



PORTARIA Nº 109, DE 25 DE JUNHO DE 2019

O Pró-reitor de Ensino do Instituto Federal do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Portaria IFPR 1224, de 29 de setembro de 2017, publicada no Diário Oficial da União de 2 de outubro de 2017, Seção 2, p. 25.

RESOLVE:

Art. 1º - Autorizar o funcionamento do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**, do Campus Foz do Iguaçu, do IFPR, a partir do ano letivo de 2020, conforme as características a seguir:

ATO DE CRIAÇÃO	Resolução nº 19, de 13 de junho de 2019
MODALIDADE	Presencial
EIXO TECNOLÓGICO	Turismo, Hospitalidade e Lazer
DURAÇÃO	2 anos
VAGAS	44 (quarenta e quatro)
TURNO DE OFERTA	Matutino - Vespertino
CARGA HORÁRIA	1.916 horas

Art. 2º - O curso poderá ser cadastrado nos sistemas oficiais de informações e gestão do IFPR.

Art. 3º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.



Documento assinado eletronicamente por **AMARILDO PINHEIRO MAGALHAES, Pro-Reitor(a)**, em 25/06/2019, às 17:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifpr.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0340642** e o código CRC **DCCF0E09**.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR
INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
PRÓ - REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO SUPERIOR**

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

AUTORIZADO PELA RESOLUÇÃO Nº19 DE 13 DE JUNHO DE 2019

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ

Reitor

Odacir Antonio Zanatta

Pró-Reitor de Ensino

Amarildo Pinheiro Magalhães

Diretor/a de Ensino Superior

Paulo César Medeiros

Coordenador/a de Cursos Tecnológicos e Bacharelados

Claudia Dell' Agnolo Petry

Direção Geral do Campus

Alcione Benacchio

Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão do Campus

Camila Castello Branco de Almeida Porto

Coordenador de Curso

Núcleo Docente Estruturante

Paola Stefannutti

Gislaine Silveira Simões

Raphael M. M. Cruz

Thiago Henrique Lopes

Lauisa Barbosa Pinto

Comissão de Estruturação de Curso

Thiago Henrique Lopes

Camila Castello Branco de Almeida Porto

Gislaine Silveira Simões

Nelson de Castro Neto

Raphael Miranda Medeiros Cruz

Kayla Walquiria Garmus

Talitha Perez Bianchini

Kathleen Dall Bello de Souza Risson

Márcia Helena Beck

Luiz Fernando França

Hugo Avelar Cardoso Pires
Flávio Lúcio Alves Pedrosa
Anastasia Brand Steckling
Ana Carolina Pimenta
José Henrique de Oliveira

Colegiado de Gestão Pedagógica de Curso

Thiago Henrique Lopes
Gislaine Silveira Simões
Paola Stefanutti
Raphael Miranda Medeiros Cruz
Luisa Barbosa Pinto
Kayla Walquíria Garmus
Talitha Perez Bianchini
José Henrique de Oliveira

1.APRESENTAÇÃO DO PROJETO	6
1.1 IDENTIFICAÇÃO	6
1.1.1 Denominação do Curso	6
1.1.2 Área do Conhecimento/Eixo Tecnológico	6
1.1.3 Modalidade	6
1.1.4 Grau	6
1.1.5 Regime Letivo (Periodicidade)	6
1.1.6 Turno principal do curso	6
1.1.7 Horário de oferta do curso	7
1.1.8 Prazo de Integralização Curricular	7
1.1.9 Carga-Horário total do Curso	7
1.1.10 Vagas totais (anual)	7
1.1.11 Escolaridade mínima exigida	7
1.1.12 Coordenador	7
1.1.13 Coordenador substituto (se houver)	7
1.1.14 Endereço de Oferta	7
1.2 CONTEXTO HISTÓRICO DO PROJETO NO IFPR	9
1.2.1 O Instituto Federal do Paraná	9
1.2.2 O Curso Superior de Nome do Curso	9
1.2.3 Missão, Visão e Valores	9
1.3 O PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO	9
1.3.1 Integração do Projeto ao PDI, PPI e PPP.	9
1.3.2 Fundamentos Legais e Normativos da Área	9
1.3.3 Integração do Projeto com o SINAES	10
2. PRINCÍPIOS E FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS	10
2.1 JUSTIFICATIVA	11
2.2 OBJETIVOS	11
2.2.1 Objetivo Geral	11
2.2.2 Objetivos Específicos	11
2.3 RESPONSABILIDADE SOCIAL, AMBIENTAL E PATRIMONIAL	11
2.3.1 A Responsabilidade Social do Curso	11
2.3.2 Meio Ambiente e Desenvolvimento Humano	12

2.3.3 Memória , Patrimônio Artístico e Cultural	12
2.3.4 Comunicação e Relações com a Comunidade	12
2.4 CONCEPÇÃO DO CURSO	12
2.5 PERFIL DO EGRESSO	14
2.5.1 Áreas de Atuação do Egresso	14
2.5.2 Acompanhamento de Egressos	14
2.5.3 Registro Profissional	14
3. METODOLOGIA E ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS	14
3.1 RELAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA , EXTENSÃO E INOVAÇÃO	15
3.2 TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO DE ENSINO- APRENDIZAGEM	15
4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	16
4.1 ESTRUTURA CURRICULAR	16
4.1.1 Representação Gráfica do Processo Formativo	17
4.1.2 Matriz Curricular	18
4.1.3 Componentes Optativos	20
4.1.4 Componentes Eletivos	20
4.2 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIAS	21
4.3 AVALIAÇÃO	21
4.3.1 Avaliação da Aprendizagem	21
4.3.2 Plano de Avaliação Institucional	22
4.3.3 Avaliação do Curso	22
4.3.4 Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso	22
4.4 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	22
4.4.1 Características do Estágio	22
4.4.2 Convênios de Estágio	22
4.5 INTEGRAÇÃO COM AS ORGANIZAÇÕES PÚBLICAS, CIVIS E PARTICULARES	23
4.5.1 Integração com as redes públicas de ensino e proposição de atividades práticas de ensino para licenciaturas	23
4.5.2 Integração com o sistema local e regional de saúde (SUS) e proposição de atividades práticas de ensino para áreas da saúde	23
4.5.3 Integração com os setores públicos, civis e privados	23
4.6 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	23
4.7 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	24

5. POLÍTICAS DE ATENDIMENTO AOS ESTUDANTES	24
5.1 FORMAS DE ACESSO E PERMANÊNCIA	24
5.1.1 Programas de Pesquisa, Extensão, Inovação, Inclusão Social, Monitoria e Bolsa-Atleta	24
5.1.2 Aproveitamento de Estudos Anteriores	24
5.1.3 Certificação de Conhecimentos Anteriores	25
5.1.4 Expedição de Diplomas e Certificados	25
5.1.5 Acessibilidade	25
5.1.6 Educação Inclusiva	25
5.1.7 Mobilidade Estudantil e Internacionalização	25
6. CORPO DOCENTE E CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	26
6.1. CORPO DOCENTE	26
6.1.1 Atribuições do Coordenador	26
6.1.2 Experiência do Coordenador	26
6.1.3 Núcleo Docente Estruturante (NDE)	26
6.1.4 Relação do Corpo docente	26
6.1.5 Colegiado de Curso	26
6.1.6 Políticas de Capacitação do Corpo Docente	27
6.2 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	27
6.2.1 Políticas de Capacitação do Corpo Técnico Administrativo em Educação	27
6.3 INSTRUMENTOS DE GESTÃO DEMOCRÁTICA	27
6.3.1 Funcionamento dos Colegiados de Gestão	27
6.3.2 Representatividade da Comunidade Acadêmica	27
6.3.3 Participação da Sociedade Civil na Gestão do Curso	28
7. INFRAESTRUTURA	28
7.1 ÁREAS DE ENSINO ESPECÍFICAS	28
7.2 ÁREAS DE ESTUDO GERAL	28
7.3 ÁREAS DE ESTUDO ESPECÍFICO	29
7.4 ÁREAS DE ESPORTE E VIVÊNCIA	29
7.5 ÁREAS DE ATENDIMENTO DISCENTE	30
7.6 ÁREAS DE APOIO	30
7.7 BIBLIOTECA	30
8. PLANEJAMENTO ECONÔMICO E SUSTENTABILIDADE FINANCEIRA	30

8.1 EXPANSÃO DO QUADRO DOCENTE	31
8.2 PROJEÇÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PERMANENTE E CONSUMO	31
8.3 PROJEÇÃO DE AQUISIÇÃO DE ACERVO BIBLIOGRÁFICO	31
REFERÊNCIAS	31
APÊNDICES	32
APÊNDICE A - REGULAMENTO DE ESTÁGIO	32
APÊNDICE B - REGULAMENTO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	32
APÊNDICE C - REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES	32
ANEXOS	33

1. APRESENTAÇÃO DO PROJETO

1.1 IDENTIFICAÇÃO

1.1.1 Denominação do Curso

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

1.1.2 Área do Conhecimento/Eixo Tecnológico

60000007 – Ciências Sociais Aplicadas

61300004 – Turismo, Hospitalidade e Lazer

1.1.3 Modalidade

Presencial

1.1.4 Grau

Tecnologia

1.1.5 Regime Letivo (Periodicidade)

Semestral

1.1.6 Turno principal do curso

Matutino e vespertino

1.1.7 Horário de oferta do curso

Matutino (4 aulas de 50 minutos)

08h20 às 09h10

09h10 às 10h00 (intervalo 20 minutos)*

10h20 às 11h10

11h10 às 12h00 (intervalo 30 minutos)*

Vespertino (2 aulas de 50 minutos)**

12h30 às 13h20

13h20 às 14h10

*Nos dias de aulas práticas o horário de intervalo poderá ser alterado ou suprimido devido à especificidade das práticas realizadas, porém a carga horária diária será respeitada.

**A carga horária diária do curso poderá atender especificidades das disciplinas ou dinâmicas de ensino, e podem ser alteradas, alocando aulas somente no turno matutino ou vespertino.

1.1.8 Prazo de Integralização Curricular

Prazo mínimo para integralização curricular: 2 anos

Prazo máximo: 3 anos

1.1.9 Carga-Horário total do Curso

Componentes curriculares – 1616h

Atividades complementares – 100h

Estágio supervisionado – 200h

Carga horária total do curso - 1916h

1.1.10 Vagas totais (anual)

44 (quarenta e quatro), sendo 40 brasileiros e 4 estrangeiros

1.1.11 Escolaridade mínima exigida

Ensino Médio completo

1.1.12 Coordenador

Nome:

Titulação Máxima:

Regime de Trabalho:

1.1.13 Coordenador substituto (se houver)

Nome:

Titulação Máxima:

Regime de Trabalho:

1.1.14 Endereço de Oferta

Campus: Instituto Federal do Paraná – Campus Foz do Iguaçu

Rua e número: Avenida Araucária, 780

Bairro: Vila A

Cidade: Foz do Iguaçu

UF: Paraná

CEP: 85860-000

1.2 CONTEXTO HISTÓRICO DO PROJETO NO IFPR

1.2.1 O Instituto Federal do Paraná

O Instituto Federal do Paraná – IFPR, de acordo com o seu Estatuto (Resolução 013/2011 – CONSUP) foi criado nos termos da Lei n.º 11.892, de 29 de dezembro de 2008, vinculado ao Ministério da Educação, possui natureza jurídica de autarquia, sendo detentor de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar.

O Art. 2º da Lei 11.982/2008 caracteriza os Institutos Federais como sendo:

“[...] instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas [...]”

As finalidades e características dos Institutos Federais e, portanto, do Instituto Federal do Paraná (IFPR), são descritas nos incisos do Art. 6º da referida Lei, como sendo:

- 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 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;
- 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.

A partir disso, estabelecem-se os objetivos dos Institutos Federais, descritos no Art. 7º da mesma lei:

- I - ministrar educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos;
- II - ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica;
- III - realizar pesquisas aplicadas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade;
- IV - desenvolver atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica, em articulação com o mundo do trabalho e os segmentos sociais, e com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos;
- V - estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional; e
- VI - ministrar em nível de educação superior.

O grande diferencial dos Institutos Federais é a oferta de todos os níveis de ensino na mesma instituição. Pela primeira vez, é possível oferecer, no mesmo local, desde a Educação Básica (cursos de nível médio e técnico) até a Pós-Graduação (especialização, mestrado e doutorado). O Ensino Superior é ministrado nos Institutos Federais, observando o disposto nas alíneas do Art.7º, inciso VI, que dá a abrangência de atuação desse nível nas instituições vinculadas à Rede Federal de Educação, Ciência e Tecnologia:

- a) cursos superiores de tecnologia visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia;
- b) cursos de licenciatura, bem como programas especiais de formação pedagógica, com vistas na formação de professores para a educação básica, sobretudo nas áreas de ciências e matemática, e para a educação profissional;
- c) cursos de bacharelado e engenharia, visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia e áreas do conhecimento;
- d) cursos de pós-graduação lato sensu de aperfeiçoamento e especialização, visando à formação de especialistas nas diferentes áreas do conhecimento; e
- e) cursos de pós-graduação stricto sensu de mestrado e doutorado, que contribuam para promover o estabelecimento de bases sólidas em educação, ciência e tecnologia, com vistas no processo de geração e inovação tecnológica.

A história do Instituto Federal do Paraná está intimamente ligada a própria história de Curitiba. O processo de desenvolvimento socioespacial da cidade e a chegada dos imigrantes alemães foram alguns dos muitos fatores que contribuíram para a gênese e a evolução da Educação no estado do Paraná. A história do Instituto Federal do Paraná pode ser apresentada em quatro períodos distintos.

O primeiro teve início em 1869 com a fundação da Escola Alemã, cujo objetivo era atender os filhos dos alemães instalados na cidade. Porém, com o tempo, passou a atender também os brasileiros.

Com os conflitos provocados pela Primeira Guerra Mundial a comunidade brasileira conquistou o espaço da referida escola por meio da liderança do professor Fernando Augusto Moreira. Após a intervenção, a escola passou a chamar-se Colégio Progresso ou Academia Comercial Progresso. O professor Fernando foi o primeiro diretor, contribuindo para o fortalecimento do ensino público e este momento marcou o segundo período da Educação no estado do Paraná.

A transição para o terceiro período aconteceu com a aquisição do Colégio Progresso pela Faculdade de Direito da Universidade do Paraná, que a partir de então foi denominada Escola Técnica de Comércio, vinculada à Faculdade de Direito da Universidade do Paraná. Ela foi federalizada em 1950 e passando à denominação de Universidade Federal do Paraná – UFPR. Entre os períodos de 1974 e 1997, a Escola Técnica do Comércio passou por reformulações e mudanças de nomenclatura quando, finalmente, foi elevada à categoria de setor da UFPR.

Um marco histórico que iniciou o quarto período para a Escola Técnica acontece em 19 de março de 2008, quando a mesma foi desvinculada da UFPR para aderir, sediar e implantar o Instituto Federal por meio de autorização concedida pelo Conselho Universitário da UFPR, que autorizou a implantação do Instituto Federal do Paraná a partir da Escola Técnica.

O Instituto Federal do Paraná (IFPR) conta hoje com 20 campi, cinco campi avançado e três campi avançado em implantação, ofertando cursos em nível médio, técnico e superior, além da oferta de cursos na modalidade à distância em cerca de 400 polos no Paraná e outros 200 em praticamente todas as unidades da Federação.

Os campi do IFPR estão localizados nos municípios de Assis Chateaubriand, Campo Largo, Curitiba, Capanema, Cascavel, Colombo, Foz do Iguaçu, Irati, Ivaiporã, Jacarezinho, Jaguariaíva, Londrina, Palmas, Paranaguá, Paranaíba, Pinhais, Pitanga, Telêmaco Borba, Umuarama e União da Vitória. Também é constituído por 5 novas Unidades de Educação Profissional (UEP) em Barracão, Quedas do Iguaçu, Coronel Vivida, Astorga e Goioerê, o que potencializa ainda mais o acesso da população à educação profissional, científica e tecnológica pública e de qualidade (www.ifpr.edu.br).

O Paraná é um dos estados brasileiros que mais se destaca no crescimento econômico e na qualidade de vida, conforme revela seu Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) médio. A economia paranaense está entre as cinco maiores do país, tendo apresentado, no ano de 2013, atingiu um PIB de 287.966 bilhões de reais, correspondente a 5,84% do PIB nacional (IPARDES, 2015).

Na composição do PIB paranaense, o setor de serviços é o que mais se destaca, correspondendo a 64,05% do total, seguido dos setores industrial e agropecuário, que participam, respectivamente, com 27,28% e 8,68%.

O IFPR oferece condições adequadas para a produção de conhecimento e para a qualificação profissional, necessárias ao estímulo do desenvolvimento socioeconômico do Paraná. Por isso, a distribuição espacial dos campi procurou contemplar o Estado como um todo, situando as unidades em municípios considerados pólos de desenvolvimento regional.

1.2.2 O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Mantenedora: Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica / Ministério da Educação.

Portaria de Autorização de Funcionamento do Campus nº. 131 de 29 de janeiro de 2010
Ministério da Educação.

1.2.3 Missão, Visão e Valores

Através da Lei nº 11.892, de 29 de Dezembro de 2008 foi instituída a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando assim os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.

De acordo com o artigo 6º desta Lei, as finalidades e características dos Institutos Federais são definidas:

- 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 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;

- 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.

E ainda, no artigo 7º, são definidos os objetivos dos Institutos Federais:

- I - ministrar educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos;
- II - ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica;
- III - realizar pesquisas aplicadas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade;
- IV - desenvolver atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica, em articulação com o mundo do trabalho e os segmentos sociais, e com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos;
- V - estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional; e
- VI - ministrar em nível de educação superior:
 - a) cursos superiores de tecnologia visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia;
 - b) cursos de licenciatura, bem como programas especiais de formação pedagógica, com vistas na formação de professores para a educação

- básica, sobretudo nas áreas de ciências e matemática, e para a educação profissional;
- c) cursos de bacharelado e engenharia, visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia e áreas do conhecimento;
- d) cursos de pós-graduação lato sensu de aperfeiçoamento e especialização, visando à formação de especialistas nas diferentes áreas do conhecimento; e
- e) cursos de pós-graduação stricto sensu de mestrado e doutorado, que contribuam para promover o estabelecimento de bases sólidas em educação, ciência e tecnologia, com vistas no processo de geração e inovação tecnológica.

Desta forma, a resolução nº 63 de 17 de dezembro de 2012, que aprova a Identidade Institucional do IFPR, busca a consonância entre a Lei nº 11.892, de 29 de Dezembro de 2008 e a sua própria missão, de forma que os pressupostos legais que definem os objetivos do IFPR sejam plenamente cumpridos. Assim, é a Missão do IFPR: “Promover educação profissional e tecnológica, pública, de qualidade, socialmente referenciada, por meio do ensino, pesquisa e extensão, visando a formação de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com a sustentabilidade”.

A visão do IFPR, atingidos os seus objetivos e características, definidas em Lei e na própria criação do Instituto é: “Ser referência em educação profissional, tecnológica e científica, reconhecida pelo compromisso com a transformação social”.

Os valores do IFPR são os princípios norteadores de suas práticas e condutas, tanto no âmbito institucional, quanto no profissionalmente individual. Serão estes princípios que permitirão o pleno atendimento dos objetivos institucionais definidos em Lei além de, desta forma, atender aos anseios e necessidades da sua comunidade interna e externa. São os valores do IFPR:

- 1 Pessoas;
- 2 Visão sistêmica;
- 3 Educação de qualidade e excelência;
- 4 Eficiência e eficácia;
- 5 Ética;
- 6 Sustentabilidade;
- 7 Qualidade de vida;
- 8 Diversidade humana e cultural;
- 9 Inclusão social;
- 10 Empreendedorismo e inovação;
- 11 Respeito às características regionais;
- 12 Democracia e transparência.

A partir do compromisso social, que se evidencia na missão, na visão e nos valores institucionais do IFPR, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se propõe a ofertar uma formação sólida e integral, com base na ética e nos valores democráticos como princípios fundamentais à educação e à produção de conhecimentos, permitindo uma integração efetiva entre os membros da comunidade escolar, a sociedade e o mundo do trabalho.

1.3 O PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

1.3.1 Integração do Projeto ao PDI, PPI e PPP.

Com vistas ao desenvolvimento social, econômico e cultural, e seguindo preceitos de sustentabilidade ambiental, o CST em Gastronomia atuará em coerência com o PDI do IFPR e o PPP do campus, pois objetiva a formação de profissionais cidadãos e que impactem de forma positiva no mercado de trabalho e na sociedade. Ainda, a partir da instalação do curso e do restaurante escola previsto, serão viabilizadas propostas de pesquisa em áreas de gestão e operação de restaurantes, além de projetos de extensão que levem conhecimentos e práticas de gastronomia para a comunidade local.

Destaca-se que a implantação do CST de Gastronomia consta na proposta do PDI 2019-2023 que está em elaboração, onde apresentará suas demandas e impactos esperados.

