



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS  
REITORIA  
Avenida Prof. Mário Werneck, 2590 - Buritis - Belo Horizonte - MG - Brasil  
CEP: 30575-180 | Telefone: (31) 2513-5222

# **PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA**

Belo Horizonte, MG

Março de 2016

## Sumário

I.	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	3
II.	CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	4
	a) Finalidades do Instituto	4
	b) Concepção do Curso	5
	c) Perfil Profissional de Conclusão	6
	d) Objetivos e Competências	7
III.	ESTRUTURA DO CURSO	8
	a) Perfil do pessoal docente e técnico	8
	b) Requisitos e formas de acesso ao curso	8
	c) Organização curricular	9
	d) Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores	28
	e) Biblioteca, Instalações e Equipamentos	29
	f) Metodologias de ensino	30
	g) Estratégias de integração do ensino e articulação com a sociedade	30
	h) Estratégias de apoio ao discente	31
IV.	PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	32
	a) Avaliação dos discentes	32
	b) Avaliação dos docentes	34
	c) Avaliação do curso	35
	d) Objetos de avaliação do trabalho docente e do curso	35
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	36



## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS  
REITORIA

Avenida Prof. Mário Werneck, 2590 - Buritis - Belo Horizonte - MG - Brasil  
CEP: 30575-180 | Telefone: (31) 2513-5222

<b>Reitor</b>	Prof. Kléber Gonçalves Glória
<b>Pró-Reitor de Extensão</b>	Prof. Carlos Bernardes Rosa Júnior
<b>Coordenador Geral do PRONATEC</b>	Reinaldo Trindade Proença

### I. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

**Denominação do curso:** Técnico em Cozinha

**Razão Social:** Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Minas Gerais

**Sigla:** IFMG

**Atos legais autorizativos:**

**E-mail de contato:** pedagogico.pronatec@ifmg.edu.br

**Site da unidade:** www.ifmg.edu.br

**Eixo tecnológico:** Turismo, hospitalidade e lazer

**Titulação:** Técnico em Cozinha

**Modalidade:** Subsequente ou Concomitante

**Número de Vagas:** de acordo com a demanda

**Turno:** de acordo com a demanda

**Carga Horária Total:** 800 horas

**Prazo previsto para integralização curricular:** mínimo 3 semestres, máximo 5 semestres\*

\*Observação: O prazo de integralização curricular não poderá ser superior a três anos, variando de acordo com as peculiaridades dos municípios parceiros.

## II. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

### a) Finalidades do Instituto

Em dezembro de 2008, o então presidente Luiz Inácio Lula da Silva sancionou a Lei nº 11.892 que instituiu, no Sistema Federal de Ensino, a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Com esta lei, foram criados os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia a partir dos antigos Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs), Escolas Agrotécnicas Federais (EAFs) e Escolas Técnicas Federais vinculadas a universidades (BRASIL, 2008).

Segundo o artigo 6º desta lei, os Institutos Federais têm por finalidades e características:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

II - desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;

III - promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infra-estrutura 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;

V - constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica;

VI - qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;

VII - desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;

VIII - realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;

IX - promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

Cada Instituto foi organizado com a seguinte estrutura: as unidades foram transformadas em campus e as instituições passaram a contar com uma reitoria. A lei acima citada conferiu a cada Instituto autonomia, nos limites de sua área de atuação territorial, para criar e extinguir cursos e registrar diplomas dos cursos oferecidos, mediante autorização do Conselho Superior.

As novas instituições foram orientadas a ofertar metade de suas vagas para cursos técnicos integrados, para dar ao jovem uma possibilidade de formação profissional já no ensino médio. Na educação superior, a prioridade de oferta foi para os cursos de tecnologia, cursos de licenciatura e cursos de bacharelado e engenharia.

Um dos Institutos criados pela lei acima citada foi o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG). Sua criação se deu mediante a integração dos Centros Federais de Educação Profissional e Tecnológica de Ouro Preto e Bambuí, da Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista e de duas Unidades de Educação descentralizadas de Formiga e Congonhas que, por força da Lei, passaram de forma automática à condição de campus da nova instituição.

Atualmente, o IFMG está constituído pelos campi: Bambuí, Betim, Congonhas, Formiga, Governador Valadares, Ibirité, Ouro Branco, Ouro Preto, Ribeirão das Neves, Santa Luzia, São João Evangelista e Sabará. A sede da Reitoria do IFMG está localizada na cidade de Belo Horizonte.

#### **b) Concepção do Curso**

A sociedade atual demanda uma ciência integrada às novas demandas do mercado: uso das novas tecnologias, novos parâmetros ambientais e novas possibilidades de inserção social, considerando, principalmente, a demanda por ações de responsabilidade social. Nesse sentido, objetiva-se que os diversos cursos oferecidos pela instituição (cursos de formação inicial e continuada, técnicos e superiores) possibilitem uma formação mais ampla, oferecendo aos estudantes o desenvolvimento da criticidade, da responsabilidade social e ambiental, da autonomia para a busca de novos conhecimentos, juntamente com o acesso aos conhecimentos científicos e tecnológicos específicos da área em que se formaram.

Em um contexto como o da sociedade brasileira, de baixa escolarização da população jovem e adulta, a oferta de cursos técnicos de qualidade contribui para a democratização do acesso à educação profissional e tecnológica, além de coadunar-se à necessidade de se elevar os níveis de escolaridade desses segmentos da população.

Dessa forma, a oferta de cursos técnicos cumprirá com os objetivos sociais do IFMG, que consiste em ofertar ensino público, gratuito e de qualidade para os cidadãos brasileiros, contribuindo para a emancipação dos sujeitos por meio de formação técnico-humanística de qualidade.

### **c) Perfil Profissional de Conclusão**

#### Competências profissionais gerais

Ao término do curso, o discente estará apto a atuar na organização da cozinha, na seleção e no preparo da matéria-prima. Assim, espera-se que o egresso seja capaz de:

- auxiliar na lucratividade, qualidade e padrão nos serviços da empresa contratante;
- atuar com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- ter competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
- ser capaz de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;
- ter formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- saber interagir e aprimorar continuamente seu aprendizado a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- ser cidadão crítico, propositivo e dinâmico na busca de novos conhecimentos.

#### ✓ Competências específicas

O egresso do curso Técnico em Cozinha deverá ser capaz de desenvolver as seguintes habilidades e competências:

- Atuar na organização da cozinha, na seleção e no preparo da matéria-prima;
  - Participar da elaboração e organização dos pratos do cardápio;
  - Executar cortes e métodos de cozimento, utilizando as práticas de manipulação de alimentos;
  - Operar e manter equipamentos e maquinário de cozinha;
  - Armazenar diferentes tipos de gêneros alimentícios, controlar estoque, consumo e custos.
  - Comprar, selecionar e higienizar alimentos;
  - Elaborar cardápio e executar o preparo de alimentos, preservando as qualidades nutricionais dos alimentos;
  - Estruturar área de produção de alimentos;
  - Higienizar o espaço físico e equipamentos de produção;
  - Gerenciar atividades da área de alimentação;
  - Identificar desafios, mudanças e oportunidades no setor da alimentação;
  - Atuar em hotéis, *resorts*, parques temáticos, cassinos, *spas*, clínicas e casas de repouso, navios, cruzeiros, colônias de férias, eventos, clubes, restaurantes, empresas de serviços, hospitais, consultorias, empresas alimentícias entre outros.
- ✓ Características do saber ser:
- ser capaz de trabalhar com iniciativa, criatividade e sociabilidade;
  - ter autonomia para buscar novos conhecimentos pertinentes à área da cozinha;
  - utilizar a flexibilidade para solucionar os problemas encontrados no exercício profissional.

#### **d) Objetivos e Competências**

- Objetivo geral

O objetivo geral do curso Técnico em Cozinha é formar profissionais para atuarem nas diferentes etapas do trabalho de cozinha e aprimorar as técnicas de cozinha visando o melhor aproveitamento dos recursos das empresas de serviço de alimentação, assim como manter o padrão e a qualidade dos estabelecimentos.

➤ **Objetivos específicos**

- Desenvolver conhecimentos operacionais de técnicas de cozinha, bem como a organização da infraestrutura e equipamentos de cozinha;
- Desenvolver noções de nutrição, higiene e manipulação e armazenamento de alimentos;
- Preparar profissionais técnicos com possibilidade de atuarem em restaurantes, bares, meios de hospedagem, refeitórios, catering, bufê, cruzeiros marítimos e embarcações, entre outros segmentos.

