



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

**PLANO DE CURSO**

**EDUCAÇÃO SUPERIOR TECNOLÓGICA**

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

***CAMPUS RIACHO FUNDO***

Brasília – DF  
2025



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### Reitoria

#### **Veruska Ribeiro Machado**

Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

#### **Rosa Amélia Pereira da Silva**

Pró-Reitora de Ensino

#### **Diene Ellen Tavares Silva**

Pró-Reitora de Extensão e Cultura

#### **Mateus Gianni Fonseca**

Diretor de Desenvolvimento de Ensino

#### **Iva Fernandes da S. M de Jesus**

Coordenadora-Geral de Ensino

#### **Julimar de Melo Mesquita**

Coordenador de Acesso e Ingresso

### *Campus Riacho Fundo*

#### **Alessandra de Sousa Neves**

Diretora do *Campus* Riacho Fundo

#### **Ivone Rodrigues Lima**

Diretora de Ensino, Pesquisa e Extensão

#### **Ubirajara Gusmão Sobrinho Junior**

Diretor de Administração

#### **Rejane Maria de Araújo Vago**

Coordenadora-Geral de Ensino

#### **Maína Emanuelle Sousa Lins**

Coordenadora Pedagógica

#### **Maíra Mainã Palitot Máximo**

Coordenadora de Extensão e Estágio



## **COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PLANO DE CURSO**

Adriano Pereira Tavares (membro)

Ana Tereza Portelada Bandeira (membro)

Fábio Ferraz Fernandez (membro)

Ramon Figueira Garbin(membro)

Daniela Carvalho Bezerra Leite (presidente)

A Comissão que trabalhou na elaboração do Plano de Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Campus Riacho Fundo foi designada pela Portaria N° 2354, de 31 de agosto de 2016. A Portaria N° 2629, de 29 de setembro de 2016, prorroga a vigência da portaria N° 2354 em 75 dias. A Portaria N° 244, de 13 de fevereiro de 2017, prorroga a vigência da portaria n° 2629, de 29 de setembro de 2016, em 90 dias.

## **COMISSÃO DE REFORMULAÇÃO DO PLANO DE CURSO**

Adriano Pereira Tavares (membro)

Ana Paula Caetano Jacques (membro)

Ana Tereza Portelada Bandeira (membro)

Daniela Carvalho Bezerra Leite (presidente portaria n° 67/2022)

Elisângela Aparecida Nazário Franco (presidente 2ª portaria n° 1/2024)

Breno Araujo Oliveira (Membro)

César Eduardo Leite (Membro)

Janaína Sarmento Vilela (Membro )

Juliana de Andrade Rocha Gonçalves (Membro )

Maíra da Silva Cardoso Palmeira (Membro)

Marina Silveira de Melo (Membro)

Ramon Figueira Garbin (Membro)

Victória Araujo Ganzaroli Amador Reis (Membro)



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

A Comissão que trabalhou na reformulação do Plano de Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Campus Riacho Fundo foi designada pela Portaria nº 67/2022 - DGRF/RIFB/IFBRASILIA, de 22 de novembro de 2022. A comissão que retomou os trabalhos, no ano de 2024, foi designada pela Portaria nº 2/2024 - DREP/DGRF/RIFB/IFBBRASILIA, de 11 de setembro de 2024.

<b>QUADRO DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO</b>	
<b>Denominação:</b>	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
<b>Eixo Tecnológico:</b>	Turismo, Hospitalidade e Lazer
<b>Nível:</b>	Graduação – Tecnológica
<b>Modalidade:</b>	Presencial
<b>Titulação:</b>	Tecnólogo em Gastronomia
<b>Certificação intermediária:</b>	Auxiliar nos Serviços de Alimentação (após os 2 primeiros semestres)
<b>Carga horária total:</b>	1603,33 horas
<b>Total de horas-aula:</b>	1924 horas-aula
<b>Estágio:</b>	90 horas
<b>Trabalho de conclusão de curso:</b>	80 horas
<b>Período de integralização:</b>	2 anos (mínimo); 4 anos (máximo)
<b>Formas de</b>	Sistema de seleção unificada - SISU; editais de portador de

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

<b>acesso</b>	diploma e transferências.
<b>Número de vagas anuais:</b>	40
<b>Turno:</b>	Noturno
<b>Regime de matrícula:</b>	Componente curricular
<b>Periodicidade letiva:</b>	Semestral
<b>Resolução Autorizativa:</b>	Criação do curso: Resolução N. ° 17-2018/CS-IFB Reconhecimento do curso: Portaria N° 123, de 29 de maio de 2023

**DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE ESCOLAR DO CURSO**

<b>CNPJ:</b>	09.266.912/0001-84
<b>Razão Social:</b>	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA
<b>Nome Fantasia:</b>	Instituto Federal de Brasília
<b>Campus</b>	Riacho Fundo
<b>Esfera Administrativa:</b>	Federal
<b>Endereço (Rua, nº):</b>	Fazenda Sucupira, Av. Cedro, A.E. QS 16
<b>Cidade/UF/CEP:</b>	Riacho Fundo I – DF - CEP 71.827-630
<b>Telefone/Fax:</b>	(061) 2103-2341
<b>Site Institucional:</b>	<a href="http://www.ifb.edu.br">http://www.ifb.edu.br</a>
<b>Área do Curso</b>	Gastronomia



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	7
2. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO.....	8
3. JUSTIFICATIVA.....	14
4. OBJETIVOS.....	21
4.1 Objetivo Geral.....	21
4.2 Objetivos Específicos.....	21
5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO.....	23
6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	24
7. CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL.....	27
8. CONCEPÇÃO E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS.....	27
8.1 Pesquisa .....	30
8.2 Extensão .....	30
9. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	32
9.1 Núcleo de Formação que Estrutura o Curso.....	34
9.2 Grade Curricular.....	36
9.2.2 Estágio Supervisionado.....	41
9.2.3 Trabalho de Conclusão de Curso.....	43
9.2.4 Aproveitamento de Estudos.....	45
9.2.5 Teste de Proficiência.....	46
9.2.6 Reconhecimento de saberes.....	48
10. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM	49
11. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA.....	51
11.1 Ambientes de Aprendizagem.....	51
11.2 Especificações dos Laboratórios.....	52
12. PESSOAL TÉCNICO E DOCENTE.....	59
13. EXPLICITAÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS A SEREM EXPEDIDOS	63
14. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO.....	63



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

<b>15.ACOMPANHAMENTO DOS EGRESSOS.....</b>	<b>64</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>65</b>
<b>APÊNDICE A: Ementas.....</b>	<b>69</b>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### 1. APRESENTAÇÃO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia fez parte do contexto de criação, implantação e expansão das atividades de ensino, pesquisa e extensão do Instituto Federal de Brasília (IFB), apoiando-se também na consolidação e expansão do *Campus Riacho Fundo*. O início das atividades do curso ocorreu em 2018 com a oferta de 25 vagas no período noturno.

Para a revisão deste Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foram observados os dispositivos legais associados aos princípios e critérios que orientam a oferta dos Cursos Superiores em Tecnologia, como a resolução do Conselho Nacional de Educação - CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia; o Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação 2016; a Lei Nº 10.861, de 14 de abril de 2004, que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior e dá outras providências; o Decreto Nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS; o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia aprovado pela Portaria nº 4.113, de 11 de maio de 2016; e o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI 2024/2030. Para a implantação do curso, foi criada uma comissão de elaboração do primeiro PPC, conforme Portaria IFB nº 2.354, de 31 de agosto de 2016. Para a presente versão do PPC, foram publicadas as portarias: Portaria nº 67/2022 - DGRF/RIFB/IFBRASILIA, de 22 de novembro de 2022 e Portaria nº 2/2024 - DREP/DGRF/RIFB/IFBRASILIA, de 11 de setembro de 2024.

O primeiro PPC do curso de Gastronomia nasceu a partir de estudos e debates dedicados à análise dos contextos históricos do Distrito Federal e entorno, baseado em Audiência Pública (12/05/2011), cujo resultado levou à organização dos cursos do *campus Riacho Fundo* no eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, aprovado nos Conselhos de Dirigentes (20/05/2011 e 25/05/2011) e Superior (31/05/2011), atendendo, assim, ao disposto na Lei Federal nº11.892, de 29 de novembro de 2008, art.



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

6º, parágrafo III que define como finalidade e característica dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia a integração e verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior. Com base nisso, a oferta deste curso foi incluída no planejamento de ofertas de cursos previstos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFB (2017/2021).

## 2. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB) foi criado em 2008, através da Lei nº 11.892/2008. Desde então, o Instituto vem se estruturando e consolidando as atividades de ensino no Distrito Federal. É importante destacar que os Institutos Federais têm objetivos e finalidades únicos em sua lei de criação, o que os deixam inteiramente comprometidos com a sociedade, especialmente com o desenvolvimento local onde se encontram inseridos.

A instituição encontra-se em expansão e, no momento, conta com 10 *campi*, distribuídos da seguinte forma: *Campus Brasília*, *Campus Ceilândia*, *Campus Estrutural*, *Campus Gama*, *Campus Planaltina*, *Campus Samambaia*, *Campus São Sebastião*, *Campus Taguatinga*, *Campus Taguatinga Centro* e *Campus Riacho Fundo*, atuando nos seguintes níveis de formação: educação profissional de técnicos, integrada, subsequente ou concomitante ao Ensino Médio; formação inicial e qualificação profissional; profissionalização tecnológica de graduação e pós-graduação e na formação de professores.

O governo federal anunciou a criação de dois novos campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB). Os novos campi serão construídos em regiões administrativas que não contam com a presença dos Institutos Federais (IFs) ou que têm baixa cobertura de educação profissional. São elas: Sol Nascente e Sobradinho. O investimento estimado para construção das novas unidades é de R\$50 milhões. Devem ser geradas 2.800 novas vagas.

A função social do IFB é garantir a formação integral do profissional-cidadão



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

crítico-reflexivo, com base em um método educacional científico-tecnológico-humanístico, no qual a atuação ética e isenta dos profissionais formados por essa Instituição resulte em benefícios sociais, políticos e culturais e na construção de uma sociedade mais igualitária.

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia no Brasil desempenham um papel essencial na promoção do desenvolvimento social, econômico e tecnológico, oferecendo educação gratuita e de qualidade em diversos níveis, desde o ensino técnico até a pós-graduação. Sua função social inclui a inclusão educacional, atendendo a jovens, adultos e trabalhadores de diferentes contextos, com o objetivo de ampliar o acesso à capacitação e promover a inclusão social. Eles também contribuem diretamente para o desenvolvimento regional, oferecendo cursos voltados às demandas locais e promovendo a geração de emprego e renda em suas comunidades. Além disso, os Institutos Federais atuam na articulação entre educação, trabalho e cidadania, preparando os alunos para o mercado de trabalho e fomentando uma formação ética e socialmente responsável.

Com foco na pesquisa aplicada e inovação, eles ajudam a resolver problemas concretos das comunidades, muitas vezes em parceria com o setor produtivo. Espalhados por todo o território brasileiro, inclusive em áreas mais remotas, os IFs são instrumentos de redução das desigualdades regionais e sociais, proporcionando oportunidades educacionais e contribuindo para a mobilidade social. Sua ênfase na educação profissional e tecnológica garante que os estudantes adquiram competências práticas que atendem às necessidades do mundo do trabalho, fortalecendo o desenvolvimento sustentável do país.

Para cumprir sua finalidade institucional, o IFB tem como missão:

Transformar vidas por meio da Educação Profissional e Tecnológica, gratuita e de qualidade, promovendo a formação integral, a sustentabilidade, a inclusão e o respeito aos direitos humanos (IFB, p.38, 2024).



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Nesse sentido, o IFB - *Campus Riacho Fundo* foi implementado em agosto de 2011, em sede provisória situada na QOF 1 Setor Habitacional, Riacho Fundo I, DF. Em janeiro de 2015, o Campus ganhou suas instalações permanentes na Avenida Cedro, AE 15, QS 16 e destinou-se a atender os anseios da comunidade do Riacho Fundo I.

A Região Administrativa XVII Riacho Fundo I, segundo o Governo do Distrito Federal, foi criada por lei em 1993. Porém, antes disso, em 1990, moradores da Invasão do Bairro Telebrásilia e de outras localidades do Distrito Federal que já habitavam a Granja Riacho Fundo foram realocados no loteamento. Tal ação foi realizada pelo programa de assentamento do governo da Granja Riacho Fundo em 13 de março de 1990 (GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL, 2016).

O Riacho Fundo foi estabelecido em terras das antigas fazendas Riacho Fundo e Sucupira, que anteriormente faziam parte do Município de Santa Luzia, atualmente Luziânia-GO. Essas terras foram desapropriadas pelo Governo do Distrito Federal para viabilizar a construção da capital federal. A ocupação da região começou com a concessão de áreas rurais a colonos japoneses nas proximidades do Riacho Fundo.

Naquela época, também foram formados núcleos rurais e colônias agrícolas, além de cinco Granjas-Modelo implantadas pela Fundação Zoobotânica do Distrito Federal, com o objetivo de fornecer alimentos para os moradores da nova capital. Duas dessas granjas, Ipê e Riacho Fundo, estavam situadas na região e, atualmente, estão desativadas. A Granja Ipê era voltada para a produção de frutas, enquanto a Granja Riacho Fundo concentrava-se na criação de suínos, bovinos e coelhos. Todas as granjas contavam com vilas residenciais para seus trabalhadores.

Durante o período dos governos militares, a Granja Riacho Fundo serviu como uma das residências oficiais do Presidente da República. Em 1987, a área foi transferida para a Secretaria de Saúde do Distrito Federal e, desde então, é utilizada pelo Instituto de Saúde Mental.

No início da década de 1990, o Governo do Distrito Federal criou o Setor Habitacional Riacho Fundo, como parte de um programa voltado para a erradicação de



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

ocupações irregulares. O projeto urbanístico foi desenvolvido pela equipe do então Departamento de Urbanismo – DeU/SOSP.

A Região Administrativa do Riacho Fundo - RA XVII foi oficialmente criada por meio da Lei nº 620, de 15 de dezembro de 1993. Até então, esse território integrava a RA I - Brasília. Em 7 de fevereiro de 1994, foi aprovado o projeto urbanístico denominado Riacho Fundo II, por meio do Decreto nº 15.441, ainda fazendo parte da Região Administrativa do Riacho Fundo, até 2003, quando foi desmembrada para constituir a Região Administrativa XXI. A RA Riacho Fundo foi inicialmente parcelada no início de 2001, quando o GDF criou a Subadministração Regional do Riacho Fundo II, por meio do Decreto nº 21.909/2001. A Região Administrativa do Riacho Fundo II (RA XXI) foi oficialmente criada pela Lei nº 3.153, em 6 de maio de 2003.

Para levantar as necessidades de cursos do ensino profissional, foi realizado contato com a comunidade da Região Administrativa (RA) XVII, inicialmente com representantes da sociedade civil (administração regional, associações de classe e organizações sociais) e posteriormente foram realizadas pré-audiências (05/05/2011) e audiências públicas (12/05/2011), nas quais as atividades e a missão do Instituto Federal de Brasília foram apresentadas aos presentes, assim como o levantamento das atividades necessárias à comunidade, no âmbito de ensino técnico e tecnológico. Durante as pré-audiências, houve a participação da comunidade da Região Administrativa (RA) Riacho Fundo I e do entorno (Riacho Fundo II, Recanto das Emas e Núcleo Bandeirante). Ao longo da pré-audiência e da audiência pública, foram apresentados à comunidade os Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos e Tecnológicos, orientando os participantes sobre as atividades desenvolvidas em cada componente por eixo tecnológico. A comunidade apontou ao IFB os cursos que atenderiam e seus anseios no âmbito do ensino profissionalizante. Os cursos indicados pelos populares e que ainda não constavam entre os já oferecidos pelo IFB foram: Técnico em Contabilidade, Técnico em Recursos Humanos, Técnico em Transações Imobiliárias, Técnico em Cozinha e Tecnologia em Gastronomia.

Com o objetivo de consolidar o eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Lazer no *Campus* Riacho Fundo, por meio da otimização dos recursos públicos, foram ofertados os cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Panificação, Técnico em Transações Imobiliárias, Técnico em Cozinha e Técnico em Panificação.

Para atender as especificidades técnicas do eixo, a partir do ano de 2015, as instalações foram equipadas a fim de estruturar o espaço para a ampliação da oferta de cursos. Atualmente, já estão implementados os seguintes laboratórios específicos: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha, Laboratório de Cozinha Quente, Laboratório de Panificação e Confeitaria, Laboratório de *Mise en Place*, Laboratório de Bar e Restaurante, Laboratório de Hospedagem, Cambuza e Adega.

Os cursos ofertados pelo *Campus*, até o segundo semestre de 2016, estão apresentados no Quadro 1.

Quadro 1: Oferta de cursos do *Campus* Riacho Fundo 2º Semestre de 2016

CURSOS
FIC ENEM Fácil
FIC Espanhol Intermediário
FIC Inglês
FIC Inglês Avançado III
FIC Inglês Pré-Intermediário
FIC Língua Brasileira de Sinais Avançado
FIC Língua Brasileira de Sinais Básico
FIC Noções de Lógica Matemática
Licenciatura em Letras Inglês
Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio
Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio
Técnico em Logística EaD
Técnico em Meio Ambiente EaD
Técnico Subsequente em Cozinha
Técnico Subsequente em Panificação

Para o primeiro semestre de 2017, foram ofertados os seguintes cursos no *Campus*: Formação Inicial e Continuada de Libras Básico, Formação Inicial e Continuada de Libras Intermediário, Formação Inicial e Continuada Noções Básicas de Lógica Matemática, Técnico Subsequente presencial em Cozinha, Técnico Subsequente presencial em Panificação, Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio, Técnico



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio. Totalizando 300 vagas ofertadas e 1.331 inscritos, distribuídos conforme Tabela 1.

Tabela 1: Total de inscritos Processo Seletivo 2017.1

Curso	Vagas ofertadas	Quantitativo de inscritos
Técnico em Cozinha Subsequente ao Ensino Médio - matutino	20	244
Técnico em Cozinha Subsequente ao Ensino Médio - noturno	20	282
Técnico em Panificação Subsequente ao Ensino Médio - vespertino	20	152
Técnico em Cozinha Integrado ao Ensino Médio	80	69
Técnico em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio	40	64
FIC - Libras Básico	40	314
FIC - Libras Intermediário	40	87
Noções Básicas de Lógica Matemática	40	119
<b>TOTAL</b>	<b>300</b>	<b>1331</b>

Levando em consideração as demandas da comunidade, foi possível tomar decisões responsáveis para o sucesso do investimento público em cursos que ajudam no desenvolvimento da sociedade em geral.

Atualmente, os cursos ofertados são:

**Cursos Técnicos Integrados:** destinados a estudantes que já concluíram o Ensino Fundamental.

- Técnico em Cozinha
- Técnico em Hospedagem

**Cursos Técnicos Subsequentes:** destinados a estudantes que já concluíram o Ensino Médio.

- Técnico em Gastronomia



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- Técnico em Panificação

**Proeja:** cursos técnicos destinados a jovens e adultos.

- Técnico em Restaurante e Bar

### Graduação

- Licenciatura em Geografia
- Licenciatura em Letras-Inglês
- Tecnologia em Gastronomia
- Tecnologia em Hotelaria

### Pós-Graduação

- Especialização em Ensino de Humanidades e Linguagem

### Mestrado

- Mestrado Profissional em Ensino de Geografia em Rede Nacional (PROFGEO)

## 3. JUSTIFICATIVA

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se justifica pela demanda levantada em Audiência Pública (12/05/2011) e pela aprovação do Conselho de Dirigentes (20/05/2011 e 25/05/2011) e Conselho Superior (31/05/2011), quando a proposta foi enviada para análise, considerando aspectos de viabilidade e interesse público. A implementação do curso, em 2018, atendeu à concretização do planejamento de ofertas de cursos previstos do PDI (2017/2021). A continuidade de sua oferta, em 2024, atende também ao que está previsto no PDI (2024-2030).

O projeto do curso está pautado em um processo de investigação que reflete a dinamicidade do mundo do trabalho, das novas realidades econômicas da sociedade e da busca contínua pela otimização dos recursos públicos.

De acordo com o Art. 28 da Resolução CNE/CP N.º01 de 5 de Janeiro de 2021 (Brasil, 2021), os cursos de educação profissional de nível tecnológico serão designados como cursos superiores de tecnologia e deverão:



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

I - Desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a produção de bens e serviços e a gestão estratégica de processos;

II - Incentivar a produção e a inovação científica e tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;

III - Propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;

IV - Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos;

V - Adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos;

VI - Garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular; e

VII - Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos.

O CST em Gastronomia enquadra-se nas determinações da citada resolução e demais diretrizes da educação tecnológica orientadas pelo MEC, atendendo, portanto, aos pré-requisitos da legislação em vigor

As razões que justificam a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do *Campus* Riacho Fundo estão ancoradas na realidade socioeconômica da região onde o *Campus* está inserido, a qual vem apresentando um significativo crescimento nos últimos anos, e na importância dada pelas Regiões Administrativas aos setores de comércio e serviços, onde o *Campus* Riacho Fundo está inserido. Segundo a Classificação Nacional de Atividades Econômicas do IBGE (2018), Alojamento e Alimentação pertencem às atividades do setor de serviços.

De acordo com o Art. 2.º da Resolução CNE/CP N.º 03/2002, os cursos de educação profissional de nível tecnológico serão designados como cursos superiores de tecnologia e deverão:

1. Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos;



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

2. Incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;
3. Desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços;
4. Propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;
5. Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação;
6. Adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos;
7. Garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular.

No Brasil, segundo os dados do IBGE , as atividades de Comércio e Serviços têm seus valores correntes em constante elevação. Em 2000, o setor de serviços respondia por 67,7% e em 2015, por 72% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro. A atividade de Comércio respondia, em 2000, por 8,1% e, em 2015, por 12,3%.

Conforme CNAE 2.0 (2015) o número de empresas no Brasil é de 40.219.905, destas 2.324.429 são classificadas na atividade Alojamento e Alimentação, foco do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do *Campus Riacho Fundo*.

No Distrito Federal – DF há diferentes oportunidades de atuação para o tecnólogo em Gastronomia. Reconhecido como o centro político do Brasil, o DF é também um polo econômico diversificado, no qual o mercado consumidor, composto por cerca de três milhões de habitantes, possui renda mais elevada que a média nacional. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, em 2020, o rendimento médio mensal per capita no DF foi o maior do País, superando em 260% o Estado menos favorecido, o Maranhão (IBGE, 2021).

A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2016) considera que o setor de alimentação fora do lar é responsável por cerca de um milhão de



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

empresas que geram mais de seis milhões de empregos diretos em todo o país.

A gastronomia brasileira desempenha um papel significativo na economia do país, movimentando cerca de R\$250 bilhões anualmente, de acordo com estimativas da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel). Além disso, a gastronomia nacional é altamente apreciada por turistas internacionais, sendo aprovada por 80% dos visitantes estrangeiros em 2019, conforme dados do Ministério do Turismo (Brasil, 2022). A interação entre turismo e gastronomia configura uma importante oportunidade para o desenvolvimento socioeconômico dos municípios, promovendo inclusão social, valorização dos recursos culturais e naturais, e o fortalecimento da economia local.

O setor ligado à alimentação, quando utilizado como um elemento motivador para viagens, agrega valor aos destinos turísticos, ao destacar os aspectos culturais específicos de cada localidade. Essa dinâmica incentiva uma modalidade de turismo com grande capacidade de inclusão socioproductiva, envolvendo setores como agricultura, pesca, produção artesanal, comércio e indústria, além de atividades diretamente ligadas ao turismo, como transporte, hospedagem e entretenimento (Brasil, 2022). Dessa forma, o fortalecimento da gastronomia no turismo brasileiro não apenas contribui para o crescimento econômico, mas também para a promoção da identidade cultural regional (Brasil, 2022).

A atividade turística constitui relevante oportunidade para o desenvolvimento dos municípios brasileiros, com potencial para a promoção de inserção social, desenvolvimento econômico, bem como a valorização dos recursos naturais e culturais. A gastronomia constitui um elemento fundamental da oferta turística e estreita os elos entre aqueles que buscam conhecer ou ter contato com outras culturas e territórios, considerando que, mais do que experimentar sabores, ela permite a vivência de ritos, símbolos e até mesmo da história dos lugares.