1.3.2 Fundamentos Legais e Normativos da Área

O presente projeto tem por objetivo apresentar o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia a ser implantado no Campus Foz do Iguaçu. Os fundamentos legais do curso consideram as resoluções e pareceres do Conselho Nacional de Educação (CNE), que por meio do Parecer nº436/2001, aprovado em 02 de abril de 2001, apresentou orientações gerais sobre os cursos superiores de Tecnologia em criação, e nas resoluções nº 29/2002 (aprovada em 03 de dezembro de 2002) e nº 03/2002 (aprovada em 18 de dezembro de 2002) regulamentou sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Além do citado, essa oferta considera o constante na Lei nº9.393 de 20 de dezembro de 1996 que estabeleceu as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, e também, considera o constante no Decreto nº 5.773 de 09 de maio de 2006, que dispõe sobre a adequação da denominação dos cursos superiores de tecnologia ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

O curso Superior de Tecnologia em Gastronomia consta na 3ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, publicado no ano de 2016 pelo Ministério da Educação.

No âmbito do Instituto Federal do Paraná, o curso foi aprovado pela Resolução CONSUP

nº19 de 13 de junho de 2019.

De acordo com o constante no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016), o Gastrônomo terá o perfil

Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação. (p. 152)

Assim, o profissional terá por propósito a consolidação do mercado gastronômico local, regional e nacional, por meio da atuação competente e baseada em conhecimento sólido, qualificando o cenário existente. Desse modo, espera-se que o profissional também aplique seus conhecimentos para melhorar a qualidade de vida das pessoas, com preocupação social e ambiental.

Como campo de atuação, pode-se mencionar restaurantes, bares, hotéis, hospitais, centros gastronômicos, indústria alimentícia, parques, etc. Destaca-se o caráter empreendedor a ser buscado no curso, permitindo assim que os egressos desenvolvam negócios e sejam modificadores de sua realidade gerando ainda emprego e renda.

O projeto de implantação do Curso Superior de Tecnologia (CST) em Gastronomia permeou as discussões sobre planejamento estratégico do Colegiado de Gastronomia do campus Foz do Iguaçu desde o ano de 2012, com a apresentação de projeto arquitetônico de reforma do espaço destinado a instalação dos laboratórios do curso. Ressalta-se que o colegiado avalia desde então como viável ao contexto local a implantação do curso, porém do ponto de vista estrutural não era possível.

Já no ano de 2017, com o início da obra de reforma do espaço para instalação de estrutura física adequada ao curso, as discussões foram retomadas no Colegiado e no ano de 2018 uma Comissão de Estruturação de Curso foi instaurada, que elaborou a PAC (Proposta de Abertura de Curso) e remeteu a aprovação do campus e Reitoria. Participam da comissão professores do colegiado de gastronomia, pessoal técnico administrativo e professores de diferentes colegiados.

A proposta conta com o apoio da ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) regional Oeste-Paraná e outras instituições locais, que expressam constantemente sua necessidade por mudanças na conjuntura do mercado local.

1.3.3 Integração do Projeto com o SINAES (Camila ou José Henrique)

Criado pela Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes) integra um conjunto de avaliações realizadas com diferentes metodologias, aplicadas em diferentes momentos e incluindo diferentes atores institucionais visando, assim, uma leitura mais fiel e mais completa possível do funcionamento das Instituições de Ensino Superior - IES brasileiras, independentemente do tamanho, da natureza administrativa e da organização acadêmica.

O Sistema segue as diretrizes definidas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (Conaes), cabendo ao Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep), por meio de sua Diretoria de Avaliação da Educação Superior (Daes), a organização de todo o processo avaliativo.

O Sinaes tem como missão, avaliar a graduação valorizando aspectos indutores da melhoria da qualidade da educação superior e da formação acadêmica dos estudantes brasileiros. As avaliações realizadas no âmbito desse sistema aferem a qualidade das Instituições de Educação Superior (IES), de cursos de graduação e de desempenho de estudantes.

O Sinaes possui uma série de instrumentos complementares: autoavaliação, avaliação externa, Enade, Avaliação dos cursos de graduação e instrumentos de informação como o censo e o cadastro. A integração dos instrumentos permite que sejam atribuídos alguns conceitos, ordenados numa escala com cinco níveis, a cada uma das dimensões e ao conjunto das dimensões avaliadas.

A avaliação das instituições busca identificar o seu perfil e a qualidade da sua atuação, considerando suas atividades, cursos, programas, projetos e setores. No caso dos cursos de graduação, a avaliação tem como objetivo verificar as condições de ensino oferecidas, o perfil do corpo docente e a organização didático-pedagógica. A avaliação do desempenho dos estudantes dos cursos de graduação, realizada por meio do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade), tem a finalidade de avaliar o desempenho dos alunos em relação aos conteúdos programáticos, suas habilidades e competências – esse exame também oferece elementos para a construção de indicadores de qualidade dos cursos que servem de referência para os processos posteriores de avaliação in loco. O resultado das avaliações possibilita traçar um panorama da educação superior brasileira.

O Sinaes está fundamentado nas avaliações institucionais, de cursos e de estudantes. A Avaliação Institucional, interna e externa, considera 10 dimensões:

- Missão e PDI

- Política para ensino, pesquisa, pós-graduação e extensão
- Responsabilidade social da IES
- Comunicação com a sociedade
- As políticas de pessoal, carreiras do corpo docente e de técnico-administrativo
- Organização de gestão da IES
- Infraestrutura física
- Planejamento de avaliação
- Políticas de atendimento aos estudantes
- Sustentabilidade financeira

A avaliação dos cursos, no entanto, é realizada levando em conta 3 dimensões:

- Organização didático-pedagógica
- Perfil do corpo docente
- Instalações físicas

Os principais objetivos da avaliação envolvem melhorar o mérito e o valor das instituições, áreas, cursos e programas, nas dimensões de ensino, pesquisa, extensão, gestão e formação; melhorar a qualidade da educação superior e orientar a expansão da oferta, além de promover a responsabilidade social das IES, respeitando a identidade institucional e a autonomia de cada organização.

O Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia, como instrumento norteador, baseia-se na necessidade da melhoria contínua dos processos internos e externos que regulam o funcionamento do curso e permitem a formação integral do estudante.

Desta forma, a organização deste instrumento é estruturada levando-se em conta as dimensões avaliadas pelo sistema, alinhando a concepção, formação, estruturação e consolidação do curso com as políticas institucionais já estabelecidas, o que permite a sobreposição de etapas já efetivadas pela instituição ao curso, garantindo um processo mais ágil do que o propiciado aos cursos pioneiros.

Assim, garantindo a integração do curso à instituição e suas *práxis* na avaliação e posterior melhoria advinda do processo avaliativo, garantimos não somente a observação das dimensões e critérios do sistema, mas aos seus objetivos primordiais, em especial à oferta da graduação de qualidade e, acima de tudo, comprometida com a constante evolução que esta etapa da formação educacional exige.

2. PRINCÍPIOS E FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS

2.1 JUSTIFICATIVA

A alimentação sempre foi objeto de grande preocupação da civilização e caracterizou grandes mudanças na sociedade, desde a pré-histórica até a contemporânea.

Partindo da necessidade fisiológica de buscar alimento, o ser humano enquanto coletor na pré-história praticava o ato da escolha na observância dos itens disponíveis na natureza. Tal escolha baseava-se na necessidade, sendo um ato de manutenção da vida. Porém, o fato de poder escolher, ou ainda a utilização do fogo para cocção dos alimentos, levou à busca pelo prazer da boa comida. Portanto, o homem pré-histórico dotado do livre arbítrio e informações empíricas já praticava os princípios básicos da gastronomia.

Nos dias de hoje, a quantidade de informações que se produz é muito maior do que a que se produzia em séculos passados, o que demanda do homem uma capacidade de absorção e aceitação (ou não) muito rápida, porém muitas vezes não dispondo tempo de interpretar as ideias ou aceitá-las de forma que se tornem confortáveis. Tais mudanças geradas pelo conhecimento da sociedade moderna fez com que a especialização da mão-de-obra se tornasse muito mais necessária, demandando habilidades para que a geração empirista dos séculos passados fosse substituída pela capacidade de aliar conhecimentos técnicos e científicos à prática profissional.

O momento atual pede um profissional da área da alimentação que comporte as constantes evoluções do conhecimento, o qual se favorece pelo fato de ter tal conhecimento como seu principal capital. Nesse sentido, as formações técnica e tecnológica formam profissionais mais competentes, com atuação baseada em informações que contribuam para processos sociais, econômicos, ambientais etc.

É importante pontuar que a gastronomia propriamente dita, especialmente nas últimas décadas, desmembra-se do hábito comum da alimentação de modo a incrementar esse ato e inseri-lo em um âmbito mais refinado, técnico, artístico e conceitual. Como pontua Krause (2001, p.07) a alimentação humana utiliza-se de fundamentos de nutrição, química, engenharia de alimentos e também da gastronomia. Porém, aplicar conceitos gastronômicos ao processo de produção, serviço, venda (ou não) de alimentos é agregar valor a esse momento tão importante da manutenção da vida humana.

O turismo gastronômico ou os serviços de alimentação como elementos pertencentes à infraestrutura básica do turismo, aqui compreendidos como a gastronomia de uma localidade ou destino, têm sido argumentos importantes também em tempos de popularização das viagens e o conseqüente aumento do movimento turístico no país e no mundo. Nesse sentido, melhorar, ampliar e consolidar a oferta da gastronomia, aqui compreendido como elemento

básico para a ocorrência do turismo, auxiliará no desenvolvimento dessa atividade econômica, já que possibilita a ampliação da oferta de empregos, melhores condições de trabalho, valorização da cultura local e incremento do consumo.

Para a gastronomia, como um dos elementos básicos do turismo, é fundamental que um destino invista em capacitação profissional para atuar nos diversos estabelecimentos de alimentos e bebidas, eventos e hospedagem, buscando também incentivar o empreendedorismo competente e responsável.

Arkhestrato, filósofo grego da Era Clássica, definiu gastronomia como "estudo e observância das leis do estômago" (Montanari e Flandrin, 2007; Franco, 2001). O célebre Brillat-Savarin (1995, p.57) define gastronomia objetivamente como "conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta". O autor ainda cita como objetivo da gastronomia zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível.

O conceito de gastronomia preconizado no país ícone dessa área - a França - surgiu somente em 1623 na tradução da obra de Arkhestrato, porém evoluiu para preceitos de comer e beber bem, além da arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de satisfação (FRANCO, 2001, p. 167).

O dicionário Houaiss (2010, p.384) descreve gastronomia como "prática e conhecimentos da arte culinária. O prazer de apreciar pratos finos."

A definição de gastronomia, quando aplicada a um determinado contexto turístico, nos fornece subsídios para compreender como a sociedade se desenvolveu e convive com o ambiente em que se situa. De acordo com Carneiro (2003) e Dória (2009) a alimentação reflete como o homem evoluiu num determinado ambiente, expressando seus valores e modo de vida.

A gastronomia sempre acompanhou as mudanças da sociedade, haja visto que o ato da alimentação é uma das necessidades humanas mais básicas, a forma como tratamos a matéria também evoluiu. Nos diversos momentos da história a forma como pensamos a gastronomia alterou-se significativamente, e essa área sempre foi motivo de estudo intenso, seja desde os tempos antigos quando a alimentação era tratada como importante ramo da saúde, na Idade Média ou Renascença com a aplicação dos preceitos de arte e saúde na alimentação, ou no decorrer dos séculos recentes quando ela passou a ser tratada de forma mais hedonista e também profissional (CARNEIRO, 2003; FRANCO, 2001; MONTANARI e FLANDRIN, 2007).

No Brasil, como mencionam Barreto e Senra (2004), a formação em gastronomia sempre se deu de forma prática e empírica, com a formação de profissionais dentro dos restaurantes através de anos de experiência. Barreto e Senra (2004) citam ainda que a formação profissional no país só começa a ser observada com a vinda dos *chefs* de cozinha europeus na década de 1970.

A ideia da profissionalização do setor da gastronomia, incluindo a formação profissional formal, inicia-se no Brasil na década de 1990 com o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) em parceria com o Culinary Institute of America (CIA) com a implantação do curso de Cozinheiro Chef Internacional. No final dessa década ainda surgem os primeiros cursos superiores de Gastronomia no Brasil (KRAUSE, 2001). O autor ainda aponta diversos fatores motivadores no início dos anos 2000 para a crescente demanda por cursos da área, dentre eles a saturação da formação em profissões tradicionais como medicina ou direito, o que motivou as escolas a diversificarem sua oferta, atraindo alunos para essa nova proposta de ensino. Essa recente história da formação superior da área no país denota a necessidade de expansão da oferta.

A profissionalização da área durante a história também deixou de ser estritamente empirista, onde o cozinheiro aprendia o ofício na prática das cozinhas ou sob o ensinamento familiar. A gastronomia hoje tornou-se matéria séria, estudada em cursos de vários níveis, inclusive em cursos superiores de Tecnologia e Bacharelado.

Para ilustrar ainda a necessidade de conhecimentos inerentes aos profissionais da Gastronomia, serão citados alguns aspectos gerais que formam o hábito alimentar contemporâneo. São eles:

- Aspectos modernos, relativos à indústria de alimentos, como produção de enlatados, conservação pelo frio, pasteurização, desidratação, processamento e distribuição;
- Aspectos econômicos, como a produção agrícola, que por sua vez ressalta os alimentos geneticamente modificados ou orgânicos, produção industrial e de processamento e preparação dos alimentos;
- Aspectos tecnológicos da preparação dos alimentos, como a evolução das técnicas culinárias com inspiração científica e modernista, o uso de equipamentos e utensílios modernos, métodos de conservação aplicados ao processamento e distribuição;
- Aspectos históricos, que demonstram através da documentação de fatos a relação da alimentação e evolução do homem e das civilizações através dos tempos;
- Aspectos contemporâneos, como nutrição, modismos, diversidade de gêneros culturais e rápida comunicação ou globalização;
- Abordagem social do alimento, como os diversos programas governamentais para amenizar o problema da fome no país e os estudos científicos para aumentar a produtividade e contribuir com esse aspecto, entre outros fatores.

Estes aspectos citados fazem parte de uma pequena seleção do imenso conteúdo que envolve o homem e o ato da alimentação. Assim, vale ressaltar a importância da instalação e manutenção da formação e capacitação profissional na área da gastronomia, em diversos níveis e modalidades de ensino, importantes agentes transformadores do mercado profissional, em

especial os cursos de Tecnologia.

O sistema eMEC mantido pelo Ministério da Educação do Brasil apresenta relatório para os cursos superiores de Gastronomia, com um total de 315 (trezentos e quinze) cursos de graduação cadastrados, presenciais ou a distância, nas modalidades bacharelado ou tecnólogo (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2018).

Do total de cursos cadastrados, somente 19 (dezenove) cursos são públicos, isto é, 6% da oferta geral. Dos 19 ofertados por instituições públicas, 11 (onze) são oferecidos por Institutos Federais, ou seja, 3,4% da oferta geral e 57,8% dos cursos públicos. Na região sul do país somente três instituições oferecem o curso – dois no estado do Rio Grande do Sul (Universidade Federal de Pelotas e Instituto Federal Farroupilha) e um no estado de Santa Catarina – o Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2018).

A região sudeste conta com quatro cursos públicos de Gastronomia, o centro-oeste possui três cursos e a região norte não oferta cursos gratuitos na área. A região nordeste é a que possui a maior oferta de cursos públicos e gratuitos do país – são nove ao todo (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2018).

O baixo percentual de escolas públicas a ofertarem o curso superior de gastronomia no Brasil mostra que grande parte da demanda existente é suprida por cursos superiores pagos (94% do total), e dessa forma o potencial para a oferta do ensino público gratuito no Brasil é enorme.

Esse fato é comprovado com os números da concorrência para o vestibular para o curso em instituições gratuitas: i) o vestibular para o curso de Tecnologia em Gastronomia do IFSC de Florianópolis apresentou 29,95 candidatos por vaga (IFSC, 2018); ii) o curso de Gastronomia do Instituto Federal do Ceará (IFCE) foi o 14º curso mais concorrido, com 879 candidatos inscritos no vestibular 2018 (IFCE, 2018) e iii) no IFPI (Instituto Federal do Piauí) a concorrência para o mesmo curso foi de 57,43 candidatos por vaga (IFPI, 2018). Esses números denotam a enorme procura pelo curso no âmbito dos institutos federais e de forma gratuita.

Vale lembrar que o curso de Gastronomia ofertado pela UFRJ (Universidade Federal do Rio de Janeiro) na época do seu lançamento (2011) alcançou 115,88 candidatos por vaga, sendo o curso mais concorrido da instituição na época, inclusive superior ao tradicional e renomado curso de medicina, que teve concorrência de 104,23 candidatos/vaga (GUIA DO ESTUDANTE, 2017).

Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT, 2016), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, sendo que o segmento que mais cresce é o de viagens de negócios e eventos. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor, anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%. Conforme levantamento divulgado no final de 2001, os gastos destinados à permanência

daqueles que viajam por motivo de evento, período em geral superior a três dias, 36,7% se destinam à hospedagem; 30,4% ao transporte (viagens aéreas, locação de automóveis, uso de táxi e outros meios); 18,6% à alimentação e 14,3% a outras despesas.

Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhão em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

Segundo o Ministério do Turismo a atividade turística movimentou no ano de 2014 no Brasil cerca de R\$492 bilhões, o que corresponde a cerca de 9,6% do PIB (produto interno bruto) em atividades diretas, indiretas ou induzidas, tendo nesse ano um investimento de R\$59,6 bilhões. Ainda segundo informações do Ministério, o setor respondeu por aproximadamente 8,8% dos postos de trabalho do país, direta ou indiretamente (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2015).

Em uma perspectiva mundial, o turismo gerou no ano de 2014 cerca de US\$7,6 trilhões, ou 10% de toda riqueza gerada no mundo, contando com 277 milhões de empregos gerados. De acordo com esses dados, o Brasil é a 10ª economia do mundo.

Nesse contexto, a gastronomia gera grande parte desses números, e só no Brasil são estimados 1 milhão de bares e restaurantes, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2015). Ainda segundo a entidade, o setor gastronômico descrito gerou cerca de R\$140 bilhões no ano de 2014, com um crescimento de 8,6% em relação ao ano anterior.

O Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES) traçou o perfil turístico da região Cataratas do Iguaçu e Caminhos do Lago de Itaipu, situada no extremo oeste do estado. Esse relatório menciona dados de 2016, e cita um total de 874 (oitocentos e setenta e quatro) estabelecimentos relacionados à alimentação na região, ou 5,88% do total de 14.857 (quatorze mil, oitocentos e cinquenta e sete) do estado do Paraná. Os estabelecimentos relacionados à atividade turística nessa região somam 1.476 (mil, quatrocentos e setenta e seis) dos 20.004 (vinte mil e quatro) do estado (INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL, 2018).

O Município de Foz do Iguaçu encontra-se em destaque no ramo turístico, hoteleiro e gastronômico em termos quantitativos e qualitativos. No primeiro caso, referimo-nos ao número de turistas nacionais e internacionais que visitam a cidade numa periodicidade anual importante, na segunda observação destacamos um cenário de mudanças para oferecer não somente uma cidade de belas paisagens naturais, mas também de ótima estrutura de meios de hospedagem e de restaurantes, promovendo um aquecimento do setor econômico de toda a região.

Em estudo realizado pela Secretaria de Turismo do município (2017), o movimento de

passageiros em 2016 no aeroporto da cidade superou 1,8 milhões de pessoas. O órgão também menciona que a ocupação média da rede hoteleira no município foi de 53,9% dos leitos disponíveis. Outra informação relevante identificada no Inventário Técnico de Estatísticas turísticas de Foz do Iguaçu é o número de críticas dos turistas em relação aos serviços de alimentação do município, sendo os *restaurantes* a dimensão com 4,8% das observações e a *gastronomia* com 5,8% delas.

A Secretaria de Turismo do município contabilizava 206 empreendimentos gastronômicos em estudo realizado em 2014, considerando somente os corredores turísticos do município, o que denota o grande mercado de atuação do profissional da gastronomia na cidade (FOZ DO IGUAÇU, 2017).

Neste sentido a região oeste do Paraná, especificamente o município de Foz do Iguaçu representa um importante local para a implantação de cursos profissionalizantes na área do Turismo, Hospitalidade e Lazer, auferindo conhecimentos, saberes, habilidades e competências para a comunidade local, com o grande objetivo de desenvolver um aprendizado coletivo instituindo uma comunidade socialmente e economicamente desenvolvida e sustentável.

A gastronomia destaca-se como um dos mais importantes elementos do turismo, já que atende a uma necessidade básica do ramo. Dória (2009), Carneiro (2003) e Castelli (2005) contextualizam a gastronomia como importante aspecto cultural de qualquer território, onde desde os primórdios das civilizações a alimentação reflete o modo de vida construído em cada ambiente, por força das interações do homem e suas diversas influências na localidade e suas características geográficas.

De acordo com Krause (2001, p.05) o turismo, baseado na movimentação de pessoas em localidades distantes de suas residências, tem como um dos elementos possibilitadores, os equipamentos turísticos voltados primariamente às funções de acomodação e alimentação destes elementos em trânsito. O autor cita ainda a importância da gastronomia como impulsionador de destinações turísticas, por meio da valorização da cultura local.

Do ponto de vista do turismo, a gastronomia pode ser vista basicamente por duas óticas: a do produto turístico (HORNG E TSAI, 2012; SÁNCHEZ-CAÑIZARES E LÓPEZ-GUZMÁN, 2012) e como elemento da infraestrutura básica para o turismo (CASTELLI, 2005; MONTANARI E FLANDRIN, 2007).