### **III. ESTRUTURA DO CURSO**

#### **a) Perfil do pessoal docente e técnico**

A seleção de docentes e técnicos ocorrerá por meio de editais, uma vez que a oferta dos cursos será realizada de acordo com a demanda.

#### **b) Requisitos e formas de acesso ao curso**

Para ingressar nos cursos técnicos do PRONATEC na modalidade concomitante, os interessados devem estar regularmente matriculados na segunda ou terceira série dessa etapa de ensino em escola estadual, conforme pactuação realizada com a Secretaria de Estado da Educação de Minas Gerais, parceira do IFMG.

O acesso aos cursos na modalidade subsequente se dará por meio de inscrição realizada pelos demandantes no SISUTEC, em local e período predeterminado pelo MEC e segundo critérios de seleção por ele definidos. De acordo com orientações constantes na lei 12.513/2011, que institui o PRONATEC, serão atendidos preferencialmente



estudantes do ensino médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos; trabalhadores - agricultores familiares, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores; beneficiários dos programas federais de transferência de renda, em especial, nos cursos oferecidos por intermédio da Bolsa-Formação, mulheres responsáveis pela unidade familiar.

**c) Organização curricular**

<b>MÓDULO I</b>		
<b>Disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Número de Aulas Hora aula (60 min.)</b>
Gastronomia e seus Conceitos	40 horas	40
A Cozinha e o Perfil do Cozinheiro e suas Funções	40 horas	40
Ética e Etiqueta Profissional	32 horas	32
Comunicação e Liderança	32 horas	32
Informática Básica	30 horas	30
Composição de Cardápios (variação e combinação)	36 horas	36
Saúde e Segurança no Trabalho	40 horas	40
<b>Total</b>	<b>250 horas</b>	<b>250</b>

<b>MÓDULO II</b>		
<b>Disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Número de Aulas Hora aula (60 min.)</b>
Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha	60 horas	60
Tipologias de Empreendimentos e Serviços de Alimentação	60 horas	60
Informática Aplicada à Administração de Cozinhas	40 horas	40
Higiene, Manipulação e Segurança Alimentar	60 horas	60
Meio Ambiente, Responsabilidade Socioambiental e Sustentabilidade Gastronômica	60 horas	60
<b>Total</b>	<b>280 horas</b>	<b>280</b>


<b>MÓDULO III</b>		
<b>Disciplinas</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Número de Aulas Hora aula (60 min.)</b>
Habilidades e Técnicas de Cozinha Básica I - Cozinha Fria - Garde Manger	50 horas	50

Habilidades e Técnicas de Cozinha Básica II - Carnes Bovinas E Suínas	60 horas	60
Habilidades e Técnicas de Cozinha Básica III - Aves e Peixes	60 horas	60
Habilidades e Técnicas de Cozinha Básica IV - Bases, Molhos e Massas	50 horas	50
Habilidades e Técnicas de Cozinha Básica V - Bases Da Confeitaria	50 horas	50
<b>Total</b>	<b>270 horas</b>	<b>270</b>

<b>Total hora aula</b>	<b>Número de Aulas Hora aula (60 min.)</b>
<b>800 horas</b>	<b>800</b>

✓ Ementas e outras informações sobre as disciplinas

### Módulo: I

		<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha		<b>Disciplina:</b> Gastronomia e Seus Conceitos	
		<b>Módulo: I</b>	
<b>Total de Horas:</b> 40 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 40 horas	<b>Aulas Práticas:</b> 00	
<b>Ementa do Programa</b>			
<p>A História da alimentação no Brasil, na região sudeste do país e na formação étnica social de Minas Gerais. A importância antropológica do tema para a formação da sociedade mineira, e a representação desta na gastronomia atual. Prática na produção e pesquisa de pratos adotados e reproduzidos pela comunidade mineira.</p>			
<b>Objetivos</b>			
<b>Objetivo Geral:</b>			
<p>A Disciplina: Gastronomia e Seus Conceitos tem como objetivo formar técnicos com condições de exercer a atividade profissional em diferentes setores e segmentos sociais, públicos e privados. Empregando procedimentos técnicos e científicos necessários à gestão, ao empreendedorismo e à manipulação e produção de alimentos e preparação de pratos. Tudo isso norteado pela ética, compromisso e responsabilidades sociais, de acordo com normas e legislação vigentes.</p>			
<b>Objetivos Específicos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Possibilitar ao educando obter informações técnico-científicas necessárias para a sua formação.</li> <li>● Formar profissionais capazes de compreender que a gastronomia é uma área do conhecimento que envolve saberes científicos e artísticos.</li> <li>● Fornecer noções de empreendedorismo para que ele seja capaz de atuar em seu ambiente de trabalho, considerando os aspectos financeiros, administrativos e organizacionais.</li> <li>● Possibilitar que o graduando tenha um conhecimento das técnicas alimentares e de seu manuseio,</li> </ul>			

de forma que sua atuação seja diferenciada, tendo preocupação com o conhecimento das necessidades regionais.

- Desenvolver habilidades em conhecimentos práticos referentes às técnicas culinárias de forma criativa e proativa na sua atuação.
- Desenvolver habilidades em comunicação e no desenvolvimento de trabalho em equipe.
- Atuar de forma ética procurando minimizar o desperdício e os resíduos gerados, procurando minimizar os impactos gerados na sua atuação.

#### Bibliografia Básica

CASCUDO, Luis da Camara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia/ Universidade de São Paulo, 1983.

FERNANDES, Carlota. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.


BORNHAUSEN, Rosy L. **As ervas do sítio; história, magia, saúde, culinária e cosmética**. São Paulo, M.A.S., 1991.

#### Bibliografia Complementar

BORNHAUSEN, Rosy L. **As ervas do sítio; história, magia, saúde, culinária e cosmética**. São Paulo, M.A.S., 1991.

STOLS, Eddy. A História na Mesa: a mestiçagem dos alimentos. In: Revista Nossa História. São Paulo. Ano 3/ nº. 29, p. 14-19. março. 2006.

GLOBOSAT. GNT gastronomia. Disponível em: <<http://globosat.globo.com/gnt/>>. Acesso em: 31 de junho de 2006.

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha	<b>Disciplina:</b> A cozinha e o perfil do cozinheiro e suas funções	
	<b>Módulo: I</b>	
<b>Total de Horas:</b> 40 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 40 horas	<b>Aulas Práticas:</b> 00
<b>Ementa do Programa</b>		
Perfil do profissional e suas funções. A cozinha, definição e profissionalização. Vestimentas profissionais. A estreita relação entre o profissional e os serviços prestados por restaurantes, banquetes e grandes eventos.		
<b>Objetivos</b>		


- Facilitar o relacionamento interpessoal com os colegas e a chefia, com vista à criação de um bom ambiente de trabalho.
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade.
- Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos da equipe.
- Transmitir informações técnicas aos diferentes serviços.
- Evidenciar cuidados de higiene pessoal.
- Propor as soluções mais adequadas na resolução de problemas decorrentes das solicitações do serviço.
- Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar.
- Adaptar a novos equipamentos, tecnologias e utensílios.

#### Bibliografia Básica

DAYAN, Elie Ibrain. **Restaurante: técnicas de serviço**. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.  
 LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 2005.  
 MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

#### Bibliografia Complementar

ALMEIDA, Valfredo. **Fragments da história e culinária gaúcha**. Porto Alegre: Evangraf, 2004.  
 GOODMAN, David, SORJ, Bernardo, WILKINSON, John. **Da lavoura às biotecnologias**. Rio de Janeiro: Campus, 1990.  
 HERNANDES, Leon. **A arte do churrasco**. São Paulo: Ática, 1998.  
 TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 6.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.  
 WALKER, John. **O Restaurante**. Porto Alegre: Bookmann, 2003.

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<p><b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b>  <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b>  <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b></p>	
<p><b>Curso:</b> Técnico em Cozinha</p>	<p><b>Disciplina:</b> Ética e Etiqueta Profissional</p> <p><b>Módulo:</b> I</p>	
<p><b>Total de Horas:</b> 32 horas</p>	<p><b>Aulas Teóricas:</b> 32 horas</p>	<p><b>Aulas Práticas:</b> -</p>
<p><b>Ementa do Programa</b></p>		
<p>As origens da ética e existência ética. A filosofia moral. Relacionar informações pessoais com as</p>		

relações interpessoais. Expor ideias e respeitar opiniões alheias. Trabalhar em equipe. Tomar decisões em grupo. Etiqueta e comportamento pessoal, ambiente de trabalho e sociedade.