Desta forma, ela tem o potencial de auxiliar o desenvolvimento turístico dos destinos, desde os mais consolidados até os menos estruturados, de forma única e autêntica e abarcando diversos atores locais. Em 2022, a população do país alcançou 203,1 milhões de pessoas, registrando um aumento de 6,5% em relação ao censo



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

demográfico anterior, realizado em 2010. Isso equivale a um acréscimo de 12,3 milhões de habitantes no período. Entre 2010 e 2022, a taxa anual de crescimento populacional foi de 0,52%, a menor já registrada desde o primeiro censo do Brasil, em 1872.

A região Sudeste conta com 84,8 milhões de habitantes, representando 41,8% da população nacional. Os três estados mais populosos — São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro — concentram 39,9% da população do país. A região Centro-Oeste, com 16,3 milhões de habitantes, é a menos populosa, correspondendo a 8,0% da população total.

Em 2022, as áreas urbanas abrigavam 124,1 milhões de pessoas, equivalente a 61% da população brasileira. Além disso, 44,8% dos municípios tinham até 10 mil habitantes, embora apenas 12,8 milhões de pessoas, ou 6,3% da população total, residirem em cidades desse porte ( IBGE, 2022).

Nesse cenário há a necessidade de oferta de formação superior para atender a demanda dos setores de comércio e serviços pulsantes na região administrativa contemplada pelo *Campus Riacho Fundo* e adjacentes. A oferta de curso superior em gastronomia além de atender a parcela da população demandante de tal formação, vai ao encontro da Lei Federal nº11.892, de 29 de novembro de 2008, art. 6º, Inciso III e IV, que cita, entre os objetivos dos Institutos Federais:

III - Promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão.

IV - Orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

Assim, a formação superior tecnológica em gastronomia promoverá o desenvolvimento regional da RA Riacho Fundo I através da formação profissional tanto no quesito da empregabilidade quanto na elevação do nível de escolaridade.

Em reunião ordinária do Conselho Gestor do *Campus Riacho Fundo*, ocorrida no dia 27 de junho de 2016, os membros representantes do setor produtivo da região



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

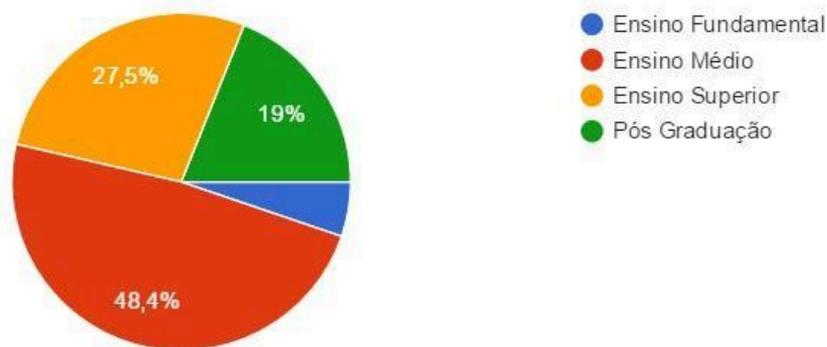
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

reafirmaram a necessidade de formação profissional na área, corroborando com a assertividade relacionada à oferta de cursos na área da gastronomia no *Campus*.

Segundo dados produzidos pela aplicação de questionário elaborado pelo *campus* Riacho Fundo com o objetivo de levantar o perfil dos interessados no curso, aplicado entre novembro e dezembro de 2016, para membros da comunidade externa bem como para os gestores de estabelecimentos comerciais da área alimentícia, a maioria dos alunos interessados no curso (22,2%) informou residir na Região Administrativa Riacho Fundo I. Ainda, segundo os resultados desse questionário, 48,8% possuem o ensino médio completo e 27,5% o Ensino Superior, conforme Figura 1.

Figura 1: Escolaridade

### Escolaridade (153 respostas)



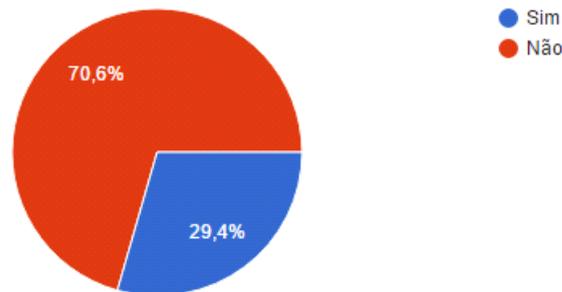
Fonte: Pesquisa *Campus* Riacho Fundo

Ainda de acordo com os resultados dessa pesquisa, 70,6% não são alunos matriculados nos cursos ofertados pelo Instituto Federal de Brasília e 94,8% indicaram interesse em cursar o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB - *Campus* Riacho Fundo, conforme demonstram as Figuras 2 e 3.

Figura 2: Quantidade de respondentes matriculados no IFB



Você é aluno do IFB? (153 respostas)



Fonte: Pesquisa *Campus* Riacho Fundo

Figura 3: Interesse no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Você tem interesse em fazer o curso superior Tecnólogo em Gastronomia?  
(153 respostas)



Fonte: Pesquisa *Campus* Riacho Fundo

Ao serem questionados sobre o objetivo de fazer o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, conforme figura 4, 49,3% dos respondentes informaram pretender fazer o curso para trabalhar na área, 19,7%, porque já trabalham na área e precisam de aperfeiçoamento e 12,7% por trabalharem na área e desejam ter um diploma de nível superior. Ao serem questionados sobre o tempo que estariam dispostos a reservar para realização do Curso Superior de



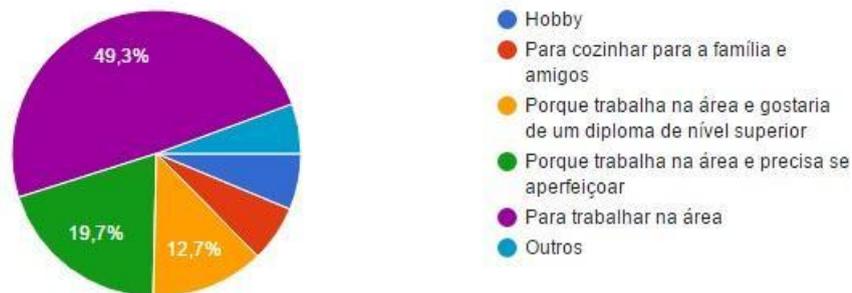
## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Tecnologia em Gastronomia (Figura 5), 51,7% informaram que o tempo ideal é de 2 anos, 19,3% 1 ano e 14,5% 3 anos.

Figura 4: Objetivos de fazer o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Com qual objetivo você faria o curso? (142 respostas)

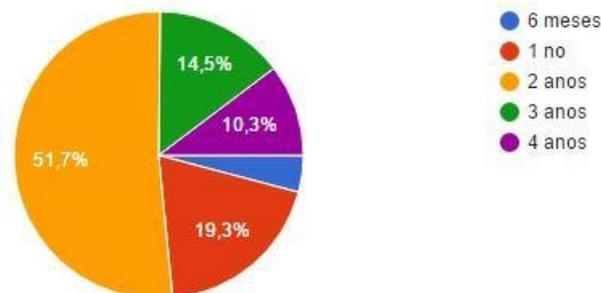


Fonte: Pesquisa *Campus Riacho Fundo*

Figura 5: Tempo indicado para realização do Curso Superior Tecnologia em Gastronomia

Qual o tempo você está disposto a reservar para alcançar o objetivo definido na questão anterior?

145 respostas



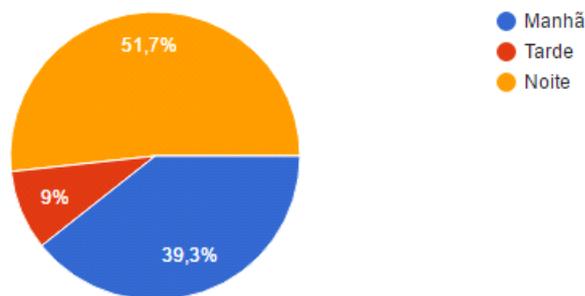
Fonte: Pesquisa *Campus Riacho Fundo*



Em relação ao turno de preferência dos respondentes, conforme figura 6, 51,7% indicaram o turno noturno, 39,3% o turno matutino e 9% o turno vespertino.

Figura 6: Turno de preferência para o Curso Superior Tecnologia em Gastronomia

Qual o turno de sua preferencia? (145 respostas)



Fonte: Pesquisa *Campus Riacho Fundo*

## 4. OBJETIVOS

### 4.1. Objetivo Geral

O curso Tecnologia em Gastronomia tem por objetivo formar profissionais para atuar nas diversas áreas da gastronomia de forma ética e responsável em conformidade com o especificado pela Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) que propõe que tais profissionais devem criar e elaborar pratos e cardápios atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos; gerenciar a brigada de cozinha e planejar as rotinas de trabalho, podendo ainda, gerenciar estoques e atuar na capacitação de funcionários.

### 4.2. Objetivos Específicos

- Capacitar o aluno para desenvolver atividades de gestão no setor da



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

gastronomia;

- Formar profissionais que realizem produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação;
- Fornecer ferramentas que estimulem a criatividade para elaboração de pratos autorais;
- Estimular o pensamento crítico e a consciência ética e sustentável na tomada de decisões relacionadas à produção e comercialização de alimentos e bebidas;
- Promover o desenvolvimento de soluções tecnológicas na área de alimentos e bebidas, estendendo seus benefícios à comunidade.

## 5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Considerando a Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

Considerando o Plano de Desenvolvimento Institucional PDI 2024-2030 (PDI) que integra o Projeto Pedagógico Institucional - PPI, o qual foi revisado e construído em conjunto com o PDI, sendo o seu conteúdo incorporado em sua totalidade pelo novo documento.

Considerando a Resolução nº 28/2023 - CS/RIFB/IFBRASILIA, que aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024/2030 do Instituto Federal de Brasília, que aprovou o Projeto Pedagógico Institucional – PPI – do Instituto Federal de Brasília – IFB;

Considerando a Resolução N.º 12-2012/CS-IFB, que aprovou o Regimento Geral do Instituto Federal de Brasília – IFB;

Considerando a Resolução N.º19/2022 - CS/RIFB/IFBRASILIA, que revoga a Resolução N.º 027/2016 e altera o Regulamento dos Procedimentos Administrativos e da Organização Didático Pedagógica dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Brasília - IFB.

O curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília/Campus Riacho Fundo será oferecido a estudantes portadores de certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente de acordo com a legislação em vigor.

O processo de seleção do curso de Tecnologia em Gastronomia se constituirá de alunos provenientes das notas do Sistema de Seleção Unificado – SISU, por transferência interna e externa e por portador de diplomas. O processo seletivo será divulgado através de edital publicado e no site do IFB com o detalhamento sobre as condições e sistemática do processo, além do número de vagas ofertadas.

Inicialmente, o ingresso será anual e a seleção dos candidatos será feita conforme edital. As matrículas dos candidatos selecionados atenderão às determinações legais vigentes e às normas internas do IFB.

O acesso, por transferência interna e externa e por portador de diplomas, ocorrerá por vagas remanescentes e somente serão ofertadas vagas a partir do 2º período do curso. A seleção terá edital próprio, no qual serão definidos os critérios de análise e as vagas ofertadas para cada período. A convalidação será concedida após análise curricular e de ementários aprovada pela coordenação do curso e/ou pelo colegiado do curso.

A avaliação da correspondência de estudos deverá recair sobre os programas estudados e não sobre a denominação dos componentes curriculares. Será considerada uma equivalência mínima de 75% tanto da carga horária quanto de conteúdos entre os componentes curriculares cursados e os do curso no IFB. Poderá ocorrer combinação de dois ou mais componentes para efetivar o aproveitamento, assim como um componente cursado poderá ser aproveitado para mais de um componente do curso no IFB.



## 6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

As políticas, os programas e as práticas pedagógicas do IFB, *Campus Riacho Fundo*, deverão propiciar condições para que os egressos apresentem um perfil caracterizado por competências básicas e profissionais que lhes permitam desenvolver com segurança suas atribuições profissionais e lidar com contextos caracterizados por mudanças, competitividade, necessidade permanente de aprender, rever posições e práticas, desenvolver e ativar valores, atitudes e crenças.

O perfil profissional de conclusão do Tecnólogo em Gastronomia, apresentado no Catálogo Nacional de Cursos Superior de Tecnologia (Brasil, 2024), é:

- Conceber, criar, planejar, gerenciar e operacionalizar 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.
- 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.
- Utilizar a perspectiva da sustentabilidade e da inovação no desenvolvimento de serviços gastronômicos e na escolha e utilização de fornecedores e ingredientes.

A Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) é o documento que reconhece, nomeia e codifica os títulos e descreve as características das ocupações do mercado de trabalho brasileiro. As ocupações associadas a que se refere o egresso do presente plano de curso constam na Classificação Brasileira de Ocupações inseridas no grande grupo 2, Profissionais das Ciências e das Artes.

Este grande grupo compreende as ocupações cujas atividades principais requerem para seu desempenho conhecimentos profissionais de alto nível e



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

experiência em matéria de ciências físicas, biológicas, sociais e humanas. (BRASIL, 2010, p.144).

O código de ocupação a que se refere o egresso do curso Tecnologia em Gastronomia recebe a nomenclatura **Chefe de Cozinha e afins**, código 2711. Segundo a CBO, esse código é subdividido em 2711-05, chefe de cozinha, chefe executivo de cozinha, encarregado de cozinha, subchefe de cozinha e supervisor de cozinha e 2711-10 - Tecnólogo em gastronomia (Gastrônomo). Tais profissionais devem criar e elaborar pratos e cardápios atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos; gerenciar a brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho, podendo ainda, gerenciar estoques e atuar na capacitação de funcionários. O código internacional desta ocupação é o 88, *Cocineros*.

No IFB, deseja-se formar um profissional com as seguintes habilidades e competências:

- Liderar equipes;
- Elaborar cardápio e fichas técnicas de preparação gastronômicas;
- Produzir refeições seguras e nutricionalmente saudáveis;
- Armazenar gêneros alimentícios segundo as normas da legislação vigente;
- Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor;
- Aplicar os princípios das relações interpessoais na área de alimentos e bebidas;
- Preparar diferentes tipos de pratos quentes e frios, considerando as técnicas de produção;
- Controlar o estoque e solicitar compras, utilizando as ferramentas para otimização do trabalho na cozinha;
- Compreender, avaliar e propor melhorias nos serviços de preparação de alimentos;
- Estabelecer os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos;
- Executar e assegurar que serão executadas as técnicas de produção de alimentos;
- Adequar a produção de alimentos na cozinha considerando as pessoas com restrições



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

alimentares;

- Elaborar preços de custo e vendas;
- Identificar os tipos de serviços de alimentos e bebidas mais adequados às preparações de pratos do restaurante.

## 7. CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

O campo de atuação do egresso do Curso Tecnologia em Gastronomia é descrito no Catálogo Nacional de Cursos Superior de Tecnologia (Brasil, 2024) e compreende:

- Centros gastronômicos;
- Embaixadas e consulados;
- Empresas de hospedagem, de recreação e de lazer;
- Hospitais, clínicas e Spas;
- Indústria alimentícia;
- Parques temáticos, aquáticos;
- Cruzeiros marítimos;
- Restaurantes e bares comerciais, institucionais e industriais;
- Serviços de catering e bufês;
- Instituições de ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

Segundo IBGE (2018), ano de implementação do curso de Tecnologia em Gastronomia, o Distrito Federal já possuía 6.604 empresas classificadas na atividade de Alimentação que compreendem restaurantes, bares, ambulantes, caterings e buffets.

Ainda, observam-se estabelecimentos comerciais como restaurantes, bares, padarias, pizzarias, sorveterias e comércio ambulante de alimentos pelas vias principais e secundárias e pela região comercial da Região Administrativa Riacho Fundo I.

Assim o egresso possui possibilidade de atuação na própria RA Riacho Fundo I como em todo o DF.



## **8. CONCEPÇÃO E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS**

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está baseado no Plano de Desenvolvimento Institucional (2024-2030, p. 38) cuja missão é “transformar vidas por meio da Educação Profissional e Tecnológica, gratuita e de qualidade, promovendo a formação integral, a sustentabilidade, a inclusão e o respeito aos direitos humanos”.

O Projeto Pedagógico parte também da compreensão de que a liquidez dos saberes inerentes ao profissional da gastronomia exige não mais somente os saberes técnicos, mas também as competências de pesquisa e inovação além do pensamento crítico.

Sendo um curso superior de formação especializada em área tecnológica, que confere ao diplomado competências para atuar em áreas profissionais específicas, caracterizadas por eixos tecnológicos, com o grau de tecnólogo, este Projeto Pedagógico foi concebido a partir de um conjunto de procedimentos empregados para a integração entre a educação formal e a prática, assegurando uma formação integral dos alunos.

Deste modo, a proposta do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem caráter processual, dinâmico e crítico, na medida em que busca contemplar não somente o ensino em sala de aula e em laboratórios, mas também atividades diversificadas, articulando teoria e prática mediante a integração do discente com a realidade atual, social, econômica e profissional de da área, como também um forte estímulo à pesquisa e às estratégias de formação para a autonomia intelectual.

Listam-se os princípios pedagógicos norteadores para a formação do discente do curso de Tecnologia em Gastronomia Campus Riacho Fundo:

- Prática pedagógica inclusiva, buscando o atendimento a pessoas com necessidades específicas;
- Indissociação entre pesquisa, ensino e extensão. A pesquisa está indissociada do ensino e se confirma através da aproximação do docente, do discente e da comunidade



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

interna e externa do mercado de trabalho pelo contato com empresas e profissionais da área.

- Implementação de Projetos Integradores, Avaliações Integradas e/ou Temas Geradores que se articulam com o objetivo de formação seriada deste Projeto Pedagógico uma vez que os semestres estão estruturados para fomentar tais ações;
- Vivência de experiências que extrapolam o ambiente da sala de aula e que se tornem espaços de experimentação dos conteúdos ministrados;
- Articulação entre as diferentes áreas do conhecimento presentes nas unidades curriculares;
- Ampliação dos horizontes culturais e o desenvolvimento da sensibilidade em relação à função do chefe de cozinha como agente transformador da sociedade na qual está inserido;
- Educação para a sustentabilidade, pautando-se em princípios holísticos que envolvam o respeito ao ser humano e ao meio ambiente;
- Planejamento, organização e avaliações desenvolvidas mediante recursos disponíveis no AVA para as disciplinas em EaD.
- O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia obedece ao disposto na Lei Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; na Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008; no Decreto Nº 5.154 de 23 de julho de 2004; no Decreto Nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005; na CNE/CP 3, de 18 de dezembro de 2002; na Portaria MEC Nº 413, de 11 de maio de 2016 e na Portaria MEC Nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004.
- Conforme o Parecer do CONAES nº 4, de 17 de junho de 2010, e a Resolução nº19/2022/CS-IFB, cada curso deverá constituir: um coordenador de Curso ou Área, um Colegiado de Curso ou Área e um Núcleo Docente Estruturante. O Colegiado de Curso ou Área será composto pela Coordenação de Curso ou Área, Coordenação Pedagógica, docentes atuantes no curso e representantes discentes. O Núcleo Docente Estruturante constitui-se num grupo permanente de docentes, com atribuições de formulação e acompanhamento do curso.



## 8.1 Pesquisa

A pesquisa se confirma através das ações da Coordenação de Pesquisa e de Editais com concessão ou não de bolsas aos estudantes. Todas as atividades de pesquisa e/ou inovação no IFB estarão vinculadas a um projeto, formalmente registrado na Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação (Res 47/2020). O docente responsável pelo projeto de pesquisa irá indicar o estudante que será bolsista.

Inserção dos discentes no contexto da investigação científica e o estímulo às formas de acesso e difusão do conhecimento como estratégia de transformação do ser humano e do meio em que está inserido.

## 8.2 Extensão

A extensão acadêmica é um processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa, viabilizando a relação transformadora entre Universidade e Sociedade. Ela tem como princípio a produção científica, artística e tecnológica dentro das prioridades do local, região ou país. Assertivamente, a extensão acadêmica reafirma as exigências da realidade, dando atenção a problemas sociais emergentes que receberão atenção produtiva por parte da Instituição de Ensino. Assim, a extensão torna-se uma das dimensões da vida acadêmica, uma forma de vivenciar o processo ensino-aprendizagem para além da sala de aula, articulando o curso às diversas organizações da sociedade. Por fazer parte da vida acadêmica de alunos, técnicos e professores, a extensão se materializa por meio de programas e projetos realizados em conjunto por discentes e docentes das Instituições de Ensino.

A extensão, conforme a Resolução CNE/CES nº 7/2018, é definida como:

a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural,



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

De acordo com a resolução 15/2022 entende-se por curricularização das ações de extensão a “inserção obrigatória da formação extensionista do estudante nos cursos de graduação”. Conforme resolução, a curricularização das ações de extensão nos cursos de graduação do IFB visa a “alocar a experiência extensionista como elemento formativo e contribuir para que o estudante seja protagonista de sua formação”.

A extensão é a ação, ou conjunto de ações, que estará integrada à matriz curricular, constituindo-se em processo interdisciplinar, que articula ensino e pesquisa de forma indissociável assegurando a interação dialógica entre saberes - acadêmico e popular, promovendo a participação efetiva da comunidade, a transformação social e o desenvolvimento local e regional. A integralização da extensão à matriz curricular do curso de tecnologia em Gastronomia constitui um processo de curricularização da extensão.

As ações de extensão curricularizadas previstas neste Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de tecnologia em gastronomia, estão alinhadas aos objetivos do curso e ao perfil do egresso .

A Curricularização da Extensão possibilita abordagens multidisciplinares, transdisciplinares e interdisciplinares, sendo vinculada ao perfil do egresso. As atividades de curricularização da extensão previstas nos componentes Projeto de Extensão 1 e Projeto de Extensão 2 totalizam a carga horária de 200 horas aula ou 166,66 horas relógio, atendendo ao mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular.

A curricularização da extensão no curso tecnologia em gastronomia incidirá sobre a matriz curricular como disciplina que dedica toda carga horária de um período letivo à realização de atividades de extensão, envolvendo o planejamento, a aplicação



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

prática e a avaliação dessas ações. Os estudantes participarão como membros executores das ações de extensão curricularizadas, desde o planejamento até a realização / execução prática da ação. Caberá ao docente responsável por ministrar o componente curricular específico de extensão aferir a frequência e avaliar o desenvolvimento do estudante nas ações de extensão curricularizadas, conforme o art. 32 da Res. 15/2022.

De acordo com Res 15/2022, ao que se refere ao aproveitamento acadêmico de ações de extensão extracurriculares:

Art. 38. A carga horária dedicada pelos estudantes em ações de extensão curriculares ou extracurriculares poderá ser computada para fins de aproveitamento do CCEE, do CCPE ou do componente curricular constituído inteiramente de ações de extensão em programas e/ou projetos conforme definidas na Resolução nº 42/2020, de acordo com fluxo constante no Regulamento dos Procedimentos Administrativos e da Organização Didático-Pedagógica dos Cursos de Graduação vigente para aproveitamento de estudos.

## 9. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia será oferecido no regime de matrícula por componente curricular e será estruturado em quatro semestres. O regime por componentes curriculares caracteriza-se pela matrícula em componentes curriculares independentes, observados os pré-requisitos necessários e constantes na Tabela 2, Matriz Curricular (p. 36). A duração total mínima do curso é de dois anos. Os componentes curriculares estão articulados em quatro semestres de forma a privilegiar a interdisciplinaridade e a contextualização, possibilitando avaliações conjuntas ou projetos integradores dentro do mesmo semestre. Todas as disciplinas que constam na Matriz Curricular são obrigatórias.

Nesse contexto, a organização curricular do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi elaborada em semestres nos quais os conhecimentos estão agrupados a



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

um conjunto de competências técnicas. A carga horária semestral está programada de forma a otimizar a execução do curso, respeitando a carga horária mínima de acordo com a legislação vigente.