Como produto turístico denota a cultura de uma localidade, segundo suas formas de interpretar a alimentação, técnicas específicas, valores, meios de produção, despertando curiosidade e imersão na cultura local, do ponto de vista do turista (CARNEIRO, 2003; DÓRIA, 2009; CASTELLI, 2005; HORNG E TSAI, 2012).

Krause (2001, p.17) cita também a gastronomia como importante fator de atratividade dos destinos turísticos, motivados pela curiosidade, sabor, prazer e lazer.

A gastronomia como elemento da infraestrutura básica do turismo explicita-se na própria definição de turismo, bem como na relevância da alimentação como suporte da vida. Conseqüentemente, deve estar presente na oferta de equipamentos turísticos (CASTELLI, 2005, RUSCHMANN E SOLHA, 2006).

Nesse sentido, melhorar, ampliar e consolidar a oferta da gastronomia como elemento básico e também atrativo turístico auxiliará no desenvolvimento dessa atividade econômica e do contexto em que estiver inserida, já que possibilitará ampliação da oferta de empregos, melhores condições de trabalho, valorização da cultura local e incremento do consumo.

Montanari e Flandrin (2007) e Castelli (2005) denotam como a gastronomia pode ser compreendida como produto turístico, e ilustram ainda sua importância para o desenvolvimento do turismo. Horng e Tsai (2012) apresentam a ideia de que o turismo gastronômico pode ser utilizado como importante ferramenta para o desenvolvimento estratégico de uma localidade. Dória (2009) cita a importância da culinária regional como fator de expressão cultural.

A Gastronomia do século XXI suplanta o ato do fazer e visa o saber fazer, porque fazer e como fazer. Portanto, não cabe mais uma abordagem superficial dos conteúdos dentro das unidades curriculares. Todos os conteúdos pertinentes à atuação profissional consciente devem ser abordados de forma completa e aprofundados.

A gastronomia demanda hoje de ferramentas para formação profissional que atendam às demandas da globalização atual, pois como menciona Krause (2001) a globalização exigirá dos prestadores de serviço do ramo da alimentação cada vez mais capacitação para atender aos evolucionismos impostos por esse movimento, justamente pela rápida comunicação e troca de informações entre comunidades.

No complexo contexto sobre o mercado da Gastronomia apresentado, sua forma de estudo hoje transpassa a necessidade da técnica pura. O entendimento da tecnologia na sua amplitude e profundidade é complexo, pois inclui várias dimensões que abordam aspectos sociais, econômicos, antropológicos e científicos, para fundamentarem as ações simplesmente técnicas (HARRINGTON *et al*, 2005).

Com a constante mutação do mercado profissional e dos estudos em gastronomia o conhecimento, além de capital, é a ferramenta para promoção social nos mais diversos aspectos da tecnologia, e para tanto se faz necessária uma nova abordagem do conhecimento, que formulada através da base empírica da prática, constitui uma nova base epistemológica para a Gastronomia, nos seus mais diversos ramos de atuação. O século do conhecimento baseia-se em ideias antes pouco valorizadas e o principal produto de venda é o conceito em que os mais variados produtos estão imbuídos.

Como consta nos Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional de Nível

Técnico, da área profissional de Turismo e Hospitalidade (BRASIL, 2007), o momento histórico torna urgente a formação de um profissional capaz de utilizar técnicas e ferramentas profissionais.

Além dos aspectos relacionados aos meios de produção mais eficazes, o profissional competente é aquele que, numa sociedade desigual, articula os mesmos meios de produção destinados às classes ricas com as responsabilidades sociais e a sustentabilidade, e assim promove o estudo da questão e leva também às classes mais pobres o conceito de Gastronomia.

Vale destacar pesquisa realizada pelo Colegiado de Cozinha no ano de 2018 sobre demandas de cursos da área de Gastronomia para serem ofertadas no IFPR Foz do Iguaçu. Por encontrar-se permanentemente aberto a respostas, o questionário conta com resultado parcial, onde 112 (cento e doze) pessoas apontaram o curso superior como demanda de ensino na instituição, a partir dos 174 (cento e setenta e quatro) questionários respondidos até o dia 08 de agosto de 2018.

Outro aspecto de destaque é a carta recebida pelo mesmo Colegiado no primeiro semestre de 2018 pela ABRASEL OESTE PR, apontando o curso Superior de Gastronomia como um dos anseios do mercado profissional local, além de ter disponibilizado apoio em futuras discussões e até mesmo para implantação do curso.

Por fim, considerando os aspectos teóricos, mercadológicos e econômicos apontados, o Colegiado acredita que o Curso Superior de Gastronomia é viável e solicita apreciação desta proposta para abertura do mesmo.

2.2 OBJETIVOS

2.2.1 Objetivo Geral

Formar gastrônomos com competências e habilidades para produzir, servir, planejar, empreender e gerir negócios na área de alimentos e bebidas com inovação e responsabilidade socioambiental.

2.2.2 Objetivos Específicos

- Desenvolver capacidades para as funções de gestor, supervisor e coordenador da produção e serviços de alimentos e bebidas;
- Desenvolver habilidades gastronômicas de produção e execução de alimentos;
- Formar e atualizar com novas tecnologias de trabalho, gestores, supervisores e coordenadores em gastronomia.

- Desenvolver as características profissionais para empreender e analisar o mercado da gastronomia.
- Formar trabalhadores para o gerenciamento dos problemas e criação de soluções, voltados para os resultados econômicos, financeiros e de satisfação dos clientes.

2.3 RESPONSABILIDADE SOCIAL, AMBIENTAL E PATRIMONIAL

2.3.1 A Responsabilidade Social do Curso

Pautados no objetivo do Curso, objetiva-se proporcionar ao acadêmico uma experiência embasada no tripé educacional, fundamentados no Ensino, Pesquisa e Extensão. Para que o acesso as três áreas de excelência da educação sejam atendidas, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia desenvolve, além da execução normal da sua matriz curricular, ações de responsabilidade sociais atreladas a pesquisa e extensão, contemplados em atividades desenvolvidas pelos professores, acadêmicos com a comunidade.

A política de responsabilidade social está então alicerçada, nas novas exigências relacionadas ao ensino superior e em suas modalidades de avaliação da qualidade. A Lei nº. 10.861/2004 dá um indicativo sobre como a responsabilidade social deverá ser observada pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior: “A responsabilidade social da instituição, considerada especialmente no que se refere à sua contribuição em relação à inclusão social; ao desenvolvimento econômico e social; à defesa do meio ambiente, da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural – contempla o compromisso social da instituição na qualidade de portadora da educação como bem público e expressão da sociedade democrática e plural, de respeito pela diferença e de solidariedade, independentemente da configuração jurídica”.

De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional do IFPR são inúmeros os desafios econômicos, sociais e políticos que precisam ser enfrentados pelas instituições de ensino superior, especialmente as públicas. O IFPR não pode ignorar a importância de sua colaboração na construção de uma sociedade mais justa e igualitária, motivo pelo qual, constam, em seu estatuto, os seguintes princípios norteadores, reveladores de sua responsabilidade social:

- I. Compromisso com a justiça social, equidade, cidadania, ética, preservação do meio ambiente, transparência e gestão democrática;
- II. Eficácia nas respostas de formação profissional, difusão do conhecimento científico e tecnológico e suporte aos arranjos produtivos locais, sociais e culturais;
- III. Inclusão de pessoas com deficiências e necessidades educacionais especiais;

IV. Natureza pública e gratuita do ensino, sob a responsabilidade da União. 'Partindo desses princípios, o IFPR desenvolverá políticas de responsabilidade social tendo em vista as seguintes diretrizes:

- Garantir o acesso de todos à educação, dedicando Atenção especial às camadas que historicamente vêm sofrendo processos de exclusão
- Zelar para que a produção e a transmissão do conhecimento sejam orientados para o interesse público e o bem comum;
- Formar profissionais comprometidos com a ética, a transparência, a justiça, a paz e interesse social;
- Lutar pelo comprometimento social com a preservação do meio ambiente;
- Orientar suas ações educativas para o trabalho coletivo, a solidariedade, o respeito à diversidade;
- Implementar canais de relacionamento que favoreçam o diálogo com a comunidade, de forma a realimentar as reflexões e as políticas institucionais;
- Articular-se aos movimentos sociais, apoiando as diferentes formas de organizações de cidadãos;
- Lutar contra os preconceitos de toda ordem, promovendo a diversidade como valor intrínseco às suas práticas.

No Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFPR, a responsabilidade social está evidenciada em projetos de aproveitamento e reaproveitamento integral de alimentos ensinando e elaborando pratos para atender de forma a ensinar e oferecer uma qualidade nutricional a comunidades carentes.

No nível de pesquisa, uma atividade proposta pelo curso avalia a presença de microbiota patogênica com mãos de manipulador, anéis, adornos, maçanetas e feita orientação de lavagem das mãos. Um trabalho desenvolvido em âmbito de pesquisa que envolve e contato in loco com manipuladores e consumidores de alimentos em praça de alimentação, ensinando a utilização de álcool gel 70% abordagem nas diferentes culturas que estão presentes, na nossa região de tríplice fronteira. A relevância da formação superior profissional de Gastronomia: um estudo de caso embasado em pesquisa e levantamento também proporciona aos acadêmicos, integração e fundamentação técnico-científica para sua formação.

Em se tratando de responsabilidade social, a Gastronomia atende, através do Programa “gastronomia social”, entidades assistencialistas, ensinando e produzindo aproveitamento integral dos alimentos ao público atendido pela mesma”.

2.3.2 Meio Ambiente e Desenvolvimento Humano

A questão ambiental tem sido assunto de intenso interesse e discussão ao longo das últimas décadas. Diversos países, estados, municípios, instituições tem discutido mecanismos e diretrizes no sentido de reverter o quadro negativo e apontar novos rumos para um desenvolvimento sem agressões ao meio ambiente, utilizando de forma racional os recursos naturais.

O conceito de Desenvolvimento Sustentável nunca foi tão importante. O homem precisa mudar sua forma de relacionar com a natureza. Suas ações devem estar voltadas para a preservação de seu próprio ambiente, sob o risco das gerações futuras serem penalizadas.

A Lei nº.9.795, de 27 de abril de 1999, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e estabelece, em seu Art.2º, que “a educação ambiental é um componente essencial e permanente da educação nacional, devendo estar presente, de forma articulada, em todos os níveis e modalidades do processo educativo, em caráter formal e não-formal”.

Diante disso podemos dizer que o Curso Superior em Gastronomia tem uma grande preocupação com o meio ambiente, já que quase 100% da sua matéria prima para aulas é proveniente do meio ambiente. Por isso no decorrer das aulas práticas e teóricas sempre é abordado a relação do uso e consumo consciente dos alimentos, bem como seu uso de uma forma racional, sem desperdícios e sempre cuidando a forma pré preparo, preparo, manuseio e armazenagem do mesmo, pois conforme pesquisa realizada mais de 15% dos ingredientes comprados ao final do expediente de um restaurante acaba indo parar na lixeira.

Ações realizadas nas aulas práticas com os alunos são:

- Eles os principais responsáveis pelo desperdício;
- Avaliação dos ingredientes disponíveis na geladeira e dispensa para poder utilizar eles antes do prazo de validade ou antes que os mesmos estraguem;
- Alteração do cardápio para minimizar a quantidade de sobras;
- Reciclar tudo que pode ser reciclado;
- Conduzir um gerenciamento de estoque com frequência para comprar somente o necessário;
- Utilização de produtos sazonais e locais;
- Construção e manutenção de horta orgânica no próprio IF;
- Cuidados com lavagem, limpeza e descascamento de hortifrutigranjeiros;

- Ficha técnica e ficha de produção;

Além da questão ambiental o desenvolvimento humano também vem sendo foco de estudos há muito tempo e sua compreensão conceitual vem apresentando uma evolução significativa. O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) é um marco relevante no que tange a essa busca conceitual, pois amplia os indicadores econômicos existentes, como a renda, incorporando também índices relacionados à saúde e à educação. Esse conjunto de aspectos passou a ser base de avaliação do desenvolvimento humano no mundo todo. Apesar da origem econômica dessa discussão, outras disciplinas aderiram ampliando as possibilidades interpretativas, marcando a introdução de um viés mais humano ao conceito.

No entanto, o conceito ainda não atingiu o limite de sua representatividade, sendo alvo de novas abordagens interpretativas que ganham sentido na análise ampliada do termo, as quais se agregam complementarmente às concepções já existentes, especialmente os aspectos subjetivos, cuja característica, de difícil mensuração, não é passível de ser avaliada pelos indicadores já existentes. Além desse aspecto, que se agregou às discussões conceituais sobre desenvolvimento humano, também passaram a fazer parte da discussão as inter-relações que ocorrem no transcorrer da vida, assim como a qualidade de vida e o bem-estar. E os aspectos culturais e históricos também ganham força e influência para o entendimento da temática, direcionando-o para o âmbito coletivo, incorporando noções de cidadania, responsabilidade e ética. Assim, percebe-se a importância de considerar combinadamente os aspectos físico, cognitivo, psicossocial, econômico e cultural para a proposição de uma noção ampliada do termo.

2.3.3 Memória , Patrimônio Artístico e Cultural

O PPC do curso de gastronomia tem o propósito em promover o desenvolvimento regional do município de Foz do Iguaçu com objetivos que vem de encontro com a responsabilidade social do IFPR, onde o projeto pedagógico busca integrar o processo de formação das pessoas e gerar conhecimento respondendo por intermédio da pesquisa e inclusão no mercado de trabalho as demandas da sociedade.

Em compreensão as ações e processos formativos dentro da estrutura do PPC encontramos exemplos como:

- As disciplinas culturais como Brasileira, Clássica e Etnias os estudantes através da

estrutura prática pedagógica do curso tem a capacidade de absorverem as diferentes culturas e replicarem no desenvolvimento local e promover uma valorização prática e intelectual, dos mesmos dentro do patrimônio artístico do município de Foz do Iguaçu.

- Ações como a participação nos eventos culturais são garantidas pelas disciplinas práticas do curso e desenvolvidas no restaurante escola, produzindo ao longo da formação um reconhecimento social-histórico e local, valorizando a memória e proteção dos bens culturais reproduzidos pela sociedade.
- Com a própria localização fronteiriça do Campus e ofertas exclusivas a estudantes Paraguaio e Argentinos, a estrutura do curso aporta uma importante integração entre os estudantes e o colegiado reproduzindo a realidade do mercado de trabalho na fronteira.
- Dentro do processo de trabalho educacional do PCC existe uma relação entre o Patrimônio Cultural e a valorização da gastronomia regional como fonte primária de contato direto com as evidências e manifestações da cultura em todos os seus aspectos.
- Promove o processo ativo de conhecimento através da valorização da cultura da alimentação e suas heranças culturais capacitando para melhor desenvolvimento humano e regional do território

-

2.3.4 Comunicação e Relações com a Comunidade

Possui um caráter extensionista inegável à área de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Além das atividades desenvolvidas em sala de aula, o Curso promove uma série de ações de extensão, permitindo o aperfeiçoamento das práticas pedagógicas exercidas em sala de aula e a melhoria do processo de ensino aprendizagem, além de possibilitar uma reflexão das práticas de ensino existentes.

As práticas são planejadas no sentido de respeitar e agregar os conhecimentos prévios do aluno as teorias curriculares propostas. Este diálogo com a comunidade é essencial para que o perfil do egresso do Curso Técnico em Cozinha se assemelhe ao proposto do Projeto Político Pedagógico do Curso, sendo este: o discente estará apto a 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; e armazenar diferentes tipos de gêneros alimentícios, controlar estoque, consumo e custos. Para tal propõe-se as

seguintes ações anuais:

Evento Gastronômico – Feira do Peixe Vivo, cujo objetivo é trazer aos alunos do primeiro semestre a primeira experiência profissional e aproximar com o contexto gastronômico, através da elaboração de pratos a base de pescados. Ainda pode-se destacar a como objetivos específicos, promover integração entre os novos alunos; incentivar o trabalho em equipe; aproximar a realidade laboral da profissão e divulgar o curso Técnico em Cozinha na sociedade iguaçuense e da região.

Gastronomiadas: Olimpíada Gastronômica do IFPR, que tem como objetivo principal, promover o conhecimento da história da gastronomia brasileira nesta região de fronteiras, auferindo ao eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Instituto Federal do Paraná uma integração dos alunos com a área e o setor profissional da Gastronomia. Nesta Olimpíada os alunos tem a oportunidade de prepararem um prato de acordo com o tema proposto pelo colegiado, e apresentá-lo para a banca. Como objetivos específicos desta atividade, pode-se citar: promover a Gastronomia do país, através de um concurso gastronômico que proporcionará aos alunos do Curso Técnico em Cozinha – Câmpus Foz do Iguaçu, elaborarem um prato alusivo às Raízes Brasileiras e a Tríplice Fronteira; incentivar a pesquisa no campo da alimentação; fomentar a relação das competências teóricas e práticas, fazendo que o aluno demonstre seu talento e criatividade aliado ao conhecimento científico.

A outra ação é a **Feira de Estágio do Curso Técnico em Cozinha**, o evento consiste em um encontro a ser realizado durante a semana de estágios do IFPR - Foz do Iguaçu, com carga horária de 4h, no turno da manhã. E tem por objetivo promover a contextualização do estágio curricular no processo de ensino e também a integração do aluno com o mercado de trabalho. Como objetivos específicos pode-se mencionar: propiciar maior entendimento das atividades de estágio; caracterizar a importância do estágio na vida acadêmica e profissional dos alunos; estreitar as relações do IFPR com o mercado de trabalho de Foz do Iguaçu.

O FESTIVAL INTERNACIONAL DE TURISMO - PARCERIA: ABRASEL - ARENA GASTRONÔMICA, O Festival de Turismo das Cataratas está em sua 11ª edição e será realizado nos dias 15, 16 e 17 de junho de 2016. O Festival é o maior evento fixo de Foz do Iguaçu e o segundo maior de turismo da região sul. Devido sua posição geográfica do Brasil, Argentina e Paraguai, possibilita a promoção de um encontro de negócios entre profissionais de turismo do Mercosul. Os alunos através da parceria com a ABRASEL, Associação de Bares e Restaurante, participarão de uma Arena Gastronômica Show, onde os vencedores do concurso Gastronomiadas apresentam para o público da feira suas receitas, fornecendo para os alunos participantes uma experiência profissional e a possibilidade de ver suas receitas configuradas no

E a **Semana de Gastronomia IFPR**, com a realização de diversas atividades ligadas a área, como palestras, oficinas, mesas redondas e mostras, a serem organizadas de acordo com a disponibilidade dos convidados. Todas as ações apresentadas constam com formulário próprio encaminhado a direção do campus.

2.4 CONCEPÇÃO DO CURSO

A Gastronomia como produto começou a ser explorada nas estalagens ainda em Roma, e o mundo ocidental civilizado viu uma grande mudança na percepção do alimento e desse ritual, que destacava características de uma sociedade complexa.

A cultura alimentar francesa foi a grande inspiradora no ocidente, que, aproveitando-se do momento histórico favorável ao seu desenvolvimento e disseminação, ditou as regras da aristocracia e burguesia europeia entre os séculos XVI e XX. A gastronomia francesa como produto se tornou ainda mais famosa com o advento do restaurante, estabelecimento tipicamente francês e logo adotado pelo mundo (MONTANARI E FLANDRIN, 2007; FRANCO, 2001; SPANG, 2003; PITTE, 2005).

A profissionalização da área durante a história também deixou de ser estritamente empirista, onde o cozinheiro aprendia o ofício na prática das cozinhas ou sob o ensinamento familiar. A gastronomia hoje tornou-se matéria séria, estudada em cursos de vários níveis, inclusive em cursos superiores de Tecnologia e Bacharelado.

Durante a história, o ensino das técnicas gastronômicas tem sido pautado na prática e no aprendizado por repetição ou memorização.

A comunicação criativa por que passou a Gastronomia através da história tem como veículos três formas básicas: os ensinamentos verbais, de mãe para filha ou de chefe de cozinha para ajudante; os livros de receitas, que através da história significaram dogmas e a partir daí bases para futuras criações; e também os diversos cursos de aspecto técnico desenvolvidos no século XX e que foram fomentados pelas verdades absolutas dos livros e ansiados na informalidade da comunicação verbal (MONTANARI E FLANDRIN, 2007; CARNEIRO, 2003).

A comunicação técnica sempre foi favorecida através da informalidade dos cadernos de receitas das famílias, alguns livros importantes na história da alimentação ou mesmo da forma verbal, metodologia utilizada em toda Ásia, em que as receitas são ensinadas pelas mães às suas filhas.

Os registros de receitas são antigos e datam de antes de Cristo (MONTANARI E FLANDRIN, 2007), porém a transmissão verbal é feita desde muito antes. Uma cultura que valoriza e sempre valorizou tais registros foi a francesa, que trata a Gastronomia de seu país como uma das formas de maior expressão patriótica.

Durante séculos após a Renascença, o modo de alimentação muda na Europa, quebrando com os padrões medievais e levando em maior consideração aspectos como

nutrição e segurança alimentar (MONTANARI E FLANDRIN, 2007; FRANCO, 2001; PITTE, 2005). Os grandes cozinheiros eram os que praticavam a chamada *Haute Cuisine*, ou cozinha da nobreza. Tais cozinheiros tinham a função de tratar da saúde dos nobres através da boa alimentação que era pregada desde o séc. XV.