### Objetivos


- Compreender e aplicar os princípios da etiqueta e da postura profissional na operacionalização das atividades profissionais no eixo tecnológico da sua área de formação
- Selecionar, combinar e elaborar produtos gastronômicos, aplicando técnicas de produção de alimentos nos diversos setores e serviços de cozinha, bem como operar maquinário das mesmas dentro dos padrões higiênicos.
- Relacionar informações pessoais com as relações interpessoais, “a luz” da ética e do profissionalismo.

### Bibliografia Básica


CHAUÍ, Marilena. Filosofia: série novo ensino médio. São Paulo: Ática, 2008.  
SAVATER, Fernando. Ética para meu filho. São Paulo: Martins Fontes, 2004.  
FÁVERO, Alcemira Maria. Ética: quem determina nossas escolhas. Passo Fundo: Méritos, 2008.

### Bibliografia Complementar


ARANHA, Maria Lúcia de. Ética e cidadania na sala de aula: guia prático para o professor. São Paulo: Moderna, 1999.  
COTRIM, Gilberto. Fundamentos da filosofia. São Paulo: Saraiva, 1993.  
ARANHA, Maria Lúcia de. Filosofando: introdução a filosofia. São Paulo: Moderna

		<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha		<b>Disciplina:</b> Comunicação e Liderança	
		<b>Módulo: I</b>	
<b>Total de Horas:</b> 32 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 32 horas	<b>Aulas Práticas:</b>	
<b>Ementa do Programa</b>			
A comunicação como meio eficaz no ambiente pessoal e profissional. Formas de se comunicar. As habilidades, atitudes e características da liderança.			
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender os aspectos fundamentais da mudança pessoal e organizacional para a liderança.</li> <li>• Demonstrar os fatores da mudança pessoal e organizacional para Liderança;</li> <li>• Analisar os pontos do desenvolvimento pessoal e organizacional para Liderança</li> <li>• Explicar que a Liderança é um processo contínuo de escolha que permite a empresa atingir suas metas, apesar de perturbações: internas e externas, a Liderança passa a ser a certeza do grupo, e a comunicação é uma ferramenta estratégica para o exercício da liderança.</li> <li>• Colocar em pratica o sentido de comunicação eficaz no ambiente profissional e sentido de liderança e trabalho em equipe.</li> </ul>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
BIAGIO, Luis Arnaldo; BATOCCHIO, Antonio. Plano de negócios. São Paulo: Manole, 2005. CHIAVENATO, Idalberto. Iniciação à administração geral. São Paulo: Manole, 2009. HASHIMOTO, Marcos. Lições de empreendedorismo. São Paulo: Manole, 2008.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			

FREIRE, Alexandre. A arte de gerenciar serviços. São Paulo: Artliber, 2009  
 ROBBINS, Stephen P. Fundamentos do comportamento organizacional. São Paulo: Pearson, 2003.  
 ROCHA, Marcelo Theoto; DORRESTEIJN, Hans; GONTIJO, Maria José. Empreendedorismo em negócios sustentáveis. São Paulo: Peirópolis, 2006.  
 RUSHMAN, Doris; SOLHA, Karina. Turismo: uma visão empresarial. São Paulo: Manole, 2003.


 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha	<b>Disciplina:</b> Informática Básica	
	<b>Módulo:</b> I	
<b>Total de Horas:</b> 30 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 10 horas	<b>Aulas Práticas:</b> 20 horas
<b>Ementa do Programa</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ferramentas para produção e edição de textos, planilhas eletrônicas e apresentação de slides. Introdução aos conceitos básicos de Informática e de aplicativos específicos. Descrever a história e a evolução dos computadores.</li> </ul>		
<b>Objetivos</b>		
<p><b>Objetivo Geral:</b>        Ter domínio dos Conceitos básicos da informática, para ser capaz de descrever a organização funcional de um computador, identificando seus componentes.</p>		
<p><b>Objetivos Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar as principais formas de utilização e aplicações de computadores;</li> <li>• Utilizar programas aplicativos como processadores de texto, planilhas eletrônicas, e bancos de dados em suas atividades acadêmicas e profissionais;</li> <li>• Elaborar apresentações estruturadas, definindo design, utilizando modelos, slides mestre e importando informações contidas em outros aplicativos, além dos recursos de animação, som e filme;</li> <li>• Utilizar os recursos da Internet para comunicação por correio eletrônico e acesso a informação;</li> <li>• Ter conceitos básicos de informática;</li> <li>• Descrever a história e a evolução dos computadores;</li> <li>• Adquirir capacidade de usar as ferramentas para produção e edição de textos, planilhas eletrônicas e apresentação de slides.</li> </ul>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>HALVORSON, Michael. <b>Microsoft Office for Windows 95: guia autorizado Microsoft</b>. São Paulo: Makron Books, 1997.        MICROSOFT Press. <b>Microsoft PowerPoint 97: passo a passo</b>. São Paulo: Makron Books, 1997.        RAMALHO, José Antônio Alves. <b>Office 97</b>. São Paulo: Makron Books, 1998</p>		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
<p>BROOKSHEAR, J.G. <b>Ciência da computação, uma visão abrangente</b>. Porto Alegre: Bookman, 2000.        MEYER, M.; BABER, R.; PFAFFENBERGER, B. <b>Nosso futuro e o computador</b>. Porto Alegre: Bookman, 2000.        MICROSOFT Press. <b>Microsoft Excel 5 for Windows - passo a passo</b>. São Paulo: Makron Books, 1994.        TAJRA, Sanmya Feitosa. <b>Projetos em sala de aula – Excel 2000</b>. São Paulo: Érica, 2000.</p>		

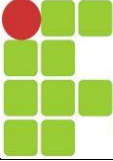
 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
Curso: Técnico em Cozinha	<b>Disciplina:</b> Composição de Cardápios (variação e combinação)	
<b>Módulo: I</b>		
<b>Total de Horas:</b> 36 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 36 horas	<b>Aulas Práticas:</b>
<b>Ementa do Programa</b>		
Conceito e objetivos de Cardápio. Estrutura, elaboração, e composição de Cardápio. Tipos de cardápio. Matéria - prima, fornecedor, estoque, sazonalidade.		
<b>Objetivos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Oferecer instrumentos teóricos sobre a importância do cardápio, da manipulação higiênica dos alimentos.</li> <li>● Adaptar a novos equipamentos, tecnologias e utensílios.</li> <li>● Aplicar o método avaliação qualitativa das preparações dos cardápios, do aproveitamento seguro dos alimentos, da valorização da alimentação saudável orientando os estudantes para que possam colocar em prática os conhecimentos adquiridos ao longo do curso.</li> <li>● Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar.</li> <li>● Elaborar cardápios específicos para cada tipo de estabelecimento de acordo com as necessidades específicas</li> </ul>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. <b>Técnica dietética seleção e preparo de alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 1988. PHILIPPI, Sonia Tucunduva. <b>Nutrição e dietética</b> . São Paulo: Manole, 2006. TEICHMANN, Ione Mendes. <b>Cardápios: técnicas e criatividade</b> . 6. ed. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2007. 152 p		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. <b>Passaporte Para o Sabor</b> . 7. ed. São Paulo: Senac, 2008. DOMINÉ, A. <b>Culinária - Especialidades Europeias</b> . Alemanha. Ed. Konemann, 2001. HAASE FILHO, Pedro. <b>Gastronomia: cardápios especiais</b> . Porto Alegre: RBS, 2003. MONTANARI, Massimo. <b>Comida como Cultura</b> . São Paulo: Senac São Paulo, 2008.		