A Matriz Curricular constitui-se de trinta e uma componentes curriculares que colaboram entre si na construção de competências concomitantes com outros componentes curriculares conforme Tabela 2 (p. 36), com carga horária total de 1603,33 horas, incluindo-se a carga horária destinada ao estágio supervisionado (90h) e ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) (80h), ou 1924 horas-aula, considerando que a hora-aula tenha a duração de 50 (cinquenta) minutos.

### Educação a distância

Três disciplinas serão ofertadas na modalidade a distância. São elas: Metodologia do trabalho científico (40 horas), Desenvolvimento de negócios gastronômicos (40 horas) e Fundamentos da sustentabilidade aplicados à gastronomia (40 horas), o percentual da carga horária está adequado à Portaria 2.117/2019-MEC, que autoriza até 40% (quarenta por cento) da carga horária total do curso. As disciplinas seguirão as orientações da Res 32/2019 - RIFB/IFB que aprova as diretrizes para a Educação a Distância do Instituto Federal de Brasília, Ciência e Tecnologia – IFB.

A metodologia que será aplicada no ensino EaD seguirá alguns critérios:

- o NEaD será o ambiente virtual institucionalizado, onde serão hospedadas as salas virtuais dos componentes curriculares;
- o docente titular do componente curricular exercerá a atividade de tutoria referente à carga horária a distância, conforme consta na Nota Técnica 2/2022;
- os estudantes passarão por um processo de ambientação para acessar as salas virtuais, visando à navegabilidade adequada;
- no ambiente Moodle, no NEAD-IFB, serão compartilhados materiais formativos



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- em arquivos de texto, vídeos, links da internet.
- no mesmo ambiente serão oportunizados encontros síncronos e assíncronos entre docentes e discentes.
  - os recursos e ferramentas digitais que serão adotadas no ambiente virtual serão os materiais formativos, as ferramentas do Moodle que proporcionam oportunidades de aprendizagem através de Chat, Enquete, Fórum, Lição, Questionário, Tarefa, entre outros, recursos que deverão ser utilizados em uma rotina de relacionamento entre os estudantes e o corpo docente. A participação dos estudantes nos diversos modos de interação virtual deverão ser estimuladas e deverão fazer parte do sistema de avaliação do aprendizado.
  - as eventuais avaliações a distância, quando forem realizadas em formato de Provas, utilizarão a ferramenta Moodle Questionário e serão aplicadas em data e hora pré-determinadas no calendário acadêmico. Cada estudante responderá um questionário único, com questões aleatórias sorteadas de um banco específico elaborado pelo professor, equilibrando entre questões de alto, médio e baixo nível de dificuldade. As questões do banco deverão avaliar os conhecimentos relacionados ao conteúdo apresentado no curso, em diversos modelos disponibilizados no Moodle de forma a estimular o estudante.

### 9.1. Núcleo de formação que estrutura o curso:

A estrutura curricular do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está organizada em três núcleos, a saber:

- Núcleo comum (NC): unidades curriculares de caráter geral na área tecnológica em que o curso está inserido, tais como Fundamentos do Turismo e Hospitalidade, Matemática Aplicada a gastronomia, Química aplicada a serviços de alimentação, Metodologia de Pesquisa, Francês aplicado à Gastronomia.
- Núcleo específico (NE): unidades curriculares que servem de base, com



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

o objetivo de assegurar o pleno conhecimento do discente acerca das especificidades inerentes à formação tecnológica em gastronomia propiciando aos futuros gastrônomos um maior trânsito entre as áreas e uma melhor compreensão de suas inter-relações.

- Núcleo complementar (NCp): formado pelas unidades curriculares que incluem os estágios supervisionados e o trabalho de conclusão de curso.



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### 9.2. Grade Curricular

O curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, pertencente ao eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, está com os semestres articulados e estruturados de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superior de Tecnologia (Brasil, 2024) e com a Classificação Brasileira de Ocupações (BRASIL, 2022).

Cada semestre contempla um conjunto de competências e habilidades, visando à construção paulatina do perfil do profissional. A distribuição das bases tecnológicas e dos componentes curriculares nos semestres, ao longo do curso, segue uma sequência lógica de construção de conhecimentos dentro de cada um deles, o que visa garantir ao estudante uma formação de excelência, conforme matriz curricular apresentada na Tabela 2. Todavia, o discente pode acelerar e/ou atrasar o período de duração do curso, uma vez que o regime por componentes curriculares permite ao discente se matricular em componente curricular que lhe interessar, desde que observado os pré-requisitos necessários e o tempo mínimo e máximo de integralização.

Tabela 2: Matriz Curricular

	CÓDIGO	DISCIPLINA	REQUISITOS	H/A	H/R	AULAS SEMANAIS
1º SEMESTRE	IPPG	Introdução à prática profissional em gastronomia	Não há	40	33,3	2
	FRAN	Francês aplicado à Gastronomia	Não há	80	66,6	4
	HTGI	Habilidades e técnicas gastronômicas I	Não há	120	99,6	4
	HSA	Higiene e segurança dos alimentos	Não há	40	33,3	2
	MAG	Matemática aplicada à gastronomia	Não há	40	33,3	2
	METP	Metodologia do trabalho científico	Não há	40	33,3	2
	BEBI	Bebidas I	Não há	40	33,3	2
	QASA	Química aplicada a serviços de alimentação	Não há	40	33,3	2
	TOTAL				440	366



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	CÓDIGO	DISCIPLINA	REQUISITOS	H/A	H/R	AULAS SEMANAIS
2º SEMESTRE	DNG	Desenvolvimento de negócios gastronômicos	Não há	40	33,3	2
	PC	Planejamento de cardápios	Não há	40	33,3	2
	ASAG	Análise sensorial aplicada à gastronomia	Não há	40	33,3	2
	POEG	Planejamento e organização de eventos gastronômicos	Não há	40	33,3	2
	HTG2	Habilidades e técnicas gastronômicas II	HTG I	80	66,6	4
	BEB2	Bebidas II	Não há	40	33,3	2
	PE1	Prática de extensão I	Não há	80	66,6	4
	PAN	Panificação	Não há	80	66,6	4
	TOTAL				440	366,66

	CÓDIGO	DISCIPLINA	REQUISITOS	H/A	H/R	AULAS SEMANAIS
3º SEMESTRE	FSAG	Fundamentos da sustentabilidade aplicados à gastronomia	Não há	40	33,3	2
	CN	Cozinha Nacional	HTG I	120	99,9	6
	CON	Confeitaria	Não há	80	66,6	4
	CPAG	Cultura e patrimônio alimentar e gastronômico	Não há	40	33,3	2
	PE2	Prática de extensão II	Não há	120	100	6
	GF	Gastronomia funcional	Não há	40	33,3	2
	TOTAL				440	366,66



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	CÓDIGO	DISCIPLINA	REQUISITOS	H/A	H/R	AULAS SEMANAIS
4º SEMESTRE	GC	Gastronomia internacional	HTG I	80	66,6	4
	CF	Cozinha Fria	Não há	40	33,3	2
	MM	Massas e molhos	Não há	40	33,3	2
	BEB3	Bebidas III	Não há	40	33,3	2
	TCC I	Trabalho conclusão de curso I	Metodologia do trabalho científico	40	33,3	2
	GNAB	Gestão de negócios de alimentos e bebidas	Não há	40	33,3	2
	EGABI	Estudos de gastronomia afro-brasileira e indígena	Não há	40	33,3	2
	LPC	Laboratório de práticas criativas	Não há	40	33,3	2
	OPT	Optativa	Não há	40	33,3	2
	TOTAL				400	333,33

<b>Carga Horária em Horas/Relógio e Horas/Aula</b>	1720 horas aulas e 1433,33 horas relógio
<b>Trabalho de Conclusão de Curso II</b>	80 horas relógio
<b>Carga Horária de Estágio Supervisionado</b>	90 horas relógio
<b>Carga Horária de Extensão Curricularização</b>	200 horas aula ou 166,66 horas relógio
<b>Percentual de Carga Horária a Distância</b>	10,39% horas
<b>Carga Horária Total do Curso</b>	1924 horas aula ou 1603,33 horas relógio

Obs: TCC II será o tempo dedicado ao estudo, orientação e escrita do artigo científico.

Além desses componentes curriculares, as disciplinas: Libras; Planejamento de Roteiros e Experiências Gastronômicas; Consultoria em Serviços de Alimentação; Francês temático: Gastronômias Francófonas; Cozinha Solidária; Tendências e



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Inovação na Gastronomia poderão ser oferecidas como disciplinas optativas aos alunos matriculados no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Além desses componentes curriculares, os discentes poderão cursar disciplinas em outros cursos por meio da mobilidade acadêmica.

O Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes é componente obrigatório do curso, sendo inscrita no histórico escolar do estudante somente a sua situação regular com relação a essa obrigação, atestada pela sua efetiva participação ou, quando for o caso, dispensa oficial pelo Ministério da Educação, na forma estabelecida em regulamento, conforme estabelecido na legislação em vigor.

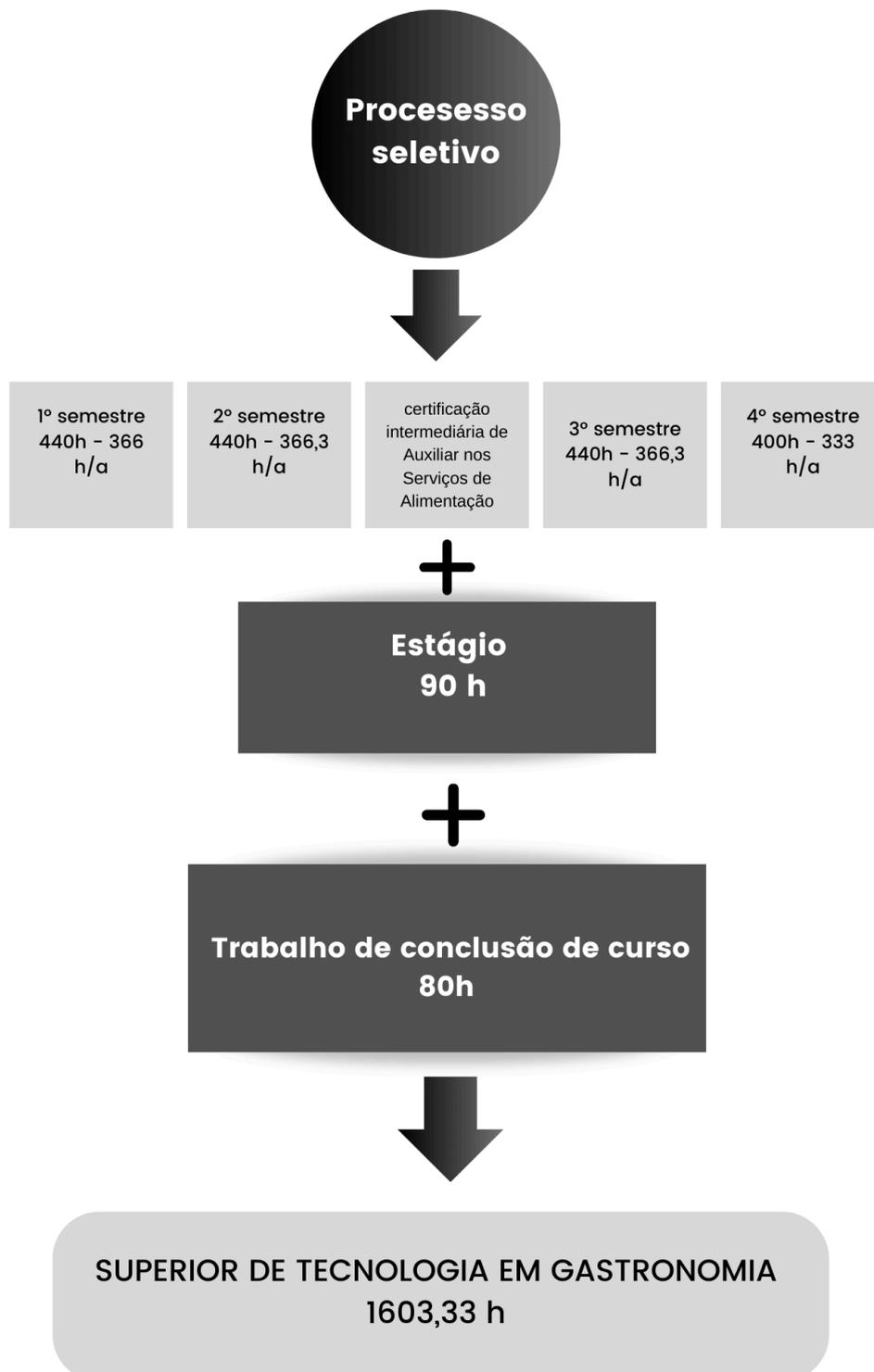
### 9.2.1 Fluxograma do Curso

O curso possui uma carga horária total de 1603,33 horas ou 1924 horas-aula de 50 minutos, e está distribuído em quatro semestres letivos. A Figura 7 ilustra o itinerário formativo do curso.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Figura 7: Fluxograma do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia





## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Itinerário Formativo: a Resolução CNE/CP nº 01/2021 prevê certificações intermediárias, a critério das instituições de ensino, a partir da conclusão de etapas com terminalidade dentro do curso que tenham relação com uma ocupação no mundo do trabalho. Mediante essa informação, o estudante que obtiver aprovação em todas as disciplinas ofertadas nos dois primeiros semestres receberá uma certificação intermediária intitulada: Auxiliar nos Serviços de Alimentação, que está prevista na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) sob o número 5135-05.

### 9.2.2 Estágio Supervisionado

O estágio supervisionado é obrigatório para a conclusão do curso e constitui-se em uma estratégia de ensino/aprendizagem cujo objetivo é proporcionar a prática dos temas abordados nos semestres, caracterizando-se por ser um instrumento de integração entre o ensino e o mundo do trabalho.

O estágio deverá ser realizado em instituições idôneas cujas práticas estejam de acordo com os princípios pedagógicos embutidos no escopo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFB, *Campus Riacho Fundo*. As empresas poderão ser restaurantes, bares, lanchonetes, pousadas, hotéis, refeitórios, *catering* e bufês, localizados preferencialmente na Região Administrativa Riacho Fundo I.

O estágio supervisionado poderá ser realizado no decorrer do curso, a partir do segundo semestre, ou no final do curso, de maneira que seja possível ao estudante e ao estudante-trabalhador realizar a atividade durante o curso ou em período de férias.

A realização do estágio supervisionado se articula com as atividades da Coordenação de Estágio conforme Resolução nº016/2016/CS-IFb de Estágio Supervisionado dos Cursos de Nível Médio Profissionalizante e de Graduação do Instituto Federal de Brasília (IFB, 2016).

Cabe ressaltar a importância do estágio supervisionado para complementar a formação acadêmica do aluno de maneira a prepará-lo para o mundo do trabalho.



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Assim, as 90 horas destinadas ao estágio objetivam reforçar a formação acadêmica do discente e, somente a partir de sua conclusão e aprovação pela Coordenação de Estágio, o discente estará apto a integralizar o currículo do curso, se atendidos os demais requisitos: mínimo de 75% de presença e aprovação nos componentes curriculares obrigatórios com nota igual ou superior a 6,0.

Conforme o regulamento de estágio supervisionado dos cursos técnicos de nível médio profissional e de graduação do IFB, no artigo 7º, as atividades de extensão, de monitoria, de iniciação científica e de aprendizagem profissional desenvolvidas pelos estudantes do IFB poderão ser equiparadas ao estágio obrigatório desde que seja realizada apresentação dos documentos solicitados em formulário específico e apresentação do Relatório Final de Atividades com sua aprovação (Resolução N.º 016-2016 /CS-IFB).

### **Atividades complementares**

As atividades complementares, também conhecidas como horas complementares ou atividades extracurriculares, têm a finalidade de ampliar o universo cultural dos alunos e enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social, política, econômica e o aprimoramento da formação profissional. De acordo com a Resolução 3/2025, o Art. 4º, § 3º, nenhuma atividade terá reconhecida mais de 40% da carga horária total destinada às atividades complementares (Resolução 03/2025).

São exemplos de atividades complementares que serão aceitas como aproveitamento de horas de estágio: participação em projetos de ensino, monitoria em componente curricular, apresentação de trabalho em eventos científicos, participação em eventos científicos, participação em projetos de pesquisa e inovação, com ou sem bolsa, publicação de resumo em anais de eventos, publicação de artigos em revista científica, capítulos de livros, organização ou publicação de livro, participação em comissão organizadora de eventos científicos e de inovação e demais atividades características da pesquisa e inovação, visitas técnicas não previstas em conteúdo programático de



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

componentes curriculares (Resolução 03/2025).

A carga horária de cursos será aceita como aproveitamento de horas para estágio, desde que seja entregue documento comprobatório para apreciação do colegiado. O estudante deverá apresentar ao colegiado documentos comprobatórios em papel timbrado contendo todas as informações referentes às atividades complementares, bem como a carga horária total da atividade. O colegiado irá apreciar a documentação e dar o parecer, podendo aprovar a carga horária parcial ou total.

Todas as atividades complementares requeridas deverão ser da área da gastronomia ou áreas afins.

De acordo com o Art. 7º: as atividades complementares poderão ser desenvolvidas no próprio IFB ou em outras instituições, sejam elas públicas ou privadas, desde que realizadas durante o curso e compatíveis com o Projeto Pedagógico de Curso ou o Plano de Curso.

Atividades complementares irão proporcionar ao aluno conhecer, reconhecer e vivenciar a realidade do mundo do trabalho, complementando o processo pedagógico.

### **Monitoria**

Os serviços de monitoria deverão ocorrer em horário não conflitante com os horários de aulas do discente e tem como objetivos de:

- Atender, sob a supervisão de um professor-orientador, estudantes com dificuldades de aprendizado;
- Atender, sob a supervisão de um professor-orientador, estudantes com necessidades específicas;
- Introduzir, complementar e aperfeiçoar, sob a supervisão de um professor-orientador ou técnico-orientador, as atividades inerentes à prática profissional.

Os monitores poderão atuar nas áreas de pré-preparo, armazenagem, logística e



laboratórios de gastronomia do *Campus Riacho Fundo*.

### **9.2.3 Trabalho de Conclusão de Curso**

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é componente curricular obrigatório do curso e deverá ser cumprido pelo discente, conforme Portaria 19/2022 CS-IFB.

O Trabalho de Conclusão de Curso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do *Campus Riacho Fundo* será a elaboração de Artigo Científico, que deverá ser desenvolvido sob orientação de um Professor Orientador. A carga horária utilizada para as pesquisas e para a redação do TCC, bem como a carga horária destinada aos levantamentos de dados primários ou secundários e demais atividades destinadas a este fim serão de 80 horas.

O Trabalho de Conclusão de Curso está definido em 80 horas a fim de que o discente inicie a produção científica inerente ao perfil do egresso. Os componentes curriculares Metodologia do Trabalho Científico (40 horas-aula) e Trabalho de Conclusão de Curso (40 horas-aula) conduzirão o discente ao Trabalho de Conclusão de Curso que poderá ter características processuais empírica, prática, metodológica ou teórica (DEMO, 2000). Nesse contexto, o TCC será caracterizado pela produção de artigo científico que pretende tornar o profissional capaz de usar a pesquisa como processo permanente de renovação de suas competências:

[...] podemos, para fins de sistematização, distinguir quatro tipos de pesquisa: Pesquisa teórica

- Pesquisa metodológica
- Pesquisa empírica
- Pesquisa prática

Dito isto, é mister logo acrescentarmos que nenhum tipo de pesquisa é auto-suficiente. Na prática, mesclamos todas, acentuando mais este ou aquele tipo. (DEMO, 2000, p. 21)

1. Pesquisa teórica - pesquisa que é "dedicada a reconstruir teoria, conceitos, ideias, ideologias, polêmicas, tendo em vista, em termos imediatos, aprimorar



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

fundamentos teóricos" (DEMO, 2000, p. 20). Esse tipo de pesquisa é orientado no sentido de reconstruir teorias, quadros de referência, condições explicativas da realidade, polêmicas e discussões pertinentes.

2. Pesquisa metodológica - tipo de pesquisa voltada para a inquirição de métodos e procedimentos adotados como científicos. "Faz parte da pesquisa metodológica o estudo dos paradigmas, as crises da ciência, os métodos e as técnicas dominantes da produção científica" (DEMO, 1994, p. 37).

3. Pesquisa empírica - É a pesquisa dedicada ao tratamento da "face empírica e fatural da realidade; produz e analisa dados, procedendo sempre pela via do controle empírico e fatural" (DEMO, 2000, p. 21). A valorização desse tipo de pesquisa é pela possibilidade que oferece de maior concretude às argumentações, por mais tênue que possa ser a base fatural.

4. Pesquisa prática - Trata-se da pesquisa "ligada à práxis, ou seja, à prática histórica em termos de conhecimento científico para fins explícitos de intervenção; não esconde a ideologia, mas sem perder o rigor metodológico". Alguns métodos qualitativos seguem esta direção, como por exemplo, pesquisa participante, pesquisa-ação, onde via de regra, o pesquisador faz a devolução dos dados à comunidade estudada para as possíveis intervenções (DEMO, 2000, p. 22).

### 9.2.4 Aproveitamento de Estudos

Poderá haver aproveitamento de estudos de componentes curriculares, previsto em calendário acadêmico, mediante requerimento conforme Resolução nº 19/2022 CS-IFB art. 59. Os currículos poderão ter sido cursados em diferentes instituições credenciadas pelos sistemas federal, estadual e municipal de ensino.

A análise de equivalência entre matrizes curriculares será realizada por comissão indicada pela Coordenação do Curso e será constituída pela Coordenação



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Pedagógica do *Campus* e docentes das especialidades para analisar o histórico acadêmico e os planos de ensino entregues pelo aluno ou candidato ao ingresso no IFB pelo edital. Será considerada uma equivalência mínima de 75%, tanto na carga horária quanto nos conteúdos entre os componentes curriculares cursados e os do curso no IFB. Será utilizado o termo “aproveitamento de estudos”, sigla “AE” para registro, dispensando-se o registro das notas ou avaliações dos componentes.

O aproveitamento de estudos será limitado a 40% da carga horária total do curso, não podendo haver novo aproveitamento após esse limite ser atingido.

De acordo com art. 60 da Resolução 19/2022, estudantes de nacionalidade estrangeira ou brasileira com estudos realizados no exterior deverão apresentar a seguinte documentação, legalizada por via diplomática:

I - histórico escolar original com firma consular confirmando sua autenticidade, expedida pelo Consulado Brasileiro do país onde foram feitos os estudos, ou outro órgão público competente, salvo quando legislação específica determinar procedimento diferente;

II - certidão de nascimento, passaporte ou certificado de inscrição consular, na qual constem os elementos necessários à identificação do estudante;

III - tradução dos documentos acadêmicos por tradutor juramentado ou servidor público com formação de nível superior no idioma, caso estejam redigidos em língua estrangeira, salvo documentos em língua espanhola;

IV - certificado de proficiência em Língua Portuguesa ou comprovante de estar frequentando curso da língua nacional, se o estudante não for lusófono.

### 9.2.5 Teste de Proficiência

Poderá haver teste de proficiência, mediante requerimento conforme Resolução 19/2022 - CS/RIFB/IFBRASILIA.

Considera-se proficiência um exame realizado para o estudante demonstrar o nível de sua habilidade em componentes curriculares relacionadas à linguagens, isto é, língua estrangeira, Libras ou linguagem computacional.



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

O estudante aprovado em exame de proficiência terá reconhecidos os componentes curriculares, conforme o resultado do nível demonstrado e definido pela comissão de realização do exame, devendo ser lançado no sistema de gestão acadêmica como dispensado do(s) referido(s) componentes(s).

No calendário acadêmico deverá constar o período para requerimento, resultado preliminar, recurso e resultado final do exame de proficiência. A coordenação de curso ou a comissão responsável pela realização do exame divulgará, antes do início do prazo de inscrição previsto em calendário acadêmico, lista com componentes curriculares relacionadas a linguagens elegíveis para o exame de proficiência

O exame será realizado por componente curricular, não se aplicando ao estágio supervisionado obrigatório, às práticas de ensino, ao projeto de conclusão de curso e ao trabalho de conclusão de curso, independente da denominação que estes componentes tenham em cada curso. O aluno deverá fazer requerimento solicitando a aplicação do exame de proficiência para reconhecimento de saberes, indicando o(s) componente(s) curricular(es) constante(s) da matriz do curso em que está matriculado.