Os padrões ensinados sempre levavam o aspecto tradicionalista do preparo, portanto, qualquer alteração iria refletir em mudanças na aceitação do público e tais mudanças eram ainda inseguras. Eis um dos fatos que motivaram por toda a história a pouca mutação culinária em alguns povos, já que a alimentação é uma das necessidades básicas e de fundamental importância, sendo essa mudança difícil para o ser humano.

Conhecimento, segundo o Dicionário Houaiss (2010, p.189), significa cognição, percepção; fato, estado ou condição de compreender; domínio; competência; experiência; entre outras definições. O que a prática da vida traz à Gastronomia? Em determinado momento, serviu para formulação do conhecimento através dos fatos explicados, possibilitando dessa forma o controle sobre os meios de produção.

Os séculos passaram e a quantidade de informação formulada nos dias de hoje é infinitamente maior do que nas épocas citadas acima, portanto, a necessidade de se obter cada vez mais informações que expliquem os fatos hoje é latente, e não só na Gastronomia, mas em todas as profissões (DÓRIA, 2009; CARNEIRO, 2003). Quem é valorizado é o profissional que possui o conhecimento para realizar suas ações, e as competências exigidas pelo mercado suplantam o momento e buscam o futuro através da inovação tecnológica. Desse momento histórico se favorece a Gastronomia, que agora deve ser abordada forma diferente.

Segundo Marconi e Lakatos (2010) a diferença entre conhecimento empírico e conhecimento formal, científico, não está na veracidade dos fatos ou em sua natureza, mas sim na *forma* - o modo ou método do *conhecer*.

Marconi e Lakatos (2010) e Demo (1985) frisam ainda que a ciência não é o único caminho para acesso ao conhecimento e à verdade, e que tanto o observador cientista e o observador comum chegam ao conhecer - chegam a uma determinada forma de conhecimento. As autoras ainda propõem a objetividade do conhecimento popular como sinal de racionalidade e bom senso, o que denota importância dessa forma de conhecer.

Os conhecimentos produzidos na gastronomia, como citado nas reflexões iniciais, podem ser considerados superficiais, sensitivos e subjetivos (MARCONI E LAKATOS, 2010 *apud* ANDER-EGG, 1978) já que demonstram a maneira informal, a formulação de ideias e a transmissão das técnicas. Ainda de acordo com as autoras, esse conhecimento popular caracteriza-se por ser valorativo, reflexivo, assistemático, verificável, falível e inexato. A definição de conhecimento empírico apresentada por Cervo, Bervian e da Silva (2007) aproxima-se muito do processo histórico de formação do conhecimento técnico da gastronomia:

O conhecimento empírico, erroneamente chamado vulgar ou de senso comum, é aquele que é adquirido pela própria pessoa na sua relação com o meio ambiente ou com o meio social, obtido por meio de interação contínua na forma de ensaios e

tentativas que resultam em erros e em acertos. Do ponto de vista da utilização de métodos e técnicas científicas, esse tipo de conhecimento - mesmo consolidado como convicção, como cultura ou como tradição - é ametódico e assistemático. (p.06).

Os autores em referência destacam ainda que a interação social e o ato de ensinar e aprender, constituem a forma de transmissão desses conhecimentos, de acordo com a necessidade e objetivos de cada indivíduo.

O contexto agrava-se a partir do momento em que a gastronomia torna-se tema de cursos universitários, pós-graduações e pesquisas científicas, pois é nesse contexto que o empírico passa a ser estudado de forma científica, metódica, sistemática e objetiva.

Com a constante mutação do mercado profissional e dos estudos em gastronomia o conhecimento, além de capital, é a ferramenta para promoção social nos mais diversos aspectos da tecnologia, e para tanto se faz necessária uma nova abordagem do conhecimento, que formulada através da base empírica da prática, constitui uma nova base epistemológica para a Gastronomia, nos seus mais diversos ramos de atuação. O século do conhecimento baseia-se em ideias antes pouco valorizadas e o principal produto de venda é o conceito em que os mais variados produtos estão imbuídos.

Cervo, Bervian e da Silva (2007) definem o conhecimento científico como o pensamento sistematizado, buscando conhecer a estrutura, organização, funcionamento, composição, causas e leis do objeto ou fenômeno estudado, dotando de espírito crítico a ciência e o entendimento aprofundado desses fenômenos. Destacam ainda, que o pensamento científico é caracterizado por uma tríade - a verdade, a evidência e a certeza.

A verdade caracteriza o comportamento humano incansável na busca por explicações dos fatos que o circundam. É a idealização de uma explicação cabível ao conhecimento e da crença no resultado. Porém, o mesmo comportamento humano gera a inquietude da não aceitação da verdade explicada, baseado em novas percepções sobre os fenômenos da vida, ou no ponto de vista do observador. Portanto, a verdade depende do observador (BERVIAN, CERVO E DA SILVA, 2007).

Os autores destacam que a manifestação clara da verdade mostra-se com a revelação de fatos que evidenciam a explicação procurada, e com isso a certeza dessa explicação caracterizar-se como verdade está no estado de espírito do observador em aceitá-la como tal.

Por fim, Cervo, Bervian e Da Silva (2007) sugerem a adoção de uma postura científica ao observador. A busca pelo desenvolvimento humano, social e ambiental passa pela necessidade de um novo olhar aos fenômenos. Demanda do pesquisador (aquele que faz ciência) uma postura objetiva, séria e capaz de sistematizar a verdade, adotando métodos e técnicas adequadas ao estudo do objeto. Ao concluir essa etapa, o mesmo observador poderá refletir e revalidar a verdade, ou observá-la com um novo olhar para identificar novas questões, e assim buscar uma nova verdade.

Como ponderam Dória (2009), Carneiro (2003), Castelli (2005), Horng e Tsai (2012), Sánchez-Cañizares e López-Guzmán, (2012) a gastronomia consolida-se também como importante fator para a atração turística.

É essa postura científica que demanda atualmente a gastronomia, seja na forma de estudar, ensinar ou praticar.

O século da pós-cozinha é inspirado nos *chefs* de vanguarda que, com ideias modernistas e conceitos franceses que ditavam modelos, fizeram o ato da alimentação mais que a ideia básica de nutrição, mas sim nutrição aliada ao prazer, à caracterização de um momento único. Com mudanças tão rápidas um conceito ou ideia sobre gastronomia muda diariamente. No século XXI, se pagam altos preços em restaurantes especializados em servir pequenas porções do tamanho de colheres, que são grandes experiências momentâneas, ou ainda, folhas de fibras de alimentos (como as de papel) com sabor de frutas, bacalhau ou uma complexa *paella valenciana*; pode-se comer até o cardápio.

Montanari e Flandrin (2007) e Castelli (2005) denotam como a gastronomia pode ser compreendida como produto turístico, e ilustram ainda sua importância para o desenvolvimento do turismo. Horng e Tsai (2012) apresentam a ideia de que o turismo gastronômico pode ser utilizado como importante ferramenta para o desenvolvimento estratégico de uma localidade. Dória (2009) cita a importância da culinária regional como fator de expressão cultural.

A Gastronomia do século XXI suplanta o ato do fazer e visa o saber fazer, porque fazer e como fazer. Portanto, não cabe mais uma abordagem superficial dos conteúdos dentro das unidades curriculares. Todos os conteúdos pertinentes à atuação profissional consciente devem ser abordados de forma completa e aprofundados. Deve-se lembrar do tempo de formação que não deve ser estendido com informações desnecessárias.

A gastronomia demanda hoje de ferramentas para formação profissional que atendam às demandas da globalização atual, pois como menciona Krause (2001) a globalização exigirá dos prestadores de serviço do ramo da alimentação cada vez mais capacitação para atender aos evolucionismos impostos por esse movimento, justamente pela rápida comunicação e troca de informações entre comunidades.

A epistemologia da Gastronomia hoje transpassa a necessidade da técnica pura. O entendimento da tecnologia na sua amplitude e profundidade é complexo, pois inclui várias dimensões que abordam aspectos sociais, econômicos, antropológicos e científicos, para fundamentarem as ações simplesmente técnicas (HARRINGTON *et al*, 2005).

Para a tomada de posição na sociedade atual, em qualquer meio de produção, é necessário conhecer todo diálogo que envolve a decisão do indivíduo, fundamentando sua postura nesse processo. Esse conceito reflete a realidade do século XX e XXI, que traz o conhecimento como capital fundamental. À medida que o capital monetário no século XX é gerado pela execução de processos, ação rápida para tal meio de produção, ou simplesmente mão-de-obra técnica, o gerador de capital no século XXI é o indivíduo social que detém o conhecimento e que é o incentivador do novo meio de produção criativo. É o conhecimento criando novos padrões no mercado e gerando assim sua constante mudança, e que conseqüentemente torna-se uma base para tal modo de produção que pode ser caracterizado como perpétuo, pois acompanha o mercado e estes evoluem juntos. A profissionalização da área também deixou de ser estritamente empirista, onde o cozinheiro aprendia o ofício na

prática das cozinhas ou sob o ensinamento familiar.

Como menciona Krause (2001, p.08) ao descrever algumas demandas de formação ao mercado da gastronomia, esta área está sendo uma referência decisiva no mercado de alimentação e restauração por responder pelo sabor-aroma-cor e design, onde aplica o conceito de arte aliado à alimentação em geral. O autor pontua ainda que a gastronomia, utilizada da forma correta por profissionais adequadamente capacitados, é cada vez mais requisitada na busca de diferenciais capazes de dar rentabilidade aos investimentos em alimentação e restauração.

É fato que a gastronomia evolui muito rapidamente na atualidade, devido às constantes mudanças sociais, ou ainda, aos novos olhares que ela assume para o cliente ou para o profissional. Soma-se a isso o fato da gastronomia articular conhecimentos de diversas áreas, e que a simples execução de uma receita incorre em mobilizar esses conhecimentos e expressá-los por meio de habilidades práticas, resultando no produto final.

Tal situação exige dos professores ferramentas que propiciem atingir a diversa gama de conhecimentos necessários à execução daquela simples tarefa, preocupando-se também com o desenvolvimento das habilidades necessárias. Dessa forma, o ensino se torna mais eficiente. Rezende (2002) defende a ideia que não adianta vestirmos o "velho" com roupas novas, no caso as novas tecnologias, mas que esses recursos devem ser utilizados para o ensino de novos conhecimentos que se baseiam em novas concepções de alunos e professores, o que definitivamente transforma o processo de ensino-aprendizagem.

A pedagogia relacional citada por Becker (2001) nos ajuda a compreender como funciona o mecanismo básico para o ensino da gastronomia. Ao apresentar o material o professor deixa que o aluno tome ciência de seu significado e o auxilia a despertar para isso. Nesse momento, a troca de saberes e experiências é fundamental. Esse exemplo é visível em aulas práticas, onde toda matéria constitui campo aberto para todo tipo de experiência. O autor cita ainda que é fundamental a matéria possuir significado ao aluno.

A pedagogia referenciada no ensino da gastronomia é a construtivista, uma vez que o aluno de qualquer nível dessa área vive essa matéria em seu dia-a-dia: alimenta-se, prepara, compra, planta, cria, estuda, etc., relacionando-se com essa nova ciência em diversos momentos do seu dia e de sua vida. Por isso é preciso, antes de mais nada, compreender que o ensino da gastronomia deve ser implementado de forma a acrescentar experiências ao indivíduo, e que isso tenha significado no mercado de trabalho (PIAGET, 1977 *apud* BECKER, 2001).

Na perspectiva construtivista, o uso de novas tecnologias nas aulas práticas será um recurso que facilitará a inserção do aluno como sujeito do processo pedagógico, não isolando-o como simples receptor de conhecimento.

Becker (2001) explica que é importante que o professor, além de ensinar, também aprenda. Principalmente o que o aluno constrói no decorrer do processo de ensino-aprendizagem. O uso de novas tecnologias em aulas práticas, assim como em outros processos educacionais, permitirá ao professor construir a cada dia a sua docência, dinamizando o processo de aprender e ensinar, já que na educação construtivista a troca é premissa

elementar. Sim, a ideia de que o professor aprende ao ensinar é básica na gastronomia, pois trata-se de uma necessidade humana básica: o ato de obter, preparar e consumir alimentos.

O momento da aula, assim como a metodologia adotada pelo professor, dependerá do contexto, disciplina, projeto de curso, conhecimentos abordados, mas também da profissão ensinada. A didática adotada pelo professor deve estar inserida nos dois grandes contextos aqui comentados: o dinamismo da gastronomia e a realidade de mercado. Sobre essa demanda, Masetto (2003, p. 74) descreve a aula como convivência humana e momento de relações pedagógicas. O autor esclarece que

[...] quando falamos da aula como vivência queremos ressaltar a fundamentalidade de seu caráter de integração com a realidade. A aula como espaço que permita, favoreça e estimule a presença, discussão, o estudo, a pesquisa, o debate e o enfrentamento de tudo o que constitui o ser, a existência, as evoluções, as transformações, o dinamismo e a força do mundo, do homem, dos grupos humanos, da sociedade humana, existindo numa realidade contextualizada temporal e espacialmente, num processo histórico em movimento. Essa realidade diz respeito diretamente àqueles que se reúnem numa sala.

Masetto (2003) lembra ainda que para que a aula se torne um espaço de relações pedagógicas são necessárias modificações no seu formato mais tradicional: o espaço físico, redefinições dos objetivos da própria aula, implantação de técnicas participativas e o processo de avaliação. Em cursos que envolvam práticas gastronômicas, essa tarefa é alcançada em partes, já que o espaço (laboratório) é envolvente e desperta a atenção do aluno em todos os seus aspectos, porém as aulas acontecem de forma tradicional: o professor mostra uma habilidade e relaciona-a com um conhecimento, e o aluno repete. Ao tornar o aluno parte do processo, mostrar a ele os objetivos e lhe fornecer ferramentas para alcançá-los, o próprio processo se reconstrói e a aula passa a ter novo significado.

A partir da proposta de rediscussão do momento aula, Masetto (2003) propõe que o processo de avaliação seja participativo, constante, e que seja parte do processo, e não o final dele. Nesse sentido, a avaliação deixa de ser um instrumento punitivo para tornar-se um instrumento pedagógico, indicativo do caminho e não o final da trilha. O ensino da gastronomia, ao utilizar novas ferramentas tecnológicas, será melhorado e os momentos pedagógicos serão melhores aproveitados.

Por fim, Masetto (2003) define e defende as chamadas aulas vivas: o ambiente de aprendizagem tradicional é transformado em momento definitivo de trocas e aprendizagem mútua (professor também aprende - aluno também ensina). O ambiente profissional também constitui importante meio de aprendizagem, pois trata da prática aliada à teoria vista por meio da resolução de problemas e novos desafios. O autor complementa que o momento da aula tradicional também pode ser vivo, com o uso de tecnologias como a informática e a telemática, pois, além de propiciar ao aluno fazer parte do momento pedagógico, lhe abre ainda uma porta para o mundo.

Conteúdos procedimentais, como caracterizados por Zaballa (1998) são didaticamente considerados de acordo com sua complexidade: a simples execução de uma atividade motora,

como um corte de vegetais ou carnes, mobiliza o físico, a habilidade prática com atenção e precisão do aluno. A execução de um guisado por exemplo mobiliza, além de habilidades motoras, as habilidades cognitivas, ou a prática das ações pautadas em conhecimentos já adquiridos anteriormente, demandando assim do aluno maior complexidade das ações. O autor cita que considerar tais parâmetros permite ao professor adaptar a dinâmica da aula bem como os instrumentos de avaliação.

A prática educativa construtivista proposta por Zaballa (1998) pressupõe

[...] que nossa estrutura cognitiva esteja configurada por uma rede de esquemas de conhecimentos. Estes esquemas se definem como as representações que uma pessoa possui, num momento dado de sua existência, sobre algum objeto do conhecimento. Ao longo da vida, estes esquemas são revisados, modificados, tornam-se mais complexos e adaptados à realidade, mais ricos em relações. (ZABALLA, 1998, p.37)

Sobre esse tema, o autor em referência (ibid.) complementa que é necessário que o conhecimento seja construído de modo a desenvolver uma aprendizagem significativa dos conteúdos, ou, integrado à rede de conhecimentos prévios.

2.5 PERFIL DO EGRESSO

Ao logo do curso, o estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, adquirirá conhecimentos sobre as diversas áreas que compõem o quadro curricular, capacitando-o para exercer sua função após sua formação.

Em concordância com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016, p.152), o Tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

Os componentes curriculares oferecidos formam a base do conhecimento necessário para que o egresso contemple as habilidades necessárias para o exercício da função que lhe é conferida com a certificação de Tecnologia em Gastronomia.

2.5.1 Áreas de Atuação do Egresso

Estando em conformidade com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016, p.152), entre as principais áreas de atuação do profissional Egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, pode-se citar:

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

Além dos supracitados, e em decorrência do perfil do egresso e das atividades de ensino, pesquisa e extensão previstos no Curso, pode-se acrescentar:

- Áreas afins à área de gastronomia, que demande a presença deste profissional;
- Parte administrativa, gerencial e de operação de diferentes setores relacionados com alimentos e bebidas;
- Centros de pesquisas ou ambiente que possibilite o desenvolvimento de estudos relacionados com as constantes inovações geradas pelas indústrias de alimentos e bebidas além de pesquisa da alimentação como cultura e saber tradicional.

2.5.2 Acompanhamento de Egressos

As políticas e as ações executadas possuem por finalidade a formação de profissionais socialmente críticos, tecnicamente competentes e humanamente solidários, em sintonia com as necessidades da sociedade local e de seu entorno, comprometidos com valores éticos e com a construção de uma sociedade justa e democrática.

Nesta intenção, o Instituto Federal do Paraná vem desenvolvendo um processo de Avaliação Institucional, com o objetivo de fomentar a autocrítica institucional, garantir a qualidade das ações no âmbito da instituição e informar à sociedade da consonância dessas ações com as demandas científicas e sociais.

A autocrítica institucional pressupõe a análise retroativa daqueles que aqui trilharam sua formação acadêmica e que hoje, possivelmente, encontram-se atuando no mundo do trabalho. Para tanto, estabelecer a Política de Acompanhamento do Egresso é condição indispensável.

O acompanhamento do egresso compõe, junto a outros parâmetros, uma das ferramentas fundamentais na construção de indicadores, contribuindo para a discussão das ações implementadas, considerando sua eficácia e repercussão.

Pretende-se que o acompanhamento dos concluintes possa destacar aspectos referentes ao curso oferecido a partir das expectativas sociais e mercadológicas, contribuindo para o aperfeiçoamento dos conhecimentos dos recém-formados.

Constituem objetivos da Política de Acompanhamento do Egresso:

- Identificar o perfil do egresso e criar mecanismos para avaliação de seu desempenho nos postos de trabalho quer no setor público, no privado ou no terceiro setor;
- Construir uma base de dados com informações que possibilitem manter com o egresso comunicação permanente e estreito vínculo institucional;
- Obter informações dos empregadores que, associadas às do egresso, direcionem a tomada de decisões institucionais ou do curso;
- Estimular e criar condições para a educação continuada;
- Construir indicadores que subsidiem a adequação curricular do curso de Tecnologia em Gastronomia às necessidades do desenvolvimento de competências e habilidades em consonância com as diretrizes nacionais para os cursos superiores e atendimento ao mundo de trabalho.
- Promover atualização acadêmica oferecendo cursos, seminários e palestras direcionadas à complementação profissional do egresso;
- Proporcionar a participação de egressos em atividades extensionistas (como proponente de cursos de extensão, palestrante/conferencista em eventos acadêmicos e científicos, e colaborar em atividades de responsabilidade social);
- Apoiar os egressos em questões do mundo de trabalho e empregabilidade;
- Divulgar possibilidades e eventuais ofertas de vagas de emprego;
- Proporcionar ao egresso espaço para socialização e divulgação de contribuições à sociedade (conquistas, premiações e produção artística e literária);
- Possibilitar e promover o relacionamento entre antigos colegas de curso, assim como eventuais encontros entre as turmas.
- Promover encontros anuais com os egressos do curso, nos quais são realizadas palestras, depoimentos, troca de experiências, além de possibilitar a ampliação de networking entre egressos, discentes e docentes.

2.5.3 Registro Profissional

Não se aplica.

3. METODOLOGIA E ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS

Para que a formação do tecnólogo em gastronomia tenha êxito, diversas estratégias pedagógicas serão aplicadas, de forma a construir as habilidades e competências necessárias aos profissionais. O curso adotará as seguintes estratégias:

Aulas teóricas de disciplinas específicas, contextualizadas com a prática profissional e as demandas de mercado, buscando assim fundamentar aquilo que será realizado em laboratório;

Aulas práticas: terão o objetivo de apresentar as habilidades e conhecimentos necessários à realização das técnicas em questão;

Aulas práticas aplicadas ao restaurante escola: constitui o momento de aplicação real do conhecimento aprendido na prática experimental, ou seja, são momentos de serviço de clientes reais e assim vivenciar a realidade profissional, porém com amparo dos docentes, aplicando imediatamente as correções necessárias no aprendizado.

Projetos de pesquisa: a partir das práticas vivenciadas nos laboratórios e dos conhecimentos adquiridos, os alunos poderão integrar projetos de pesquisa a serem desenvolvidos no âmbito do restaurante escola, ou ainda nas linhas de pesquisa desenvolvidas por docentes da área.