 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
Curso: Técnico em Cozinha	<b>Disciplina: Saúde e Segurança no trabalho</b>	
	<b>Módulo: I</b>	
<b>Total de Horas:</b> 40 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 40 horas	<b>Aulas Práticas:</b>
<b>Ementa do Programa</b>		
Acidentes do trabalho e doenças profissionais. Normas regulamentadoras relativas à segurança e medicina do trabalho. Equipamentos de proteção individual. PCMSO, PPRA e CIPA. Proteção contra incêndios.		
<b>Objetivos</b>		
<p><b>Objetivo Geral:</b> Desenvolver conscientização, a respeito da importância de alguns fatores ligados à Saúde e Segurança do Trabalho Conduzir a uma compreensão dos fundamentos práticos e aplicações da segurança do trabalho.</p> <p><b>Objetivos Específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer as medidas que devem ser tomadas para evitar condições e atos inseguros e contribuir no desenvolvimento de uma cultura prevencionista;</li> <li>● Aplicar os princípios norteadores das Normas Regulamentadoras;</li> <li>● Identificar e utilizar os EPI's, EPC's e suas aplicações específicas;</li> <li>● Interpretar e identificar os riscos ambientais no trabalho.</li> </ul>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>CAMPOS, A. A. M. <b>Segurança do trabalho com máquinas e equipamentos</b>. São Paulo: Centro de Educação em Saúde SENAC, 1998.</p> <p>COLEÇÃO MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. <b>Segurança e medicina do trabalho</b>. Atlas. 39. ed. São Paulo: Atlas, 1998.</p> <p>ZOCCHIO, Álvaro. <b>Política de Segurança e Saúde no Trabalho</b>. Editora LTR, 2000.</p> <p>BENSOUSSAN, Eddy e Albieri, Sergio. <b>Manual de Higiene Segurança e Medicina do Trabalho</b>. ATHENEU EDITORA, 1997</p>		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
<p>HERZER, L. S. <b>Manual de CIPA</b>. Porto Alegre: Evangref, 2002.</p> <p><b>Manual de Seg. Saúde no Trabalho</b> vol I, II, III, Editora LTr (2008).</p> <p>SALIBA, Tuffi Messias. <b>Legislação de segurança, acidente e saúde do trabalhador</b>. São Paulo: LTr (2010).</p>		



**Módulo: II**

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha	<b>Disciplina:</b> Habilidades e Técnicas Básicas de Cozinha	
<b>Módulo: II</b>		
<b>Total de Horas:</b> 60 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 50 horas	<b>Aulas Práticas:</b> 10 horas
<b>Ementa do Programa</b>		
<p>Conhecer as principais características das Habilidades Básicas de Cozinha como: Métodos de Cocção; Cortes e técnicas básicas de preparações gastronômicas integrando os conhecimentos teóricos e práticos com as práticas de cozinha básica e a terminologia clássica.</p>		
<b>Objetivos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Capacitar o profissional na elaboração de refeições gastronômicas por meio das habilidades básicas de cozinha;</li> <li>● Despertar o senso crítico para identificação de problemas no processo de produção de refeições;</li> <li>● Introduzir conceitos do fluxo produtivo dentro dos padrões de segurança alimentar;</li> <li>● Fornecer subsídios básicos, conceitos e metodologia para padronização da qualidade;</li> <li>● Capacitar para a operacionalização de equipamentos do setor gastronômico;</li> <li>● Fornecer conhecimentos sobre higiene e segurança do trabalho e os aspectos legais;</li> <li>● Apresentar técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de preparo dos alimentos; métodos de cocção; (O termo cocção é muito usado na cozinha, nada mais é do que o processo em que se aplica calor ao alimento com o objetivo de mudar sua estrutura, alterar seu sabor e torna-lo adequado à digestão;</li> <li>● Fornecer ferramentas para montagem, apresentação e decoração de pratos).</li> </ul>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>TEICHMANN, I. <b>Tecnologia Culinária</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.          BARRETO, R. L. P. <b>Passaporte para o Sabor</b>. São Paulo, Editora SENAC, 2002.          FRANCO, A. <b>De caçador a Gourmet: Uma história da Gastronomia</b>. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004          INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <b>Chef Profissional</b>. 3 ed. Ed. Senac São Paulo, 2010          PETRINI, C. <b>Slow Food: Princípios da Nova Gastronomia</b>. Editora Senac São Paulo, 2009.          MONTANARI, M. <b>Comida como Cultura</b>. Editora Senac São Paulo, 2008.          NETO, N. ; LOPES, T. H. <b>Habilidades básicas de cozinha</b>. Curitiba: Editora LT, 2011          TEICHMANN, I. <b>Tecnologia Culinária</b>. Caxias do Sul: EDUCS, 2000</p>		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
<p>ATALA, A.; DÓRIA, C. A. <b>Com unhas, dentes &amp; cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos</b>. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.          EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b>. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001          THIS, H. (Tradução de Marcos Bagno) – <b>Um cientista na cozinha</b>. São Paulo: Ática, 2002.          MCGEE, Harold. <b>Comida e Cozinha – Ciência e Cultura da Culinária</b>. São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2011.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha	<b>Disciplina:</b> Tipologias de Empreendimentos e Serviços de Alimentação	
	<b>Módulo: II</b>	
<b>Total de Horas:</b> 60 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 60 horas	<b>Aulas Práticas:</b> -
<b>Ementa do Programa</b>		
<p>Tipos de empreendimentos de serviços de alimentação e sua formação. Tipos e características de serviços de alimentação em ambientes de hospitalidade. Organização e funcionamento de unidades de alimentação. Aspectos técnicos e operacionais, o negócio de restaurante e a interface com as organizações de hospitalidade e a alimentação. Problemas enfrentados nos serviços de alimentação. Mercado e tendência do setor de serviços de alimentação.</p>		
<b>Objetivos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Apresentar</b> os tipos de empreendimentos de serviços de alimentação e suas variações gastronômicas.</li> <li>● <b>Proporcionar</b> Conhecimentos sobre os tipos de restaurantes/alimentação fora do lar, serviços oferecidos e tipos de atendimento ao cliente/comensal.</li> <li>● <b>Explicar</b> sobre a interface com das organizações de hospitalidade, alimentação, e os Problemas enfrentados nos serviços de alimentação.</li> </ul>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>CASTELLI, Geraldo. <b>Hospitalidade</b>. São Paulo: Saraiva, 2005.          CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T.; MIRANDA, Ana Beatriz. <b>Hospitalidade – Conceitos e Aplicações</b>. São Paulo: Thomson Pioneira, 2003.          MANZALLI, Priscila V. <b>Manual para Serviços de Alimentação</b>. São Paulo: Metha, 2006.</p>		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
<p>CAMPOS, José Ruy Veloso. <b>Introdução ao Universo da Hospitalidade</b>. Campinas (SP): Papyrus, 2005.          MEZOMO, Iracema F. B. <b>Os Serviços de Alimentação</b>. Barueri (SP): Manole, 2002.          WALKER, John R. <b>Introdução à Hospitalidade</b>. Barueri (SP): Manole, 2002.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha	<b>Disciplina:</b> Informática aplicada à administração de Cozinhas	
	<b>Módulo: II</b>	
<b>Total de Horas:</b> 40 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 30 horas	<b>Aulas Práticas:</b> 10 horas
<b>Ementa do Programa</b>		
<p>O processo de tecnologia da informação e comunicação na gastronomia. Teoria interpretativas e o fenômeno da comunicação. A teoria da informação. Tecnologia e sistemas estratégicos de informação. O desenvolvimento dos sistemas de informações. A tecnologia da informação como suporte da gastronomia e dos negócios. Representação, expressão e a simulação. Novos enfoques teóricos da tecnologia da informação e comunicação e gestão do conhecimento. Conceitos básicos de informática. A informática e sua aplicação na gestão de ambientes gastronômicos: receituários, fichas técnicas, POPS ( Procedimentos Operacionais Padrão) e outros.</p>		
<b>Objetivos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Esclarecer sobre o processo de tecnologia da informação e comunicação na gastronomia. Teoria interpretativas e o fenômeno da comunicação.</li> <li>● Apresentar Conceitos básicos de informática.</li> <li>● Compartilhar conhecimentos sobre a informática sua aplicação na gestão de ambientes gastronômicos. Hardware: processadores, memória, dispositivos de E/S, redes de computadores.</li> <li>● Explicar a respeito dos sistemas operacionais e a administração de cozinhas. Software categorias e linguagens de aplicação especifica para gastronomia.</li> <li>● Lidar com editores de texto e planilhas.</li> <li>● Proporcionar conhecimentos sobre Banco de dados.</li> <li>● Dominar trabalhos de Hipertexto e multimídia.</li> <li>● Transmitir Conceitos básicos de informática.</li> <li>● Informar sobre a informática e sua aplicação na gestão de ambientes gastronômicos: receituários, fichas técnicas, POPS (Procedimentos Operacionais Padrão) e outros.</li> </ul>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>CASTRO, Sérgio. <b>Dominando a Informática</b>. Rio de Janeiro: Brasport, 2000.  MCHOES, Ann M. &amp; FLYNN, Ida M. <b>Introdução aos Sistemas Operacionais</b>. Thomson Pioneira, 2002.  SILVA, Mário G. <b>Informática – Terminologia Básica</b>. São Paulo: Érica, 2006.</p>		
<b>Bibliografia Complementar</b>		

CAPRON, Harriet L. & JOHNSON, J. A. **Introdução à Informática**. São Paulo: Prentice Hall Brasil, 2004.


SANTOS, Aldemar de A. **Informática na Empresa**. São Paulo: Atlas, 2007.