O aluno poderá solicitar exame de proficiência para, no máximo, 40% dos componentes curriculares. O aluno deverá efetuar sua matrícula ou renovação, conforme calendário acadêmico, no componente curricular ao qual pretende solicitar o exame de proficiência.

Não poderá solicitar exame de proficiência o estudante que já tenha reprovado no componente objeto do exame. O estudante que tenha sido reprovado ou faltado sem justificativa no exame de proficiência de um determinado componente curricular não poderá se inscrever novamente no exame deste.

A justificativa da ausência será analisada pela comissão avaliadora, que deliberará sobre a possibilidade de realização de segunda chamada para o exame. O estudante não está dispensado de comparecer às aulas por ter solicitado o exame, devendo cursar o componente curricular durante o processo caso esteja matriculado nele.

A Coordenação do Curso ou Área deverá indicar comissão avaliadora, que



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

deverá ser composta por um mínimo de três docentes do Colegiado de Curso, dentre os quais um será presidente da comissão. A comissão terá o prazo de até 45 dias, a contar da finalização das solicitações de exame, para executar todo o processo. Haverá uma banca, composta de no mínimo dois membros, para cada componente curricular objeto de proficiência, que será presidida pelo respectivo docente do componente. Os membros de cada banca comporão a comissão definida no caput. A banca deverá aplicar prova escrita, prática e/ou oral, de forma individual, conforme o caso. Será considerado aprovado o estudante que obtiver nota igual ou superior a 6,0 (seis), conforme estabelece a seção de avaliação do processo de aprendizagem desta resolução. A comissão avaliadora deverá encaminhar relatório final contendo descrição do processo de aplicação do(s) exame(s) e o(s) resultado(s) final(is), com a nota obtida e o indicativo “aprovado”, “reprovado” ou “ausente”, à Coordenação de Curso ou Área, que por sua vez deverá encaminhar o relatório à Coordenação do Registro Acadêmico do campus para arquivamento na pasta do estudante.

A Coordenação de Registro Acadêmico registrará no histórico acadêmico do estudante aprovado "dispensado por exame de proficiência".

### 9.2.6 Reconhecimento de Saberes

O exame de reconhecimento de saberes ocorrerá:

I - ordinariamente, exclusivamente para estudantes com conhecimentos adquiridos na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, que possuam histórico escolar de curso de educação profissional e tecnológica (formação inicial e continuada ou qualificação profissional, educação profissional técnica de nível médio e educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação) e/ou documento que comprove experiência profissional;

II - extraordinariamente, e uma única vez ao longo do vínculo do estudante com o curso do IFB, para estudantes que tenham cursado no mínimo 75% da carga horária de componentes curriculares obrigatórios e optativos previstos para integralização do curso e que tenham Índice de Rendimento Acadêmico igual ou



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

superior a 8,0, critérios estes comprovados por meio de histórico escolar.

O estudante aprovado em exame de reconhecimento de saberes terá reconhecidos os componentes curriculares, conforme o resultado demonstrado e definido pela comissão de realização do exame, devendo ser lançado no sistema de gestão acadêmica como dispensado do(s) referido(s) componentes(s).

O exame será realizado por componente curricular, não se aplicando ao estágio supervisionado obrigatório, às práticas de ensino, ao projeto de conclusão de curso e ao trabalho de conclusão de curso, independentemente da denominação que estes componentes tenham em cada curso. O estudante deverá fazer requerimento ao Registro Acadêmico solicitando a aplicação do exame de reconhecimento de saberes, indicando o(s) componente(s) curricular(es) constante(s) da matriz do curso em que está matriculado. Não poderá solicitar exame de reconhecimento de saberes o estudante que já tenha reprovado no componente objeto de exame.

### **10. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM**

A avaliação, parte integrante do processo de aprendizagem, será contínua, sistemática e cumulativa, tendo como objetivos o acompanhamento e a verificação de construção de conhecimentos trabalhados pela escola. A avaliação constitui-se como um processo permanente e contínuo, utilizando-se de instrumentos diversificados de análise do desempenho do aluno nas diferentes situações de aprendizagem, consideradas as competências propostas para cada uma delas.

A avaliação do processo de aprendizagem será processual, sistemática, integral, diagnóstica e formativa, envolvendo professores e alunos conforme regulamenta a Resolução 19/2022 - CS/RIFB/IFBRASILIA. A avaliação deve buscar garantir conformidade entre processos, técnicas, instrumentos e conteúdos envolvidos em cada um dos componentes curriculares.

A aferição do rendimento acadêmico por conteúdo será feita de forma



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

diversificada e tem como indicador de aprovação ou reprovação por meio de nota numérica de 0 a 10, sendo aprovado o aluno que obtiver a nota mínima 6 (seis).

Além do rendimento acadêmico, será apurada a assiduidade. Será exigida a frequência mínima de 75% do total de aulas letivas em cada componente curricular para aprovação do aluno, independentemente dos resultados obtidos nos demais instrumentos de avaliação aplicados ao longo do período letivo.

Para cada componente curricular, com exceção do TCC, do(s) componente(s) curricular(es) específico(s) de extensão e do estágio obrigatório, serão adotadas, no mínimo, três avaliações, sendo, no mínimo, dois instrumentos distintos.

O docente poderá utilizar diferentes formas e instrumentos de avaliação de acordo com a peculiaridade de cada processo educativo entre eles:

- I – Atividades individuais e em grupo;
- II – Pesquisa de campo, elaboração e execução de projetos;
- III – Produções escritas ou orais: individual ou em equipe; e
- IV – Produção científica, artística ou cultural.

Fica a critério do docente a quantidade máxima de instrumentos de avaliação a serem utilizados, bem como a escolha dos mesmos.

O registro do rendimento acadêmico dos alunos compreenderá a apuração da assiduidade e a avaliação do aproveitamento em todos os componentes curriculares.

Aos alunos com Necessidades Educacionais Específicas e estudantes com dificuldades de aprendizagem poderão ser ofertadas adaptações aos instrumentos avaliativos e apoio necessário no que se refere à aprendizagem dos conteúdos ofertados, previamente solicitados pelo aluno, inclusive tempo adicional para realização de provas, conforme as características da deficiência ou outra necessidade específica atendendo às especificações do Art. 64 da Resolução 19/2022.

Os estudantes que apresentarem dificuldades de aprendizagem serão encorajados a buscarem ajuda juntamente com docentes e coordenações de curso. Eles receberão suporte dos docentes para tirarem dúvidas extraclasse com agendamento prévio.



## 11. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA

Para a operacionalização do curso Tecnologia em Gastronomia, são necessários segundo o Catálogo a Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (BRASIL, 2024) biblioteca incluindo acervo específico e atualizado; laboratório de informática com programas e equipamentos compatíveis com as atividades educacionais do curso; cozinha fria e quente; laboratório de análise sensorial de alimentos; laboratório de bebidas; laboratório de panificação e confeitaria e restaurante didático. Nesse contexto o Campus Riacho Fundo dispõe da estrutura conforme especificação a seguir.

### Ambientes de Aprendizagem

Quadro 2 – Ambientes de Aprendizagem do *campus* Riacho Fundo

Ambientes de Aprendizagem
• Laboratório de Informática
• Laboratório de Mise en Place
• Laboratório de Cozinha quente
• Laboratório de Bar
• Laboratório de panificação
• Laboratório de Habilidades Básicas
• Laboratório Cambuza
12- Salas de Aula
• Biblioteca e Sala de Estudos

O *Campus* Riacho Fundo possui doze salas de aula. As salas de aula são equipadas com computador, quadro branco, mesa e cadeira para o professor, 30 carteiras para estudantes e ar condicionado. A biblioteca disponibiliza, para os estudantes e comunidade, acesso a 179 títulos relacionados a gastronomia (Anexo I). Não havendo



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

previsão de aquisição de novos títulos.

Especificações dos Laboratórios

Laboratório de informática		
<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de informática		<b>Quantidade de postos de trabalho:</b> 25
<b>Área de atuação:</b> Turismo, Hospitalidade e Lazer		<b>Área construída:</b> 51,45 m <sup>2</sup>
Item	Descrição	Quantidade
1	Microcomputador	25
2	Monitor de Vídeo	25
3	Tela Interativa	1
4	Mesa para computador	25
5	Cadeira anatômica estofada	25
6	Roteador	5

Laboratório de Mise en Place – MEP		
<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de MEP		<b>Capacidade:</b> 6 servidores
<b>Área de atuação:</b> Turismo, Hospitalidade e Lazer		
<b>Destinação:</b> Preparação e organização das aulas práticas realizadas no Laboratório de Cozinha.		
Item	Descrição	Quantidade
1	Máquina para fechamento de embalagem a vácuo	1
2	Balança Plataforma eletrônica	1
3	Balança eletrônica de mesa	1
4	Balança Analógica de mesa	1
5	Freezer	2
6	Balança Analógica de mesa	1
7	Mesa de escritório com cadeira	2
8	Carrinho em aço inox	1



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

9	Carro porta detritos	1
10	Computador	2
11	Prateleira superior lisa, em aço inox	2
12	Buffet aberto em aço inox	2
13	Estante lisa perfurada	2
14	Prateleira superior lisa, em aço inox	2
1	Câmara de congelamento	1
16	Câmara de refrigeração	1
17	Sala de apoio técnico	1

### Laboratório de Cozinha Quente

**Identificação do Espaço:** Laboratório de Cozinha | **Capacidade:** 20 estudantes

**Área de atuação:** Turismo, Hospitalidade e Lazer

**Destinação:** Aulas práticas de cozinha e panificação

<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Fogão industrial 6 bocas	2
2	Coifa – exaustor	3
3	Forno combinado	1
4	Bancada de inox	4
5	Balança digital	2
6	Processador de alimentos	3
7	Batedeira planetária	2
8	Facas variadas	20
9	Jogo de panelas	8
10	Tábuas de corte (cores variadas)	20
11	Bowls diversos tamanhos	40
12	Prato de jantar e sobremesa	40
13	Talheres	40



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

14	Microondas	1
15	Ultracongelador	1
16	Geladeira	1
17	Filtro de Água	1
18	Máquina de sorvete	1

### Laboratório de Bar e Restaurante (Restaurante Didático)

<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de Bar e Restaurante		<b>Capacidade:</b> até 40 estudantes
<b>Área de atuação:</b> Turismo, Hospitalidade e Lazer		
<b>Destinação:</b> Aulas práticas		
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Liquidificador	2
2	Coqueteleiras	4
3	Frigobar	1
4	Bancadas de bar	1
5	Mesa de restaurante	8
6	Armários de restaurantes	32
7	Bancada refrigerada	1
8	Pia Lavabo	1
9	Geladeira	1
10	Lixeiras para coleta seletiva	1
11	Cafeteira	1
12	Utensílios de bar e restaurante	variados
13	Filtro	1
14	Copos de serviços	Diversos
15	Quadro Branco	1

### Biblioteca e Sala de Estudos



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

<b>Identificação do Espaço: Biblioteca e Sala de Estudos</b>		<b>Capacidade: aproximadamente 40 estudantes/comunidade</b>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Mesas redondas	3
2	Cadeiras estofadas	16
3	Mesa em L	1
4	Mesa reta	1
5	Estantes para livros	10

6	Computadores	4
7	Armário alto	2
8	Armário baixo	1
9	Livros	Diversos

### Laboratório de Habilidades Básicas

<b>Identificação do Espaço: Laboratório de Cozinha</b>		<b>Capacidade: aproximadamente 25</b>
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Mesa de inox	1
2	Fogão 4 bocas com com forno	5
3	Coifa	4
4	Batedeiras	5
5	Forno combinado	1
6	Geladeira	1
7	Ultracongelador	1
8	Filtro de água	1
9	Balanças	2
10	Liquidificador industrial	1
11	Liquidificador	1
12	Estantes	6



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

13	Char Broiler	1
14	Cortina de vento	1
15	Lixeiras	7
16	Quadro branco	1
17	Bancadas	9
18	Relógio de parede	1
19	Processador de alimentos	1
20	Microondas	1

Laboratório de Panificação		
<b>Identificação do Espaço:</b> Laboratório de panificação		<b>Capacidade:</b> aproximadamente 25
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Bancada de Inox	6
2	Forno de Lastro	1
3	Modeladora	1
4	Divisora	1
5	Masseira	1
6	Batedeira	4
7	Câmara Climatizada	1
8	Carrinhos	2
9	Cilindro	1
10	Ultracongelador	1
11	Freezer Horizontal	1
12	Balcão Refrigerado	1
13	Microondas	1
14	Estantes	2
15	Quadro branco	1
16	Mesa de professor	1



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

17	Carteiras	diversas
18	Fatiadeira de pão	1
19	Fogão de 6 bocas	1
20	Computador	1
21	Cortina de Vento	1
22	Armário Esqueleto	1
23	Coifa	3

Laboratório demonstrativo / Cambuza		
Identificação do Espaço: Laboratório demonstrativo / Cambuza		Capacidade: aproximadamente 25
Item	Descrição	Quantidade
1	Desidratador	1
2	Quadro branco	1
3	Armário	3
4	Mesa	3
5	Cadeira	diversas
6	Fogão	
7	Bancada	
8	Seladora a vácuo	

Temos implantados os laboratórios: Laboratório de Habilidades Básicas, o Laboratório de Cozinha Quente, o Laboratório de MEP, o Laboratório de Panificação e Confeitaria, o Laboratório Demonstrativo/Cambuza. Os Laboratórios de Habilidades Básicas, Cozinha Quente e Panificação e Confeitaria tem estações de trabalho para atender, em cada um deles, 24 estudantes. O Laboratório Demonstrativo/Cambuza terá capacidade para 25 estudantes. O Laboratório de MEP terá capacidade para 6 servidores.



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

O *campus* possui rampas de acesso, todos os ambientes possuem placas com sinalização para deficientes visuais, piso tátil e banheiros adaptados. Garantindo assim, a acessibilidade ao campus a pessoas com necessidades específicas.

Os espaços foram planejados para atender estudantes com necessidades específicas no que se refere à acessibilidade como rampas de acesso e banheiros para cadeirantes. Para as aulas práticas das turmas com discentes matriculados com deficiência visual e/ou auditiva, o docente terá um monitor para auxiliá-lo. Alunos surdos terão duas intérpretes.

Para o desenvolvimento do curso Tecnológico em Gastronomia são necessários insumos contidos nos grupos de insumos apresentados no Quadro 3 para desenvolvimentos das atividades práticas previstas no decorrer do curso.



Quadro 3: Insumos por grupos de afinidades

<b>Grupo 1</b>	Chocolates	<b>Grupo 17</b>	Doces e cremes
<b>Grupo 2</b>	Óleos, azeites e gordura vegetal	<b>Grupo 18</b>	Queijos
<b>Grupo 3</b>	Molhos e misturas condimentadas	<b>Grupo 19</b>	Achocolatados e confeitos
<b>Grupo 4</b>	Castanhas oleaginosas	<b>Grupo 21</b>	Vinagres
<b>Grupo 5</b>	Frutas secas	<b>Grupo 22</b>	Massas
<b>Grupo 6</b>	Temperos e aromáticos	<b>Grupo 23</b>	Variedades de arroz
<b>Grupo 7</b>	Leite e derivados	<b>Grupo 24</b>	Grãos
<b>Grupo 8</b>	Açúcar	<b>Grupo 25</b>	Variedades de feijão
<b>Grupo 9</b>	Adoçantes	<b>Grupo 26</b>	Sementes e cereais
<b>Grupo 10</b>	Biscoitos industrializados	<b>Grupo 27</b>	Conservas
<b>Grupo 11</b>	Produtos farináceos	<b>Grupo 28</b>	Carnes de aves
<b>Grupo 12</b>	Produtos para dietas especiais	<b>Grupo 29</b>	Carnes bovina
<b>Grupo 13</b>	Produtos derivados de soja	<b>Grupo 30</b>	Carne suína
<b>Grupo 14</b>	Cereais especiais	<b>Grupo 31</b>	Frutos do mar
<b>Grupo 15</b>	Lecitina	<b>Grupo 32</b>	Produtos cárneos e embutidos
<b>Grupo 16</b>	Gomas	<b>Grupo 33</b>	Hortifruti

## 12. PESSOAL TÉCNICO E DOCENTE

A seguir, são apresentadas informações quantitativas e qualitativas do corpo técnico e docente e as disciplinas que poderão ministrar.

Quadro 4: Docente do *campus* Riacho Fundo por componente curricular

DOCENTE	SITUAÇÃO FUNCIONAL	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO
Adriano Pereira Tavares	Efetivo DE/40	Gastronomia	Mestre (doutorando)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Ana Paula Jacques	Efetivo DE/40	Gastronomia	Pós-doutora
Ana Tereza Portelada Bandeira	Efetivo DE/40	Gastronomia	Especialista
Breno Araújo Oliveira	Efetivo DE/40	Gastronomia	Mestre
César Eduardo Leite	Efetivo DE 40	Gestão	Doutor
Daniela Carvalho Bezerra Leite	Efetivo DE/40	Hotelaria	Mestre (Doutoranda)
Elisângela Aparecida Nazario Franco	Efetivo DE/40	Gastronomia	Doutora
Gabriel Ferreira Rocha	Efetivo DE/40	Gastronomia	Especialista
Giuliane da Silva Pimentel	Efetivo DE/40	Gastronomia	Mestre (doutoranda)
José Messias Eiterer Souza	Efetivo DE/40	Matemática	Doutor
Juliana de Andrade Rocha Gonçalves	Efetivo DE 40	Gastronomia	Mestre (Doutoranda)
Karla Amâncio Pinto Field's	Efetivo DE 40	Química	Doutora



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Luciana H. Mariano da Silva	Efetivo DE/40	Letras Português	Doutora
Máira da Silva C. Palmeira	Efetivo DE/40	Gastronomia	Mestre
Marilene Teodoro Silva	Efetivo DE/40	Gastronomia	Especialista
Marina Silveira de Melo	Efetivo DE/40	Letras – Francês	Mestre
Ramon Figueira Garbin	Efetivo DE/40	Gastronomia	Mestre
Rejane Maria de Araujo Vago	Efetivo DE/40	Letras	Mestre
Sergio Barbosa Gomes	Efetivo DE/40	Turismo	Mestre
Vanesa Rios Milagres	Efetivo DE/40	Turismo	Doutora
Victoria Araújo Ganzarolli Amador Reis	Efetivo DE/40	Nutrição	Mestre

Quadro 5: professores-tutores do *campus* Riacho Fundo por componente curricular

<b>Professor tutor</b>	<b>SITUAÇÃO FUNCIONAL</b>	<b>FORMAÇÃO</b>	<b>Disciplina</b>
Ana Paula Jacques	Efetivo DE/40	Gastronomia	Fundamentos da sustentabilidade aplicados



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

			à gastronomia
César Eduardo Leite	Efetivo DE/40	Gestão	Metodologia do trabalho científico
César Eduardo Leite	Efetivo DE/40	Gestão	Desenvolvimento de negócios gastronômicos



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

• **Quadro 6** – Técnicos do *Campus* Riacho Fundo por cargo

TÉCNICOS	CARGO
Alessandra da Silva Santiago	Assistente em Administração
André Rodrigues de Sá	Técnico em Informática
Andreia de Araujo Martins	Técnico de Química
Betânia Moraes de Oliveira da Silva	Pedagogo
Cleomasina Stuart Sanção Silva Mendonça	Intérprete de LIBRAS
Edilza Dourado de Castro	Auxiliar de Biblioteca
Romaildo Santos Sousa	Técnico em Alimentos
Flávio de Castro Salles	Técnico em Alimentos
Francisca das Chagas de S. Dantas	Técnico em Alimentos
Fernando Lima Marques	Auxiliar em Administração
Gislaine Maia Nunes	Técnico em Assuntos Educacionais
Guilherme Augusto Araujo e Silva	Técnico em Contabilidade
Higor Silva Leite	Auxiliar em Assuntos Educacionais
Josely Gomes Guimarães	Psicólogo
Julianne Rodrigues Aires da Silva	Auxiliar em Assuntos Educacionais
Lais Valeriano Nunes	Técnico em Assuntos Educacionais
Lauanda Beatriz Matos Costa	Intérprete de LIBRAS
Lilian Regina Alves de Castro Soares	Assistente de Aluno
Maira Mainã Palitot Máximo	Técnico em Assuntos Educacionais
Maria da Glória Ferreira de Souza	Técnico em Alimentos
Nubia Paulo e Silva	Assistente de aluno
Priscila Antunes Camargo	Assistente em Administração
Pedro Aurélio dos Santos Feitosa Freitas	Auxiliar em Administração
Pedro Henrique Rodrigues de Camargo Dias	Administrador
Recy de Sousa Quintanilha	Assistente Social
Samanta Gonçalves Emerick Cerqueira	Assistente de Aluno
Ubirajara Gusmão Sobrinho Junior	Contador
Walker Rodrigues Fleming	Assistente em Administração
Wesley de Oliveira Reis	Auxiliar de Biblioteca
Wilson Barbosa de Brito Júnior	Tecnólogo em Logística

### 13. EXPLICITAÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS A SEREM EXPEDIDOS

A Resolução CNE/CP nº 01/2021 estabelece que as instituições de ensino podem conceder certificações intermediárias ao término de etapas do curso que possuam relação com ocupações no mercado de trabalho. Com base nessa diretriz, o estudante que for aprovado em todas as disciplinas dos dois primeiros semestres receberá a



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

certificação intermediária de Auxiliar nos Serviços de Alimentação, conforme previsto na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) sob o número 5135-05.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem como finalidade formar indivíduos profissionais e especialistas na área tecnológica visando à atualização, o aperfeiçoamento e à especialização de profissionais na área do ensino superior.

Este curso atende às demandas locais em conformidade com os fundamentos legais que orientam a educação brasileira e será oferecido aos estudantes que tenham concluído o Ensino Médio.

O IFB expedirá e registrará os diplomas com os respectivos históricos acadêmicos, de conformidade com o § 3º do art. 2º da Lei nº 11.892/2008, e emitirá certificados a alunos concluintes, podendo expedir os históricos a qualquer momento em que o aluno solicitar.

O IFB conferirá diploma ao aluno que concluir, com aproveitamento, todos os componentes curriculares da matriz do curso, assim como frequência mínima exigida inclusive o Estágio Supervisionado e o TCC, além da realização do ENADE conforme lei nº 10.861/2004 e conferirá diploma de Tecnólogo em Gastronomia.

### **14. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**

O Projeto Pedagógico do Curso teve sua aprovação em 2017 pela Pró-Reitoria de Ensino. Informa-se ainda que o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Brasília obteve nota cinco — a nota máxima na avaliação do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep), onde a comissão do analisou três dimensões no curso superior de gastronomia: Organização Didático-Pedagógica, Corpo Docente e Infraestrutura.

### **15. ACOMPANHAMENTO DOS EGRESSOS**

Uma comissão do IFB, composta por docentes da área e Coordenação de Estágio, irá acompanhar as ações de avaliação sobre o ingresso do aluno no mercado, sobre sua inserção em empresas parceiras desse setor. Atividades de extensão



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

conduzidas no âmbito do IFB são uma oportunidade de manutenção do contato entre o instituto e os egressos. Essa instância de troca de experiências permite aos egressos vivenciar momentos onde poderão se reciclar e compartilhar seu conhecimento com os docentes, e profissionais da área. Através de atividades de eventos e projetos do Campus, os egressos podem ser convidados a participar e contribuir para disseminação de conhecimentos na área de gastronomia.

## REFERÊNCIAS

ABRASEL. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. Disponível em: <<http://www.df.abrasel.com.br/a-abrasel>>. Acesso em: 08 Abr. 2016.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. 3ª Edição. Brasília: MEC, 2016.

BRASIL. Ministério de Estado Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupação: CBO-2010**. 3ª ed. Brasília: TEM, SPPE, 2010.

BRASIL. Presidência da República. **DECRETO Nº 5.154**, DE 23 DE JULHO DE 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, 2004

BRASIL. Presidência da República. **DECRETO Nº 5.626**, DE 22 DE DEZEMBRO DE 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, de 19 de dezembro de 2000. Brasília, 2005.

BRASIL. Presidência da República. **DECRETO Nº 5626**, de 22 DE DEZEMBRO DE 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, de 19 de dezembro de 2000. Brasília, 2005.