Ações de extensão: é o momento onde os alunos irão atuar junto à comunidade externa em eventos, mostras, feiras, etc. sob orientação de docentes do curso.

Destaca-se que para participação em aulas práticas de gastronomia os alunos deverão trajar uniforme e seguir as normas de higiene, considerando a legislação sanitária em vigor. Também deverão adquirir utensílios de uso pessoal.

3.1 RELAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E INOVAÇÃO

Há um consenso de que a educação superior precisa priorizar uma formação para além da técnica, ou seja, pela compreensão do ser humano como um ser integral e integrador, autor e protagonista da sua própria história. O conhecimento técnico-científico se constitui como uma das vertentes ou dimensões do processo formativo. Considerando que a sociedade atual exige um novo perfil de profissional, que seja capaz de transcender os preceitos normativo-reducionistas, subentende-se que essa formação demanda novas relações e interações pedagógicas, bem como novos processos de ensino-aprendizagem.

A qualidade e o sucesso dos profissionais formados dependem, em grande parte, do nível de interação e articulação entre esses três pilares do conhecimento uno e multidimensional. É difícil, portanto, conceber um aluno bem-sucedido sem a influência de uma formação sistêmica, isto é, ampliada e integrada, propiciada pelo ensino, pesquisa, extensão e inovação, uma vez que, carece da pesquisa, extensão e inovação, responsável pela produção do conhecimento científico, promovida pela qualificação docente. Sob esse enfoque, emerge a reflexão acerca da integração entre as atividades de ensino, pesquisa, extensão e inovação, neste sentido, o ensino superior é fundamental, pois atribui novos conhecimentos científicos, que podem ser utilizados e transmitidos na carreira profissional dos egressos.

Como fonte de pesquisa, o Restaurante Escola será o ambiente ideal para a vivência de experiências, aplicação de teorias e conceitos, coletas de dados, proposições metodológicas, desenvolvimento de produtos e experimentações.

Nesse ambiente, seriam criadas e implementadas linhas de pesquisa em diversos temas, e portanto a implantação desse espaço impactará de forma positiva não somente o espírito empreendedor na escola, mas também o caráter pesquisador, fato esse que somente será propiciado pelo Restaurante Escola.

Com a integração dos discentes no ambiente do restaurante escola, e a partir do volume de informações geradas em sua operação, os alunos poderão integrar-se a essas linhas de

pesquisa e será possível compreender como aprimorar o conhecimento do setor, tanto do ponto de vista científico como no aspecto empreendedor.

3.2 TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

O ensino deve ser pautado na ética, propiciando uma educação motivadora e com boas condições de estudo, pesquisa e ensino. Estas condições vêm de encontro à infraestrutura atualizada, adequada aos padrões de qualidade e normas estabelecidas para o cumprimento da aprendizagem, permitindo avanço tecnológico consonante ao conforto e adequação exigidos. Tudo isso, em adição ao uso de tecnologias rápidas, que facilitem a acessibilidade e rapidez da comunicação.

As Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação – TDICs se integram em uma gama de bases tecnológicas que possibilitam a partir de equipamentos, programas e das mídias, a associação de diversos ambientes e indivíduos numa rede, facilitando a comunicação entre seus integrantes, ampliando as ações e possibilidades já garantidas pelos meios tecnológicos. Trata-se aqui do uso destas tecnologias no processo de ensino-aprendizagem, vale ressaltar que alguns autores, como Sancho Gil (2009), propõem a renomeação das TICs (Tecnologias de Informação e Comunicação) por TACs (Tecnologias de Aprendizagem e Conhecimento), por considerar os conflitos de gerações que envolvem os agentes no processo de ensino-aprendizagem, a abundância de informações (linguagem líquida), o contexto temporal e espacial e, sobretudo a nova cultura existente nesta era.

Aliado às novas tecnologias, o uso da internet garante maior comunicação entre povos de origens díspares, fomentando por meio do diálogo e da facilidade deste exercício, a troca de conhecimentos e potencializando o ensino aprendizagem. Isso possibilita a garantia da qualificação de profissionais que buscam na EaD, uma maneira de obter continuidade, complementação e integração dos conhecimentos, possibilitando formação e interatividade àqueles que desprovidos de oportunidades locais, possam acessar a um ensino de qualidade, ampliando a oferta de educação continuada, em espaços e horários adaptáveis.

Sobre o uso da internet e a exploração deste recurso na educação, Moran (1997) afirma que não basta o uso do recurso em si, mas dos esforços que se movem daqueles que integram a atividade proposta. Obtêm-se resultados significativos quando há integração em um contexto estrutural de mudança do processo de ensino-aprendizagem, onde, estudantes e professores se comunicam abertamente, interagem de forma interpessoal e efetiva.

Não é a internet que modifica o processo de ensino-aprendizagem, mas a atitude de cada indivíduo e da instituição frente à vida, a si mesmo e ao outro (MORAN, 1997). Para que as TDICs ou TACs sejam importante meio de fomento no desenvolvimento das habilidades do estudante, as práticas e recursos do processo 4 educacional precisam ser reestruturados, acompanhando o avanço das tecnologias e o desenvolvimento das habilidades para o seu uso.

4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4.1 ESTRUTURA CURRICULAR

Os conhecimentos inerentes ao profissional da gastronomia aqui apresentados tem por objetivo a formação de pessoas capacitadas a atuar no planejamento, produção e gestão de empresas de gastronomia, ou ainda, possibilitam o empreendedorismo. Dessa forma, é possível relacionar os eixos tecnológicos ou temáticos que compõe o curso. São eles: Alimentação e Cultura, Tecnologias da Gastronomia e Mercado Profissional e Empreendedorismo.

O eixo Alimentação e Cultura está voltado para a caracterização dos temas relativos a formação cultural da alimentação em diferentes contextos, partindo de ideias mais genéricas e atuais, como as necessidades da sociedade, ou como o alimento motivou o desenvolvimento da humanidade, e também percorrendo temas mais específicos, como a formação da gastronomia brasileira e a cozinha clássica ocidental, européia, africana e asiática. As formas de comunicação na gastronomia também são abordadas, seja escrita, oral ou pictórica, além das relações históricas do homem com as bebidas. Os objetivos deste eixo são: fornecer ao profissional subsídios para compreender o contexto em que se insere, entender como desempenhar seu papel enquanto profissional e cidadão de modo construtivo na sociedade e ainda oferecer ferramentas para a progressão de conhecimento da prática e assim adaptar-se às mudanças de mercado. São componentes curriculares deste eixo: História da Gastronomia, Expressão e artes na Gastronomia, Gastronomia Brasileira, Gastronomia e Sustentabilidade, Gastronomia Clássicas Francesa e Italiana, Gastronomia Europeia e Gastronomia Étnica.

No eixo temático Tecnologias da Gastronomia são trabalhadas as técnicas e habilidades voltadas ao bom desempenho do profissional em cozinha e salão, formando assim um profissional mais completo possível. Este eixo é compreendido por disciplinas práticas com atividades em grupos e que mobilizem uma série de habilidades e conhecimentos para o aprendizado, de modo progressivo durante o percurso curricular. Com isso, o profissional formado no CST de Gastronomia terá capacidade de atuar em qualquer área produtiva do mercado gastronômico local. As disciplinas que compõem este eixo são: Higiene e Manipulação de alimentos, Habilidades básicas de cozinha 1, Nutrição aplicada à gastronomia, Serviço de salão e bar, Habilidades básicas de cozinha 2, Garde Manger, Tecnologia dos alimentos aplicada à Gastronomia, Bases para panificação, Confeitaria, Bebidas e Enogastronomia.

Por fim, o eixo temático Mercado Profissional e Empreendedorismo visa atender a uma demanda crescente do mercado da gastronomia local, que é a gestão e empreendedorismo. Neste eixo são trabalhadas as realidades do mercado e da profissão, são apresentados os negócios gastronômicos existentes e as possibilidades para empreender no contexto atual, de forma sustentável e responsável. O foco deste eixo é também apresentar a aplicação profissional dos conhecimentos culturais e técnicos desenvolvidos nos outros eixos citados. Fazem parte deste eixo os seguintes componentes curriculares: Introdução à Gastronomia,

Ambientação profissional, Empreendedorismo em Gastronomia, Planejamento de Cardápios, Eventos, Gestão gastronômica, Orientação de Estágio e Projeto de Conclusão de Curso, além do Estágio Curricular Obrigatório e das Atividades Complementares. Portanto, este eixo denota o caráter empreendedor do tecnólogo aqui apresentado.

É importante destacar que o CST em Gastronomia não possui Diretrizes Curriculares Nacionais próprias, e que respeita as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para Cursos de Tecnologia (Parecer CNE/CP nº 29/2002, aprovado em 3 de dezembro de 2002), além do Parecer nº 436/2001 que contém orientações sobre a formação do tecnólogo. Um importante referencial abordado para construção dessa matriz são os conteúdos cobrados no ENADE 2015 para o CST em Gastronomia.

O CST em Gastronomia contempla a temática História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena na disciplina de Gastronomia Brasileira, fazendo um resgate histórico-cultural das influências desses povos na formação da cultura alimentar do País, de modo a valorizar tais etnias.

A preocupação com a sustentabilidade ambiental é evidente no curso, já que existe um componente curricular específico para esse tema – Gastronomia e Sustentabilidade – pois é premissa básica do curso a preservação e uso consciente de recursos ambientais, preocupação que é vista também nas práticas pedagógicas nas disciplinas práticas, pois o correto aproveitamento dos alimentos é sempre exigido.

Também é temática do curso questões sociais contemporâneas, dentre elas: i) os processos de envelhecimento, vivência e experiências; ii) o respeito à diversidade de gênero e iii) direitos humanos. Tais conteúdos fazem parte de discussões iniciais no componente Introdução à Gastronomia – que contextualiza a gastronomia na atualidade e discute os diversos aspectos das relações humanas e alimentação.

A segurança no trabalho é tema fundamental no CST de Gastronomia, já que o ambiente de trabalho relacionado apresenta diversas fontes de risco, e assim, o conteúdo é abordado no início do curso em Habilidades Básicas de Cozinha 1.

Conforme Decreto nº. 5.626/2005 e Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, o componente curricular de Libras é ofertado como optativo.

4.1.1 Representação Gráfica do Processo Formativo



INSTITUTO FEDERAL

Paraná



Ministério da Educação

1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	Conclusão
História da Gastronomia (40h)	Habilidades Básicas de Cozinha 2 (80h)	Gastronomia Brasileira (120h)	Gastronomia Étnica (240h)	Estágio Curricular Obrigatório (200h)
Higiene e Manipulação de Alimentos (40h)	Garde Manger (80h)	Empreendedorismo em Gastronomia (40h)	Enogastronomia (80h)	Atividades Complementares (100h)
Habilidades Básicas de Cozinha 1 (120h)	Tecnologia dos Alimentos Aplicada à Gastronomia (60h)	Eventos (40h)	Gestão Gastronômica (80h)	
Nutrição Aplicada à Gastronomia (40h)	Bases para Panificação (80h)	Confeitaria (80h)	Projeto de Conclusão de Curso (80h)	
Expressão e Artes na Gastronomia (40h)	Planejamento de Cardápios (40h)	Bebidas (40h)		
Serviços de Salão e Bar (40h)	Gastronomia Clássica (Francesa e Italiana) (120h)	Gastronomia e Sustentabilidade (40h)		
Introdução à Gastronomia (40h)		Gastronomia Europeia (120h)		
Ambientação profissional (120h)		Orientação de estágio (20h)		

EIXOS TEMÁTICOS

Eixo Temático
Mercado Profissional e Empreendedorismo

Eixo Temático
Tecnologias da Gastronomia

Eixo Temático
Alimentação e Cultura

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ					
(Criação Lei nº 11.892 de 29/11/2008)					
<i>Campus Foz do Iguaçu</i>					
MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA					
Eixo Tecnológico do Curso: Turismo, Hospitalidade e Lazer					
Base legal: RESOLUÇÃO CNE/CP 3/2002 - Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia					
Base legal específica do curso: Resolução CNE/CP nº XXXXXX					
Resolução de autorização do curso no IFPR: Resolução nº 19, de 13 de junho de 2019					
				CH em	CH em
Semanas do semestre letivo:				Hora-aula	Hora-relógio
20				(min)	(min)
Períodos	Matriz curricular	Tipo (C, AC, ES)	Número de aulas semanais	50	60
1º Semestre	História da Gastronomia	C	2	40	33,00
	Higiene e Manipulação de alimentos	C	2	40	33,00
	Habilidades básicas de cozinha 1	C	6	120	100,00
	Nutrição aplicada à gastronomia	C	2	40	33,00
	Expressão e artes na Gastronomia	C	2	40	33,00
	Serviço de salão e bar	C	2	40	33,00
	Introdução à Gastronomia	C	2	40	33,00
	Ambientação profissional	C	6	120	100,00
Subtotal (Total do período)				480	398,00
2º Semestre	Habilidades básicas de cozinha 2	C	4	80	67,00
	Garde Manger	C	4	80	67,00
	Tecnologia dos alimentos aplicada à Gastronomia	C	4	80	67,00
	Bases para panificação	C	4	80	67,00
	Planejamento de cardápios	C	2	40	33,00
	Gastronomia Clássicas Francesa e Italiana	C	6	120	100,00
	Subtotal (Total do período)				480
3º Semestre	Gastronomia Brasileira	C	6	120	100,00
	Empreendedorismo em Gastronomia	C	2	40	33,00
	Eventos	C	2	40	33,00
	Confeitaria	C	4	80	67,00
	Bebidas	C	2	40	33,00
	Gastronomia e Sustentabilidade	C	2	40	33,00
	Gastronomia Europeia	C	6	120	100,00
	Orientação de estágio	C	1	20	17,00
Subtotal (Total do período)				480	416,00
4º Semestre	Gastronomia Étnica	C	12	240	200,00
	Enogastronomia	C	4	80	67,00
	Gestão gastronômica	C	4	80	67,00
	Projeto de conclusão de curso	C	4	80	67,00
	Subtotal (Total do período)				480
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO				1616	
DISTRIBUIÇÃO - CARGA HORÁRIA					
(C) Componentes curriculares				1616	
(AC) Atividades Complementares				160	
(ES) Estágio Supervisionado				200	

4.1.3 Componentes Optativos

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem a unidade curricular Libras como a única unidade curricular optativa, podendo ser realizada a qualquer tempo pelo discente, em quando ofertada no campus. Esta unidade curricular será oferecida no Câmpus de Foz do Iguaçu em conjunto com outros cursos superiores do campus. A respectiva ementa será apresentada no ementário e não constará da matriz curricular.

4.1.4 Componentes Eletivos

Não se aplica

4.2 EMENTÁRIO E BIBLIOGRAFIAS

1º SEMESTRE

COMPONENTE CURRICULAR: História da Gastronomia
CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)
<p>EMENTA O Ato de Comer; Comportamentos Alimentares e suas influências; Alimentação e civilizações; A alimentação nos principais períodos da história ocidental; O alimento e sua simbologia ao longo da história; Comida como Cultura; Alimentação e religião; A globalização alimentar; O desenvolvimento da gastronomia.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA FLANDRIN, Jean-Louis; FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. FRANCO, Arioaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010. MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. 2. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2013.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR TREFZER, Rudolf. Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia. São Paulo: Senac Nacional, 2009. BRILLART-SAVARIN, Anthelme. A fisiologia do gosto. 2. ed. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 1995. MONTANARI, Massimo (Org). O mundo na cozinha: história, identidade, trocas. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2009. PETRINI, Carlo. Slow food: princípios da nova gastronomia. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.</p>

COMPONENTE CURRICULAR: Higiene e Manipulação de Alimentos

CARGA HORÁRIA: 40 h/aula (33h)

EMENTA: Boas práticas de fabricação aplicadas a serviços de alimentação; Procedimentos operacionais padronizados aplicados em cozinhas profissionais; Métodos de higienização, conservação e armazenamento de alimentos pré e pós preparo; Doenças transmitidas por alimentos e causadas por microrganismos; Programas de garantia da qualidade aplicado a serviços de alimentação; Legislações vigentes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ASSIS, L. de. Alimentos Seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. São Paulo: Manole, 4ªed., 2011.

SANTOS JUNIOR, C. J. dos. Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: editora Rubio, 2ªed., 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2. ed., 2013.

LOPES, T. H.; CASTRO-NETO, N. de; MARCOS, E. N. F.; SCHEIDT, M. H. Higiene e manipulação de alimentos. Curitiba: Livro Técnico, 2012.

SILVA Jr., E. A. da. Manual de Controle Higiénico-Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo: Varela, 6ª ed., 1995

VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. (Coord.). Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: Habilidades Básicas de Cozinha 1

CARGA HORÁRIA: 120h/aula (100h)

EMENTA

Habilidades Básicas de Cozinha; Fundos Básicos; Aromáticos; Agentes de Ligação; Embelezadores; Métodos de Cocção; Cortes clássicos aplicados a vegetais, carnes, aves e peixes; Técnicas básicas de preparações gastronômicas integrando os conhecimentos teóricos e práticos com as práticas de cozinha profissional e a terminologia clássica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Livro Técnico, 2011.

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. SENAC Departamento Nacional. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2011.

WRIGHT, Jeni. Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETO, R. L. P. Passaporte para o Sabor. São Paulo, Editora SENAC, 2002.

THIS, H. (Tradução de Marcos Bagno) – Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 2002.

MCGEE, Harold. Comida e Cozinha – Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2011.

DUCHENE, Laurent. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 1999.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição aplicada a Gastronomia

CARGA HORÁRIA: 40 horas/aula – (33h)

EMENTA: Composição nutricional dos alimentos; Processos de digestão e absorção de nutrientes que compõem os alimentos; Cálculo de valor nutricional e valor calórico dos alimentos; Estudo dos macro (proteínas, lipídeos e carboidratos) e micronutrientes (vitaminas e minerais) dos alimentos; Alimentos Funcionais; Elaboração de cardápio balanceado; Restrições alimentares (alergias e intolerâncias); Elaboração de cardápios que atendam as restrições alimentares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BORSOI, M. A. Nutrição e dietética: noções básicas. 14ªed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

MARTINIS, E. C. P. de, TEIXEIRA, G. H. Atualidades em ciências de alimentos e nutrição para profissionais de saúde. 1ª ed., São Paulo: Varela, 2015.

MARTINS, B. T.; BASÍLIO, M. C.; SILVA, M. A. C. Nutrição aplicada e alimentação saudável. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALLEN, D.; KEARNEY, R. Alimentação saudável sem glúten. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2014.

ABICAIR, M.; BACCARIN, F. Alta gastronomia diet e light: sem glúten, sem lactose e com redução de sal. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2015.

GUTFILEN, V. Com sabor: sem glúten, sem lactose. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

KNIBEL, M. P.; ASSIS, D. C. de. Nutrição contemporânea: saúde com sabor. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: Expressão e Artes na Gastronomia

CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)

EMENTA

Arte e Gastronomia: cultura, linguagem e expressão. Noções básicas de estética visual e coloração. História da Arte e História da Gastronomia: relações e períodos. Arte contemporânea e pratos contemporâneos. Noções básicas de fotografia. Composição artística e montagem de pratos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FARTHING, Stephen. Tudo sobre Arte – Os Movimentos e as Obras Mais

Importantes de Todos os Tempos. 1ª edição. Rio de Janeiro: Sextante, 2011.

FLANDRIN, Jean-Louis; FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PROENÇA, Graça. História da Arte. 17ª edição. São Paulo: Editora Ática, 2007.
SANTAELLA, Lucia. O que é semiótica. 2ª edição. São Paulo: Editora Brasiliense, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GOMBRICH, Ernst Hans. A História da Arte. 16ª edição. São Paulo: Editora LTC, 2000.
BERENSON, Bernard. Estética e História. 2ª edição. São Paulo: Editora Perspectiva, 2010.
TOTA, Anna Lisa. A Sociologia da Arte: Do Museu Tradicional à Artes Multimídia. Lisboa: Editorial Estampa, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR: SERVIÇO DE SALÃO E BAR

CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)

EMENTA: Técnicas de serviços em gastronomia; organização e montagem de salão; organograma de salão; materiais e equipamentos de salão; postura profissional; serviços de atendimento a clientes; terminologia gastronômica aplicada ao serviço de salão e bar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BECK, H. Arte e Ciência do Serviço. São Paulo, SP. ANHEMBI MORUMBI, 2005.
Instituto Americano de Culinária. A Arte de servir. São Paulo, SP. Editora ROCA, 2004.
PACHECO, A. de O. Manual do bar. São Paulo: Senac, 1989.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FREUND, F.T. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. 2 ed. 1ª reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 144p.
PACHECO, A. de O.. Manual do Maître d'hotel. 3ª ed. Revista atual. São Paulo: Ed. SENAC, 2000.
DJACZ, Mônica. Segredos de uma banqueteira : : para receber em casa com sucesso / . São Paulo: Melhoramentos, 2006 128 p.
SIMON, J. Vinho e Comida. São Paulo: Companhia das Letras, 2000

COMPONENTE CURRICULAR: Introdução à Gastronomia

CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)

EMENTA

Gastronomia como mercado de trabalho; Vertentes Gastronômicas; Ambiente Profissional; Tipologia de Restaurante; Setorização da Cozinha; Brigada de Cozinha; Organograma; Segurança no trabalho; A figura do Chef; Contexto atual do mercado gastronômico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6.ed. rev. e

atual. Barueri: Manole, 2015.
 BARRETO, Ronaldo L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.
 TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOURDAIN, Anthony. Cozinha confidencial: uma aventura nas entranhas da culinária. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.
 CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Livro Técnico, 2011.
 ATALA, Alex. Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. 2. ed. rev. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.
 RUHLMAN, Michael. A alma de um chef: viagem para a perfeição. São Paulo: Senac Nacional, 2007.