SCHROEDER, Isley R. **Paradigma da Informática**. São Paulo: Nobel, 2002.

AGRASSO & ABREU. **Tecnologia da Informação**. São Paulo: Arte & Ciência, 2003.

OLIVEIRA, Fátima B. de. **Tecnologia da Informação e da Comunicação**. Volume 2, São Paulo: Prentice Hall Brasil, 2007.

SILVA FILHO, Cândido F. da & SILVA, Lucas F. **Tecnologia da Informação e Gestão do Conhecimento**. Campinas (SP): Alínea, 2005.

		<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha		<b>Disciplina:</b> Higiene, Manipulação e Segurança Alimentar	
		<b>Módulo: II</b>	
<b>Total de Horas:</b> 60 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 60 horas	<b>Aulas Práticas:</b>	
<b>Ementa do Programa</b>			
<p>Controle de perigos: definição e qualificação; Perigos químicos, físicos, biológicos e alergênicos; Microbiologia básica; Contaminação alimentar; Controle dos perigos e ações corretivas; Registros e coleta de amostras; Layout: instalações físicas e equipamentos; Estrutura física; Controle de água; Controle de pragas; Recebimento, armazenamento e transporte de mercadorias; Pré-preparo, preparo e comercialização de alimentos; Controle da saúde do manipulador; Comportamento no trabalho; Higienização de superfícies e higiene pessoal, de equipamentos e de utensílios; Controle de fornecedores; Pré-preparo e preparo de alimentos; Posicionamento de alimentos; Utilização de sobras; Legislação vigente ANVISA Resolução nº 216; Saúde e higiene do manipulador; Acidentes de trabalho: conceito, causas e consequências; Equipamentos e utensílios utilizados na cozinha: funções e características; Equipamentos de proteção individual (uniformes, calçados, luva, protetor auricular, etc.); Ergonomia; Primeiros socorros na cozinha.</p>			
<b>Objetivos</b>			
<b>Objetivo Geral:</b>			
<p><b>O objetivo da Disciplina: Higiene, Manipulação e Segurança Alimentar</b> é apresentar as técnicas e procedimentos no preparo e manipulação dos alimentos levados ao consumo público, em conformidade com as boas práticas de higiene e inspeção sanitária, visando a saúde e o bem-estar do consumidor.</p>			
<b>Objetivos Específicos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Explicar que a higiene e saúde são prioridades.</li> <li>● Levar em conta os fundamentos da legislação de alimentos, normatização, vigilância sanitária.</li> <li>● Preservar os conceitos básicos de higiene alimentar. Limpeza e sanitização.</li> <li>● Manter a qualidade da água e segurança alimentar evitando assim, transmissão de</li> </ul>			

doenças pelos alimentos.


- Compartilhar as boas práticas de fabricação (BPF) e Procedimentos Padronizados (POP).
- Trata dos cuidados básicos de higiene e profilaxia, necessários a todos os profissionais que atuam na área de alimentação.

#### **Bibliografia Básica**

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2002.  
 ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). Informativo técnico, 1996 (não publicado).  
 ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas: hotéis e restaurantes – Volume I**. São Paulo: Ponto Crítico, 1997.  
 ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas: unidades de alimentação e nutrição – Volume II**. São Paulo: Ponto Crítico, 1998.


#### **Bibliografia Complementar**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. São Paulo: 1998.  
 BRYAN, F.L. **Análise de risco nas empresas de alimentos**. Higiene Alimentar, 6 (21): 14-17, 1992.  
 FRANCO. B. D. G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2003.  
 HAZELWOOD, D.; M. C. LEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994.  
 TEICHMANN, Ione. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: Educs, 2000.  
 Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216 de 15/09/2004**.  
 MEZOMO, Iracema F. B. **Os Serviços de Alimentação**. Barueri (SP): Manole, 2002.  
 RIBEIRO, Carlos M. A. **Estrutura, Funcionamento e Higiene das Cozinhas**. São Paulo: Hotec, 2006.  
 BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. **Guia de Leis e Normas para Profissionais e Empresas da Área de Alimentação**. São Paulo: Varela, 1999  
 CÔRTEZ, J. A. **Epidemiologia – conceitos e Princípios Fundamentais**. São Paulo: Varela, 1993.  
 HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. **Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1995.  
 HOBBS, B.C.; ROBERTS, D. **Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1999.  
 MALUF, R. S. J. **Segurança Alimentar e Nutricional**. 3ª Ed. Editora: VOZES, 2011.

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha	<b>Disciplina:</b> Meio Ambiente, Responsabilidade socioambiental e Sustentabilidade Gastronômica	
<b>Módulo: II</b>		
<b>Total de Horas:</b> 60 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 60 horas	<b>Aulas Práticas:</b> -
<b>Ementa do Programa</b>		
<p>Sugestão e aplicação de atitudes que visam reduzir o impacto da atividade gastronômica no meio ambiente: utilização de alimentos seguros, incentivo à viabilidade ambiental e financeira da produção e do consumo de alimentos orgânicos, regionais e/ou sustentáveis, redução da produção de lixo, reciclagem do lixo biodegradável, diminuição da emissão dos gases do efeito estufa, racionamento da energia elétrica. Incentivos do governo e da população para a sustentabilidade ecológica. Selos e certificações de sustentabilidade como estratégia de ampliação de mercado. Gastronomia, saúde e meio ambiente: da segurança alimentar à alimentação segura. Fracionamento do mercado: preferência dos clientes por um produto ou uma marca. Uso de tecnologia limpa na gastronomia.</p>		
<b>Objetivos</b>		
<b>Objetivo Geral:</b>		
<p>A presente disciplina tem como objetivo, demonstrar a importância da gestão ambiental à administração dos estabelecimentos gastronômicos, assinalando ferramentas de gestão ambiental aplicáveis a esses empreendimentos, na certeza de que os benefícios da Gastronomia Sustentável para o negócio e sociedade são muitos, pois promove a eficiência energética, pela preocupação com os recursos naturais e a forma de usá-los. Além disso, pode contribuir para redução de custos, com o gerenciamento desses recursos, com horta e produtos regionais.</p>		
<p>Para melhorar, pode fidelizar os clientes. Outra medida que se enquadra nos princípios sustentáveis da gastronomia é comprar produtos da época, aproveitar o que a sazonalidade tem de melhor.</p>		
<b>Objetivos Específicos:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Reduzir emissão de gases do efeito estufa;</li> <li>● Conservar a biodiversidade;</li> <li>● Proteger de espécies animais e vegetais em extinção;</li> <li>● Valorizar da agricultura e pecuária local;</li> <li>● Reduzir resíduos;</li> <li>● Ingerir alimentos saudáveis e máximo aproveitamento dos ingredientes.</li> </ul>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>DIAS, R. Gestão Ambiental: <b>Responsabilidade Social e Sustentabilidade</b>. São Paulo: Atlas. 2006.</p>		
<p>MACEDO, R. K. <b>Gestão ambiental</b>. Rio de Janeiro: ABES, 1994.</p>		
<p>MOREIRA, M. S. <b>Pequeno Manual de Treinamento em Sistema de Gestão Ambiental</b>. Nova Lima: INDG Tecnologia e Serviços, 2005.</p>		
<b>Bibliografia Complementar</b>		


ABNT - ISO 14.001 – **Sistemas de Gestão Ambiental – Especificação e Diretrizes para Uso.** Associação Brasileira de Normas Técnicas.  
 BRAGA, Benedito et al. **Introdução à engenharia ambiental. O desafio do desenvolvimento sustentável.** São Paulo: Prearson Pretince Hall, 2005.  
 BURSZTYN, M. A. A. **Gestão ambiental: instrumentos e práticas.** Brasília: IBAMA, 1994.  
 CHEHEBE, J. R. B. **Análise do Ciclo de Vida de Produtos.** Rio de Janeiro: ABES. 1998.  
 ALMEIDA, J. R. **Normalização, Certificação e Auditoria Ambiental.** Rio de Janeiro: Thex. 2008.

