LISBÔA FILHO, Flavi Ferreira Extensão universitária [recurso eletrônico]: gestão, comunicação e desenvolvimento regional / Flavi Ferreira Lisbôa Filho. – Santa Maria, RS: FACOS- UFSM, 2022.

Política de curricularização da extensão na UNIFESP [recurso eletrônico] : caminhos, desafios e construções / organização Simone Nacaguma, Sergio Stoco, Raiane P. S. Assumpção. - 1. ed. - São Paulo: Alameda, 2021.

Caminhos para curricularização da extensão: Ações no Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC / Tomé de Pádua Frutuoso, Douglas Paulesky Juliani – Curitiba: CRV, 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Base Nacional Comum Curricular. Brasília, 2018. Computação - Complemento da BNCC (2022).

BELL, Tim, WITTEN, Ian H. e FELLOWS, Mike. Computer Science Unplugged – Ensinando Ciência da Computação sem o Uso do Computador. Disponível em: CS Unplugged.

Committee for the Workshops on Computational Thinking. Report of a Workshop on the Pedagogical Aspects of Computational Thinking. National Research Council. Washington, DC, 2011. Disponível em <Report of a Workshop on the Pedagogical Aspects of Computational Thinking |The National Academies Press>

Ementas das disciplinas do optativas

Disciplina: LIBRAS		
Optativa (3º período)	Carga Horária: 40 h	Aulas Semanais: 02h
Ementa		
A Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS): caracterização, leis e decretos. Cultura e Identidade surda. Inclusão Social da pessoa com surdez. Vocabulário básico da área de gastronomia e cozinha.		
Bibliografia Básica		
GESSER, Audrei. Libras?: Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Párbola Editorial, 2009.		
NOVAES, E. C. Surdos: Educação, Direito e Cidadania. 2. ed. Rio de Janeiro: Wak Ed; 2014.		
PERLIN, Gladis; STUMPF, Marianne (org.). Um olhar sobre nós surdos: leituras contemporâneas. Curitiba: CRV Ed., 2012.		
Bibliografia Complementar:		
BAHIA, Melissa. Responsabilidade social e diversidade nas organizações: contratando pessoas com deficiência. Rio de Janeiro: Qualiymark, 2006.		
BRASIL. Leis, decretos, etc. Lei n.º 10436/02, de 24 de abril de 2002: Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras e dá outras providências. Brasília, 2002.		
BRASIL. Leis, decretos, etc. Decreto n.º 5626/05, de 22 de dezembro de 2005: Regulamenta a Lei n.º 10436/02 que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o art. 18 da Lei n.º 10098/00. Brasília, 2005.		
CAPOVILLA, F. C., Raphael, W. D., Martins, A. C., & Temoteo, J. G. Dicionário da Língua de Sinais do Brasil: a libras em suas mãos. São Paulo: EDUSP, 2017.		
SKLIAR, Carlos (Org). A Surdez: Um Olhar sobre as Diferenças. 8. ed. Porto Alegre: Mediação, 2016.		

Disciplina: Educação em direitos humanos		
Optativa (3º período)	Carga Horária: 40 h	Aulas Semanais: 02h
Ementa		
Direitos Humanos: bases conceituais e históricas. Direitos civis, políticos, econômicos e sociais. História e processo da constituição da cidadania na América Latina. Processo de afirmação dos Direitos Humanos na sociedade brasileira. Inclusão e exclusão social. Reconhecimento e valorização das diferenças e das diversidades. Acessibilidade como inclusão social. Relações de gênero. Relações étnico-raciais. Preconceito e discriminação. Direito humano à alimentação adequada e soberania alimentar.		
Bibliografia Básica		

CARDOSO, Mauricio; CERENCIO, Priscilla (Org.). **Direitos humanos:** diferentes cenários, novas perspectivas. São Paulo: Editora do Brasil, 2012. 120 p. ISBN 978-85-10-05122-4.

SCHILLING, Flávia (Org.). **Direitos humanos e educação:** outras palavras, outras práticas. 2 ed. São Paulo: Cortez, 2011. 271 p. ISBN 978-85-249-1782-0.

SILVA, Adriana Lopes da (Org.). **Direitos Humanos:** atos internacionais e normas correlatas. 4. ed. Brasília: Senado Federal, Coordenação de Edições Técnicas, 2013. 441 p. ISBN 978-85-7018-532-7.