COMPONENTE CURRICULAR: Ambientação profissional

CARGA HORÁRIA: 120h/aula (100h)

EMENTA

Aplicação de conhecimentos e habilidades de cozinha no ambiente profissional de restaurante; Aplicação de técnicas de serviço de sala e bar no ambiente profissional de restaurante; Atendimento ao cliente; Organização do espaço de trabalho; Conhecimentos básicos de operações de restaurantes e demais empresas de alimentos e bebidas;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. SENAC Departamento Nacional. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2011.
 WRIGHT, Jeni. Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1996.
 FUNDAMENTOS culinários: os chefs de Le Cordon Bleu. New York: Cengage Learning, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETO, R. L. P. Passaporte para o Sabor. São Paulo, Editora SENAC, 2002.
 THIS, H. (Tradução de Marcos Bagno) – Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 2002.
 MCGEE, Harold. Comida e Cozinha – Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2011.
 LAROUSSE GASTRONOMIQUE. New York: Clarkson Potter Publishers, 2001.

2º SEMESTRE

COMPONENTE CURRICULAR: Habilidades Básicas de Cozinha 2

CARGA HORÁRIA: 80h/aula (67h)

EMENTA

Habilidades Básicas de Cozinha; Fundos Básicos; Aromáticos; Agentes de Ligação; Embelezadores; Métodos de Cocção; Cortes clássicos aplicados a vegetais, carnes, aves e peixes; Técnicas básicas de

preparações gastronômicas integrando os conhecimentos teóricos e práticos com as práticas de cozinha profissional e a terminologia clássica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. SENAC Departamento Nacional. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2011.

WRIGHT, Jeni. Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1996.

DUCHENE, Laurent. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETO, R. L. P. Passaporte para o Sabor. São Paulo, Editora SENAC, 2002.

THIS, H. (Tradução de Marcos Bagno) – Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 2002.

MCGEE, Harold. Comida e Cozinha – Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2011.

LAROUSSE GASTRONOMIQUE. New York: Clarkson Potter Publishers, 2001.

COMPONENTE CURRICULAR: Garde Manger

CARGA HORÁRIA: 80h/aula (67h)

EMENTA

Abordagem histórico-cultural de construção das elaborações da cozinha fria; Atribuições do Garde Manger; Matérias primas utilizadas nas elaborações gastronômicas da cozinha fria Técnicas clássicas de preparo de saladas, molhos, entradas frias, canapés e outros hors d'oeuvre, galantinas, patês, terrinas, conservas, curas;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

America, The Culinary Institute of. Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen. EUA, Nova Jersey. Editora: Wiley, 2008.

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. SENAC Departamento Nacional. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2011.

FUNDAMENTOS culinários: os chefs de Le Cordon Bleu. New York: Cengage Learning, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETO, R. L. P. Passaporte para o Sabor. São Paulo, Editora SENAC, 2002.

THIS, H. (Tradução de Marcos Bagno) – Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 2002.

MCGEE, Harold. Comida e Cozinha – Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2011.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Alimentos Aplicada a Gastronomia

CARGA HORÁRIA: 80h/aula (67h)

EMENTA: Matérias primas alimentares; Métodos de conservação aplicados aos alimentos; Transformações bioquímicas; Processamento de produtos cárneos; Processamento de produtos

lácteos; Processamento de grãos; Processamento de frutas e hortaliças.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MCGEE, H. Comida e Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo, WMF Martins Fontes, 2011.
 ARAÚJO, W. M. C. et al. (org.). Alquimia dos alimentos. 3. ed. Brasília, DF: SENAC-DF, 2016.
 KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Materias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

RAIGORODSKY, Breno. Embutidos: da sobrevivência à gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.
 MONTEBELLO, N. de P.; Araújo, W. M. C. Carne & Cia. Série Alimentos e Bebidas. vol. 1. Distrito Federal, Senac, 2007.
 CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2015
 THIS, Hervé. Um cientista na cozinha. 4. ed. São Paulo: Ática, 2007. 240 p.

COMPONENTE CURRICULAR: Bases para panificação

CARGA HORÁRIA: 80h/aula (67h)

EMENTA

O pão como alimento simbólico; A evolução histórica da panificação; Conceitos básicos sobre panificação; técnicas de mistura, amassamento, fermentação, modelagem e cocção; utensílios e equipamentos básicos da padaria; pães básicos comerciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SUAS, Michel. Panificação e viennoiserie: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 442 p.
 GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais. 5. ed. Barueri: Manole, 2011. 770 p.
 SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional. 2. ed. ampl. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010. 331 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2011. 379 p.
 GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432 p.
 WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. Colonia: Könemann, 2000. 384 p.
 CULINARY INSTITUTE OF AMERICA.. SENAC Departamento Nacional. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2011. 1235 p.

COMPONENTE CURRICULAR: Planejamento de Cardápios

CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)

EMENTA

Tipologia de empreendimentos gastronômicos; Estudo sobre cardápios: histórico, tipologia, nomenclatura, características e formas de apresentação; Princípios gerais para elaboração de cardápios

de acordo com o tipo de serviço e funcionamento do empreendimento gastronômico; Análise do comportamento de compra; Tendências e inovações no mercado gastronômico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRAGA, R. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 3º ed. São Paulo: SENAC, 2012.

FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 5º ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.

KNIGHT, J. B.; KOTSCHERVAR, L. H. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3º ed. São Paulo: Roca, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8º ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

MENDONÇA, R. T. Cardápios - Técnicas e Planejamento. 1º ed. São Paulo: Rubio, 2014.

REGGIOLLI, M. R. Planejamento Estratégico de Cardápios: Para Gestão de Negócios em Alimentação. 2º ed. São Paulo: Atheneu, 2010.

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

COMPONENTE CURRICULAR: GASTRONOMIA CLÁSSICA FRANCESA E ITALIANA

CARGA HORÁRIA: 120h/aula (100h)

EMENTA

Conceitos básicos de cozinha clássica; Evolução histórica da cozinha clássica; Cozinha italiana clássica – técnicas e conceitos; cozinha francesa clássica – técnicas e conceitos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVID, E. Cozinha Francesa Regional. São Paulo: Cia. Das Letras, 2000.

HAZAM, M. Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

PIRAS, C. Culinária Itália: especialidades italianas. Colônia: Köneemann, 2000

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DOMINE, A. Especialidades Francesas. Colônia: Köneemann, 2000.

FARROW, Joanna. Escola de culinária : 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas passo a passo. Barueri: Manole, 2008.

FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. A História da Alimentação. Ed. Fayard, Paris, 1996. 2 - GOMENSORO, M. L. Pequeno dicionário da gastronomia. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 1999.

LANCELLOTTI, S. O livro da Cozinha Clássica: a história das receitas mais famosas da história. Porto Alegre: L&PM Pocket, 2007.

3º SEMESTRE

COMPONENTE CURRICULAR: Gastronomia Brasileira

CARGA HORÁRIA: 120h/aula (100h)

EMENTA

Formação da gastronomia brasileira – aspectos históricos e geográficos; cozinha brasileira indígena; períodos históricos da cozinha brasileira; gastronomia brasileira regional; gastronomia brasileira contemporânea – conceitos fundamentais;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ATALA, A. Por uma gastronomia brasileira. 1. ed. Bei, 2003.
CASCUDO, L.C. História da alimentação no Brasil. São Paulo, Edusp 1983.
FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo SENAC, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ELBULLITALLER, A. Léxico científico gastronômico – As chaves para entender a cozinha de hoje. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
ZARVOS, N. Multissabores: a forma da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro SENAC Nacional 2000.
LODY, R. Brasil Bom de Boca: Temas da Antropologia da Alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
SILVA, P. Farinha, Feijão e Carne-seca: Um tripé culinário no Brasil Colonial. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR: Empreendedorismo em Gastronomia

CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)

EMENTA

Principais conceitos e características do empreendedorismo; Ética e responsabilidade social nas organizações; Modelos de negócios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

OSTERWALDER Alexander; PIGNEUR, Yves. Business Model Generation: A Handbook for Visionaries, Game Changers and Challengers. Paperback, 2010.
DORNELAS, Jose Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 5ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2015.
BESSANT, John; TIDD, Joe. PAVIT, Keith. Inovação e Empreendedorismo. Porto Alegre: Bookman, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BROWN, Tim. Design Thinking: Uma metodologia poderosa para decretar o fim das velhas ideias. Rio de Janeiro: Elsevier, Campus, 2010.
CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.
FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 5. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009. 189 p.
KNIGHT, John Barton; KOTSCHEVAR, Lendal Henry, \$d 1908-. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. xii, 492 p.

COMPONENTE CURRICULAR: EVENTOS

CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)

EMENTA: Departamento de Alimentos e Bebidas (A&B) aplicada ao setor de eventos; História e mercado atual; Demandas da área; Comunicação entre setores – Eventos, Hospedagem e Recepção; Perfil do profissional; Organização e gerenciamento de eventos gastronômicos; Cardápio para eventos; Estudo de tipologia de eventos gastronômicos – coquetel, coffe break, café da manhã, almoço, jantar, brunch.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIS, B.; LOCKWOOD, A. PANTELIDIS, I.; ALCOTT, P. YASOSHIMA, J. R.; tradução CUZZUOL, G. Gestão de Alimentos e Bebidas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

FREUND, F.T. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. 2ª ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de Organização de Banquetes. São Paulo: Editora SENAC, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MCDONNELL, I. Organização e Gestão de Eventos. 3ª ed. Ed. Elsevier, 2007.

BECK, Heinz; BECK, Heinz et al. Arte e ciência do serviço. São Paulo, SP: Anhembi Morumbi, 2005.

MATIAS, M. Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas. 5ª ed. Manole, 2010.

ZANELLA, L. C. Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR Confeitaria

CARGA HORÁRIA: 80h/aula (67h)

EMENTA

Disciplina introdutória ao conhecimento em confeitaria, visando propiciar ao aluno uma visão global e sistemática de processos e métodos, bem como o estudo de matérias-primas e ingredientes e suas funções na elaboração de produtos básicos nesta categoria de alimentos. Ao final da disciplina o aluno será capaz de entender e aplicar preparações de base da confeitaria francesa, clássica e contemporânea. Conhecer os diversos tipos e preparações de cremes e merengues. Desenvolver receitas de sobremesas geladas e quentes. O aluno deverá investigar conceitos, processos, defeitos do chocolate, bem como, elaboração de receitas com chocolate. Será motivado a entender e descrever ingredientes usados na viennoiserie, conhecendo técnicas de elaboração de massa folhada e pães doces.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011

GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais. 5. ed. Barueri: Manole, 2011.

SILVA, Avelino. Delícias da confeitaria. São Paulo: Melhoramentos, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GHANNOUM, Samira Jamil. Bake off: mão na massa. São Paulo: Boccato, 2015.

CANELLA-RAWLS, Sandra. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Ed. Senac São

Paulo, 2014
 SOUSA, Bia Nunes de (Ed.). Fabulosos: bolos espetaculares para todas as ocasiões. São Paulo: Alaúde, 2015.
 NOCE, Danielle. Por uma vida mais doce. São Paulo: Melhoramentos, 2014.

COMPONENTE CURRICULAR: BEBIDAS

CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)

EMENTA: Classificação, composição e processos de fabricação das principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas, de infusão, fermentadas e destiladas; Tecnologia do vinho e da cerveja: História, processos de fabricação, classificação, composição, harmonização com alimentos, características sensoriais e técnica de serviço; Coquetelaria internacional: Técnica de elaboração dos principais coquetéis, com o manuseio de equipamentos e utensílios de bar utilizados na apresentação de bebidas em hotéis, restaurantes e similares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PACHECO, Aristides. de O. Manual do bar 6a. Edição. São Paulo: Senac, 2006.
 VENTURINI FILHO, Waldemar G. Tecnologia de bebidas: matéria prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. São Paulo: Edgard Blucher, 2005.

MORADO, Ronaldo. Larousse da Cerveja. 5a. Edição Editora Lafonte Ltda., 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DOMINE, ANDRE. Vinhos. Konemann, 2006.
 VENTURINI FILHO, Waldemar G. Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia. Vol. 1. 2a. Edição. São Paulo: Editora Blucher, 2016.
 VENTURINI FILHO, Waldemar G. Bebidas Não Alcoólicas: Ciência e Tecnologia. Vol. 2. 1a. Edição. São Paulo: Editora Blucher, 2010.
 VIEIRA, Silvia Marta (Coord.). Barman: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

COMPONENTE CURRICULAR: Gastronomia e Sustentabilidade

CARGA HORÁRIA: 40h/aula (33h)

EMENTA

Princípios de educação ambiental e consumo sustentável; Tipos de poluição ambiental Água: legislação, tratamento, e desperdício; Sistemas de tratamento de efluentes produzidos pela gastronomia; Gerenciamento de resíduos sólidos; Teoria dos 3 Rs.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. **Considerando mais o lixo**. 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.
 GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo**. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora

Senac São Paulo, 2008. 254p.
OROFINO, F. V. G. **Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis**. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GONÇALVES, P. A **reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos**. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.
DIAS, G. F. **Educação e gestão ambiental**. Gaia, 2006. 118p.
RODRIGUES, F. L. **Lixo - De onde vem para onde vai?** Moderna, 2003.

COMPONENTE CURRICULAR: Gastronomia Europeia

CARGA HORÁRIA: 120h/aula (100h)

EMENTA

A gastronomia do continente europeu no contexto cultural; A importância das influências árabes e sul-americanas; Visão geral gastronômica do continente; Ênfase em Portugal, Espanha, Alemanha e Região do Mediterrâneo (Grécia, Egito* e Marrocos*) abordando as seguintes questões: Visão geral histórica; Aspectos regionais; Produtos e ingredientes utilizados; Pratos típicos por região; Elaboração e preparação de pratos. Outras preparações gastronômicas relevantes da Europa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LAROUSSE da cozinha do mundo: Europa e Escandinávia. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.
LAROUSSE da cozinha do mundo: Mediterrâneo e Europa Central. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.
FUNDAMENTOS culinários: os chefs de Le Cordon Bleu. New York: Cengage Learning, 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Bibliografia Complementar:

SENAC. Departamento Nacional. Cozinhar é preciso: a história e as receitas portuguesas de henriqueta henriques e da Gruta de Santo Antônio. 3. ed. Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2010.
JAMAL, Salah. Aroma árabe: receitas e relatos. São Paulo: Senac Nacional, 2005.
WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. Colonia: Könemann, 2000.
FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: Orientação de estágio

CARGA HORÁRIA: 20h/aula (17h)

EMENTA

Mundo de trabalho; Ética profissional; Gastronomia e profissionalismo; Técnicas gastronômicas; Elaboração de trabalho acadêmico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 7.

ed. São Paulo: Atlas, 2010.
 FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 5. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009. 189 p.
 KINTON, Ronald; CESERANI, Victor; FOSKETT, David BEd. Enciclopedia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1999. xiv,703p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 362 p. (Hotelaria.)
 MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6.ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2015. xxii, 343 p.
 BRAGA, Roberto. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2012. 190 p
 GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432 p.

4º SEMESTRE

COMPONENTE CURRICULAR: Gastronomia étnica

CARGA HORÁRIA: 240h (200h)

EMENTA

Conceitos básicos sobre cozinha típica, regional e tradicional; Cozinha das Américas (norte, central e latina); Cozinha Africana; Cozinha Asiática.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LAROUSSE da cozinha do mundo: Américas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.
 LAROUSSE da cozinha do mundo: Oriente Médio, África e Índico. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.
 MAI, Pham. Sabores do oriente: receitas da China, de Cingapura, da Coreia, da Índia, do Japão, da Tailândia e do Vietnã. São Paulo: Publifolha, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KINA, Eiko M. Receitas praticas da cozinha japonesa/ Eiko M. kina; fotografias Henrique Suzuki; ilustrações Tania Regina Caparróz Barroso. - São Paulo: Companhia Melhoramentos, 2000.
 BARBER, Kimiko; TAKEMURA, Hiroki. Sushi. São Paulo: Publifolha, 2008.
 CWIERTKA, KatarzynaJ.Moderna Cozinha Japonesa Editora: SENAC SP -Ed: 1: 2008.
 Escola De Culinária. 150 das melhores receitas clássicas e contemporaneas passo a passo. Manole, 2008

COMPONENTE CURRICULAR: ENOGASTRONOMA

CARGA HORÁRIA: 80h/aula (67h)

EMENTA: Identificar as regiões produtoras de vinho no Brasil e no Mundo. - Apresentar e servir o vinho. - Utilizar os copos adequados para servir o vinho. - Higienizar e polir os copos de vinho. - Organizar a

mise-en-place de mesa para o serviço de vinhos. - Planejar e controlar o estoque de vinhos. - Planejar a carta de vinhos. - Harmonizar comidas e vinhos. - Orientar sua equipe em relação a venda do vinho. Técnicas de degustação de vinhos. A videira, tipos de uvas. Métodos de elaboração dos vinhos. Diferentes regiões produtoras de vinhos no mundo. Harmonização de vinho e comida. Elaboração de carta de vinhos. Atendimento dos clientes nas mesas. Venda de vinhos aos clientes. Utilização de copos adequados aos vinhos. Sistemas de informações e controle.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BORGES, Euclides Penedo. Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

JOHNSON, Hugh. A história do vinho: nova edição ilustrada. [2. ed.]. São Paulo: CMS, 2009

VINHO: escolha, compra, serviço e degustação: manual do sommelier. São Paulo: Globo, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CABRAL, Carlos; MELLO, Carlos Ernesto Cabral de. Presença do vinho no Brasil: um pouco de história. 2. ed. São Paulo: Cultura, 2007

JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. Atlas mundial do vinho. Tradução de Fátima Santos, Renato Rezende, Ricardo Rosenbusch. 6. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008

LOMBARDO, João Alexandre. Santa Catarina à mesa: a revolução das uvas e do vinho e o renascimento das cervejarias no estado. 2. ed. Florianópolis: Expressão, 2009

LONA, Adolfo Alberto. Vinhos e espumantes: degustação, elaboração e serviço. Porto Alegre: Age, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: Gestão Gastronômica

CARGA HORÁRIA: 80h/aula (67h)

EMENTA

Gestão da gastronomia; o produto restaurante; custos de produção; ficha técnica de custos; engenharia de cardápios; índices de desempenho; formação de preços; estrutura física de restaurantes; tecnologia aplicada a gastronomia; métodos gerenciais; composto de marketing aplicado a gastronomia; tendências de mercado da alimentação fora de casa;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 5. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009. 189 p.

KNIGHT, John Barton; KOTSCHEVAR, Lendal Henry, \$d 1908-. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. xii, 492 p.

KINTON, Ronald; CESERANI, Víctor; FOSKETT, David BEd. Enciclopedia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1999. xiv,703p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 362 p. (Hotelaria.)

MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6.ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2015. xxii, 343 p.

BRAGA, Roberto. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2012. 190 p

GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432 p.

COMPONENTE CURRICULAR: Projeto de Conclusão de Curso

CARGA HORÁRIA: 80h/aula (67h)

EMENTA

Principais conceitos e características de projetos empreendedores; Ética e Responsabilidade Social nas organizações. Modelo de negócios; Metodologia do trabalho científico;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 5. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009. 189 p.

KNIGHT, John Barton; KOTSCHEVAR, Lendal Henry, \$d 1908-. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. xii, 492 p.

KINTON, Ronald; CESERANI, Victor; FOSKETT, David BEd. Enciclopedia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1999. xiv, 703p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 362 p. (Hotelaria.)

MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6.ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2015. xxii, 343 p.

BRAGA, Roberto. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2012. 190 p

GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432 p.

COMPONENTE CURRICULAR: Introdução à Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)

CARGA HORÁRIA: 36h/aula

EMENTA

Surdez como diferença cultural, comunidade e escola de surdos. Língua Brasileira de Sinais - noções de lingüística; verbos; expressões; números, estações e meses do ano; corpo humano; vocabulário escolar e por áreas do conhecimento. Bilingüismo e educação de surdos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GESSER, Audrei. LIBRAS? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da Língua Sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.

FIGUEIRA, Alexandre dos Santos. Material de Apoio Para o Aprendizado de Libras. Editora Phorte, 2011.

5. BRANDÃO, Flávio. Dicionário Ilustrado de Libras: Língua Brasileira de Sinais. Editora Global, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOTELHO, Paula. Linguagem e letramento na educação dos surdos - ideologias e práticas pedagógicas. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

FERNANDEZ, Eulália (Org.). Surdez e bilingüismo. Porto Alegre: Mediação, 2005.

SOUZA, Regina Maria de; SILVESTRE, Núria; ARANTES, Valéria Amorin (Org.). Educação de surdos. São Paulo: Summus, 2007.