### Módulo: III

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha	<b>Disciplina:</b> Habilidades e Técnicas de Cozinha Básica I - Cozinha Fria - Garde Manger	
	<b>Módulo: III</b>	
<b>Total de Horas:</b> 50 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 40 horas	<b>Aulas Práticas:</b> 10 horas
<b>Ementa do Programa</b>		
<p>Técnicas culinárias em produtos vegetais. Insumos e utensílios de cozinha. Inovações tecnológicas aplicadas às cozinhas. Prática de cozinha. Aborda o recebimento e a avaliação da matéria prima, a manipulação e a preparação de legumes para saladas, de mousses salgadas de carnes frias e de molhos frios, bem como de montagem e decoração do buffet frio. Conceitos do Garde Manger. *Tendências da Cozinha, Brasileira e Internacional.</p>		
<b>Objetivos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adotar Técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de preparo dos alimentos; métodos de cocção; (montagem, apresentação e decoração de pratos).</li> <li>● Explicar sobre as responsabilidades e conceito do Garde Manger. (O garde manger tem conquistado cada vez mais importância na gastronomia.</li> <li>● Mostrar que a cozinha fria se preocupa com os mínimos detalhes, desde a apresentação e a harmonização das cores do prato até a união de sabor e textura dos ingredientes.</li> <li>● Esclarecer que a diversidade de detalhes requer o domínio de como manusear corretamente os alimentos.)</li> </ul>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. <b>Passaporte Para o Sabor.</b> 7. ed. São Paulo: Senac, 2008.          FREIXA, DOLORES. <b>Gastronomia do Brasil e no Mundo.</b> Rio de Janeiro: Senac, 2008.          KÖWESKI, Betty et al. 400 g – <b>Técnicas de Cozinha.</b> São Paulo: Nacional, 2007.          SEBESS, Mariana G. <b>Técnicas de Cozinha Profissional.</b> São Paulo: SENAC, 2007.          TEICHMANN, Mendes. <b>Tecnologia Culinária.</b> Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2000.          WRIGHT, Jeni &amp; TREUILLE, Eric. <b>Le Cordon Bleu – Todas as Técnicas Culinárias.</b> São</p>		




Paulo: Marco Zero, 1998.
<b>Bibliografia Complementar</b>
<p>CINTRA, Luiz. <b>Larousse da Cozinha Prática</b>. São Paulo: Larousse, 2006.</p> <p>FRYER, Kate. <b>Culinária para Principiantes</b>. São Paulo: Manole, 1999.</p> <p>LAROUSSE BRASIL. <b>Saladas – Col. 100 % Prazer</b>. São Paulo: Larousse, 2009.</p> <p>KICH, Bruno C. <b>Culinária Básica para homens na Cozinha</b>. Porto Alegre: EDIPLAT, s/d. KOVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole. 400 G – <b>Técnicas de Cozinha</b>. São Paulo: IBEP Nacional, 2007.</p> <p>STOBART, Tom. <b>Ervas, Temperos e Condimentos de A a Z</b>. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.</p> <p>WAREING, Marcus; HILL, Shaun; TROTTER, Charlie. <b>Facas e Cortes</b>. São Paulo: Publifolha, 2010.</p>


		<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha		<b>Disciplina:</b> Habilidades e Técnicas de Cozinha Básica II: Carnes Bovinas e Suínas	
		<b>Módulo:</b> III	
<b>Total de Horas:</b> 60 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 50 horas	<b>Aulas Práticas:</b> 10 horas	
<b>Ementa do Programa</b>			
<p>Técnicas culinária em produtos carnes bovina e suína. Insumos e utensílios de cozinha. Inovações tecnológicas aplicadas às cozinhas. Prática de cozinha. Conhecimento dos diversos tipos de carnes utilizados em culinária; Classificação das carnes de acordo com sua origem; As carnes bovinas, os cortes mais importantes, as partes menos conhecidas e sua utilização; As carnes suínas: sua utilização, tanto nos embutidos, como na cozinha; As técnicas de preparação dos diferentes tipos de carnes; Elaboração de pratos utilizando os diversos tipos de carnes. Molhos e Marinadas. *Tendências da Cozinha, Brasileira e Internacional.</p>			
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pesquisar sobre as técnicas de preparação dos diferentes tipos de carnes;</li> <li>● Compartilhar informações acerca das carnes suínas: sua utilização, tanto nos embutidos, como na cozinha.</li> <li>● Estudar sobre as técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de preparo dos alimentos; métodos de cocção; montagem, apresentação e decoração de pratos).</li> </ul>			
<b>Bibliografia Básica</b>			




FREIXA, DOLORES. <b>Gastronomia do Brasil e no Mundo</b> . Rio de Janeiro: Senac, 2008.
SEBESS, Mariana G. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b> . São Paulo: SENAC, 2007.
TEICHMANN, Mendes. <b>Tecnologia Culinária</b> . Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2000.
WRIGHT, Jeni & TREUILLE, Eric. <b>Le Cordon Bleu – Todas as Técnicas Culinárias</b> . São Paulo: Marco Zero, 1998
<b>Bibliografia Complementar</b>
FRYER, Kate. <b>Culinária para Principiantes</b> . São Paulo: Manole, 1999.
KOVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole. 400 G – <b>Técnicas de Cozinha</b> . São Paulo: IBEP Nacional, 2007.
MATERIAL DE APOIO DO PAS – <b>PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS - MS/ANVISA – setor mesa</b> .

		<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha		<b>Disciplina:</b> Habilidades e Técnicas de Cozinha Básica III - Aves e Peixes	
		<b>Módulo:</b> III	
<b>Total de Horas:</b> 60 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 50 horas	<b>Aulas Práticas:</b> 10 horas	
<b>Ementa do Programa</b>			
Técnicas culinárias em produtos: Aves e Peixes. Insumos e utensílios de cozinha. Inovações tecnológicas aplicadas às cozinhas. Prática de cozinha. A elaboração e o cozimento de pescados e aves através da execução de preparações que exaltam suas características mais importantes.			
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pesquisar, desde a seleção das aves e peixes, as técnicas de desossamento (aves), de cortes especiais, a produção de marinadas e molhos, e as técnicas de cocção, até a montagem e decoração de pratos;</li> <li>● Apresentar as técnicas de trabalho de cozinha, técnicas de preparo dos alimentos; métodos de cocção; montagem, apresentação e decoração de pratos);</li> <li>● Selecionar molhos bases como bechamel, tomates, manteigas e caldos de carne, galinha, peixe e legumes;</li> <li>● Compartilhar as Técnicas de Preparação com molhos bases.</li> </ul>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
FREIXA, DOLORES. <b>Gastronomia do Brasil e no Mundo</b> . Rio de Janeiro: Senac, 2008.			
SEBESS, Mariana G. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b> . São Paulo: SENAC, 2007.			
TEICHMANN, Mendes. <b>Tecnologia Culinária</b> . Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2000.			
WRIGHT, Jeni & TREUILLE, Eric. <b>Le Cordon Bleu – Todas as Técnicas Culinárias</b> . São Paulo: Marco Zero, 1998			

<b>Bibliografia Complementar</b>
<p>FRYER, Kate. <b>Culinária para Principiantes</b>. São Paulo: Manole, 1999.</p> <p>KICH, Bruno C. <b>Culinária Básica para Homens na Cozinha</b>. Porto Alegre: EDIPLAT, s/d.</p> <p>KOVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole. 400 G – <b>Técnicas de Cozinha</b>. São Paulo: IBEP Nacional, 2007.</p> <p>MATERIAL DE APOIO DO PAS – <b>PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS - MS/ANVISA – setor mesa</b></p>

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<p><b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b></p>	
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha	<b>Disciplina:</b> Habilidades e Técnicas de Cozinha Básica IV: Bases, Molhos e Massas.	
	<b>Módulo:</b> III	
<b>Total de Horas:</b> 50 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 40 horas	<b>Aulas Práticas:</b> 10 horas
<b>Ementa do Programa</b>		
Técnicas culinárias em produtos: Bases, Molho e Massas. Insumos e utensílios de cozinha. Inovações tecnológicas aplicadas às cozinhas. Prática de cozinha.		
<b>Objetivos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● O objetivo desta disciplina é conhecer as preparações culinárias que são enriquecidas no sabor e ornamentadas pelos molhos, que representam os trabalhos mais importantes da arte culinária.</li> <li>● Possibilitar ao aluno o desenvolvimento de conhecimentos, valores e habilidades para preparar massas artesanais e molhos tradicionais.</li> <li>● Explicar que os molhos são utilizados para acompanhar pratos frios e quentes, dando-lhes consistência, sabor e tempero, conferindo-lhes paladar específico.</li> <li>● Mostrar que os Molhos são indispensáveis em qualquer cozinha. São usados não só para complementos de muitas guarnições, como também, para compor vários pratos como: arroz, batatas, peixes, carnes, criações, etc.</li> <li>● Empregar molhos, principalmente em carnes, aves, pescados e legumes secos, ou quando se pretende modificar o sabor próprio de um alimento.</li> </ul>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>FREIXA, DOLORES. <b>Gastronomia do Brasil e no Mundo</b>. Rio de Janeiro: Senac, 2008.</p> <p>SEBESS, Mariana G. <b>Técnicas de Cozinha Profissional</b>. São Paulo: SENAC, 2007.</p> <p>TEICHMANN, Mendes. <b>Tecnologia Culinária</b>. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2000.</p> <p>WRIGHT, Jeni &amp; TREUILLE, Eric. <b>Le Cordon Bleu – Todas as Técnicas Culinárias</b>. São Paulo: Marco Zero, 1998</p>		
<b>Bibliografia Complementar</b>		