Bibliografia Complementar

AMOÊDO, Sebastião. **Ética do trabalho:** na era da pós-qualidade. 2. ed., rev. e ampl. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2007. 125 p. ISBN 978-85-7303-697-8.

BOFF, Leonardo. **Saber cuidar: ética do humano, compaixão pela terra.** 19. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

CAMARGO, Marculino. **Fundamentos de ética geral e profissional.** 10. ed. Petrópolis: Vozes, 2011. 108 p. ISBN 978-85-326-2131-3.

PIMENTA, Selma Garrido (Coord.). **Educação em direitos humanos e formação de professores(as).** São Paulo: Cortez, 2013. 232 p. (Coleção Docência em formação. Saberes pedagógicos). ISBN 978-85-249-2117-9.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil.** 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2011. 368 p. ISBN-10: 8526022253; ISBN-13: 978-8526022256.

Disciplina: Formação sociocultural brasileira

Optativa (3º período)

Carga Horária: 40 h

Aulas Semanais: 02 h

Ementa

Fundamentos históricos, sociológicos e antropológicos da formação brasileira. Conceitos básicos: raça, etnia, cultura, civilização. Relações étnico-raciais. A pluralidade sociocultural brasileira. A construção de uma identidade nacional e a diversidade de identidades étnicas, regionais e locais. Cultura regional e cultura popular. Populações tradicionais. O mito da democracia racial.

Bibliografia Básica

ARANTES, Antônio Augusto. **O que é cultura popular.** 14. ed. São Paulo: Brasiliense, 1990.81p. ASIN: B074JL6RP.

MUNANGA, Kabengele. **Origens africanas do Brasil contemporâneo: histórias, línguas, culturas e civilizações.** 3. ed. São Paulo: Gaudi Editorial, 2012. 112 p. ISBN-10: 8526012665; ISBN-13: 978-8526012660.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil.** 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2011. 368 p. ISBN-10: 8526022253; ISBN-13: 978-8526022256

Bibliografia Complementar

D'SALETE, Marcelo. **Angola Janga: uma história de Palmares**. São Paulo: Veneta, 2017. 432 p. ISBN-10: 8595710139; ISBN-13: 978-8595710139.

PEREIRA, Mateus Henrique de Faria; SERRANO, Gisella de Amorim; PORTO, Amélia Pereira Batista. **Quilombolas e quilombos: histórias do povo brasileiro**. Belo Horizonte: Rona, 2012. 80p. ISBN: 978-85-62805-14-1.

PIMENTEL, Spensy. **O índio que mora na nossa cabeça: sobre as dificuldades para entender os povos indígenas**. São Paulo: Prumo, 2012. 88p. ISBN-13: 9788579272486; ISBN-10: 8579272483.

SILVÉRIO, Valter Roberto (Ed.). **Síntese da coleção História Geral da África: século XVI ao século XX**. Brasília: UNESCO, MEC; Universidade Federal de São Carlos, 2013.

SOUZA, Marina de Mello e. **África e Brasil africano**. São Paulo: Ática, 2014. 176 p. ISBN-10: 8508160526; ISBN-13: 978-8508160525.

Disciplina: Gastronomia Indígena e Afrobrasileira

Optativa (3º período)

Carga Horária: 40 h

Aulas Semanais: 02 h

Ementa

Contribuições alimentares dos povos indígenas e africanos na cultura alimentar brasileira. Influências nas cozinhas regionais do Brasil. Gastronomia indígena (ingredientes, técnicas e práticas). Gastronomia afro-brasileira (ingredientes, técnicas e práticas). Cozinha de Santo.

Bibliografia Básica

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

CASCUDO, Luis da Camara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p. ISBN 978-85-260-1583-8.

LODY, Raul. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 2012. 156p. ISBN: 9788534701648

Bibliografia Complementar

ALBERTIM, Bruno. **Nordeste: Identidade Comestível – Volume I**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2020. ISBN: 978-85-7019-689-7.

ALBERTIM, Bruno. **Nordeste: Identidade Comestível – Volume II**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2020. ISBN: 978-85-7019-689-7.

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

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011.

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

Disciplina: Inglês Instrumental

Optativa (3º período)

Carga Horária: 40 h

Aulas Semanais: 02 h

Ementa

Estratégias de leitura. Habilidades: reading, writing, speaking and listening. Gramática. Estudo de textos envolvendo temas de cozinha e gastronomia. Abordagem de vocabulário e termos técnicos específicos da área de Gastronomia.