BRASIL. Presidência da republica. **LEI Nº 10.861**, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. Brasília, 2004.

BRASIL. Presidência da República. **Lei Nº 11.741**, DE 16 DE JULHO DE 2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Brasília, 2008.

BRASIL. Presidência da República. **LEI Nº 11.892**, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2008.



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Brasília, 2008.

BRASIL. Presidência da República. **LEI Nº 9.394**, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, 1996.

BRASIL. Cartilha Gosto pelo Brasil 2022.cdr. Brasília: Governo Federal, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br>. Acesso em: 13 set. 2024.

CNE. Conselho Nacional de Educação. **RESOLUÇÃO CNE Nº 3**, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília, 2002. CNE. Conselho Nacional de Educação. **RESOLUÇÃO CNE Nº 3**, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília, 2002.

CODEPLAN - COMPANHIA DE PLANEJAMENTO DO DISTRITO FEDERAL. **Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios**: Riacho Fundo – PDAD 2013. Brasília, 2013b. Disponível em:

<<http://www.codeplan.df.gov.br/images/CODEPLAN/PDF/Pesquisas%20>

CODEPLAN - COMPANHIA DE PLANEJAMENTO DO DISTRITO. **Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios**: Distrito Federal – PDAD 2013. Brasília, 2013a. Disponível em:

[http://www.codeplan.df.gov.br/images/CODEPLAN/PDF/pesquisa\\_socioeconomica/pdad/2013/Pesquisa%20PDAD-DF%202013.pdf](http://www.codeplan.df.gov.br/images/CODEPLAN/PDF/pesquisa_socioeconomica/pdad/2013/Pesquisa%20PDAD-DF%202013.pdf). Acesso em: 01 abr. 2016.

CONAES. PARECER Nº 4, de 17 de junho de 2010. Sobre o Núcleo Docente Estruturante. Brasília, 2010.

DEMO, Pedro. Metodologia do Conhecimento Científico. São Paulo: Atlas, 2000.

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. **Administração Regional do Riacho Fundo**. Disponível em:<<http://www.riachofundo.df.gov.br/sobre-a-secretaria/a-secretaria.html#>> Acesso em: 07 mai. 2016.

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. **Portal o governo de Brasília**. Disponível em: <<http://www.df.gov.br/>> . Acesso em: 27 abr. 2015.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Indicadores IBGE**: contas nacionais trimestrais, 2015. Disponível em:

<<ftp://ftp.ibge.gov.br/Contas>

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Senso Demográfico 2010**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/>

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Disponível em: < <https://www.ibge.gov.br/estatisticas-novoportal/economicas/servicos.html>>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Acesso em 06 mar. 2018.

IBGE - Cadastro Central de Empresas. Disponível em <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6449#resultado>. Acesso em: 06 Mar 2018.

IFB. Distrito Federal receberá dois novos campi do Instituto Federal de Brasília. IFB, 19 jan. 2023. Disponível em:

<https://www.ifb.edu.br/reitori/37838-distrito-federal-recebera-dois-novos-campi-do-instituto-federal-de-brasilia>. Acesso em: 13 set. 2024.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO Nº 008-2012/CS** – IFB. Aprova o Projeto Pedagógico Institucional - PPI do Instituto Federal de Brasília. Brasília, 2012a.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO Nº 12-2012/CS–IFB**. Aprova o Regimento Geral do Instituto Federal de Brasília – IFB. Brasília, 2012b.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO Nº 16/2016/ CS– IFB**. Aprova alterações no Regulamento de Estágio Supervisionado dos cursos de nível médio profissional e de graduação do Instituto Federal de Brasília – IFB. Brasília, 2016

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO Nº 27/2016/ CS– IFB**. Aprova alterações no Regulamento dos Procedimentos Administrativos e da Organização Didático Pedagógica dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Brasília – IFB. Brasília, 2016.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO Nº 19/2022 CS– IFB**. Aprova alterações no Regulamento dos Procedimentos Administrativos e da Organização Didático Pedagógica dos Cursos de Graduação do Instituto Federal de Brasília – IFB. Brasília, 2022.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO Nº 28/2023 CS/RIFB/IFBRASILIA**. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024/2030 do Instituto Federal de Brasília. Brasília, 2023.

IFB. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2024 a 2030**. Brasília, 2024.

Disponível em:

[https://diretorios.ifb.edu.br/diretorios/1827/arquivos/download/PDI\\_2024-2030\\_p%C3%B3s\\_CS\\_-\\_Ajustado\\_-\\_Google.pdf](https://diretorios.ifb.edu.br/diretorios/1827/arquivos/download/PDI_2024-2030_p%C3%B3s_CS_-_Ajustado_-_Google.pdf) Acesso em: 05 nov. 2024.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. **RESOLUÇÃO Nº 10/2012 CS – IFB**. Aprova o Regulamento de Estágio Supervisionado dos cursos de nível médio profissional e de graduação do Instituto Federal de Brasília. Brasília, 2012.

IFB. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA. **Missão, Visão e Valores**. Out. 2015. Disponível em:



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

<http://www.ifb.edu.br/index.php/institucional/missao>. Acesso em: 04 abr. 2016.

IFB. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília. RESOLUÇÃO N° 03/2025 CS/RIFB/IFBRASILIA. Regulamenta as atividades complementares no âmbito do IFB.

MEC. **PORTARIA N° 4.059**, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2004. Regulamenta modalidade semipresencial. Brasília, 2004.

MEC. **PORTARIA N° 413**, de 11 DE MAIO DE 2016. Aprova, em extrato, o Catálogo Nacional de cursos Superiores de Tecnologia. Brasília, 2016.

MEC. **PORTARIA N° 1.428/2018**, de 28 DE DEZEMBRO DE 2018. Dispõe sobre a oferta, por Instituições de Educação Superior – IES, de disciplinas na modalidade a distância em cursos de graduação presencial. bRASÍLIA, 2018.

Nacionais/Contas\_Nacionais\_Trimestrais/Fasciculo\_Indicadores\_IBGE/pib-vol-val\_201504caderno.pdf. Acesso em: 05 abr. 2016.

populacao/censo2010/default.shtm. Acesso em: 12 mai. 2014.

Socioecon%C3%B4micas/PDAD/2013/RiachoFundo.pdf. Acesso em: 01. Abr. 2016.



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### APÊNDICE : Ementário \_ 1º semestre

Introdução à prática profissional em	Habilidades	Bases Tecnológicas
<p><b>Gastronomia</b></p> <p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>1º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Compreender os conceitos e tendências da Gastronomia;</li><li>● Identificar o perfil profissional exigido para o mundo do trabalho;</li><li>● Reconhecer as principais áreas de atuação do profissional de gastronomia;</li><li>● Realizar atividade multi e interprofissional em diferentes áreas de atuação, tendo como base a evidência técnico-científica, a cidadania e a ética;</li><li>● Analisar e solucionar situações de conflitos inerentes à prática profissional e às relações humanas no trabalho;</li><li>● Reconhecer as habilidades técnicas e teóricas necessárias para a formação do profissional</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Introdução aos conceitos e tendências da Gastronomia;</li><li>● Perfil do profissional de gastronomia;</li><li>● Áreas de atuação do profissional tendo como base a evidência técnico-científica, a cidadania e a ética;</li><li>● Legislação de cursos de Tecnologia e projetos de lei relacionados à profissão;</li><li>● Relações Interpessoais;</li><li>● Postura profissional;</li><li>● Comunicação Interpessoal;</li><li>● Conhecendo o curso e as dependências dos laboratórios;</li><li>● Equipamentos, segurança e planejamento de cozinhas;</li><li>● Identificar como a evolução da gastronomia influencia as práticas atuais;</li><li>● Apresentação das atividades institucionais.</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>gastrólogo acerca da profissão e suas demandas no mundo do trabalho;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desenvolver conhecimentos acerca da utilização dos equipamentos, utensílios, EPIs, normas e regras do laboratório de habilidades alimentares;</li><li>• Desenvolver habilidades de trabalho em equipe e humanização;</li><li>• Discutir os projetos de lei relacionados à profissão;</li><li>• Apresentar as atividades institucionais: ensino, pesquisa e extensão;</li><li>• Identificar conceitos, não conceitos e tendências da gastronomia.</li></ul>	
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	ELEUTÉRIO, Hélio. <b>Fundamentos de gastronomia.</b> E-book. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014. ISBN 9788536520933. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520933/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520933/</a> . Acesso em: 12 set. 2024.	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>MINICUCCI, Agostinho. <b>Relações humanas: psicologia das relações interpessoais</b>. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>SHIPSIDE, Steve. <b>Você sabe se comunicar?: aprenda a transmitir uma mensagem e a ouvir</b>. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 120 p. : il. (Dia a dia no trabalho).</p>
Bibliografia complementar	<p>ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. <b>Da alimentação à gastronomia</b>. Brasília: Editora UnB, 2005. 101 p. (Turismo, hotelaria e gastronomia).</p> <p>BASSO, Cristiana. <b>Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar</b>. E-book. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo GEN, 2021.</p> <p>FRANCO, Ariovaldo. <b>De caçador a gourmet: uma história da gastronomia</b>. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.</p> <p>FREITAS, M. E. <b>Cultura organizacional: formação, tipologias e impactos</b>. São Paulo: Makron Books, 1991.</p> <p>KÖVESI, Betty. <b>400 g: técnicas de cozinha</b>. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. 568 p. : il.</p> <p>RIPPINGTON, Neil. <b>Curso introdutório de chef profissional</b>. E-book. Barueri: Editora Manole, 2014. ISBN 9788520449462. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449462/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449462/</a>. Acesso em: 12 set. 2024.</p> <p>SITWELL, William. <b>A história da culinária em 100 receitas: uma incrível viagem pelos hábitos alimentares ao longo do tempo</b>. São Paulo: Publifolha, 2015. 356 p. : il.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. <b>Tecnologia culinária</b>. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2000.</p> <p>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. <b>Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias</b>. São Paulo: Marco Zero, 2012.</p>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

<b>Francês aplicado à Gastronomia</b>	<b>Habilidades</b>	<b>Bases tecnológicas</b>
<p>66,6 horas-relógio 80 horas-aula</p> <p>1º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Realizar, em francês, as tarefas profissionais de um cozinheiro/ajudante de cozinha;</li><li>● Apresentar-se aos pares profissionais;</li><li>● Realizar leitura de fichas técnicas e receitas francófonas;</li><li>● Compreender oralmente instruções para realização de um preparo;</li><li>● Compreender instruções escritas e orais sobre higiene e segurança na cozinha;</li><li>● Expressar-se oralmente para explicar a realização de um preparo;</li><li>● Compreender e se comunicar durante a realização de tarefas simples ligadas à cozinha e ao restaurante.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Regularidades da pronúncia do francês;</li><li>● Apresentação profissional, saudações, despedidas e fórmulas de cortesia;</li><li>● Números e unidades de medida de tempo, massa e capacidade;</li><li>● Vocabulário de alimentos e bebidas (nível básico);</li><li>● Equipamentos e utensílios da cozinha;</li><li>● Os verbos do preparo das receitas;</li><li>● Ficha técnica: compreensão escrita e compreensão oral;</li><li>● Receita: expressão oral.</li><li>● Vestimenta do profissional de cozinha;</li><li>● Instruções e regras da cozinha;</li><li>● Expressões de obrigação e proibição;</li><li>● Imperativo.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	BRETAUDEAU, Alizée. <b>Les saveurs de la langue française</b> . Brasília: Editora IFB, 2016.	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>CHOLVY, Jérôme. <b>En cuisine. Français professionnel.</b> Paris: CLE international, 2014.</p> <p>ROBUCHON, Joël. <b>Le grand Larousse gastronomique.</b> Paris: Larousse, 2007.</p>
Bibliografia complementar	<p>CATUREGLI, Maria Genny. <b>Gastronomia de A a Z:</b> principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português. São Paulo: Aleph, 2011.</p> <p>ENGLER, Adelaide. <b>Tradutor gastronômico.</b> Brasília: Abrasel, s.d.</p> <p>GISSLEN, Wayne. <b>Panificação e confeitaria profissionais.</b> Le Cordon Bleu. Tradução de Elisa Duarte Teixeira. 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2011.</p> <p>HELENE, Helen. <b>Dicionário de termos de gastronomia: francês/português.</b> São Paulo: Boccato, 2006.</p> <p>LAROUSSE. <b>Larousse français-portugais, portugais-français.</b> Collections: Dictionnaire de poche. Paris: Larousse, 2007.</p> <p>SEBESS, Mariana. <b>Técnicas de cozinha profissional.</b> 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.</p>

<b>Habilidades e técnicas gastronômicas I</b>	<b>Habilidades</b>	<b>Bases tecnológicas</b>
<p>99,6 horas-relógio 120 horas-aula</p> <p>1º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Compreender métodos, técnicas, ingredientes, preparações e técnicas clássicas e tradicionais;</li><li>● Interpretar preparos e técnicas de cozinha;</li><li>● Criar preparações e receitas tendo como</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Técnicas básicas para elaboração de preparos;</li><li>● Mise en place;</li><li>● Bases da Cozinha: Métodos de Cocção, Cortes, Bases Aromáticas, Fundos e Caldos, Bases Espessantes, Molhos Mãe e Base, Cortes</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	base as técnicas de cozinha.	Básicos Bovinos e de Aves; <ul style="list-style-type: none"><li>● Preparos com peixes e frutos do mar, elaboração de pratos e guarnições básicas.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef profissional</b> . Tradução de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac Editoras, 2009.  KÖVESI, Betty; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. <b>400 g: técnicas de cozinha</b> . São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.  WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. <b>Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias</b> . 6. ed. São Paulo: Marco Zero, 2007. 351 p.	
Bibliografia complementar	BARRETO, R. L. P. <b>Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios</b> . 8. ed. São Paulo: Editora Senac, 2002. 304 p.  MONTEBELLO, N. de P.; ARAÚJO, W. M. C. <b>Alquimia dos alimentos</b> . Brasília: SENAC, 2009. 557 p. (Série alimentos e bebidas).  SEBESS, Mariana. <b>Técnicas de cozinha profissional</b> . 3. ed. São Paulo: SENAC, 2010.	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Higiene e segurança dos alimentos	Habilidades	Bases tecnológicas
<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>1º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Capacitar o aluno a conhecer os fatores intrínsecos e extrínsecos envolvidos no crescimento microbiano em alimentos, identificar os microrganismos mais frequentemente envolvidos na contaminação e deterioração dos diversos grupos de alimentos, interpretar o significado dos indicadores microbiológicos utilizados na avaliação higiênico-sanitária dos alimentos;</li><li>● Capacitar o aluno para a ação de medidas higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos, no âmbito da cozinha profissional, visando melhorar a conservação dos alimentos e preservar a saúde dos consumidores.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Qualidade sanitária dos alimentos, com ênfase nos perigos biológicos;</li><li>● Microrganismos importantes em alimentos e fatores envolvidos no seu crescimento;</li><li>● Indicadores da avaliação microbiológica de alimentos. Principais vias de contaminação biológica e química dos diversos grupos de alimentos e medidas de prevenção;</li><li>● Higiene dos alimentos e do manipulador;</li><li>● Doenças transmitidas por alimentos (DTA), investigação de surtos de DTA;</li><li>● Fontes de contaminação dos alimentos;</li><li>● Legislações vigentes para o controle sanitário de alimentos e prevenção de DTAs;</li><li>● Ferramentas para o controle de qualidade na produção de alimentos em todos os segmentos;</li><li>● Epidemiologia das</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

		doenças transmitidas por água e alimentos; <ul style="list-style-type: none"><li>• O sistema de vigilância sanitária.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão (em caso de CCPE)		
Bibliografia básica	<p>ASSIS, Luana de. <b>Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle de produção e distribuição</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014. 372 p. il.</p> <p>CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. <b>Manipulação e higiene dos alimentos</b>. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 9788536521060. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/</a>. Acesso em: 10 set. 2024.</p> <p>FORSYTHE, Stephen J. <b>Microbiologia da segurança dos alimentos</b>. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</b>. 4. ed. São Paulo: Varela, 2011.</p> <p>SILVA JÚNIOR, Eneo Alves. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação</b>. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.</p> <p>VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; et al. <b>Higiene e controle sanitário de alimentos</b>. Porto Alegre: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556901602. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/</a>. Acesso em: 10 set. 2024.</p>	
Bibliografia complementar	<p>AMARAL, Atanásio Alves do; CAMARGO FILHO, Claudio Barberini. <b>Controle e normas sanitárias</b>. Curitiba: Livro Técnico, 2011. 112 p. il. ISBN 9788563687203.</p> <p>FRANCO, B. G. M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos</b>. São Paulo: Atheneu, 2003.</p> <p>JAY, J. M. <b>Microbiologia de alimentos</b>. Porto Alegre:</p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>Artmed, 2005.</p> <p>NASCIMENTO NETO, Fénelon do (org.). <b>Roteiro para elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em restaurantes</b>. 4. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011. 144 p. il. ISBN 9788573597660.</p>
--	--

<b>Matemática aplicada à gastronomia</b>	Habilidades	Bases tecnológicas
<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>1º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Capacidade de identificar, analisar e solucionar problemas;</li><li>● Utilização de ferramentas tecnológicas ligadas aos cálculos financeiros;</li><li>● reforçar o pensamento lógico em termos quantitativos, que pautem os cálculos financeiros em seus diversos níveis;</li><li>● Conhecer conceitos de operações que envolvem a cobrança de juros.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ferramentas aplicadas ao setor financeiro;</li><li>● cálculo de juros simples e compostos;</li><li>● cálculos de descontos;</li><li>● Operações financeiras: financiamento, capitalização e empréstimos;</li><li>● Operações bancárias comuns;</li><li>● Cobrança de juros.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	<p>IEZZI, Gelson. <b>Matemática</b>. São Paulo: Atual, 2007.</p> <p>LIMA, José Luciano Santinho; SOUZA, José Messias Eitere. <b>Matemática financeira: manual prático explicativo</b>. Santa Cruz do Rio Pardo/SP: Viena, 2014.</p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>PUCCINI, A. L. <b>Matemática financeira: objetiva e aplicada</b>. São Paulo: Saraiva, 2009.</p>
Bibliografia complementar	<p>CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b>. 9. ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2003.</p> <p>GOMES, Carlos Roberto. <b>Gestão de crédito e cobrança: introdução à gestão de riscos com ênfase em cadastro, crédito e cobrança</b>. Santa Cruz do Rio Pardo/SP: Viena, 2013.</p> <p>KNIGHT, John Barton. <b>Gestão, planejamento e operação de restaurantes</b>. São Paulo: Rocca, 2005.</p> <p>TEIXEIRA, Daniel Mandim. <b>Raciocínio lógico quantitativo descomplicado</b>. Brasília: FDK, 2004.</p>

Metodologia do trabalho científico	Habilidades	Bases tecnológicas
<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>1º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Conhecer os fundamentos do método científico;</li><li>● Formular o problema da pesquisa;</li><li>● Construir hipóteses e objetivos da pesquisa;</li><li>● Identificar os diferentes métodos e técnicas da pesquisa;</li><li>● Conhecer os aspectos éticos que permeiam a prática da pesquisa;</li><li>● Normas ABNT aplicáveis.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Aspectos teóricos e conceituais: tipos de conhecimento e principais conceitos da metodologia;</li><li>● Desenvolvimento do conhecimento científico, a problematização e busca de soluções;</li><li>● Classificação da pesquisa;</li><li>● Elaboração e organização padronizada de Projetos de Pesquisa;</li><li>● Meios de comunicação da pesquisa: congressos, seminários, revistas,</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

		periódicos, TCC, teses e dissertações.
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	<p>SEVERINO, Antônio J. <b>Metodologia do trabalho científico</b>. São Paulo: Cortez, 2017. E-book. ISBN 9788524925207. Disponível em: Minha Biblioteca.</p> <p>MATIAS-PEREIRA, José. <b>Manual de Metodologia da Pesquisa Científica</b>. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788597008821. Disponível em: Minha Biblioteca.</p> <p>MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. <b>Metodologia Científica</b>. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9786559770670. Disponível em: Minha Biblioteca.</p>	
Bibliografia complementar	<p>BIANCHETTI, Lucídio; MACHADO, Ana Maria Netto (org.). <b>A bússola do escrever: desafios e estratégias na orientação e escrita de teses e dissertações</b>. São Paulo: Cortez, 2002. 408 p.</p> <p>CASTRO, Cláudio de Moura. <b>A prática da pesquisa</b>. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2006. 190 p. : il.</p> <p>KOCHE, José Carlos. <b>Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa</b>. 29. ed. Petrópolis: Vozes, c2002. 182 p.</p> <p>POPPER, Karl Raimund. <b>A lógica da pesquisa científica</b>. São Paulo: Cultrix, 1972. 567 p.</p> <p>SILVA, Cláudio Nei Nascimento da; PORTO, Marcelo Duarte. <b>Metodologia científica descomplicada: pesquisa e prática para iniciantes</b>. Brasília: IFB, 2016. 99 p. : il. ; 28 cm.</p>	
<b>Bebidas I</b>	Habilidades	Bases tecnológicas



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>1º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Compreender os processos de composição e fabricação das principais bebidas alcoólicas fermentadas e não alcoólicas;</li><li>● Entender os diversos tipos de montagens de salão e mesa de acordo com tipos de serviço e cardápios apresentados;</li><li>● Analisar os aspectos de identidade, cultura e patrimônio do universo das bebidas;</li><li>● Realizar técnicas de análise sensorial de bebidas;</li><li>● Identificar a tipologia de bebidas não alcoólicas e alcoólicas.</li></ul>	<p><b>Serviço de bar e restaurante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Tipologia de bares restaurantes;</li><li>● Tipos de serviço de mesa;</li><li>● Tipos de montagem de mesa;</li><li>● Glassware.</li></ul> <p><b>Bebidas na cultura e sociedade</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Conceito de identidade;</li><li>● Conceito de cultura;</li><li>● Conceito de Patrimônio material e imaterial;</li><li>● Conceito de Memória.</li></ul> <p><b>Processos de composição e fabricação de bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Fabricação de bebidas fermentadas;</li><li>● fabricação de bebidas não alcoólicas.</li></ul> <p><b>Tipologia de bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Tipologia de bebidas não alcoólicas;</li><li>● tipologia de bebidas alcoólicas fermentadas;</li><li>● tipologia baseada em <i>terroir</i>.</li></ul>
<p>Descrição das atividades de extensão (<i>em caso de CCPE</i>)</p>		



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Bibliografia básica	<p>LAROUSSE. <b>Grande Larousse do vinho</b>. São Paulo: Lafonte, 2012. 526 p.</p> <p>MORADO, Ronaldo. <b>Larousse da cerveja</b>. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009. 357 p.</p> <p>STANDAGE, Tom. <b>A História do Mundo em 6 Copos</b>. 1ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005. 239 p.</p>
Bibliografia complementar	<p>BRESSANI, Edgard. <b>Guia do barista: da origem do café ao espresso perfeito</b>. 3. ed. São Paulo: Café Editora, 2011.</p> <p>BELTRAMELLI, Mauricio. <b>Cervejas, brejas e birras: um guia completo para desmistificar a bebida mais popular do mundo</b>. São Paulo: Leya, 2012. 319 p.</p> <p><b>INDICAÇÕES geográficas brasileiras: vinho</b>. 2. ed. Brasília: Sebrae, 2016. 73 p.</p> <p>JOHNSON, Hugh. <b>Enciclopédia do vinho: vinhos, vinhedos e vinícolas</b>. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. 672 p.</p>