FRYER, Kate. <b>Culinária para Principiantes</b> . São Paulo: Manole, 1999.	
KICH, Bruno	C. <b>Culinária</b>
<b>Básica para Homens na Cozinha</b> . Porto Alegre: EDIPLAT, s/d.	
KOVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole.	400 G –
<b>Técnicas de Cozinha</b> . São Paulo: IBEP Nacional, 2007.	
<b>MATERIAL DE APOIO DO PAS – PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS - MS/ANVISA – setor mesa</b>	

		<b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha		<b>Disciplina:</b> Habilidades e Técnicas de Cozinha Básica V: Bases da Confeitaria	
		<b>Módulo:</b> III	
<b>Total de Horas:</b> 50 horas	<b>Aulas Teóricas:</b> 40 horas	<b>Aulas Práticas:</b> 10 horas	
<b>Ementa do Programa</b>			
Técnicas culinárias em produtos: Confeitaria. Insumos e utensílios de cozinha. Inovações tecnológicas aplicadas às cozinhas. Prática de cozinha. Confeitaria: preparos de doces. Técnicas e receitas com diferentes recheios e massas. Formas de decoração e apresentação final.			
<b>Objetivos</b>			
Está disciplina tem como objetivo apresentar a confeitaria como uma arte que mistura técnica, e criatividade na elaboração dos inúmeros produtos possíveis de serem obtidos. Esclarecendo que cada um irá desenvolver essas habilidades ao longo do tempo, observando, praticando e tirando as suas próprias conclusões. E a base para que isso aconteça é, sem dúvida, uma boa dose de conhecimentos técnicos.			
<b>Bibliografia Básica</b>			
KONEMANN PUBLISHERS. <b>Doçaria</b> . Lisboa: Konemann Portugal, 2000.			
RIBEIRO, Carlos M. A. <b>Confeitaria</b> . São Paulo: Hotec, 2006.			
SEBESS, Mariana G. <b>Técnicas de Confeitaria Profissional</b> . São Paulo: Senac, 2007.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			
LE CORDON BLEU. Le Cordon Bleu – <b>Sobremesas e suas Técnicas</b> . São Paulo: Marco Zero, 2000.			
MAXWELL, Sarah & NILSEN, Ângela. <b>Bolos Decorados</b> . Erechim (RS): Edelbra, 2003.			
PINHEIRO, Mirtes F. de Oliveira. <b>Tortas – Receitas Doces e Salgadas</b> . Barueri (SP): Manole, 2005.			
SEBESS, M. <b>Técnicas de confeitaria profissional</b> . São Paulo: SENAC, 2007. 364p.			
_____. <b>Técnicas de cozinha profissional</b> . 2. ed. São Paulo: SENAC, 2008. 345p.			
SCHMEDES, Christa. <b>Doces Pecados – Uma Tentação</b> . Barueri (SP): Manole, 2002.			
SILVA, Avelino. <b>Delícias da Confeitaria</b> . São Paulo: Melhoramentos, 2003.			
<b>MATERIAL DE APOIO DO PAS – PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS -</b>			

**d) Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores**

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores foram definidos a partir das orientações descritas no Título III, do Capítulo I, das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, Resolução CNE/CEB nº 06/2012 (BRASIL, 2012).

Será facultado ao discente solicitar o aproveitamento de disciplinas já cursadas e nas quais obteve aprovação, bem como de saberes profissionais desenvolvidos em seu itinerário profissional e de vida.

Vale salientar, conforme o Art. 36 da Resolução CNE/CEB nº 06/2012, que o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores do estudante poderá ser promovido desde que esteja diretamente relacionado com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional em questão e que tenham sido desenvolvidos:

- ✓ em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- ✓ em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;
- ✓ em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante;
- ✓ por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional.

Os interessados deverão protocolar requerimento específico, obtido na secretaria do câmpus, dentro do prazo estipulado no Calendário Escolar.

O aproveitamento poderá ser obtido por dois procedimentos: por meio de análise da documentação comprobatória ou por meio da aplicação de exame de proficiência. No primeiro modo, será realizada análise da equivalência de conteúdos programáticos e de cargas horárias das disciplinas. Nesse caso, o requerimento deverá estar acompanhado do histórico escolar e do conteúdo programático das disciplinas cursadas, os quais serão submetidos à análise prévia de um docente indicado pelo coordenador.

O exame de proficiência será constituído de prova escrita e/ou prática ou outro instrumento de avaliação pertinente.

Caberá ao Coordenador designar banca examinadora especial para:

- ✓ estabelecer os conteúdos a serem abordados, as referências bibliográficas, as competências e habilidades a serem avaliadas, tomando como referência o estabelecido nesse Projeto Pedagógico;
- ✓ definir as características da avaliação e determinar sua duração;
- ✓ elaborar, aplicar e corrigir as avaliações.

As datas de requerimento para Exame de Proficiência, aplicação das provas e divulgação dos resultados deverão fazer parte do Calendário Escolar. O discente que obtiver um rendimento igual ou superior a 70% (setenta por cento) será dispensado de cursar a disciplina. A pontuação a ser atribuída ao discente será a que for obtida na avaliação, sendo registrado no histórico escolar como Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores (ACEA), observando-se o período e a carga horária constantes na matriz curricular do curso. Vale salientar que o discente deverá frequentar as aulas da(s) disciplina(s) da(s) qual requereu dispensa até o deferimento do pedido de aproveitamento.

#### **e) Biblioteca, Instalações e Equipamentos**

Neste item são apresentados de forma sumária os componentes da infraestrutura física, os equipamentos que compõe os ambientes educacionais do curso e demais materiais

que poderão estar à disposição dos estudantes. Salienta-se que, caso o curso seja ofertado fora do município-sede do câmpus, o parceiro demandante será o responsável por providenciar toda a infraestrutura física e equipamentos necessários ao adequado funcionamento do curso.

O curso deve disponibilizar biblioteca com acervo adequado para consulta e empréstimo aos alunos, laboratórios com equipamentos e suprimentos necessários ao desenvolvimento das situações de ensino-aprendizagem, salas de aula com mobiliário adequado e recursos multimídias para alunos e professores.

#### **f) Metodologias de ensino**

As metodologias de ensino utilizadas no curso valorizarão:

- ✓ as capacidades e conhecimentos prévios dos discentes, as capacidades e a progressiva autonomia dos discentes com necessidades específicas;
- ✓ os valores e a concepção de mundo dos discentes, seus diferentes ritmos de aprendizagem, sua cultura específica, referente especialmente a seu pertencimento social, étnico-racial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);
- ✓ o trabalho coletivo entre docentes e equipe pedagógica, o diálogo entre docentes e equipe pedagógica, bem como entre instituição e comunidade;
- ✓ o uso das TICs; e
- ✓ o uso de diferentes estratégias didático-metodológicas: seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, estudos dirigidos, visitas técnicas, oficinas temáticas e outras.

#### **g) Estratégias de integração do ensino e articulação com a sociedade**

Este curso técnico poderá promover a integração entre as disciplinas/conteúdos ministrados através do planejamento conjunto de aulas, da realização de projetos que integrem conhecimentos de diferentes disciplinas e da atribuição de notas de maneira compartilhada. Acredita-se que assim, os conteúdos farão mais sentido para os discentes

e que os mesmos aprenderão a utilizar conhecimentos de diferentes áreas para resolver uma situação-problema, capacidade muito demandada pelo mercado de trabalho atual.

A fim de promover a articulação com a sociedade, serão firmados convênios e parcerias entre o IFMG e a comunidade produtiva local, como também com o setor público, com o objetivo de fomentar a realização do estágio, visitas técnicas e eventos. Espera-se, por meio desta articulação, contribuir para a promoção do desenvolvimento local de forma contínua e sustentável.