PEREIRA, Maria da Cristina da Cunha. Libras: Conhecimento Além Dos Sinais. Editora Pearson, 201

4.3 AVALIAÇÃO

4.3.1 Avaliação da Aprendizagem

A LDB (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional) nº 9394/96 assegura que a avaliação deve ser “contínua e cumulativa do desempenho do aluno, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais” (artigo 24, inciso V, letra a).

Avaliar é um processo contínuo que objetiva não só redirecionar a aprendizagem do aluno, como também planejar o trabalho do professor, contemplando os princípios de promoção da educação integral. Trata-se de concepção que ressalte as funções diagnóstica, formativa e somativa, ferramenta para tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades, e que funcione como instrumento colaborador na compreensão dos processos da aprendizagem e ensino.

A avaliação da aprendizagem aqui é compreendida como um instrumento subsidiário de planejamento e de execução, ela só faz sentido na medida em que serve para o diagnóstico, trabalhando a serviço da melhoria dos resultados. A avaliação deve ser entendida como um processo que parte do diagnóstico para o desenvolvimento, pautando-se por ser uma atividade racionalmente definida, cujas ações são marcadas por decisão clara e explícita do que se está fazendo e para onde possivelmente se encaminham os resultados obtidos. Apoiados em Hoffmann (2000), entendemos a avaliação em uma perspectiva mediadora:

A perspectiva de avaliação mediadora pretende, essencialmente, opor-se ao modelo do “transmitir-verificar-registrar” e evoluir no sentido de uma ação reflexiva e desafiadora do educador em termos de contribuir, elucidar, favorecer a troca de conhecimento entre e com os alunos, num movimento de superação, do saber transmitido a uma produção de saber enriquecido, construído a partir da compreensão dos fenômenos estudados (HOFFMANN, 2009, p. 116).

Nesse contexto, para Luckesi (2005) a avaliação da aprendizagem é um ato de acompanhamento da aprendizagem do educando, permitindo tomar conhecimento do que se aprendeu e do que não se aprendeu e orientar o educando para que supere suas dificuldades e

carências. Assim, a ação avaliativa é compreendida não como de julgamento, mas ação do saber provisório a um saber enriquecido, em que não haja apenas um resultado, mas sempre um processo. Também sendo um processo de revisão e reflexão da prática educativa do professor.

Assim é fundamental que a avaliação assuma uma vertente crítica e reflexiva da própria ação, a fim de analisar e melhorar essa ação: trata-se de um processo de reflexão-ação-reflexão.

A avaliação, enquanto relação dialógica vai conceber o conhecimento como apropriação do saber pelo aluno e pelo professor, como ação-reflexão-ação que se passa na sala de aula em direção a um saber aprimorado, enriquecido, carregado de significados, de compreensão. Dessa forma a avaliação passa a exigir do professor uma relação epistemológica com o aluno. Uma conexão entendida como uma reflexão aprofundada sobre as formas como se dá a compreensão do educando sobre o objeto do conhecimento (HOFFMANN, 2005, p.116).

A avaliação do processo ensino-aprendizagem considera as normatizações da LDB e também da Portaria 120/2009 do IFPR.

O artigo 24 da LDB orienta para uma avaliação contínua e cumulativa, contrariando a tradição arraigada de centralizá-la em provas, prática prejudicial a todo o processo, pois transmite educação utilitarista de que aprender é ser bem-sucedido em provas. O ensino há de ser permeado pelo olhar avaliativo do professor, produzindo informações e retroalimentando o processo de ensino aprendizagem.

A Portaria 120/2009 de IFPR faz a recepção e interpretação institucional do referido artigo da LDB. Segundo esta Portaria, a avaliação apresenta as seguintes características:

- a) Diagnóstica: antecipa as dificuldades de aprendizagem de modo a poder saná-las ao longo do processo;
 - b) Formativa: dá-se no decorrer do processo de ensino e não no final;
 - c) Somativa: pode ser expressada na forma de resultado também ao final de uma etapa.
- Além disso, segundo este mesmo documento, são considerados meios para a avaliação:
- I. Seminários;
 - II. Trabalho individual e grupal;
 - III. Teste escrito e/ou oral;
 - IV. Demonstração de técnicas em laboratório;
 - V. Dramatização;
 - VI. Apresentação do trabalho final de iniciação científica;
 - VII. Artigo científico;
 - VIII. TCC;
 - IX. Portfólios;
 - X. Resenhas;
 - XI. Auto avaliação, entre outros.

A título de registro serão utilizados os conceitos A (aprendizagem plena), B (aprendizagem parcialmente plena), C (aprendizagem suficiente) e D (aprendizagem insuficiente). A emissão dos conceitos se dará no meio do semestre e no final do mesmo. Após o término do semestre letivo, segundo consta no calendário acadêmico do campus, haverá

aplicação de instrumento avaliativo de recuperação da aprendizagem, sendo o critério de atribuição do conceito final previsto no plano de ensino do componente curricular.

As avaliações e estudos de recuperação são de responsabilidade do professor, respeitada a autonomia didático/metodológica para definir quais os instrumentos mais adequados a serem utilizados para sanar as lacunas de aprendizagem.

A recuperação paralela será oferecida aos alunos que apresentarem dificuldades, através de atividades diversificadas, tais como: roteiros de estudo, participação em projetos de reforço e nivelamento, revisão dos conteúdos, entre outras.

A frequência para a aprovação nos componentes curriculares deve ser igual ou superior a setenta e cinco por cento (75%). Será considerado reprovado o aluno que obtiver frequência inferior a setenta e cinco por cento (75%), ficando impedido de prestar exame final.

Alunos em processo de adaptação, (transferidos ou que vierem de uma grade que não está mais vigente), serão matriculados no período mais adequado ao curso, desde que não seja em componentes curriculares que exijam pré-requisitos. A aprovação em Estágio Curricular Obrigatório, Trabalho de Conclusão de Curso e Atividades Complementares seguirão regulamentos específicos.

4.3.2 Plano de Avaliação Institucional

O Plano de Avaliação Institucional do Instituto Federal do Paraná atende às orientações do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), instituído pela Lei 10.861/2004, e tem por objetivo a promoção da qualidade de ensino nesse nível de educação.

A Lei 10.861/2004 prevê três dimensões para a avaliação institucional, quais sejam, a Auto avaliação Institucional, a Avaliação Externa in loco, e o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE).

O Art. 3º da Lei 10.861/2004 estabelece como objetivo identificar o seu perfil e o significado de sua atuação, por meio de suas atividades, cursos, programas, projetos e setores, considerando as diferentes dimensões institucionais, dentre elas obrigatoriamente as seguintes:

- I a missão e o plano de desenvolvimento institucional;
- II a política para o ensino, a pesquisa, a pós-graduação, a extensão e as respectivas formas de operacionalização, incluídos os procedimentos para estímulo à produção acadêmica, as bolsas de pesquisa, de monitoria e demais modalidades;
- III a responsabilidade social da instituição, considerada especialmente no que se refere à sua contribuição em relação à inclusão social, ao desenvolvimento econômico e social, à defesa do meio ambiente, da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural;
- IV a comunicação com a sociedade;
- V as políticas de pessoal, as carreiras do corpo docente e do corpo técnico-administrativo, seu aperfeiçoamento, desenvolvimento profissional e suas condições de trabalho;
- VI organização e gestão da instituição, especialmente o funcionamento e

representatividade dos colegiados, sua independência e autonomia na relação com a mantenedora, e a participação dos segmentos da comunidade universitária nos processos decisórios;

VII infraestrutura física, especialmente a de ensino e de pesquisa, biblioteca, recursos de informação e comunicação; VIII planejamento e avaliação, especialmente os processos, resultados e eficácia da auto-avaliação institucional;

IX políticas de atendimento aos estudantes;

X sustentabilidade financeira, tendo em vista o significado social da continuidade dos compromissos na oferta da educação superior (LEI 10.861/2004).

Para o acompanhamento, discussão e execução da Avaliação Institucional, a lei 10.861/2004 prevê a criação da Comissão Própria de Avaliação (CPA), que, conforme o Relatório de Auto avaliação do IFPR (2010, p. 17), tem como atribuições “Coordenar e articular o processo de Avaliação Institucional, bem como disponibilizar o resultado final a comunidade acadêmica”.

A CPA do IFPR é composta por docentes, técnicos-administrativos, discentes e representantes da comunidade paranaense. Por ser uma instituição multicampi, a CPA contém representantes das diversas áreas da instituição que, em seus trabalhos, pretendem levantar, anualmente, as potencialidades, as fragilidades e as ações estratégicas para a melhoria da qualidade do Ensino Superior no IFPR, levando em consideração as dimensões previstas na legislação para esse nível de ensino.

Para tanto, todos os envolvidos no processo educativo são consultados, através de instrumentos avaliativos específicos para docentes, discentes e técnicos administrativos. Após a coleta desses dados e sua análise, a CPA os sistematiza e divulga o relatório, disponível a toda a comunidade acadêmica.

4.3.3 Avaliação do Curso

Em todas as áreas e setores sociais e organizacionais, a avaliação representa um instrumento valioso para o contínuo aprimoramento. A análise sistemática de desempenho pode levar a adequação e ao aperfeiçoamento, permitindo a implementação de projetos de excelência, garantindo a sua constante renovação e modernização.

A avaliação é um processo que deve estar integrado ao planejamento institucional, para permitir a identificação de novas necessidades e a redefinição dos objetivos e prioridades, e deve ainda estar inserido na política mais ampla de desenvolvimento acadêmico e administrativo.

Tendo como objetivo a constante adequação e melhoria do curso ora proposto neste projeto, o mesmo deverá ser permanentemente avaliado.

A auto avaliação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia seguirá os mecanismos implantados para a avaliação institucional, baseada na Lei nº 10.861/2004 e coordenada em termos gerais pela Comissão Própria de Avaliação CPA, que estabelece a metodologia, as dimensões e instrumentos a serem usados no processo de auto avaliação e formas de utilização dos resultados.

A auto avaliação será realizada anualmente no Curso pela pesquisa de opinião e respectiva tabulação e também não se restringe somente à análise das proposições do projeto pedagógico. Inicia considerando a identidade do curso, os seus principais princípios norteadores, os projetos de pesquisa e de extensão, o levantamento dos problemas, o estabelecimento de critérios indicadores, escalas e instrumentos para avaliação das metas e ações.

A coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia por sugestão da CPA, em primeira instância realizará uma reunião com os professores e depois com representantes dos discentes e corpo técnico administrativo, com a finalidade de dar ciência dos mecanismos a serem adotados para avaliação do curso.

Os instrumentos poderão ser disponibilizados diretamente no Portal Acadêmico da Instituição para acesso via internet, de todos os envolvidos no processo. A utilização desta ferramenta agiliza a apuração dos dados, permitindo a construção de gráficos e planilhas, contribuindo ainda, para o sigilo entre as diferentes categorias de respondentes.

4.3.4 Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é avaliado, em dois momentos distintos:

Avaliação inicial – no início de cada semestre, através das semanas de planejamento pedagógico, quando são propostas as mudanças necessárias, considerando as atividades desenvolvidas no semestre anterior.

Avaliação contínua – no decorrer dos semestres, por meio das reuniões de professores (Colegiado de Curso e Núcleo Docente Estruturante – NDE).

O trabalho pedagógico dos professores do curso será avaliado, periodicamente, nas semanas de planejamento pedagógico quando se efetiva o acompanhamento das atividades desenvolvidas com os alunos e os resultados obtidos.

Nesses momentos, tanto a coordenação quanto o corpo docente são informados das dificuldades apresentadas pela turma e os alunos que necessitam de uma atenção especial. Esse é o espaço, por excelência, para se discutir as alternativas viáveis para o replanejamento das atividades docentes.

Vale destacar que, o processo de consolidação do Projeto Pedagógico de Curso só é possível com a interação de todos e, a avaliação continuada é o principal mecanismo para assegurar a qualidade das atividades didático-pedagógicas e do funcionamento do curso como um todo.

A readequação do Projeto Pedagógico e a reorientação das dimensões e dos diferentes aspectos do curso será realizada sempre que necessário, com o comprometimento da coordenação, corpo docente e discente.

4.4 ESTÁGIO CURRICULAR

O processo de estágio curricular obrigatório para conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia constitui-se em um instrumento que orienta e normatiza as atividades desenvolvidas pelo/a estagiário/a, considerando que ele/a encontra-se em um período de transição, ou seja, ainda é estudante, mas já é quase um profissional da gastronomia, necessitando traduzir na prática os conhecimentos adquiridos durante seu período de estudos. Nesse contexto, o estágio possibilita a integralização do processo pedagógico no curso de Tecnologia em Gastronomia e tem por finalidade vivenciar a realidade administrativa e operacional por meio do contato direto com a prática profissional.

Segundo a Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, o estágio é ato educativo escolar, supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação de trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio da educação especial, dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

O estágio supervisionado é obrigatório para conclusão do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPR e tem o objetivo de articular os conhecimentos apreendidos, e as habilidades desenvolvidas no decorrer do curso. O estágio deverá acontecer a partir da conclusão do segundo semestre do curso, desde que não reprovado no período, e será realizado em consonância com a legislação vigente, e o prazo final para conclusão do estágio será o término letivo do terceiro semestre do curso. Em caso de não conclusão do estágio no período determinado o aluno ficará reprovado na disciplina de Orientação de Estágio, e poderá realizá-lo no quarto semestre letivo.

Os objetivos do estágio supervisionado e obrigatório:

- proporcionar a adequação prática dos conhecimentos recebidos em sala de aula para o exercício efetivo da atividade profissional, ligada a gastronomia e hospitalidade;
- favorecer a experiência prática monitorada e supervisionada, facilitando a apropriação do saber-fazer, a construção de competências e o desenvolvimento de habilidades profissionais;
- proporcionar ao/a estudante oportunidades reais para conduzir a uma postura profissional adequada;
- desenvolver no/a estagiário/a capacidade criativa na sua área de conhecimento;

O estágio supervisionado e obrigatório para conclusão do curso de Tecnologia em Gastronomia terá uma carga-horária de 200 horas (duzentas horas) e terá amparo legal no que se refere a quantidade de horas diárias segundo a legislação vigente O estágio ocorrerá sobre a

tutela de um ou mais professores responsáveis pela disciplina de orientação de estágio, e a modalidade de orientação será *indireta*.

Após a conclusão do estágio o aluno deverá apresentar o relatório das atividades desempenhadas sob a supervisão do professor orientador. O manual de estágio e o modelo de relatório encontram-se no Apêndice A deste PPC.

4.4.1 Características do Estágio

- Carga horária de estágio obrigatório: 200 (duzentas) horas-aula
- Modalidade de orientação: indireta;
- Período de realização do estágio: conclusão do 2º semestre do curso ao final do 3º semestre, antes do fechamento do período letivo.

4.4.2 Convênios de Estágio

A PROENS/Seção de Acompanhamento de Estágios e Egressos é responsável por acompanhar a formalização de convênios de estágio obrigatório e não obrigatório, bem como orientar as unidades sobre a elaboração e manutenção dos termos. Os convênios de estágio são acordos de cooperação com objeto limitado a lei 11.788/08.

Para que os estudantes possam atuar em instituições públicas ou privadas são necessários trâmites que formaliza o acordo técnico de cooperação (convênios de estágios). A iniciativa de celebração destes convênios são de responsabilidade do Campus, através da Seção de Estágios e Relações Comunitárias.

O Campus Foz do Iguaçu na área do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer já possui convênios com as seguintes empresas:

- 1 Hotel Vialle - Hotelaria
- 2 Panificadora Roma - Panificadora
- 3 Rafain Palace Hotel - Hotelaria
- 4 Restaurante de Casa - Restaurante
- 5 Restaurante Chef Lopes – Restaurante
- 6 Panificadora Pão Nosso - Panificadora
- 7 Dona Violeta Gastronomia - Rotisserie
- 8 Cantina Bom Sabor - Restaurante
- 9 Panificadora Firenze - Confeitaria e Panificação
- 10 BDN - Bar e Restaurante - Bar e restaurante
- 11 Belmond Brasil Hoteis S/A - Hotelaria

- 12 Churrascaria e Pizzaria Tradição - Churrascaria e Pizzaria
- 13 Kino Empreendimento hoteleiro - Hotelaria
- 14 Churrascaria do Gaúcho Foz Eireli - Churrascaria
- 15 Katamaki Sushi - Restaurante
- 16 Pop Art Moda Cult Ltda - Cafeteria
- 17 Prestivel Comércio e Serviços Ltda - Cozinha Industrial
- 18 Hotel Cassino Acaray - Hotelaria
- 19 Hotel Nadai - Hotelaria
- 20 Continental Inn - Hotelaria
- 21 Hotel Golden Tulip - Hotelaria
- 22 Churrascaria Fogo Dourado - Churrascaria
- 23 Associação Produtores Rurais Foz - Cozinha
- 24 Panificadora e Confeitaria Kuka - Confeitaria e Panificação
- 25 Recanto Cataratas Thermas Resort - Hotelaria
- 26 Marcia Candida Macedo Silva - Restaurante
- 27 Gourmet Fitness - Restaurante
- 28 Hartmann Comércio Alimentos - Alimentos
- 29 Hotel Bourbon - Hotelaria
- 30 CMEI Dom Olivo Aurelio Pazza - Restaurante
- 31 Leoni Reich - Restaurante
- 32 Panelinha saudável - Restaurante
- 33 Ederson Centenaro Comercio - Lancheria
- 34 Restaurante Jiquitaia - Restaurante
- 35 Churrascaria Rafain - Restaurante
- 36 GSP Administradora de Hotéis – Hotelaria

Além das empresas citadas espera-se consolidar convênios com outros empreendimentos do setor, para a concretização das atividades de estágio.

4.5 INTEGRAÇÃO COM AS ORGANIZAÇÕES PÚBLICAS, CIVIS E PARTICULARES

4.5.1 Integração com as redes públicas de ensino e proposição de atividades práticas de ensino para licenciaturas

Não se aplica

4.5.2 Integração com o sistema local e regional de saúde (SUS) e proposição de atividades práticas de ensino para áreas da saúde

Não se aplica

4.5.3 Integração com os setores públicos, civis e privados

Quando se pensa em estimular a integração entre os alunos e colegiado do curso de gastronomia, é comum que se pense em profissionais que atuam em uma mesma equipe.

No entanto, uma instituição é sempre formada por mais de um setor e todos somam esforços para fazer o negócio acontecer. E é exatamente por essa razão que a integração entre departamentos e setores públicos, civis e privados é tão importante.

Todavia, isso não costuma acontecer, pois muitas instituições acabam fazendo seu trabalho interno e desenvolvendo suas atividades sem dar muita importância para esses setores. Diferentemente o IFPR tem no seu lema, trabalhar em prol para a sociedade, pois como se trata já de uma instituição pública ele tem o dever em qualificar profissionais para a sociedade. Muitos dos profissionais serão empregados em empresas privadas ou civis, por isso que a integração entre esses setores é de extrema importância, pois esse relacionamento deve se fazer já no começo de cada tipo de curso e no decorrer dele. O curso de Gastronomia tem esse intuito, já que o aluno no segundo ano passa a começar interagir com as empresas em relação a estágios, cursos, treinamentos e parcerias para projetos e pesquisas, pois o curso pode elaborar novos produtos em parcerias com essas empresas e gerar no futuro empregos ou oportunidades de novos empreendedores. Diante disso se faz necessário ter essa integração com esses setores e ter parcerias fortes e sólidas para ter um melhor andamento do curso, dos alunos com a sociedade.

4.6 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

A ideia do Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) é o resultado da discussão e aprofundamento dos componentes curriculares obrigatórios e não-obrigatórios que os acadêmicos vivenciarão durante os anos de formação, tais como as componentes curriculares, as atividades de iniciação científica, de extensão, de inovação, de monitoria, dos seminários, eventos científico-culturais, estudos curriculares, entre outros durante o desenvolvimento do curso. Para isto os alunos terão com componentes curriculares obrigatórios a metodologia de trabalhos acadêmicos, delineamentos experimentais, que auxiliam no planejamento e desenvolvimento progressivo do conhecimento.

O TCC no CST em Gastronomia terá caráter convergente entre ensino, pesquisa e extensão e será trabalhado na disciplina de Projeto de Conclusão de Curso, no 4º semestre. Essa disciplina tratará da organização de um projeto a ser proposto por um professor ou grupo de

professores, que poderá abranger as seguintes possibilidades:

- Desenvolvimento de projetos de empreendimentos gastronômicos, sob orientação de um professor, que focará na criação de um negócio de alimentos e bebidas que considere aspectos reais e a viabilidade do mesmo ou
- Desenvolvimento de projetos de pesquisa, produtos e/ou serviços em gastronomia, com base em atividades, ensino, pesquisa e/ou extensão promovidos e orientados por docentes do colegiado e com a integração de alunos.

O material desenvolvido nesta disciplina contará como trabalho de conclusão de curso, e será regulamentado pelo colegiado.

Dessa forma, o TCC compreende a síntese dos conhecimentos elaborados pelo acadêmico no decorrer do seu processo de graduação, com submissão e defesa pública diante de banca examinadora. O TCC deverá seguir as seguintes etapas: elaboração de Projeto de Pesquisa, execução do projeto de pesquisa, elaboração do artigo científico ou de trabalho de inovação e defesa pública diante de banca examinadora, de acordo com as normas específicas do Curso de Tecnologia em Gastronomia (Apêndice B).