<b>Química aplicada a serviços de alimentação</b>	Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>1º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diferenciar conceitos: umidade e atividade de água e compreender como cada um influencia a textura e conservação dos alimentos;</li><li>• Identificar reações e diferenciar escurecimento enzimático e não enzimático, e aplicar métodos de controle adequados;</li></ul>	<p><b>Introdução à Química dos Alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conceitos básicos de química;</li><li>• Estrutura e propriedades dos principais componentes dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídios e vitaminas.</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<ul style="list-style-type: none"><li>● Compreender reações ambientais: Entender como os componentes dos alimentos reagem a diferentes condições ambientais e como essas reações afetam a qualidade dos alimentos;</li><li>● Analisar e interpretar as características organolépticas dos alimentos e as transformações físico-químicas que ocorrem durante a cocção e conservação;</li><li>● Desenvolver a habilidade de aplicar conhecimentos teóricos em situações práticas, melhorando a qualidade e segurança dos alimentos preparados.</li></ul>	<p><b>Umidade e Atividade de Água</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Definição e diferenciação entre umidade e atividade de água;</li><li>● Influência da atividade de água na textura e conservação dos alimentos;</li><li>● Métodos de medição e controle da atividade de água.</li></ul> <p><b>Características Organolépticas dos Alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Definição e importância das características organolépticas: cor, textura, paladar e aroma;</li><li>● Fatores que influenciam as características organolépticas.</li></ul> <p><b>Transformações Físico-Químicas nos Processos de Cocção e Conservação</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Reações de Maillard e caramelização;</li><li>● Coagulação de proteínas e gelatinização de amidos;</li></ul>
--	--	--



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

		<ul style="list-style-type: none"><li>• Efeitos da temperatura, umidade e luz nos alimentos;</li><li>• Técnicas de conservação e armazenamento.</li></ul> <p><b>Escurecimento Enzimático e Não Enzimático</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mecanismos de escurecimento enzimático e não enzimático;</li><li>• Exemplos práticos e métodos de controle.</li></ul> <p><b>Transformações Químicas e Físicas e seus Efeitos</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Impacto das transformações químicas e físicas na cor, textura, paladar e aroma dos alimentos;</li><li>• Estudos de caso e aplicações práticas na gastronomia.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	ARAÚJO, Wilma M. C. et al. <b>Alquimia dos alimentos</b> . Brasília: Editora Senac, 2009.  NOSRAT, Samin. <b>Sal, gordura, ácido e calor: os elementos da boa cozinha</b> . Ilustrações Wendy	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>MacNaughton: prefácio Michael Pollan: Tradução Nina Horta. 1ª ed. São Paulo: Companhia de Mesa, 2019.</p> <p>THIS, Hervé. <b>Um cientista na cozinha.</b> Trad. de Marcos Bagno. São Paulo: Ática, 1996.</p>
Bibliografia complementar	<p>CARVALHAES, Fernando Goldenstein; ANDRADE, Leonardo Alves. <b>Fermentação à Brasileira:</b> Explore o universo dos fermentados com receitas e ingredientes nacionais. São Paulo: Melhoramentos, 2020.</p> <p>HAUMONT, Raphaël. <b>Um químico na cozinha:</b> A ciência da gastronomia molecular. Rio de Janeiro: Zahar, 2016.</p> <p>POTTER, Jeff. <b>Cozinha Geek:</b> Ciência de verdade, grandes cozinheiros e boa comida. 2. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2017.</p> <p>WOLKE, Robert L. <b>O que Einstein disse a seu cozinheiro:</b> mais ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Zahar, v. I, 2003.</p> <p>WOLKE, Robert L. <b>O que Einstein disse a seu cozinheiro:</b> mais ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Zahar, v. II, 2005.</p>

### Ementário \_ 2º semestre

Desenvolvimento de negócios gastronômicos	Habilidades	Bases tecnológicas
<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>2º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Identificar como explorar novas ideias e oportunidades de negócios;</li><li>● Treinar a criatividade;</li><li>● Elaborar um modelo de negócio;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Cultura empreendedora;</li><li>● Perfil do empreendedor;</li><li>● Como explorar novas ideias e oportunidades de negócios;</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Entender as fases de criação e desenvolvimento de negócios;</li><li>• Entender como funciona a empresa, a economia, o Estado, o mercado e suas variações.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Criatividade e Globalização;</li><li>• Franquias;</li><li>• Tendências no setor de negócios gastronômicos.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão (em caso de CCPE)		
Bibliografia básica	<p>BIAGIO, Luis Arnaldo; BATOCCHIO, Antonio. <b>Plano de negócios</b>. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>DOLABELA, Fernando. <b>O Segredo de Luísa</b>. 14. ed. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999.</p> <p>DORNELAS, José C. <b>Empreendedorismo: transformando ideias em negócios</b>. Rio de Janeiro: Campus, 2001.</p>	
Bibliografia complementar	<p>BESSANT, John; TIDD, Joe. <b>Inovação e empreendedorismo: administração</b>. Bookman Editora, 2009.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. <b>Administração hoteleira</b>. 9. ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2003.</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. <b>Alimentos e bebidas: uma visão gerencial</b>. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007.</p> <p>KNIGHT, John Barton. <b>Gestão, planejamento e operação de restaurantes</b>. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>TAIRA, Sanmya Feitosa. <b>Empreendedorismo: questões nas áreas de saúde, social, empresarial e educacional</b>. São Paulo: Érica, 2012.</p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

<b>Bebidas II</b>	<b>Habilidades</b>	<b>Bases Tecnológicas</b>
33,3 horas-relógio 40 horas-aula  2º Semestre  Pré-requisitos: não há	<ul style="list-style-type: none"><li>● Compreender os processos de composição e fabricação das principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas, de infusão, fermentadas e destiladas;</li><li>● Aplicar técnicas de harmonização de bebidas não alcoólicas, fermentadas e destiladas e seus elementos;</li><li>● Analisar a interação de harmonia entre bebidas não alcoólicas e alcoólicas;</li><li>● Desenvolver vocabulário técnico e de habilidade de análise de bebidas em geral;</li><li>● Realizar técnicas de harmonização de bebidas com os alimentos;</li><li>● Identificar a tipologia de bebidas não alcoólicas e alcoólicas.</li></ul>	<p><b>Técnicas de harmonização:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Harmonização de elementos de alimentos;</li><li>● harmonização de elementos de bebidas;</li><li>● harmonização de alimentos com bebidas.</li></ul> <p><b>Análise sensorial de bebidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● técnicas de análise sensorial de bebidas não alcoólicas e alcoólicas.</li></ul> <p><b>Processos de composição e fabricação de bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Fabricação de bebidas fermentadas;</li><li>● Fabricação de bebidas não alcoólicas .</li></ul> <p><b>Tipologia de bebidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Bebidas infusionadas;</li><li>● Bebidas fermentadas;</li><li>● Bebidas destiladas.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Bibliografia básica	<p>BORGES, Euclides Penedo. <b>Harmonização:</b> o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007. 191 p.</p> <p>NOVAKOSKI, Deise; FEIRE, Renato. <b>Enogastronomia:</b> A arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007. 326 p.</p> <p>SIMON, Joanna. <b>Vinho e comida:</b> um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. 160 p.</p>
Bibliografia complementar	<p>BASTOS, Giuliana. <b>Dicionário gastronômico:</b> café com suas receitas. São Paulo: Boccato, 2008. 175 p.</p> <p>BRESSANI, Edgard. <b>Guia do barista:</b> da origem do café ao expresso perfeito. 3. ed. São Paulo: Café Editora, 2011. 203 p.</p> <p>MOLDVAER, Anette. <b>O livro do café.</b> São Paulo: Publifolha, 2015. 224 p.</p> <p>OLIVER, Garret. <b>A mesa do mestre-cervejeiro:</b> descobrindo os prazeres das cervejas verdadeiras. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 546 p.</p>

Planejamento de cardápios	Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>2º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Compreender a importância do cardápio na operação de alimentos e bebidas;</li><li>● Elaborar cardápios de acordo com o tipo de operação e de serviço de alimentos e bebidas;</li><li>● Reconhecer a importância da</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Planejamento de cardápio: conceitos, objetivos, aplicações e tipos;</li><li>● Elaboração de cardápios: diferentes conceitos de operação de estabelecimentos de alimentos e bebidas e tipos de serviços;</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>padronização na operação de alimentos e bebidas;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Reconhecer, elaborar e utilizar fichas técnicas de preparo;</li><li>● Elaborar cardápios de acordo com as exigências técnicas e nutricionais dos diferentes tipos de operação de alimentos e bebidas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Indicadores de preparo: fator de cocção, fator de correção e fator de reidratação;</li><li>● Ficha técnica de preparo para o cardápio: padronização e controle;</li><li>● Estrutura do cardápio: forma clássica, forma moderna e forma simplificada;</li><li>● Aspectos da composição básica do cardápio: ingredientes, tipos de preparo e aspectos nutricionais;</li><li>● Carta de bebidas: tipos, elaboração e estrutura.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	<p>KNIGHT, John Barton. <b>Gestão, planejamento e operação de restaurantes</b>. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. <b>Cardápios - Guia Prático para a Elaboração</b>. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019. <i>E-book</i>. ISBN 9788527735360. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/</a>. Acesso em: 10 set. 2024.</p> <p>TEICHMANN, I. M., <b>Cardápios - técnicas e criatividade</b>. 7.ed. São Paulo: Educ, 2009.</p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Bibliografia complementar	<p>OLIVEIRA, Francisco Flávio Pezzino de. <b>Sabor e gestão: boas ideias para alimentação fora do lar</b>. Brasília: Sebrae, 2008.</p> <p>ORNELAS, L. H. <b>Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos</b>. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.</p> <p>REGGIOLLI, M. R. <b>Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação</b>. São Paulo: Atheneu, 2010.</p> <p>SILVA, S. C.; MARTINEZ, S. <b>Cardápio - guia prático para a elaboração</b>. 2. ed. São Paulo: Roca, 2014.</p>
---------------------------	---

Análise sensorial aplicada à gastronomia	Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>2º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer os métodos clássicos utilizados para a avaliação sensorial;</li><li>• Capacitar o aluno para a aplicação de um programa de avaliação sensorial, com ênfase em estudos com consumidores;</li><li>• Conhecer as principais propriedades sensoriais de alimentos.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Introdução à análise sensorial de alimentos e bebidas;</li><li>• Descrição dos princípios da fisiologia sensorial;</li><li>• Descrição dos métodos clássicos de avaliação sensorial e das principais técnicas experimentais em análise sensorial;</li><li>• Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial;</li><li>• Conhecimento e estudo das propriedades sensoriais dos alimentos.</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Descrição das atividades de extensão (em caso de CCPE)	
Bibliografia básica	<p>ARAÚJO, Wilma M. C. ... [et al.]; revisão técnica Luiz Antônio Borgo... [et al.]. <b>Alquimia dos alimentos - 2. ed., rev. e ampl.</b> - Brasília: Senac, 2013. 496 p. - (Alimentos e bebidas) ISBN 9788562564109.</p> <p>MINIM, Valéria Paula Rodrigues. <b>Análise sensorial: estudos com consumidores.</b> 2. ed. Viçosa, MG: UFV, 2010. 308 p. ISBN 9788572693943.</p> <p>SANTOS, Renê de Oliveira Joaquim dos. <b>Neuromarketing sensorial: o ponto de vendas.</b> 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br">https://plataforma.bvirtual.com.br</a>. Acesso em: 11 set. 2024.</p>
Bibliografia complementar	<p>DUTCOSKY, Silvia Deboni. <b>Análise sensorial de alimentos.</b> Curitiba: Champagnat, 2013.</p> <p>FREEDMAN, Paul (org). Tradução de Anthony Sean Cleaver e Julie Malzoni. <b>A história do sabor.</b> São Paulo: SENAC-SP, 2009. 368 p. ISBN 9788573598483.</p> <p>PALERMO, Jane Rizzo. <b>Análise sensorial: fundamentos e métodos.</b> São Paulo: Atheneu, 2015.</p>

Habilidades e técnicas gastronômicas II	Habilidades	Bases tecnológicas
66,6 horas-relógio 80 horas-aula  2º Semestre  Pré-requisitos: Habilidades e técnicas gastronômicas I	<ul style="list-style-type: none"><li>● Desenvolver habilidades técnicas básicas para elaboração de pratos da cozinha avançada, conhecer os molhos derivados/compostos , contemporâneos assim como o entendimento de como trabalhar com</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Técnicas avançadas para elaboração de preparos;</li><li>● Mise en place;</li><li>● Bases da Cozinha: Métodos de Cocção, Cortes avançados, Molhos derivados e Base, Cortes avançados Bovinos, suínos e de Aves;</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>carnes, aves e peixes/frutos do mar;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Identificar e aplicar técnicas fundamentais de manipulação, corte, preparo e cocção de alimentos;</li><li>● Dominar o uso de ingredientes e reconhecer suas características e possibilidades específicas;</li><li>● Aplicar técnicas de emulsificação, redução e clarificação para alcançar texturas e sabores ideais nos molhos;</li><li>● Planejar e executar múltiplas preparações simultaneamente, mantendo a precisão e o padrão de qualidade adequado;</li><li>● Gerenciar o mise en place com eficácia, garantindo organização e fluidez na execução dos pratos;</li><li>● Utilizar técnicas de apresentação e empratamento dos preparos, incorporando os princípios estéticos e respeitando os fundamentos de equilíbrio entre</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Preparos com peixes e frutos do mar, elaboração de pratos e guarnições avançados.</li><li>● Técnicas de montagem de pratos.</li></ul>
--	--	---



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	cores, texturas e sabores.	
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	<p>CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. <b>Chef profissional: Instituto Americano de Culinária</b>. 4. ed. São Paulo: Senac, 2011.</p> <p>KOVESI, Betty et al. <b>400g: técnicas de cozinha</b>. São Paulo: Nacional, 2012.</p> <p>SEBESS, Mariana. <b>Técnicas de cozinha profissional</b>. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.</p>	
Bibliografia complementar	<p>FARROW, Joanna. <b>Escola de chefs</b>. Barueri/São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. <b>Tecnologia culinária</b>. Caxias do Sul/RS: EDUCS, 2000.</p> <p>THIS, Herve e GAGNAIRE, Pierre. <b>Cozinha: Uma Questão De Amor, Arte e Técnica</b>. São Paulo: Senac, 2010.</p> <p>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. <b>Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias</b>. São Paulo: Marco Zero, 2012.</p>	

Planejamento e organização de eventos gastronômicos	Habilidades	Bases tecnológicas
33,3 horas-relógio 40 horas-aula  2º Semestre  Pré-requisitos: não há	<ul style="list-style-type: none"><li>Organizar e produzir eventos gastronômicos de diversos tipos, em consonância com os objetivos da atividade;</li><li>Planejar e operacionalizar cardápios de café da</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Histórico de eventos. Classificações e Tipologias;</li><li>O mercado de eventos no Brasil;</li><li>Etapas do planejamento e da organização dos diversos tipos de eventos;</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	manhã, almoço, jantar, festas e festivais gastronômicos.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hospitalidade em eventos e nos serviços de alimentos e bebidas;</li><li>• Estilos de serviços;</li><li>• Decoração;</li><li>• Etiqueta;</li><li>• Componentes de um evento (tipo, local, público-alvo, marketing e outras estratégias).</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	FREUND, Francisco Tommy. <b>Festas e recepções:</b> gastronomia, organização e cerimonial. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012. 142 p.  MATIAS, Marlene. <b>A arte de receber em eventos.</b> Barueri, SP: Manole, 2014. 155 p.  ZANELLA, Luiz Carlos. <b>Manual de organização de eventos:</b> planejamento e operacionalização. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 340 p.	
Bibliografia complementar	CESCA, Cleuza G. Gimenes. <b>Organização de eventos: manual para planejamento e execução.</b> 13. ed. São Paulo: Summus, 2008. 195 p.  GOMES, Sara. <b>Guia do cerimonial: do trivial ao formal.</b> Brasília: LGE, 1997.  MELO NETO, Francisco Paulo de. <b>Criatividade em eventos.</b> São Paulo: Contexto, 2008.  MENDONÇA, Maria José A.; PEROZIN, Juliana Gutierrez Penna A. <b>Planejamento e Organização de Eventos.</b> Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 9788536511030. Disponível em:	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p><a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536511030/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536511030/</a>. Acesso em: 12 set. 2024.</p> <p>SEBRAE. <b>Guia prático de eventos gastronômicos: saiba como idealizar o seu</b>. Brasília: SEBRAE, 2016. 73 p.</p>
--	---

Panificação	Habilidades	Bases Tecnológicas
66,6 horas-relógio 80 horas-aula  2º Semestre  Pré-requisitos: não há	<ul style="list-style-type: none"><li>● Aplicar o conhecimento acerca do uso e manipulação dos principais equipamentos utilizados na panificação;</li><li>● Conhecer as funções dos principais ingredientes utilizados nos processos de elaboração de produtos panificáveis;</li><li>● Compreender as etapas, técnicas e métodos de produção de massas de pães;</li><li>● Produzir massas: básicas, doces e semi doces para pães.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Manuseio e conservação de equipamentos, instrumentos e utensílios de cozinha e panificação;</li><li>● Identificação e função de ingredientes básicos para panificação;</li><li>● Classificação das farinhas de trigo, formação de glúten; processo de fermentação de pães e assamento;</li><li>● Características sensoriais e físico químicas de produtos de panificação.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	CANELLA-RAWLS, Sandra. <b>Pão: arte e ciência</b> . 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 348 p.	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>GISSLEN, Wayne. <b>Panificação e confeitaria profissionais</b>. São Paulo: Manole, 2013.</p> <p>SEBESS, Paulo. <b>Técnicas de padaria profissional</b>. São Paulo: Senac, 2011. 319 p.</p>
Bibliografia complementar	<p><b>A grande cozinha:</b> Pães e cia: [volume 18]. São Paulo: Abril, 2007. 176 p. : il. (A grande cozinha).</p> <p>JACOB, H. E. <b>Seis mil anos de pão</b>. Editora Nova Alexandria, 2004.</p> <p>KALANTY, Michael. <b>Como assar pães:</b> as cinco famílias de pães. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. 531 p.</p> <p>SCHEUER, Patrícia Matos. <b>Equipamentos e utensílios para panificação e confeitaria</b>. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014. 77 p. : il.</p> <p>SHIMURA, R. <b>Os pães de que mais gosto</b>. São Paulo: Editora Gaia, 2014.</p> <p>SUAS, M. <b>Panificação e Viennoiserie:</b> Abordagem profissional. Editora Cengage Learning, 2012.</p> <p>VIANNA, Felipe Soave Viegas. <b>Manual prático de panificação</b>. São Paulo: Senac, 2018. 350 p. : il. color.</p>

<b>Prática de Extensão I</b>	<b>Habilidades</b>	<b>Bases Tecnológicas</b>
<p>80 horas-relógio 66,6 horas-aula</p> <p>2º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Conhecer e entender a tipologia das ações de extensão;</li><li>● Conhecer as bases regulatórias da prática de extensão no IFB;</li><li>● Conhecer os diferentes públicos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Conceito de extensão;</li><li>● Diretrizes para as ações de extensão;</li><li>● Tipologia das ações de extensão;</li><li>● Ações de desenvolvimento</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>comunitários com os quais as práticas de extensão podem se concretizar;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Identificar formas de articular ensino, pesquisa e extensão;</li><li>● Organizar e desenvolver ação de extensão voltada para ação social.</li></ul>	<p>social com a realidade regional.</p>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )	Organizar um evento gastronômico para comunidade externa e interna; ou Promover atividade gastronômica outra como formação, refeição comunitária, etc.	
Bibliografia básica	<p>BARBIER, R. <b>A pesquisa-ação</b>. Brasília: Líber, 2004.</p> <p><b>INSTITUTO FEDERAL DE BRASÍLIA. Resolução no 42/2020 - RIFB/IFB.</b></p> <p><b>INSTITUTO FEDERAL DE BRASÍLIA. Resolução no 12/2021 - RIFB/IFB.</b></p> <p>PAULA, J. A. de. <b>A extensão universitária: história, conceito e propostas</b>. <i>Interfaces - Revista de Extensão da UFMG</i>, [S. 1.], v. 1, n. 1, p. 5–23, 2013. Disponível em: <a href="https://periodicos.ufmg.br/index.php/revistainterfaces/artic/e/view/18930">https://periodicos.ufmg.br/index.php/revistainterfaces/artic/e/view/18930</a>.</p>	
Bibliografia complementar	<p>ADDOR, F.; LIANZA, S. (Org.). <b>Percursos na extensão universitária</b>. Saindo da torre de marfim. Rio de Janeiro: UFRJ, 2015. 260 p.</p> <p>DORTA, Lurdes Oliveira. <b>Fundamentos em técnicas de eventos</b>. Porto Alegre: Bookman, 2015.</p> <p>ESCOSTEGUY, Cléa C. <b>Educação popular</b>. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595021938. Disponível em:</p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p><a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021938/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021938/</a></p> <p>HENRIQUES, C. (Org.). <b>Tecnologia, participação e território: reflexões a partir da prática extensionista</b>. Rio de Janeiro: UFRJ, 2015.</p> <p>RÊSES, Erlando da Silva (org.). <b>Universidade e movimentos sociais</b>. Belo Horizonte: Fino Traço, 2015.</p>
--	---

### Ementário \_ 3º semestre

Cozinha Nacional	Habilidades	Bases Tecnológicas
99,9 horas-relógio 120 horas-aula  3º Semestre  Pré-requisitos: Habilidades e técnicas gastronômicas I	<ul style="list-style-type: none"><li>● Conhecer as principais influências culturais, bem como as principais preparações da cozinha brasileira;</li><li>● Elaborar preparações culinárias em conformidade com a gastronomia de cada região brasileira;</li><li>● Interagir com a cultura estabelecida, recriando-a de modo inventivo e inovador, a partir de várias influências gastronômicas e culturais.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● História da gastronomia brasileira;</li><li>● Principais influências culturais da gastronomia regional;</li><li>● Regiões Brasileiras e seus preparos.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. <b>Larousse da Cozinha Brasileira</b> . São Paulo: Larousse, 2007.	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>FERNANDES, C. <b>Viagem Gastronômica através do Brasil</b>. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2006.</p> <p>LANCELLOTTI, Sílvio. <b>500 anos de gastronomia em terra brasilis</b>. São Paulo: L&amp;PM, 2000. 123 p.</p>
Bibliografia complementar	<p>ALVES FILHO, I.; DI GIOVANNI, R. <b>Cozinha brasileira: recheio de história</b>. Rio de Janeiro: Revan, 2000.</p> <p>AMARAL, Ricardo. <b>Histórias da Gastronomia brasileira: dos banquetes de Cururupeba ao Alex Atala</b>. Rio de Janeiro: Rara Cultural, 2016.</p> <p>CASCUDO, L. C. <b>História da alimentação no Brasil</b>. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p.</p> <p>CAVALCANTI, P. <b>A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira</b>. São Paulo: SENAC SP, 2007. 392 p.</p> <p>FLANDRIN, Jean-Louis &amp; MONTANARI, Massimo (org.). <b>História da Alimentação</b>. São Paulo: Estação Liberdade, 2013.</p> <p>FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. <b>Gastronomia no Brasil e no Mundo</b>. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Rio de Janeiro, 2015. 318 p. : il.</p> <p>GOMENSORO, Maria Lúcia. <b>Pequeno dicionário de gastronomia</b>. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432 p.</p>

Confeitaria	Habilidades	Bases tecnológicas
<p>80 horas-relógio 66,6 horas-aula</p> <p>3º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Aplicar o conhecimento acerca do uso e manipulação dos principais equipamentos utilizados na confeitaria;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Manuseio e conservação de equipamentos industriais em confeitaria;</li><li>● Técnicas específicas em confecção de</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<ul style="list-style-type: none"><li>● Identificar as funções dos principais ingredientes utilizados nos processos de elaboração de produtos de confeitaria.</li><li>● Compreender as etapas do processo de produção das confeitarias;</li><li>● Empregar técnicas e métodos de produção de massas de bolos, tortas doces, recheios doces, biscoitos e sobremesas;</li><li>● Produzir massas: de bolos, tortas doces, recheios doces, biscoitos e sobremesas.</li></ul>	<p>produtos de confeitaria;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Preparações de produtos de confeitaria;</li><li>● Terminologia técnica: utensílios e equipamentos.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão <i>(em caso de CCPE)</i>		
Bibliografia básica	BLEU, Le Cordon. <b>Sobremesas e suas técnicas</b> . 5. ed. São Paulo: Senac, 2012.	
	GISSLEN, Wayne. <b>Panificação e confeitaria profissionais</b> . Barueri: Manole, 2012.	
	SEBESS, Mariana. <b>Técnicas de confeitaria profissional</b> . São Paulo: Senac, 2010.	
Bibliografia complementar	BOSISIO, Junior, Arthur. <b>A doçaria tradicional de Pelotas</b> . Pelotas, RS: SENAC Nacional, 2004.	
	Culinary Institute of America. <b>Chef profissional</b> . Editora John Wiley Trade, 9. ed. 2011.	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>FRIBERG, Bo. <b>The professional pastry chef: fundamentals of baking and pastry.</b> Cidade: Editora, 2002.</p> <p>HERME, Pierre. <b>Larousse das sobremesas.</b> Editora Larousse France, 1. ed. 2006.</p> <p>SCHEUER, Patrícia Matos. <b>Equipamentos e utensílios para panificação e confeitaria.</b> Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014.</p>
--	--