O estágio supervisionado será opcional e realizado nos termos da Resolução nº 01, de 21 de janeiro de 2004 e Lei nº 11.788 de 2008. Esta atividade contará também com regulamento próprio da instituição e terá as seguintes características:

- ✓ carga horária mínima de 120 horas;
- ✓ realização em concomitância com o curso;
- ✓ realização no 3º semestre do curso;
- ✓ máximo de 6 horas diárias;
- ✓ idade mínima de 16 anos completos na data de início do estágio;
- ✓ orientação tanto por um supervisor de estágio do câmpus (professor) quanto por um supervisor de estágio da empresa (profissional da área), os quais acompanharão o aluno estagiário especialmente sobre questões relacionadas às atividades realizadas - especialmente a relação existente entre as disciplinas cursadas no curso técnico e as atividades realizadas no estágio – e frequência; e
- ✓ avaliação realizada pelos dois supervisores de estágio e pelo próprio aluno estagiário.

#### **h) Estratégias de apoio ao discente**

Os estudantes do curso poderão contar com uma rede de assistência estudantil e orientação educacional a ser disponibilizada de acordo com critérios estabelecidos pelo PRONATEC.

#### **IV. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

##### **a) Avaliação dos discentes**

Os critérios de aprovação, reprovação e progressão parcial dos alunos matriculados nos cursos técnicos ofertados por meio do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC) observará as regulamentações gerais do Regimento de Ensino do IFMG. Contudo, tais regulamentações serão adequadas às especificidades dos cursos ofertados no âmbito do programa, adotando os critérios descritos a seguir.

O processo avaliativo será contínuo e cumulativo, considerando a prevalência de aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados durante o processo sobre os de eventuais provas finais (Art. 24, inciso V, da lei nº 9394/96). Funcionará como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem e também como princípio para tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades alcançadas pelos alunos. Para tanto, serão adotadas estratégias como: tarefas contextualizadas, diálogo constante com o aluno, utilização de conhecimentos significativos e esclarecimentos sobre os critérios que serão utilizados nas avaliações. Nesse sentido, o aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo do estudante e dos resultados por ele obtidos nas atividades avaliativas, partindo dos seguintes princípios:

- ✓ prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- ✓ inclusão de tarefas contextualizadas e diversidade de instrumentos avaliativos;
- ✓ manutenção de diálogo permanente com o aluno;
- ✓ utilização funcional do conhecimento;
- ✓ divulgação dos critérios avaliativos, antes da efetivação das atividades;
- ✓ utilização dos mesmos procedimentos de avaliação para todos os alunos;
- ✓ apoio disponível para aqueles que têm dificuldades, ressaltando a recuperação paralela;
- ✓ estratégias cognitivas e metacognitivas como aspectos a serem considerados na correção;
- ✓ correção dos erros mais importantes sob a ótica da construção de conhecimentos, atitudes e habilidades; e



- ✓ relevância conferida às aptidões dos alunos, aos seus conhecimentos prévios e ao domínio atual dos conhecimentos que contribuam para a construção do perfil do futuro egresso.

A frequência às aulas e demais atividades programadas, para os alunos regularmente matriculados, é obrigatória (Art. 47, § 3º, da lei nº 9394/96). A justificativa de faltas só será permitida nos casos previstos em lei.

Compete ao professor elaborar as atividades avaliativas, bem como divulgar os resultados. Será considerado aprovado, ao final de cada semestre, o aluno que, após todo o processo de avaliação, tiver nota final igual ou superior a 60% em cada disciplina cursada e tiver 75% de frequência da carga horária total do período letivo do módulo em que estiver matriculado.

A nota final será composta pela média aritmética simples de duas notas parciais. Cada nota parcial, no valor de cem pontos, deverá ser constituída de no mínimo dois instrumentos avaliativos, cada um no valor máximo de cinquenta pontos.

Aos alunos de menor rendimento, serão oferecidas estratégias de recuperação como a monitoria e o atendimento individualizado do professor. Além disso, os alunos contarão com etapas de recuperações parcial e final. Cada recuperação consistirá de uma prova no valor de cem pontos que versará sobre tópicos já abordados na etapa em questão. Para cômputo de notas parciais e final, prevalecerá sempre a maior pontuação obtida. Cada recuperação parcial acontecerá durante o período letivo do módulo no qual o aluno estiver matriculado e dentro da carga horária de cada disciplina.

Após a recuperação, caso o aluno ainda apresente aproveitamento insuficiente, terá direito aos Estudos Independentes em até duas disciplinas se possuir frequência igual ou superior a 75% do total da carga horária do período letivo (Resolução 41/2013, Conselho Superior do IFMG). Deverá também apresentar média maior ou igual a quarenta pontos e inferior a sessenta pontos.

Os Estudos Independentes contarão com dois instrumentos avaliativos: um trabalho no valor de vinte pontos e uma prova escrita no valor de oitenta pontos sobre todo o conteúdo da disciplina. A entrega do trabalho e a realização da prova acontecerão em períodos determinados pela Coordenação Adjunta, necessariamente após o

encerramento da disciplina. A nota final do aluno na disciplina somente será substituída pela nota obtida nos Estudos Independentes, se esta for maior que aquela e até o limite de sessenta pontos.

Se o aluno obtiver 60% de aproveitamento em todas as disciplinas, mas possuir frequência global inferior a 75% no período letivo será reprovado e excluído do curso. O estudante que for reprovado em duas ou mais disciplinas no módulo em curso estará automaticamente reprovado e não poderá cursar nenhuma disciplina do módulo seguinte.

O aluno reprovado por rendimento em apenas uma disciplina, isto é, possuir aproveitamento entre 40 e 59% e frequência mínima de 75% do total da carga horária do período letivo no módulo em que se encontrar matriculado, será considerado apto à progressão parcial, ou seja, a cursar o módulo seguinte em sistema de dependência. O estudante deverá então solicitar a dispensa das disciplinas em que obteve aprovação a fim de cursar somente a disciplina em que foi reprovado. A possibilidade do estudante efetivamente cursar a disciplina pendente fica condicionada à oferta da mesma em cursos do PRONATEC.

#### **b) Avaliação dos docentes**

Semestralmente será realizada uma avaliação, sob a responsabilidade do setor pedagógico, na qual os alunos, gestores e servidores técnico-administrativos serão solicitados a avaliar os professores. Serão avaliados diversos itens relativos à prática em sala de aula, domínio de conteúdo, formas de avaliação, assiduidade, pontualidade, cumprimento da jornada de trabalho, postura profissional, dentre outros.

Os dados tabulados serão analisados pelo setor pedagógico e disponibilizados aos professores. Quando necessário, ocorrerão intervenções administrativas e pedagógicas para auxiliar o professor em sua prática docente.

### **c) Avaliação do curso**

A avaliação do curso terá por finalidade orientar decisões que visem seu aprimoramento ao analisar as potencialidades e fragilidades do mesmo com vistas a atingir parâmetros de qualidade no processo educacional,

Constituirá objeto de avaliação permanente no curso a consecução dos objetivos propostos no projeto pedagógico, tendo em vista o perfil e as competências do egresso; as instalações e equipamentos disponibilizados a discentes e docentes; a adequação da formação dos docentes às disciplinas por eles ministradas; os índices de reprovação e evasão.

A avaliação do curso será realizada pela equipe pedagógica por meio de reuniões sistemáticas e eventuais ao longo do semestre e deverá observar as sugestões de toda a equipe responsável pela oferta do mesmo, além das críticas e sugestões dos discentes e dos parceiros envolvidos.

Com base nas avaliações realizadas, esse projeto poderá ser modificado, sempre que necessário, a fim de garantir a qualidade do processo educacional.

### **d) Objetos de avaliação do trabalho docente e do curso**

Além dos elementos expostos acima, uma vez por semestre, sob a responsabilidade do setor pedagógico, o Curso Técnico em Cozinha e seu corpo docente serão avaliados com base nos seguintes objetos:

- plano de ensino;
- projetos orientados pelo docente;
- produtos desenvolvidos sob a orientação do docente;
- autoavaliação docente;
- sugestões e críticas dos discentes; e
- sugestões e críticas dos próprios docentes, equipe pedagógica, demais servidores técnico-administrativos e comunidade.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

\_\_\_\_\_. Congresso Nacional. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01. Número 253, 30 de dezembro de 2008.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais. **Orientações para a elaboração e atualização de projetos pedagógicos dos cursos técnicos do IFMG**, Belo Horizonte, nov. de 2012.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais. **Regimento de Ensino**, Belo Horizonte, fev. de 2012.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação / Câmara de Educação Básica. Resolução nº 6 de 2012, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01, 21 de setembro de 2012.

\_\_\_\_\_. Lei 12.513 de 26 de outubro de 2011. Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2011/lei/112513.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/lei/112513.htm). Acesso em 09 set. 2014.