Bibliografia Básica

ALMEIDA, Rubens Queiroz de. As palavras mais comuns da língua inglesa: desenvolva sua habilidade de ler textos em inglês. São Paulo: Novatec, 2002. 312 p. ISBN-10: 8575220373/ISBN-13: 978-8575220375.

KLIE, Virgínia. Glossário de gastronomia: Português/Inglês - Inglês/Português. 2. Ed. São Paulo: Disal, 2019 183p. ISBN-10: 8578440498/ ISBN-13: 978-8578440497

MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura: módulo I. São Paulo: Textonovo, 2004. 111 p. (Módulo I). ISBN-10: 8585734361/ISBN-13: 978-8585734367.

Bibliografia Complementar

CHIARO, Tânia de. Inglês para hotelaria. 1 ed. São Paulo: Disal, 2019 332p. ISBN-10: 8578441060 / ISBN-13: 978-8578441067.

FERRAN, Adrià. The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adria. Phaidon, 2011, 383p. ISBN-10: 9780714862538/ISBN-13: 978-0714862538.

MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura: módulo II. São Paulo: Texto novo, 2004. 134 p. ISBN 85-85734-40-X.

MURPHY, Raymond. English grammar in use: a self- study reference and practice book for intermediate learners of english. 4. ed. São Paulo: Cambridge University Press, 2012. ix, 380 p. ISBN-10: 052118939X

OXFORD. Dicionário Oxford Escolar para estudantes brasileiros de Inglês. 3. Ed. São Paulo: Oxford, 2018. 773p. ISBN-10: 0194403564/ISBN-13: 978-0194403566.

Disciplina: Francês Instrumental

Optativa (3º período)

Carga Horária: 40 h

Aulas Semanais: 02 h

Ementa

Estratégias de leitura. Habilidades: escrita e leitura. Pronúncia Gramatical. Textos. Vocabulário técnico.

Bibliografia Básica
BERLITZ, Charles. Francês passo a passo . 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001. 329 p. ISBN 85-336-0455-6.
HELENE, Helen. Dicionário de termos de gastronomia: francês/português . São Paulo: Boccato; Gaia, 2006. 175 p. ISBN 978-85-7555-112-7.
FRANCÊS: guia de conversação. São Paulo: Globo Livros, 2012. 271p. ISBN 978-85-250-5299-5.
Bibliografia Complementar
GADET, Emmanuelle; LESCURE, Richard; VEY, Pauline. Le nouvel entraînez-vous: Delf A1 avec 150 activités . Paris: Cle, 2011.
KURBEGOV, Eliane. A prática leva à perfeição: francês básico . Rio de Janeiro: Alta Books, 2013.
MAROTE, D'Olim. MINIDICIONÁRIO francês-português, português-francês . 6. ed. São Paulo: Ática, 2010. 557 p. ISBN 4 4 62 978-85-08-04580-8.
POISSON-QUINTON, Sylvie et al. Grammaire expliquée du français: niveau débutant . Paris: Cle, 2012.
SAVEURS : le magazine de l'art de vivre gourmand, Paris, n.219, mai 2015.

Disciplina: Estatística Aplicada		
Optativa (3º período)	Carga Horária: 40 h	Aulas Semanais: 02 h
Ementa		
Método estatístico: levantamento de dados, formas de apresentação de dados; Modelos matemáticos de delineamentos básicos (medidas de tendência central e dispersão, quartil; decil e percentil); Princípios básicos da experimentação (parcela, casualização, repetição, controle de local); Testes de significância ou de comparações múltiplas (Teste F, Teste de t, constantes, Teste de Tukey, Teste de Duncan, Teste de Qui-quadrado, ANOVA).		
Bibliografia Básica		
BUSSAB, Wilton de Oliveira; MORETTIN, Pedro Alberto. Estatística básica . 8. ed. São Paulo: Atual, 2013. 548p. ISBN 978-85-02-20799-8.		
CRESPO, Antônio Arnot. Estatística fácil . 19. ed. atual. São Paulo: Saraiva, 2009. 218 p. ISBN 978- 85-02-08106-2.		
DOWNING, Douglas; CLARK, Jeffrey. Estatística aplicada . 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. 351 p. (Série Essencial). ISBN 978-85-02-10416-7.		
Bibliografia Complementar		
COSTA NETO, P. L. Estatística . São Paulo: Edgard Blücher, 2002.		
FREITAS, C. C.; RENNÓ, C. D. Estatística: curso 1 . São Paulo: INPE, 2003.		