<b>Cultura e patrimônio alimentar e gastronômico</b>	<b>Habilidades</b>	<b>Bases tecnológicas</b>
<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>3º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Compreender os principais conceitos da história da gastronomia; microrregionalização, fatores socioambientais, de gênero, ancestralidade, socioeconômico-cultural e novas tendências;</li><li>● Construir uma linha temporal da gastronomia, perpassando por conceitos, tendências e especificidades de cada cultura e época histórica;</li><li>● Diferenciar as principais especificidades do território alimentar cultural da</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Pré-História e as primeiras Civilizações;</li><li>● Mundo Clássico;</li><li>● Antiguidade tardia à Alta Idade Média;</li><li>● Plena e Baixa Idade Média;</li><li>● Tempos Modernos;</li><li>● Época Contemporânea;</li><li>● Tendências da Alimentação e da Gastronomia na atualidade;</li><li>● Influências sociais, culturais, históricas, geográficas e religiosas na culinária mundial;</li><li>● Movimentos gastronômicos;</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>gastronomia do Brasil e do mundo;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Identificar os fatos que determinaram as mudanças no rumo da história e cultura da gastronomia;</li><li>● Analisar e relacionar as influências na construção da culinária de uma sociedade e suas principais características;</li><li>● Identificar os principais personagens da História da Gastronomia e os principais movimentos gastronômicos associados com suas influências na atualidade;</li><li>● Conceituar patrimônio material e imaterial.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Alimento e Cultura na história das civilizações;</li><li>● Alimentação e tabu: considerações sobre o não comer;</li><li>● A mundialização dos alimentos: novos sabores, novos negócios;</li><li>● Sistema alimentar sustentável;</li><li>● A construção social dos gostos e sabores.</li><li>● Patrimônios materiais e imateriais.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	<p>CARNEIRO, Henrique. <b>Comida e sociedade: uma história da alimentação</b>. Rio de Janeiro: Campus, 2003.</p> <p>CASCUDO, Luís da Câmara. <b>História da alimentação no Brasil</b>. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 956 p.</p> <p>SOUZA, Ana Carolina M de; BAUER, Caroline S.; FREITAS, Eduardo P.; et al. <b>História e patrimônio cultural</b>. Porto Alegre: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556902319. Disponível em:</p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556902319/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556902319/</a> . Acesso em: 12 set. 2024.
Bibliografia complementar	<p>FRANCO, Ariovaldo. <b>De caçador a gourmet: uma história da gastronomia</b>. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. 287 p.</p> <p>FREEDMAN, Paul (org.). <b>A história do sabor</b>. São Paulo: Senac, 2009.</p> <p>BRILLAT-SAVARIN, J-A. <b>A fisiologia do gosto</b>. São Paulo: Cia das Letras, 1995.</p> <p>MONTELEONE, Joana. <b>Toda comida tem uma história: e outros ensaios da gastronomia</b>. Rio de Janeiro: [s.n.], 2017. 162 p.</p> <p>POULAIN, Jean Pierre. <b>Sociologias da alimentação</b>. Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. UFSC, 2013.</p> <p>SITWELL, William. <b>A história da culinária em 100 receitas: uma incrível viagem pelos hábitos alimentares ao longo do tempo</b>. São Paulo: Publifolha, 2015. 356 p. : il.</p>

Gastronomia funcional	Habilidades	Bases Tecnológicas
33,3 horas-relógio 40 horas-aula  3º Semestre  Pré-requisitos: não há	<ul style="list-style-type: none"><li>● Preparar alimentos com foco na saúde e bem-estar;</li><li>● Aprender as técnicas que deixam os alimentos mais biodisponíveis para o organismo absorver;</li><li>● Conhecer ingredientes que atuam na prevenção de doenças.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Visão geral da gastronomia funcional: conceitos básicos e benefícios para a saúde;</li><li>● Ingredientes funcionais;</li><li>● Alimento convencional e Alimento orgânico;</li><li>● Alternativas alimentares sem Glúten e Lactose;</li><li>● Substitutos do Sal.</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Descrição das atividades de extensão (em caso de CCPE)		
Bibliografia básica	<p>GONZALEZ, Alberto Peribanez. <b>Lugar de médico é na cozinha: cura e saúde pela alimentação viva</b>. São Paulo: Alaúde, 2008. 296 p.</p> <p>SOUZA, Luciana de; MARTÍNEZ, Daniela G. A. <b>Nutrição funcional e fitoterapia</b>. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595021297. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021297/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021297/</a>. Acesso em: 10 set. 2024.</p> <p>ZAGO, Renata Carolyne Chavoni. <b>Técnica dietética e gastronomia aplicada à estética</b>. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br">https://plataforma.bvirtual.com.br</a>. Acesso em: 10 set. 2024.</p>	
Bibliografia complementar	<p>COLOMIETZ, Ilda Faria de Castro. <b>Mais saúde em sua mesa</b>. São Paulo: Madras, 2009. 287 p.</p> <p>ROTMAN, Flávio. <b>A cura popular pela comida: a transformação de alimentos em remédios: uma nova visão para época de crise</b>. Belo Horizonte: Leitura, 2007. 284 p.</p> <p>TRUCOM, Conceição. <b>Alimentação desintoxicante: para ativar o sistema imunológico</b>. São Paulo: Alaúde, 2004. 216 p.</p>	

Fundamentos da sustentabilidade aplicados à gastronomia	Habilidades	Bases tecnológicas
	<ul style="list-style-type: none"><li>● Compreender as dimensões do desenvolvimento sustentável, sua transversalidade ao</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Dimensões do desenvolvimento sustentável;</li><li>● Práticas sustentáveis de produção de</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>3º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<p>processo de produção de alimentos e desenvolver visão crítica sobre os modelos vigentes na sociedade bem como desenvolver competências e habilidades que permitam a ruptura e a mudança necessárias para o enfrentamento às questões contemporâneas que perpassam desde a crise hídrica às migrações voluntárias, contaminação de solo, desmatamento e fome no mundo.</p>	<p>alimentos;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bioética e biogenética de alimentos;</li><li>• Territórios e populações tradicionais;</li><li>• Desenvolvimento rural sustentável;</li><li>• Atores da gastronomia e movimentos alimentares;</li><li>• Certificação e geração de valor nos produtos da sócio agrobiodiversidade;</li><li>• Cadeias curtas de consumo.</li></ul>
<p>Descrição das atividades de extensão (<i>em caso de CCPE</i>)</p>		
<p>Bibliografia básica</p>	<p>CASALI, Lisa. <b>Cozinhando sem desperdício: receitas sustentáveis para o gourmet consciente</b>. São Paulo: Alaúde, 2013.</p> <p>SACHS, Ignacy. <b>Caminhos para o desenvolvimento sustentável</b>. São Paulo: Garamound, 2009.</p> <p>VEIGA, José Eli. <b>Desenvolvimento sustentável: o desafio do século XXI</b>. São Paulo: Garamound, 2005.</p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Bibliografia complementar	<p>BALASCO, Warren. <b>O que iremos comer amanhã?: uma história do futuro da alimentação.</b> São Paulo: Senac, 2009.</p> <p>BRASIL. <b>Ministério do Meio Ambiente. Legislação ambiental básica.</b> Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2008.</p> <p>PIMENTA, Handson Cláudio Dias. <b>Sustentabilidade empresarial: práticas em cadeias produtivas.</b> Natal: Editora IFRN, 2010.</p> <p>POLLAN, Michael. <b>O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições.</b> São Paulo: Intrínseca, 2007.</p> <p>SEN, Amartya. <b>Desenvolvimento como liberdade.</b> São Paulo: Companhia das Letras, 2000.</p>
---------------------------	--

Prática de Extensão II	Habilidades	Bases tecnológicas
<p>120 horas-relógio 100 horas-aula 2 encontros serão realizados no sábado</p> <p>3º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Planejar, organizar e executar eventos culturais e de entretenimento e/ou acadêmico;</li><li>● Organizar e gerenciar o tempo;</li><li>● Prever problemas e possíveis soluções;</li><li>● Delegar e controlar realização de tarefas;</li><li>● Aprender sobre os princípios de gestão de pessoas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Noções de planejamento e organização de evento cultural e de entretenimento e/ou acadêmico;</li><li>● Técnicas de organização e operacionalização de eventos festivos e/ou acadêmicos;</li><li>● Noções de gestão de pessoas.</li><li>● Participação ativa no planejamento e na execução das atividades previstas à comunidade externa</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

		de forma a promover o protagonismo estudantil e a sua interação com a comunidade e os contextos locais.
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )	Realizar eventos culturais e/ou de entretenimento e/ou acadêmico para comunidade externa e interna.	
Bibliografia básica	<p>DIAS, Cleber; ISAYAMA, Hélder F. <b>Organização de Atividades de Lazer e Recreação</b>. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 9788536513317. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513317/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513317/</a>. Acesso em: 12 set. 2024.</p> <p>DORTA, Lurdes Oliveira. <b>Fundamentos em técnicas de eventos</b>. Porto Alegre: Bookman, 2015.</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. <b>Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.</p>	
Bibliografia complementar	<p>BORGES-ANDRADE, J. E. <b>Treinamento, desenvolvimento e educação em organizações e trabalho: fundamentos para a gestão de pessoas</b>. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>NOGUEIRA, C. G. et al. <b>Planejamento de Eventos</b>. Porto Alegre: SAGAH, 2020.</p> <p>FREIBERGER, Zélia. <b>Cerimonial, protocolo e eventos</b>. Curitiba: IFPR, 2013. 155 p.</p> <p>GUTIERREZ FORTES, Waldyr; SILVA, Mariângela Benine Ramos. <b>Eventos: estratégias de planejamento e execução</b>. São Paulo: Summus, 2011. 230 p.</p> <p>PAIVA, H. A. B. D.; NEVES, M. F. <b>Planejamento</b></p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p><b>estratégico de eventos:</b> como organizar um plano estratégico para eventos turísticos e empresas de eventos. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>YANES, Adriana Figueiredo. <b>Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos.</b> São Paulo: Érica, 2014. 176 p. : il.</p>
--	---

### Ementário \_ 4º semestre

Gestão de negócios de alimentos e bebidas	Habilidades	Bases tecnológicas
33,3 horas-relógio 40 horas-aula 4º Semestre Pré-requisitos: não há	<ul style="list-style-type: none"><li>● Conhecer e aplicar as técnicas de planejamento, organização, direção e controle;</li><li>● Entender os aspectos de departamentalização do negócio;</li><li>● Conhecer as ferramentas de gestão das diversas áreas;</li><li>● Entender as bases legais e contábeis de um negócio na área de alimentos e bebidas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Fundamentos da Administração;</li><li>● Departamentalização ;</li><li>● Globalização;</li><li>● Ferramentas da gestão financeira, da produção, logística e qualidade;</li><li>● Precificação.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	<p>CHIAVENATO, Idalberto. <b>Fundamentos de Administração.</b> Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788597027549. Disponível em: Minha Biblioteca.</p> <p>OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. <b>Administração.</b> Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019.</p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>E-book. ISBN 9788597020816. Disponível em: Minha Biblioteca.</p> <p>SENAC. <b>Bares e restaurantes: gestão de pequenos negócios:</b> material do programa Gerencie seu Negócio - Educação a Distância. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2006. 94 p. ISBN 8574581992.</p>
Bibliografia complementar	<p>GITMAN, Lawrence J. <b>Princípios de administração financeira.</b> 12. ed. São Paulo: Pearson, 2010. xxiii, 775 p. il.</p> <p>MARTINS, Petrônio G.; ALT, Paulo Renato Campos. <b>Administração de materiais e recursos patrimoniais.</b> 3. ed, rev. atual. São Paulo: Saraiva, 2009. xiv, 441 p.</p> <p>MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. <b>Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital.</b> 7. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 480 p.</p> <p>SNELL, Scott; BOHLANDER, George. <b>Administração de recursos humanos.</b> São Paulo: Cengage Learning, c2010. 570 p. : il.</p> <p>SLACK, Nigel; BRANDON-JONES, Alistair; JOHNSTON, Robert. <b>Administração da produção.</b> 4. ed. São Paulo: Atlas, 2017. 698 p. : il.</p>

<b>Bebidas III</b>	Habilidades	Bases tecnológicas
<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>4º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Compreender o processo de elaboração de drinks e coquetéis clássicos e contemporâneos, além de conceitos para criação de novos drinks e coquetéis;</li><li>● Elaborar produtos de coquetelaria;</li></ul>	<p><b>Processos de composição e fabricação de bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Fabricação de bebidas destiladas;</li><li>● Fabricação de bebidas não alcoólicas utilizadas em coquetelaria;</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<ul style="list-style-type: none"><li>● Realizar processos de composição e fabricação das principais bebidas de infusão e destiladas;</li><li>● Entender noções de higiene no tratamento de bebidas;</li><li>● Produzir custos e elaboração de carta de drinks.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Fabricação de produtos de coquetelaria como xaropes, infusões, bitters, licores, e bebidas gaseificadas;</li><li>● Fabricação de gelo e processos de resfriamento;</li><li>● <i>Fatwashing</i>.</li></ul> <p><b>Tipologia de bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● alcoólicas destiladas;</li><li>● tipologia de coquetéis.</li></ul> <p><b>Coquetelaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Produção de coquetéis clássicos, modernos e autorais;</li><li>● Higiene no tratamento de coquetéis;</li><li>● Elaboração de carta de drinks.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	<p>FURTADO, Edmundo. <b>Copos de bar e mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis</b>. São Paulo: Senac São Paulo, 2009. 336 p.</p> <p>SANTOS, Suzamara. <b>Pequeno livro de destilados: guia para toda hora</b>. 4. ed. Campinas, SP: Verus, 2010. 210 p.</p> <p>SILVA, Jairo Martins da. <b>Cachaça: história, gastronomia e turismo</b>. São Paulo: Senac São Paulo, 2018. 313 p.</p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Bibliografia complementar	<p><b>COQUETÉIS: mais de 200 receitas para os melhores coquetéis!</b> São Paulo: Marco Zero, 2009. 160 p.</p> <p>SANTOS, José Ivan Cardoso dos. <b>O essencial em cervejas e destilados.</b> São Paulo: SENAC-SP, 2013. 150 p.</p> <p>SANTOS, Suzamara. <b>Pequeno livro de destilados: guia para toda hora.</b> 4. ed. Campinas, SP: Verus, 2010. 210 p.</p> <p>STEED, Tobias. <b>Coquetéis de Hollywood.</b> São Paulo: SENAC-SP, 2010. 128 p.</p> <p>VENTURINI FILHO, Waldemar. <b>Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia.</b> Vol. 1. São Paulo: Blucher, 2010. 461 p.</p> <p>VENTURINI FILHO, Waldemar. <b>Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia.</b> Vol. 2. São Paulo: Blucher, 2010. 385 p.</p>
---------------------------	--

Cozinha Fria	Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>4º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Conhecer e história e a evolução da cozinha fria na gastronomia;</li><li>● compreender a importância do conhecimento das bases da cozinha fria e a utilidade das técnicas básicas de <i>garde-manger</i> para a execução dos diversos preparos;</li><li>● preparar a <i>mise en place</i> do <i>garde-manger</i> atento</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Conhecer e executar técnicas de <i>garde-manger</i> ;</li><li>● aplicar técnicas de aromatização, infusão, conservação, cocção, resfriamento, congelamento e armazenamento de alimentos;</li><li>● preparar receitas de cozinha fria como molhos, saladas, quiches, canapés, terrines, conservas, entradas, carnes</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>aos procedimentos empregados;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• executar diversos tipos de produção relacionadas a garde-manger;</li><li>• utilizar técnicas de cozinha, panificação e confeitaria nos preparos.</li></ul>	<p>marinadas e curadas, desossa de aves, preparo de embutidos e defumados;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• finalizar, montar e apresentar os preparos aprendidos.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	<p>CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. <b>Chef profissional: Instituto Americano de Culinária</b>. 9. ed. São Paulo: Senac, 2017.</p> <p><b>LAROUSSE da cozinha no mundo: Oriente Médio, África e Índico</b>. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005. 127 p. : il.</p> <p>SEBESS, Mariana. <b>Técnicas de cocina profesional</b>. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2013.</p>	
Bibliografia complementar	<p>ALLISON, Mark William. <b>150 técnicas para dominar a arte culinária</b>. São Paulo: Marco Zero, 2011.</p> <p>EVANGE KOSOVI, Betty. <b>400 gramas: técnicas de cozinha</b>. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p> <p>SANTAMARIA, Santi. <b>A cozinha a nu: uma visão renovadora do mundo da gastronomia</b>. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.</p> <p>SEBESS, Paulo. <b>Técnicas de panadería profesional</b>. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2013.</p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	SENAC. <b>Sou cozinheiro: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional.</b> Rio de Janeiro: Senac Rio de Janeiro, 2011.
--	---

Laboratório de Práticas criativas	Habilidades	Bases tecnológicas
33,3 horas-relógio 40 horas-aula  4º Semestre  Pré-requisitos: não há	<ul style="list-style-type: none"><li>● Desenvolver a capacidade de pesquisa aplicada e experimental na criação de pratos e produtos gastronômicos;</li><li>● Fomentar o pensamento crítico e criativo, estimulando os estudantes a buscarem soluções inovadoras e autênticas para desafios ligados à área da gastronomia;</li><li>● Estimular a aplicação de técnicas avançadas e a correta manipulação de ingredientes, considerando tendências contemporâneas e a valorização de insumos locais;</li><li>● Incentivar a colaboração entre os estudantes, promovendo o desenvolvimento de projetos práticos em grupo;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Aulas práticas em laboratório, utilizando técnicas de experimentação e pesquisa aplicada;</li><li>● Atividades colaborativas e estudos de caso para fomentar o pensamento crítico e a inovação;</li><li>● Desenvolvimento de projetos vinculados aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável relacionados à gastronomia e busca por soluções inovadoras;</li><li>● Fomentar ações e projetos práticos em gastronomia por meio da utilização de técnicas corretas, conhecimento aprofundado de ingredientes, pesquisas empíricas e aplicadas, e o uso da criatividade enquanto estratégia;</li><li>● Desenvolvimento de produtos e produções avançadas</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ampliar a conexão entre pesquisa acadêmica, inovação gastronômica e processos criativos.</li></ul>	na área de gastronomia, ampliando o repertório metodológico e prático dos estudantes, com vistas à inovação e aprimoramento das suas práticas profissionais.
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	<p>CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. <b>Larousse da Cozinha Brasileira</b>. São Paulo: Larousse, 2007.</p> <p>FERNANDES, C. <b>Viagem Gastronômica através do Brasil</b>. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2006.</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef profissional</b>. 4. ed. São Paulo: SENAC, 2009.</p> <p>NACCACHE, Andréa. <b>Criatividade Brasileira</b>: Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao – Gastronomia, Design, Moda. Barueri: Editora Manole, 2013. E-book. ISBN 9788520449394. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449394/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449394/</a>. Acesso em: 23 set. 2024.</p>	
Bibliografia complementar	<p>FERRAN, Adrià. <b>The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adrià</b>. Phaidon Press, 2011.</p> <p>GLEASON, Sarah. <b>Design Thinking for Food Product Development</b>. Springer, 2021.</p> <p>HESTON, Blumenthal. <b>The Big Fat Duck Cookbook</b>. Bloomsbury Publishing, 2008.</p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>KÖVESI, Betty. <b>400 g: Técnicas de cozinha</b>. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. 568 p. : il.</p> <p>LANCELLOTTI, Sílvio. <b>500 anos de gastronomia em terra brasilis</b>. São Paulo: L&amp;PM, 2000. 123 p.</p> <p>TEICHMANN, Ione. <b>Cardápios: técnicas e criatividade</b>. 1. ed. Porto Alegre: Educs, 2009. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br">https://plataforma.bvirtual.com.br</a>. Acesso em: 23 set. 2024.</p> <p>WRIGHT, J.; BOTTMANN, E. <b>Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias</b>. São Paulo: Marco Zero, 1997.</p>
--	--

Massas e Molhos	Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>4º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Compreender função e utilização de cada ingrediente;</li><li>● aplicar diversos modos de preparo, técnicas e boas práticas com relação aos preparos de massas e molhos.</li><li>● conhecer formatos e nomenclaturas das massas e molhos;</li><li>● desenvolver habilidade no manuseio e confecção de massas frescas, massas líquidas e salgados;</li><li>● aprender e dominar técnicas empregadas na preparação de massas, molhos e recheios.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Aprender a fazer massa fresca simples, enroladas e recheadas: raviolis, sorrentinos, rotolos e rondeles;</li><li>● Aprender formatos de massas frescas e seus cortes;</li><li>● Produzir pizzas, pré pizzas;</li><li>● Aprender a produzir recheios crus, cozidos e líquidos;</li><li>● Ensinar molhos mãe, molhos derivados, emulsionados, aromatizados, azeites e manteigas aromáticas;</li><li>● Conhecer o sabor de cada parte do ingrediente (casca,</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

		<p>semente, mesocarpo, polpa) e como reagi à cocções diversas: fritar, refogar, brasear, assar, pinçar e outras técnicas;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Utilizar técnicas de congelamento, armazenamento e de secagem de massas.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	<p>CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. <b>Chef profissional: Instituto Americano de Culinária</b>. 9. ed. São Paulo: Senac, 2017.</p> <p>NOSRAT, Samim. <b>Sal, gordura, ácido, calor: os elementos da boa cozinha</b>. São Paulo: Companhia de mesa, 2019.</p> <p>ZAVAN, Laura. <b>Larousse da cozinha italiana</b>. São Paulo: Larousse, 2006.</p>	
Bibliografia complementar	<p>KOSOVI, Betty. <b>400 gramas: técnicas de cozinha</b>. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p> <p>FARROW, Joanna. <b>Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos</b>. Barueri, SP: Manole, 2009.</p> <p>FREITAS, Cynéa T. de. <b>Cozinha italiana</b>. São Paulo: Melhoramentos, 2005.</p> <p>SEBESS, Mariana. <b>Técnicas de cocina profesional</b>. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2013.</p> <p>SEBESS, Paulo. <b>Técnicas de panadería profesional</b>. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2013.</p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Trabalho de conclusão de curso	Habilidades	Bases tecnológicas
33,3 horas-relógio 40 horas-aula  4º Semestre  Pré-requisitos: Metodologia do trabalho científico	<ul style="list-style-type: none"><li>● Planejar, executar e redigir uma pesquisa;</li><li>● Aprender como organizar os textos científicos e acadêmicos (Normas Padrão do Curso/IFB);</li><li>● Classificar a pesquisa como documental, experimental, ex-post-facto, estudo de caso, pesquisa-ação;</li><li>● Entender o que significa Plágio acadêmico e científico;</li><li>● Entender as obrigações éticas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Estruturação documental de uma Pesquisa;</li><li>● Organização documental, fontes, bibliografia e referencial;</li><li>● Classificação da pesquisa segundo os mecanismos e ferramentas adotadas;</li><li>● Elaboração e cumprimento de cronograma da pesquisa;</li><li>● Comunicação da pesquisa através de congressos, seminários, revistas, periódicos, TCC, teses e dissertações;</li><li>● Aspectos éticos da pesquisa.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	<p>MATIAS-PEREIRA, José. <b>Manual de Metodologia da Pesquisa Científica</b>. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788597008821. Disponível em: Minha Biblioteca.</p> <p>MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. <b>Metodologia Científica</b>. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9786559770670. Disponível em: Minha Biblioteca.</p>	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>SEVERINO, Antônio J. <b>Metodologia do trabalho científico</b>. São Paulo: Cortez, 2017. E-book. ISBN 9788524925207. Disponível em: Minha Biblioteca.</p>
Bibliografia complementar	<p>CASTRO, Cláudio de Moura. <b>A prática da pesquisa</b>. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2006. 190 p. : il.</p> <p>BIANCHETTI, Lucídio; MACHADO, Ana Maria Netto (org.). <b>A bússola do escrever: desafios e estratégias na orientação e escrita de teses e dissertações</b>. São Paulo: Cortez, 2002. 408 p.</p> <p>KOCHE, José Carlos. <b>Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa</b>. 29. ed. Petrópolis: Vozes, c2002. 182 p.</p> <p>POPPER, Karl Raimund. <b>A lógica da pesquisa científica</b>. São Paulo: Cultrix, 1972. 567 p.</p> <p>SILVA, Cláudio Nei Nascimento da; PORTO, Marcelo Duarte. <b>Metodologia científica descomplicada: pesquisa e prática para iniciantes</b>. Brasília: IFB, 2016. 99 p. : il. ; 28 cm.</p>