MAGALHÃES, Marcos Nascimento; LIMA, Antônio Carlos Pedroso de. **Noções de probabilidade e estatística**. 7. ed. atual. São Paulo: EDUSP, 2010. 408p. (Acadêmica ; 40). ISBN 978-85-314-0677-5.

MARTINS, Gilberto de Andrade; DOMINGUES, Osmar. **Estatística geral e aplicada**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2014. 399 p. ISBN 978-85-224-8677-9.

TRIOLA, Mario F. **Introdução à estatística: atualização da tecnologia**. 11. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. 707p. ISBN 978-85-216-2206-2.

Disciplina: Tópicos Especiais em Gastronomia		
Optativa (3º período)	Carga Horária: 40 h	Aulas Semanais: 02 h
Ementa		
Exposição e análise de tópicos relevantes e/ou de interesse na área de Alimentos e Gastronomia de caráter teórico e/ou prático, a ser definido de acordo com o tema.		
Bibliografia Básica		
Referências da área de Alimentos e Gastronomia, de acordo com o tema abordado e exemplares disponíveis no acervo do <i>Campus</i> .		
Bibliografia Complementar		
Referências da área de Alimentos e Gastronomia, de acordo com o tema abordado e exemplares disponíveis no acervo do <i>Campus</i> .		

Disciplina: Enogastronomia		
Optativa (3º período)	Carga Horária: 40 h	Aulas Semanais: 02 h
Ementa		
Histórico e influência dos vinhos; tipos e classificação de vinhos e espumantes, cepas de uvas, processo de vinificação de vinhos e espumantes, regiões produtoras de vinhos, conceitos de <i>terroir</i> , rotulagem de vinhos; serviço de vinho, degustação de vinhos, harmonização de vinho e alimentos.		
Bibliografia Básica		
AMARANTE, José Osvaldo Albano do. Os segredos do vinho: para iniciantes e iniciados . 3. ed. São Paulo: Mescla, 2010. 619 p. ISBN 978-85-88641-11-2.		
BORGES, Euclides Penedo. Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida . Rio de Janeiro: Mauad X, 2007. 191 p. ISBN 978-85-7478-230-0.		
PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia . 5. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008. 177 p. ISBN 978-85-7359-788-2.		
Bibliografia Complementar		
GRANDE Larousse do vinho . São Paulo: Lafonte, 2012. 526 p. ISBN 978-85-7635-895-4.		
GUIA ilustrado Zahar: vinhos do mundo todo . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010. 688 p. R 663.25 G943 3 3 33 2010 / 4. ed. Ac.4332 3 3 47		

RABACHINO, Roberto. **Manual Didático Para o Sommelier Internacional: Para Saber os Sabores do Vinho**. Editora: Educus; 1ª ed. 2008. 204 p. ISBN-10: 8570614780. ISBN-13: 978-8570614780.

SANTOS, José Ivan Cardoso dos. **Vinhos: o essencial**. 8. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2011. 425 p. ISBN 978-85-7359-742-4.

STEINBERG, Edward. **A arte de fazer um grande vinho**. Editora: WMF Martins Fontes - POD; 1ª ed, 2015. 286p. ISBN-10: 8578279654; ISBN-13: 978-8578279653

REFERÊNCIAS

Associação Nacional dos Tecnólogos - ANT. **Cartilha do Tecnólogo: o caráter e a identidade da profissão**. Brasília: Confea, 2010.

BRASIL. Lei no 9.394/1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília/DF, 1996.

_____. Lei no 9.795/1999. Institui a Política Nacional de Educação Ambiental. Brasília/DF, 1999.

_____. Lei no 10.098/2000. Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida. Brasília/DF, 2000.

_____. Lei no 10.861/2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior. Brasília/DF, 2004.

_____. Lei no 5.526/2005. Regulamenta sobre a Língua Brasileira de Sinais. Brasília/DF, 2005.

_____. Lei no 11.788/2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes. Brasília/DF, 2008.

_____. Lei no 11.892/2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF, 2008.

_____. Lei no 12.711/2012. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Brasília/DF, 2012.

_____. Lei no 12.764/2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista. Brasília/DF, 2012.

_____. Lei no 13.005/2014. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Brasília/DF, 2014.

_____. Decreto no 4.281/2002. Regulamenta a Lei n o 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental. Brasília/DF, 2002.

_____. Decreto no 5.154/2004. Regulamenta o § 2o do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei no. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional e dá outras providências. Brasília/DF, 2004.

_____. Decreto no 5.626/2005. Regulamenta a Lei n o 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei n o 10.098. Brasília/DF, 2005.

_____. Decreto no 7.234/2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES. Brasília/DF, 2010.

_____. Decreto no 7.824/2012. 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. Brasília/DF, 2012.

_____. Parecer CNE/CES no 436/2001. Traça orientações sobre os Cursos Superiores de Tecnologia e formação de tecnólogo. Brasília/DF, 2001.

_____. Parecer CNE/CP no 29/2002. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo. Brasília/DF, 2002.

_____. Parecer CNE/CES no 239/2008. Traça orientações sobre as atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia. Brasília/DF, 2008.

_____. Portaria MEC no 10/2006. Cria e aprova o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Brasília/DF, 2006.

_____. Portaria MEC n° 18/2012. Dispõe sobre a implementação das reservas de vagas em instituições federais de ensino de que tratam a Lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012, e o Decreto no 7.824, de 11 de outubro de 2012. Brasília/DF, 2012.

_____. Portaria MEC no 1.291/2013. Estabelece diretrizes para a organização dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e define parâmetros e normas para a sua expansão. Brasília/DF, 2012.

_____. Resolução CNE/CP no 03/2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília/DF, 2002.

_____. Resolução CONAES no 01/2010. Normatiza o núcleo docente estruturante e dá outras providências. Brasília/DF, 2010.

_____. Resolução CNE/CP no 01/2012. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação em Direitos Humanos. Brasília/DF, 2012.

_____. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia – 3ª edição. Ministério da Educação. Brasília/DF, 2016.

CÂMARA, G.; DAVIS.C.; MONTEIRO, A.M. **Introdução à Ciência da Geoinformação**. São José dos Campos: INPE. 2004. 345 p. Disponível em: <http://www.dpi.inpe.br/gilberto/livro/introd/>.

Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia – CONFEA. **Resolução nº 313, de 26/09/1986** – dispõe sobre o exercício profissional dos Tecnólogos das áreas submetidas à regulamentação e fiscalização do CONFEA.

_____. Decisão Plenária CONFEA nº PL-1570/2004 quanto a duração e integralização dos cursos de graduação das profissões, cujos profissionais são registrados e fiscalizados pelo Sistema CONFEA/CREA. - Área dos tecnólogos. Disponível em: <http://normativos.confea.org.br/ementas/visualiza.asp?idEmenta=20990&idTiposEmentas=&Numero=&AnoIni=&AnoFim=&PalavraChave=&buscarem=&vigente=>. Acesso em: 04/12/2016.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ. Resolução CONSUP no 040/2010. Institui a Organização Didática do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Teresina/PI, 2010.

_____. Resolução CONSUP no 008/2010. Estabelece a criação do Programa Institucional de Iniciação Científica - PIBIC e Programa Institucional de Iniciação Científica Júnior – PIBICjr do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Teresina/PI, 2010.

_____. Resolução CONSUP no 042/2012. Institui o Regulamento para os trabalhos de conclusão de cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Teresina/PI, 2012.

_____. Resolução CONSUP no 034/2013. Aprova o programa institucional de Apoio à Extensão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Teresina/PI, 2013.

_____. Resolução CONSUP no 014/2014. Aprova a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Teresina/PI, 2014.

_____. Resolução CONSUP no 035/2014. Regulamenta o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Teresina/PI, 2014.

_____. Resolução CONSUP no 042/2014. Estabelece normas e procedimentos referentes à criação de cursos, alteração/reformulação curricular, suspensão temporária e extinção para os cursos de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Teresina/PI, 2014.

_____. Resolução CONSUP no 064/2014. Aprova a abreviação dos Cursos de Graduação do IFPI para alunos com extraordinário aproveitamento nos estudos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Teresina/PI, 2014.

_____. Resolução CONSUP no 143/2022. Altera a Resolução que normatiza a Organização Didática do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), e dá outras providências. Teresina/PI, 2022.

_____. Plano de Desenvolvimento Institucional 2020 – 2025. Disponível em: <http://libra.ifpi.edu.br/acesso-a-informacao/institucional/plano-de-desenvolvimento-institucional>.