<b>Gastronomia Internacional</b>	Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>66,6 horas-relógio 80 horas-aula</p> <p>4º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: Habilidades e técnicas gastronômicas I</p>		



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<ul style="list-style-type: none"><li>● Compreender a história da gastronomia clássica internacional;</li><li>● Pesquisar diversidade de ingredientes e métodos de cocção utilizados em diversos países;</li><li>● Elaborar pratos de vários continentes;</li><li>● Identificar e empregar técnicas utilizadas na gastronomia internacional;</li><li>● Demonstrar conhecimento profundo da história e cultura dos pratos clássicos, compreendendo sua origem, contexto cultural e evolução.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ingredientes, termos, técnicas e métodos de cocção utilizados na gastronomia internacional e suas peculiaridades;</li><li>● Preparo de pratos da gastronomia internacional;</li><li>● Matérias primas utilizadas na gastronomia internacional;</li><li>● Conceitos da cozinha clássica internacional;</li><li>● História dos principais pratos e matérias primas da cozinha clássica internacional;</li><li>● Noções alimentares que possam caracterizar as várias culturas .</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef profissional</b> . 4. ed. São Paulo: SENAC, 2009.  FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. <b>História da Alimentação</b> . São Paulo: Estação Liberdade, 1998.  WRIGHT, J.; BOTTMANN, E. <b>Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias</b> . São Paulo: Marco Zero, 1997.	
Bibliografia complementar	ARRESTO, F. F. <b>Comida: uma História</b> . Rio de Janeiro: Record, 2004.	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>CARNEIRO, H. <b>Comida e Sociedade: uma história da alimentação</b>. Rio de Janeiro: Campus, 2003.</p> <p>KUCZYNKI, Leila M. Youssef. <b>Larousse da Cozinha do Mundo: Oriente Médio, África e Índico</b>. São Paulo: Larousse, 2005.</p> <p>MONTANARI, Massimo (org.). <b>O mundo na cozinha: história, identidade, trocas</b>. São Paulo: Liberdade/Senac, 2009.</p> <p>NETO, Nelusko Linguanotto. <b>Dicionário Gastronômico: Pimentas com suas Receitas</b>. São Paulo: Gaia, 2007.</p> <p>STANDAGE, Tom. <b>Uma História Comestível da Humanidade</b>. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2010.</p> <p>STOBART, Tom. <b>Temperos e Condimentos de A a Z</b>. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.</p>
--	--

Estudos de gastronomia afro brasileira e indígena	Habilidades	Bases tecnológicas
<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>4º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Compreender a importância da cultura afro brasileira, dos povos originários e da diversidade dos grupos étnicos na formação sociocultural e econômica das cozinhas brasileiras;</li><li>● Ampliar a compreensão e a valorização da contribuição das culturas afro-brasileiras e dos povos originários para a gastronomia,</li></ul>	<p><b>Técnicas de Cozimento Tradicional:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Utilização de métodos de cocção tradicionais, como assados em fogueiras, defumação, cocção subterrânea (forno de chão), e uso de panelas de barro, tacho de cobre, pilão e gamela;</li><li>● Práticas de cocção em folhas, como a</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>promovendo um modelo de cozinha profissional consciente, respeitosa e inovadora;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Executar receitas tradicionais das cozinhas afro-brasileiras e dos povos originários, preservando técnicas culinárias ancestrais e promovendo a valorização cultural dessas preparações;</li><li>● Associar características históricas, geográficas, ritualísticas, políticas e/ou culturais vinculadas aos povos originários e afro brasileiros às preparações da gastronomia nacional;</li><li>● Aplicar métodos de pré-preparo e preparo adequados aos ingredientes, considerando suas especificidades;</li><li>● Incorporar conhecimentos gastronômicos de comunidades afrodescendentes e indígenas ao planejamento de cardápios e práticas culinárias,</li></ul>	<p>folha de bananeira, e utilização de fibras naturais para envelopamento e cozimento de alimentos.</p> <p><b>Processamento e Conservação de Alimentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Técnicas de conservação tradicionais, como fermentação natural (produção de cauim, tucupi, e fermentação de grãos e raízes), secagem ao sol, defumação, salga e etc.</li><li>● Métodos de beneficiamento de ingredientes nativos, como moagem em pilão, extrusão de óleos vegetais (óleo de coco, dendê, castanha), e preparo de farinhas de mandioca, biju, araruta, tapioca etc</li></ul> <p><b>Identificação de Ingredientes :</b></p> <p>Conhecimento básico para</p>
--	---	---



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>promovendo uma gastronomia inclusiva e representativa.</p>	<p>identificação e uso sustentável de plantas nativas, frutos, ervas, tubérculos, sementes, cogumelos e outros ingredientes específicos das tradições afro-brasileiras e indígenas. Técnicas de coleta sustentável e cultivo orgânico de ingredientes</p> <p><b>História e Cultura Gastronômica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Estudos das origens e significados culturais dos alimentos e pratos afro-brasileiros e dos povos originários, incluindo ritos, festividades, e contextos sociais em que são utilizados;</li><li>● Análise das influências históricas na formação das cozinhas brasileiras, compreendendo como as práticas gastronômicas se desenvolveram em resposta a fatores</li></ul>
--	---	---



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

		como escravidão, migrações, resistências culturais e adaptações políticas e sociais.
Descrição das atividades de extensão (em caso de CCPE)		
Bibliografia básica	<p>ADICHIE, Chimamanda Ngozi. <b>O perigo de uma história única</b>. Companhia das Letras, 2019.</p> <p>FREGONESE, Josmara; NANCY, Marlene Jesus da Costa. <b>Cozinhando História: Receitas, Histórias e Mitos de Pratos Afro-brasil</b>. Editora DBA, 2019. 143 p.</p> <p>GARNELO, Luiza; BARÉ, Gilda (org.). <b>Comidas tradicionais indígenas do Alto Rio Negro</b>. Manaus: Centro de Pesquisa Leônidas e Maria Deane, Fundação Oswaldo Cruz; 2009. 112 p.</p> <p>KRENAK, Ailton. <b>Ideias para adiar o fim do mundo</b>. Nova edição. Editora Companhia das Letras, 2019.</p> <p>POULAIN, Jean Pierre. <b>Sociologias da Alimentação. Os comedores e o espaço social alimentar</b>. Florianópolis: Ed. UFSC, 2013.</p> <p>QUEIRINO, Milton R. <b>A arte culinária na Bahia</b>. 1. ed. Editorial MAXTOR, 2014.</p>	
Bibliografia complementar	<p>ALVES, Lúcia Costa. <b>Onje: saberes e práticas da cozinha de santo</b>. 2019.</p> <p>CORRÊA, Nádia A.; SILVA, Hélio P. <b>Da Amazônia ao guia: os dilemas entre a alimentação quilombola e as recomendações do guia alimentar para a população brasileira</b>. <i>Saúde e Sociedade</i>, v. 30, e190276, 2021.</p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>FIGUEIREDO, Cláudio. <b>História e cultura dos povos indígenas no Brasil</b>. São Paulo: Barsa Planeta, 2009. 144 p. : il. (Biblioteca Barsa).</p> <p>LODY, Raul. <b>Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil</b>. São Paulo: Senac São Paulo, 2019. 183 p. : il.</p> <p>MILANEZ, Fábio; SÁ, Livia; KRENAK, Ailton; CRUZ, Fernando S. M.; RAMOS, Eduardo U.; JESUS, Gilda D. S. D.; PATAXÓ, Tatiane. <b>Existência e diferença: o racismo contra os povos indígenas</b>. <i>Revista Direito e Práxis</i>, v. 10, n. 03, p. 2161-2181, 2019.</p> <p>OLIVEIRA, Luana de Sousa. <b>O patrimônio alimentar do povo xerente e suas interfaces com o turismo étnico e gastronômico</b>. 2021.</p> <p>PEREIRA, Marília F. <b>Em busca do cardápio indígena e sua influência na gastronomia cearense</b>. 2022.</p> <p>RIBEIRO, Carlos. <b>Comida de santo que se come</b>. São Paulo: Arole Cultural, 2018. 183 p.</p> <p>SANTOS JANUÁRIO, Ana Cláudia. <b>Mãos negras: saberes e sabores afro-brasileiros</b>. Dissertação de doutorado, Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca, 2018.</p> <p>SHIVA, Vandana. <b>Monoculturas da mente: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia</b>. Gaia, 2003.</p> <p>SILVA COSTA, Renata R.; OLIVEIRA, Marcos F. B.; RIZZO, Tereza P.; RIVAS, José C.; MENDES, Kelly A.; NASCIMENTO LIMA, Daniel S.; FONSECA, Andrea B. C. <b>Projeto de extensão A culinária afro-brasileira como promotora da alimentação saudável no ambiente escolar-CulinAfro</b>. Livros, 2020. p. 63-79.</p>
--	--



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

### Optativas

Cozinha Solidária	Habilidades	Bases tecnológicas
<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>4º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Desenvolver cardápios que respeitem os princípios da sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos e sazonalidade, atendendo às necessidades nutricionais e culturais das comunidades atendidas;</li><li>● Compreender as habilidades necessárias para gerir recursos alimentares limitados, coordenar a logística de obtenção, armazenamento e distribuição de alimentos em contextos de cozinhas solidárias;</li><li>● Identificar receitas criativas e nutritivas com ingredientes de baixo custo ou doados através das políticas públicas vinculadas às Cozinhas Solidárias.</li><li>● Desenvolver a capacidade de atuar como agente educador, promovendo a</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Explorar a atuação das cozinhas solidárias como espaços de resistência social, promoção da segurança alimentar e combate à fome, alinhando-se ao Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 2 (ODS 2) da Organização das Nações Unidas, que visa erradicar a fome e promover a agricultura sustentável até 2030.</li><li>● A disciplina proporcionará uma compreensão teórica e prática das estratégias de uso integral de alimentos, da sustentabilidade, e da preservação da cultura alimentar brasileira, evidenciando as múltiplas possibilidades de atuação de um profissional de gastronomia nesse segmento, como a criação de cardápios sustentáveis, a educação alimentar comunitária, e a</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>conscientização sobre alimentação saudável, aproveitamento integral e combate ao desperdício, além de fomentar a mobilização social em torno da justiça alimentar;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Compreender políticas públicas relacionadas à segurança alimentar, economia solidária e sustentabilidade, com foco especial na ODS 2;</li><li>● Desenvolver habilidades interpessoais para trabalhar colaborativamente em equipes multidisciplinares;</li><li>● Aprimorar competências para criar, gerenciar e implementar projetos de cozinhas solidárias, desde o planejamento inicial até a execução e avaliação de impacto.</li></ul>	<p>mobilização social para a justiça alimentar.</p>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	<p><b>BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. [S.l.]: Ministério da Saúde, 2014.</b></p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>Disponível em: <a href="https://www.saude.gov.br">https://www.saude.gov.br</a>. Acesso em: 9 jan. 2025.</p> <p>FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ (Fiocruz). <b>Relatório “Na cozinha, não há só comida” - Ciência e tecnologia em saúde para a população brasileira.</b> [S.l.]: Fiocruz, [s.d.]. Disponível em: <a href="https://www.fiocruz.br">https://www.fiocruz.br</a>. Acesso em: 9 jan. 2025.</p> <p>MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME. <b>Programa Cozinha Solidária.</b> [S.l.]: Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, [s.d.]. Disponível em: &lt;<a href="http://www.gov.br">www.gov.br</a>&gt;. Acesso em: 9 jan. 2025.</p>
Bibliografia complementar	<p>COSTA, E.; MOTA, R.; RAFAEL, A. <b>Fortaleza da gastronomia de rua.</b> [S.l.]: [Editora], 2018.</p> <p>MADRUGA, S. W.; MACHADO, B. O. B.; OLIVEIRA, A. R. D. <b>Quem são os usuários da Cozinha Solidária?</b> Estudo sobre desigualdades na garantia da segurança alimentar e nutricional a partir da experiência da comunidade do Sol Nascente - Distrito Federal, Brasil. <i>Revista de Nutrição</i>, v. 37, p. e230112, 2024. DOI: [inserir o DOI, caso tenha].</p>

Consultoria em serviços de alimentação	Habilidades	Bases tecnológicas
<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>4º Semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Planejar etapas e carga horária da consultoria;</li><li>● Calcular precificação dos serviços prestados;</li><li>● Elaborar manual de boas práticas, POP e instrução de trabalho;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Fundamentos da consultoria de alimentos;</li><li>● Vigilância sanitária: bases e legislações na consultoria de alimentos;</li><li>● Controle de qualidade na cadeia produtiva de alimentos;</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compreender as atribuições do consultor e as possibilidades de atuação no segmento;</li><li>• Entender os tipos e as características de estabelecimentos de comércio e serviços de alimentação.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gestão do serviço de Consultoria.</li><li>• Capacidade de realizar diagnósticos, planos de ação, relatórios técnicos e intervenções no serviço de alimentação.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão (em caso de CCPE)		
Bibliografia básica	<p>GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</b>. 6. ed. Barueri: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520454176. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176/</a>. Acesso em: 10 set. 2024.</p> <p>SCHOETTI, Jean-Marc; STERN, Patrice. <b>Coleção caixa de ferramentas - Consultoria</b>. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788547231958. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547231958/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547231958/</a>. Acesso em: 16 set. 2024.</p> <p>WEISS, Alan. <b>A bíblia da consultoria: métodos e técnicas para montar e expandir um negócio de consultoria</b>. 1. ed. São Paulo: Autêntica Business, 2017. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br">https://plataforma.bvirtual.com.br</a>. Acesso em: 16 set. 2024.</p>	
Bibliografia complementar	<p>BASSO, Cristiana. <b>Alimentação Coletiva - Técnica Dietética e Segurança Alimentar</b>. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788527738248. Disponível em:</p>	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p><a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738248/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738248/</a>. Acesso em: 16 set. 2024.</p> <p>OLIVEIRA, Luciano O. <b>Consultoria organizacional</b>. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595021051. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021051/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595021051/</a>. Acesso em: 16 set. 2024.</p> <p>SILVA JÚNIOR, Eneo Alves. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação</b>. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.</p>
--	--

Francês temático: Gastronomias Francófonas	Habilidades	Bases tecnológicas
33,3 horas-relógio 40 horas-aula  4º Semestre  Pré-requisitos: não há	A partir de manuais didáticos e de textos literários, em língua francesa: <ul style="list-style-type: none"><li>● conhecer e discutir as principais características da cultura alimentar de territórios franceses de além mar e de alguns países francófonos africanos;</li><li>● refletir sobre semelhanças e diferenças entre essas gastronomias e a brasileira;</li><li>● colaborar para a criação de um pensamento decolonial sobre alimentação e gastronomia.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● a gastronomia dos territórios franceses de além mar;</li><li>● a gastronomia de países francófonos africanos como Camarões e Costa do Marfim;</li><li>● modos de preparar e de servir;</li><li>● o <i>terroir</i>, a <i>soulfood</i> e os ingredientes incorporados.</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )	
Bibliografia básica	<p>BIRAS, Pascal; DENYER, Monique; GLOANEC, Audrey et al. <b>Défi 2. Méthode de Français</b>. Paris: Édition Maison des Langues, 2018.</p> <p>KWAHULÉ, Koffi. <b>Monsieur Ki</b>. Rhapsodie parisienne à sourire pour caresser le temps. Paris: Gallimard, 2010. (Coll. "Continents noirs").</p> <p>MIANO, Léonora. <b>Soulfood Équatoriale</b>. Paris: Editions Nil, 2009.</p>
Bibliografia complementar	<p>AKINDÈS, F.; UNIVERSITÉ NATIONALE DE CÔTE D'IVOIRE. Dévaluation et alimentation à Abidjan (Côte d'Ivoire). <b>Les Cahiers De La Recherche Développement</b>, n. 40, p. 24–42, 1995. Disponível em: <a href="https://revues.cirad.fr/index.php/crd/article/view/36699">https://revues.cirad.fr/index.php/crd/article/view/36699</a>. Acesso em: 9 jan. 2025.</p> <p>CAMEROUN. Ministère de la recherche scientifique et technique. <b>Bien manger et bien vivre: anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale: du biologique au social</b>. Paris: L'Harmattan, 1996.</p> <p>ESSOH, Jean-Jacques. <b>L'alimentation chez les Adjoukrou de Côte d'Ivoire: de l'époque précoloniale à nos jours</b>. Paris: L'Harmattan, 2020.</p>

Planejamento de roteiros e experiências gastronômicas	Habilidades	Bases tecnológicas
33,3 horas-relógio 40 horas-aula	<ul style="list-style-type: none"><li>● Desenvolver habilidades para planejar e criar roteiros e</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Introdução ao conceito de roteiro e experiência de</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

<p>4º semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<p>experiências de turismo gastronômico;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Aplicar conceitos de design de roteiros e experiências turísticas autênticas;</li><li>● Utilizar soluções de base tecnológica para aprimorar roteiros e experiências de turismo gastronômico;</li><li>● Explorar a integração de aspectos culturais, sociais, ambientais e de sustentabilidade nos roteiros e experiências de turismo gastronômico.</li></ul>	<p>turismo gastronômico;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Identificação de tendências e demandas do mercado gastronômico;</li><li>● Desenvolvimento de Roteiros e Experiências de Turismo Gastronômicos;</li><li>● Criação de roteiros temáticos e culturais;</li><li>● Design de Experiências de Turismo Gastronômico;</li><li>● Uso de storytelling e elementos culturais;</li><li>● Ferramentas digitais para planejamento e gestão de experiências de turismo gastronômico;</li><li>● Estratégias de marketing para roteiros e experiências de turismo gastronômico;</li><li>● Precificação e comercialização.</li></ul>
<p>Descrição das atividades de extensão (<i>em caso de CCPE</i>)</p>		
<p>Bibliografia básica</p>	<p>JACQUES, A. P. C.; LEITE, D. C. B. (orgs). <i>Turismo gastronômico para gestores de turismo</i> [livro eletrônico]. 1. ed. Brasília: Instituto Federal de Brasília, 2022.</p>	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	GUEDES, Alexandre Sousa [et al.]. <i>Cartilha técnica: roteirização em turismo gastronômico no Brasil</i> [livro eletrônico]. 1. ed. Brasília, DF: Ed. dos Autores, 2022.
Bibliografia complementar	<p>BRASIL. Ministério do Turismo. Programa de Regionalização do Turismo. <b>Roteiros do Brasil</b>. Cadernos de Turismo. Módulo Operacional 7 - Roteirização Turística. Brasília: Ministério do Turismo, 2007. Disponível em: <a href="http://www.regionalizacao.turismo.gov.br/images/roteiros_brasil/roteirizacao_turistica.pdf">http://www.regionalizacao.turismo.gov.br/images/roteiros_brasil/roteirizacao_turistica.pdf</a>. Acesso em: 9 jan. 2025.</p> <p><b>World Tourism Organization &amp; Basque Culinary Centre.</b> <i>Guía para el desarrollo del turismo gastronómico</i>. Madrid: OMT, 2019. Disponível em: <a href="https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284420995">https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284420995</a>. Acesso em: 9 jan. 2025.</p>

Tendências e inovação na Gastronomia	Habilidades	Bases tecnológicas
<p>33,3 horas-relógio 40 horas-aula</p> <p>4º semestre</p> <p>Pré-requisitos: não há</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Identificar e prospectar as tendências atuais e emergentes no campo da gastronomia;</li><li>● Compreender o impacto da inovação nas práticas e processos gastronômicos;</li><li>● Aplicar novas tecnologias e metodologias para pesquisar, criar e adaptar preparos, receitas e cardápios;</li><li>● Desenvolver habilidades para identificar e</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Introdução às Tendências Gastronômicas Inovação e Criatividade na Gastronomia;</li><li>● Novas tecnologias aplicadas à gastronomia (cozinha molecular, impressão 3D de alimentos, etc.);</li><li>● Análise de tendências globais: sustentabilidade, dieta plant-based, food design, etc;</li><li>● Adaptação das tendências globais para o contexto local;</li></ul>



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	implementar inovações contínuas.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Sustentabilidade e Inovação</li><li>● Estratégias de marketing para novos conceitos e produtos gastronômicos;</li><li>● Planejamento e implementação de projetos inovadores na prática.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão (em caso de CCPE)		
Bibliografia básica	ATZ, S. <b>Arte da Fermentação</b> . São Paulo: Editora XYZ, 2017.  GOLDENSTEIN, Fernando. <b>Fermentação à Brasileira</b> . Rio de Janeiro: Editora ABC, 2018.  <b>Impressão 3D - proteínas alternativas</b> . São Paulo: Editora 3D, 2021.  NASCIMENTO, E. P. do; JACQUES, A. P. C. (orgs). <b>Estudo sobre tendências de turismo gastronômico: Brasil 2030</b> . Brasília: Ed. da Autora, 2022.	
Bibliografia complementar	KATZ, S. <b>Noma Guide of Fermentation</b> . Copenhagen: Noma Publishing, 2015.  Sousvide. <b>Cozinha Molecular</b> . São Paulo: Editora Molecular, 2018.  <b>Do mato ao prato</b> (TESE APJ). São Paulo: Editora APJ, 2017.  UNWTO. <i>Affiliate Members Global Report. Vol. 16 – Second Global Report on Gastronomy Tourism</i> . Madrid: UNWTO, 2017. Disponível em: <a href="https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418701">https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418701</a> .  UNWTO. <b>Basque Culinary Center (BBC)</b> . <i>Guía para el desarrollo del turismo gastronómico</i> . Madrid: OMT, 2019.	



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	Disponível em: <a href="https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284420995">https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284420995</a> .
--	---

Libras	Habilidades	Bases tecnológicas
33,3 horas-relógio 40 horas-aula  4º semestre  Pré-requisitos: não há	<ul style="list-style-type: none"><li>● Reconhecer a utilização da Língua Brasileira de Sinais como forma de promoção da acessibilidade na Administração Pública;</li><li>● Perceber o surdo como parte integrante da Sociedade em sua organização social e cultural;</li><li>● Conhecer os aspectos teóricos e práticos da utilização da Língua Brasileira de Sinais.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Fundamentos da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS);</li><li>● Introdução à cultura surda;</li><li>● Análise sobre o papel da LIBRAS na formação de um licenciado em Letras: desafios e avanços na construção da educação inclusiva;</li><li>● Rompimento das barreiras atitudinais.</li></ul>
Descrição das atividades de extensão ( <i>em caso de CCPE</i> )		
Bibliografia básica	BRITO, Lucinda Ferreira. <b>Por uma gramática de Língua de Sinais</b> . Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.  FERNANDES, Eulália. <i>Linguagem e Surdez</i> . Porto Alegre: Artmed, 2003.  SACKS, Oliver. <b>Vendo Vozes: Uma jornada pelo mundo dos surdos</b> . Tradução Alfredo Barcellos Pinheiro de Lemos. Rio de Janeiro: Imago Editora, 1990.	
Bibliografia complementar	FRIZANCO, Mary Lopes Esteves; SARUTA, Flaviana Da Silveira; HONORA, Marcia. <b>Livro Ilustrado de Língua de Sinais Brasileira</b> . São Paulo: Ciranda Cultural, 2009.	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

	<p>QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. <b>Língua de sinais brasileira:</b> Estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>_____. <b>Estudos surdos I.</b> Petrópolis, RJ : Arara Azul, 2006.</p> <p>_____. <b>Estudos Surdos III.</b> Petrópolis, RJ : Arara Azul, 2008. RIJO, M. A Inclusão de Alunos Surdos nas Escolas Públicas de Passo Fundo. Cuiabá – MT. 2009.</p>
--	---