4.7 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares são componentes curriculares que possibilitam o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências e atitudes do aluno inclusive de habilidades adquiridas fora do ambiente escolar.

Neste sentido, o colegiado do curso entende que seja fundamental o aluno realizar as atividades complementares de forma obrigatória. A carga horária das atividades complementares serão de 100 (cem) horas de acordo com as atividades descritas. Os alunos deverão apresentar seus comprovantes através de documentos reconhecidos (declarações, certificados entre outros) a secretaria para que possam ser submetidas a reunião do colegiado do Curso, aprovadas e arquivadas (Apêndice C), e considera-se atividade complementar pertinente ao CST em Gastronomia os seguintes itens:

- Atividade de trabalho esporádica, desde que na área de gastronomia e de acordo com a legislação trabalhista em vigor;
- Eventos e atividades gastronômicas realizadas no IFPR ou sob orientação dos docentes do curso;
- Eventos e atividades gastronômicas externas;
- Atividade de bolsista ou voluntariado em projetos de ensino, pesquisa e extensão do campus;
- Participação em eventos científicos ou técnicos do eixo turismo, hospitalidade e lazer;
- Cursos de curta duração (até 100h) do eixo turismo, hospitalidade e lazer;

Todas as atividades complementares deverão ser comprovadas com certificados,

declarações, atestados ou documentos formais que comprovem a realização da mesma, e deverão ser entregues ao coordenador do curso somente no quarto semestre letivo.

5. POLÍTICAS DE ATENDIMENTO AOS ESTUDANTES

5.1 FORMAS DE ACESSO E PERMANÊNCIA

O presente projeto possui suas referências na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB – Lei nº 9394/96; na Lei 11.892/2008 que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia; nas Diretrizes Curriculares para os cursos de graduação em Engenharia – Resolução CNE/CES nº 11/02; na Resolução 055/2011 - CONSUP-IFPR, que dispõe sobre a Organização Didático-Pedagógica da Educação Superior no Âmbito do Instituto Federal do Paraná; na Resolução CNE/CES nº 11/02 que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos a integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.

As formas de acesso ao curso são:

Processo Seletivo para os cursos regulares do Ensino Superior

Conforme Art. 38 da Resolução 055/2011 - CONSUP-IFPR, o ingresso nos cursos regulares do Ensino Superior do IFPR se faz mediante processo seletivo público, a partir de critérios e normas definidas em edital específico.

Processos Simplificados para Vagas Remanescentes

Conforme Art. 39 da Resolução 055/2011 - CONSUP-IFPR, o Processo Seletivo Simplificado destina-se ao preenchimento das vagas remanescentes do primeiro período letivo do curso.

Vagas remanescentes são aquelas não ocupadas após realizadas todas as chamadas do processo seletivo e/ou aquelas geradas pela não confirmação da matrícula no prazo estabelecido.

O referido processo seletivo simplificado será definido em edital próprio do campus Foz do Iguaçu, com as devidas orientações da PROENS.

Sistema de Seleção Unificada/SiSU

Segundo o Art. 40 da Resolução 055/2011 - CONSUP-IFPR - O Sistema de Seleção Unificada/SiSU é destinado ao preenchimento de vagas dos cursos superiores de graduação do IFPR e é aberto para a participação de candidatos que concluíram o Ensino Médio ou os estudos equivalentes.

O Sistema de Seleção Unificada/SiSU, é promovido pelo Ministério da Educação/MEC e utilizará a nota do Exame Nacional do Ensino Médio/ENEM do ano correspondente ao ano da edição do SiSU como base para a classificação dos candidatos inscritos no referido sistema que

indicaram os cursos do IFPR. Após seleção, o Campus Foz do Iguaçu publicará o resultado Edital próprio e a validade do Processo Seletivo restringir-se-á ao período letivo que esteja expressamente referido no edital.

Estudante Especial

O estudante matriculado em Curso Superior do IFPR ou de outra Instituição de Ensino Superior, ou formado em nível superior poderá cursar no âmbito do IFPR, componentes curriculares em outro curso de mesmo nível de ensino, sendo denominado aluno especial. Conforme Art. 50 da Resolução 055/2011 - CONSUP-IFPR - São requisitos básicos para matrícula de aluno especial:

- I. Compatibilidade de horário;
- II. Existência de vaga na disciplina pretendida.

O aluno especial, desde que cumpridas as exigências de frequência e de aproveitamento estabelecidas para os estudantes regulares, terá direito ao atestado de aprovação no componente curricular. O aluno do IFPR que obtiver aprovação terá o referido componente curricular registrado em seu histórico escolar.

Caberá a coordenação do curso a publicação, a cada início de período letivo, comunicado com a relação de disciplinas e número de vagas disponíveis para o ingresso de aluno especial e os respectivos critérios de seleção.

Ainda conforme a Resolução 055/2011 - CONSUP-IFPR, a seleção do aluno especial será realizada através de entrevista por pelo menos 1 (um) membro do colegiado do curso e pelo professor responsável pela disciplina, com registro em ata.

Por Transferência

- a) Transferência interna: transferência de estudante regularmente matriculado em curso do IFPR para outro curso no mesmo Campus ou em outro Campus do IFPR.
- b) Transferência externa: transferência disponibilizada para estudantes de outras instituições de educação da Rede Pública, somente a partir do 2º período letivo do curso, mediante a existência de vaga, seguindo os critérios divulgados em edital próprio.
- c) Transferência ex officio: transferência de estudante de uma instituição para outra por motivo de mudança no domicílio, quando se tratar de servidor público federal civil ou militar estudante, ou seu dependente estudante. É requerida em razão de comprovada remoção ou transferência de ofício que acarrete mudança de domicílio para o município onde se situe a instituição recebedora, ou para localidade mais próxima desta.

Com caráter socioeducativo e a finalidade de incentivar a permanência do estudante no curso, o IFPR visa propiciar ao estudante as condições básicas necessárias à continuidade de sua atividade acadêmica, tais como: moradia, alimentação, transporte; por meio do PACE - PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA COMPLEMENTAR AO ESTUDANTE (AUXÍLIO-MORADIA, AUXÍLIO-TRANSPORTE E AUXÍLIO-ALIMENTAÇÃO).

Também há disponibilidade de auxílio evento, o que contribui de forma significativa para

a formação profissional do estudante, permitindo a sua participação em eventos técnicos e científicos. A participação dos alunos, nestes eventos, será incentivada pelos professores e pelo Colegiado do Curso, através da divulgação de eventos e através da orientação de trabalhos. Estas atividades propiciarão a troca de conhecimentos, atualização em novas tecnologias, contatos profissionais, bem como a divulgação de trabalhos desenvolvidos no curso.

5.1.1 Programas de Pesquisa, Extensão, Inovação, Inclusão Social, Monitoria e Bolsa-Atleta

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia conta com a implementação de ações para valorização e envolvimento dos estudantes, para a redução da evasão escolar e para uma formação qualificada dos futuros gastrônomos, por meio da oferta de Bolsas do Instituto Federal do Paraná. A seguir seguem bolsas fomentadas por duas pró-reitoras, a PROEPPI e a PROENS.

A Pró-Reitoria de Extensão, Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação – PROEPPI tem como objetivo o planejamento, a estruturação e o desenvolvimento das políticas de incentivo às atividades de extensão social e tecnológica, pesquisa científica e aplicada, inovação e propriedade intelectual e pós-graduação em toda rede formada pelos campi do IFPR. Os Programas de Bolsas da Pró Reitoria de Pesquisa Extensão e Inovação são:

PIBIC

Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica do Instituto Federal do Paraná (PIBIC/IFPR) é um programa da Pró-reitoria de Extensão, Pesquisa e Inovação destinado a alunos do Ensino Superior que tem por finalidade despertar a vocação científica e incentivar talentos potenciais nos alunos mediante sua participação em atividade de pesquisa orientada por pesquisador qualificado;

Extensão

O Programa Institucional de Bolsas de Extensão tem por objetivos principais: a) Apoiar o resgate e a valorização dos saberes produzidos nas comunidades, reconhecendo a educação em processos formais e não formais. b) Contribuir para a formação do estudante em seus aspectos técnico, tecnológico e humano. c) Considerar de forma holística a formação do jovem e do adulto - seu desenvolvimento para exercício da cidadania, sua inserção no mundo do trabalho e a capacitação necessária à gestão de seus empreendimentos individuais e coletivos. d) Promover a participação de servidores e estudantes em atividades de integração com a sociedade, constituindo relações pautadas pela cooperação, respeito e solidariedade entre a população, bem como o fortalecimento de ações inclusivas em todos os seus aspectos. e) Estímulo a políticas públicas locais, regionais e/ou nacionais que contribuam para a formação integral de cidadãos de todas as idades, considerando o pleno desenvolvimento de suas potencialidades oportunizando condições para sua autonomia intelectual, criativa e consciente

de seus direitos sociais. f) Apoio a ações que permitam acesso da população aos bens materiais e culturais da humanidade. g) Incentivar a interação entre o conhecimento acadêmico e o empírico, contribuindo com as políticas públicas vigentes. h) Colaborar com a articulação entre ensino, pesquisa, extensão e inovação e incrementar o apoio aos projetos de extensão.

IFTECH

A Feira de Inovação Tecnológica do IFPR (IFTECH) representa um espaço de apresentações e exposição de protótipos e produtos desenvolvidos pelos estudantes do IFPR de todos os níveis de formação, oferecendo uma rica oportunidade de trocas de experiências ligadas à execução de protótipos e produtos científicos, tecnológicos e inovadores.

PIAP

O Programa Institucional de Apoio à Pesquisa (PIAP) do Instituto Federal do Paraná é um programa da Pró-reitoria de Extensão, Pesquisa e Inovação (PROEPI) que tem por finalidade fomentar projetos de pesquisa desenvolvidos no IFPR, bem como custear atividades relacionadas aos mesmos.

PIBIN

O Programa Institucional de Bolsas de Incentivo ao Empreendedorismo Inovador (PIBIN) do Instituto Federal do Paraná tem por finalidade estimular o desenvolvimento tecnológico, a inovação, o empreendedorismo e ações de melhoramento de 32 produtos e processos através da inserção de alunos em Programas de Iniciação Científica com foco em Inovação e Empreendedorismo.

PIBITI

O Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI) tem por objetivo estimular os jovens dos cursos de graduação nas atividades, metodologias, conhecimentos e práticas próprias ao desenvolvimento tecnológico e processos de inovação.

PIBEX

O Programa Institucional de Bolsas de Extensão da Fundação Araucária – PIBEX-FA visa contribuir para a formação profissional e cidadã de seus estudantes de graduação por meio da sua participação em projetos de extensão universitária, através da concessão de bolsas. As atividades serão acompanhadas e supervisionadas por docentes da instituição no âmbito de projetos que serão selecionados por meio deste edital.

PROEQ

O Programa Institucional de Apoio à Aquisição de Equipamentos para Pesquisa, Desenvolvimento, Extensão e Inovação (PROEQ) visa o suprimento da necessidade de equipamentos de uso compartilhado e destinados à melhoria da infraestrutura nos campi do

IFPR, em todas as áreas do conhecimento.

Já a Pró-Reitoria de Ensino (PROENS) é responsável pelo planejamento, superintendência, coordenação e fomento das políticas e acompanhamento da execução das atividades de ensino, na área de educação profissional e tecnológica, de graduação e pós-graduação, articuladas com a extensão, a pesquisa, o empreendedorismo e a inovação tecnológica no âmbito do IFPR. A Assistência Estudantil é um conjunto de ações e programas, implantados pela Diretoria de Assuntos Estudantis e Atividades Especiais (DAES) da Pró-Reitoria de Ensino (PROENS), voltados ao estudante, para garantir seu acesso, permanência e êxito no Instituto Federal do Paraná (IFPR). Esses programas, em sua maioria, são voltados àqueles que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Entende-se que determinado indivíduo ou família encontra-se em situação de vulnerabilidade socioeconômica quando é/foi submetido a processos de exclusão, discriminação ou enfraquecimento de seu grupo social, tendo sua capacidade de reação limitada e suas oportunidades para superação restritas. Tal situação é decorrente de desigualdade social e financeira, privação e/ou fragilização de vínculos de pertencimento social ou afetivo relacionais. As bolsas provenientes dos programas da Assistência Estudantil são:

Monitoria

O Programa de Monitoria é voltado àqueles estudantes que têm bom domínio dos componentes curriculares, com disposição para auxiliar os colegas no processo ensino aprendizagem, sob orientação do professor. As vagas são disponibilizadas para os componentes curriculares indicados pelos campi. O edital de seleção, contendo o período de inscrição e as regras específicas do programa, é publicado no início do período letivo.

PBIS - Programa de Bolsas Acadêmicas de Inclusão Social

O Programa de Bolsas Acadêmicas de Inclusão Social (PBIS) proporciona a participação de estudantes, em vulnerabilidade socioeconômica, em projetos acadêmicos sob a orientação de servidores da instituição. As atividades dos projetos podem ser desenvolvidas nas dependências do campi ou externamente, respeitada a carga horária de 06 horas semanais.

Estudante Atleta

Os estudantes que têm interesse na área esportiva podem se inscrever no Programa Estudante Atleta (PEA). De acordo com os projetos apresentados pelos professores de educação física, são disponibilizadas vagas tanto para modalidades esportivas individuais quanto para modalidades coletivas. Preferencialmente, são esses atletas que participam dos jogos institucionais, regionais e nacionais. Todos os estudantes podem se inscrever para o programa, mas somente podem receber bolsa aqueles que estiverem em situação de vulnerabilidade socioeconômica. O edital de seleção é publicado no início do período letivo.

5.1.2 Aproveitamento de Estudos Anteriores

5.1.3 Certificação de Conhecimentos Anteriores

O aproveitamento de estudos anteriores compreende a possibilidade de aproveitamento de componentes curriculares cursadas com aprovação no componente curricular em outro curso de ensino superior.

O pedido de aproveitamento de estudos deverá ser avaliado por Comissão de Análise composta de professores da área de conhecimento, seguindo os critérios:

- Correspondência entre as ementas, conteúdo programático e a carga horária cursados na instituição de origem. A carga horária cursada não deverá ser inferior a 75% daquela indicada na componente curricular do curso do IFPR;
- Além da correspondência entre as componentes curriculares o processo de aproveitamento de estudos poderá envolver avaliação teórico e/ou prática acerca do conhecimento a ser aproveitado.

5.1.4 Expedição de Diplomas e Certificados

O estudante que frequentar todos os módulos/unidades curriculares previstos no curso, tendo obtido aproveitamento em todos eles, frequência mínima de setenta e cinco por cento (75%) das horas-aula, ter o Trabalho de Conclusão de Curso aprovado, ter cumprido o estágio supervisionado e carga horária das atividades complementares, receberá o diploma de Tecnólogo em Gastronomia que será expedido pelo Instituto Federal do Paraná, o qual será conferido em sessão pública presidida pelo Reitor do IFPR, ou seu representante.

5.1.5 Acessibilidade

Visando a inserção e o atendimento aos alunos com necessidades educacionais especiais nos cursos de nível básico, técnico e tecnológico, o IFPR possui o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE). O núcleo é responsável pela preparação da instituição para receber pessoas com deficiência nos cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), Cursos Técnicos e Tecnológicos (Lato Sensu e Stricto Sensu). O objetivo é de fomentar a implantação e consolidação de políticas inclusivas no Instituto, por meio da garantia do acesso, permanência e êxito do estudante com necessidades educacionais específicas IFPR, nas áreas de ensino, pesquisa e extensão.

Atualmente, o NAPNE no IFPR é vinculado à Pró-Reitoria de Ensino (Proens), que tem por finalidade desenvolver políticas de apoio estudantil através de ações que promovam a melhoria do desempenho acadêmico. O NAPNE visa criar na Instituição a cultura da “educação para a convivência”, a aceitação da diversidade, e, principalmente, buscar a quebra das barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais.

Em termos de acessibilidade física, o campus Foz do Iguaçu possui as seguintes estruturas:

- Sanitários no bloco novo, adequados a pessoas com necessidades específicas;
- Rampas e corredores largos, facilitando a locomoção e acesso aos vários ambientes.

O campus está em expansão de sua estrutura física e está se adaptando para proporcionar condições de acesso e utilização de todos os seus ambientes para pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, conforme o Decreto nº 5.296/2004.

5.1.6 Educação Inclusiva

A Educação Inclusiva implica no desenvolvimento da sociedade como um todo, respeitando a individualidade e proporcionando que cada um seja sujeito na construção da aprendizagem, bem como cidadão apto ao exercício de cidadania.

A inclusão é um aspecto que precisa estar presente em todas as instâncias do convívio em sociedade, seja na família, na escola ou na comunidade no sentido de evidenciar as potencialidades e minimizar as dificuldades.

A inclusão social, portanto é um processo que contribui para a construção de um novo tipo de sociedade através de transformações pequenas e grandes, nos ambientes físico (espaços internos e externos. Equipamentos, aparelhos e utensílios, mobiliários e meios de transporte) e na mentalidade de todas as pessoas, portanto também do próprio portador de necessidades especiais (SASSAKI, 2010).

A superação das barreiras arquitetônicas, atitudinais e pedagógicas é um dos desafios da Instituição no que diz respeito a educação inclusiva. No entanto, várias ações estão sendo planejadas e executadas no sentido de facilitar o acesso e permanência das pessoas com deficiência e/ou necessidades educacionais específicas.

Em termos de acessibilidade física, o Campus Foz do Iguaçu possui as seguintes estruturas:

Sanitários no bloco didático, adequados a pessoas com necessidades específicas.

Rampas e corredores largos, facilitando a locomoção e acesso aos vários ambientes.

Bloco Administrativo: sanitários adaptados, elevador de acesso, escadas sinalizadas em braille e corredores e portas largas.

O Campus está em expansão de sua estrutura física e está se adaptando para proporcionar condições de acesso e utilização de todos os seus ambientes para pessoas com necessidades específicas ou com mobilidade reduzida, conforme o Decreto nº 5.296/2004 e a Lei Federal nº 13146/2015 e desse modo permitir em sua arquitetura condições para atender estudantes com necessidades especiais, tais como transporte coletivo localizado em frente ao campus, estrutura de acesso em rampas facilitando o acesso às salas de aula, serviço de atendimento a pessoas com deficiência auditiva, prestado por tradutores e intérpretes de Libras

ou pessoas capacitadas em Língua Brasileira de Sinais.

Contemplando a Lei Nº 12.764 de 27 de dezembro de 2012, que trata da proteção da pessoa com transtorno do espectro autista, está garantido o acesso e permanência à educação e ao ensino profissionalizante com base também na Lei Nº 13.409 de 20 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a reserva de vagas para pessoas com deficiência nos cursos técnico de nível médio e superior das instituições federais de ensino.

Uma das ações desenvolvidas para promover a educação inclusiva é a consolidação do NAPNE – Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas. O NAPNE é um espaço para Atendimento Educacional Especializado (AEE) e recurso multifuncional e pedagógico, sendo, portanto, uma ação do sistema de ensino no sentido de oferecer suporte às necessidades educacionais dos alunos, favorecendo seu acesso ao conhecimento e desenvolvendo competências e habilidades próprias. O núcleo também consolida as políticas inclusivas no Instituto por meio da garantia de acesso, através das cotas de vagas destinadas a esse público, oferecendo as possibilidades de permanência e êxito do estudante com necessidades educacionais específicas no IFPR, nas áreas de ensino, pesquisa e extensão, fomentando projetos e ações de conscientização a toda comunidade acadêmica, sobre o direito de acesso a educação técnica, profissional e tecnológica às pessoas com deficiência e ou necessidades específicas educacionais.

5.1.7 Mobilidade Estudantil e Internacionalização

Entende-se por mobilidade escolar e acadêmica o processo pelo qual o estudante desenvolve atividades em instituição de ensino distinta da que mantém vínculo acadêmico escolar/acadêmico. A mobilidade acadêmica é caracterizada como: nacional e internacional. A Instrução Interna de Procedimentos nº 02/2014- IFPR/PROENS cria e regulamenta as normas e procedimentos para a Mobilidade Estudantil do Instituto Federal do Paraná.

A mobilidade escolar/acadêmica poderá ocorrer por meio de adesão a programas do Governo Federal e através de convênio/parceria interinstitucional.

O IFPR, por meio de sua Coordenadoria de Relações Internacionais, busca promover a internacionalização ampla do IFPR, através da formulação de políticas, da interlocução com parceiros nacionais e internacionais e do apoio às ações, projetos e programas de internacionalização dos *campi* e outros setores.

O governo federal prevê um programa de mobilidade acadêmica internacional, o Programa de Mobilidade Acadêmica em Cursos Acreditados (MARCA), gerenciado pela CAPES e pela SESU. Este programa possibilita o intercâmbio de docentes e alunos por um semestre, em cursos avaliados pelo Sistema de Acreditação Regional de Cursos Universitários do MERCOSUL (ARCU-SUL).

Outra possibilidade em termos de mobilidade acadêmica existe a partir do convênio firmado em 2011 pela Associação Nacional de Dirigentes das Instituições Federais de Ensino Superior (ANDIFES).

A participação do curso de Tecnologia em Gastronomia dependerá da adesão do IFPR aos programas de mobilidade acadêmica mencionados.

6. CORPO DOCENTE E CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

6.1. CORPO DOCENTE

6.1.1 Atribuições do Coordenador

A coordenação do curso é o órgão responsável por responder acadêmica e administrativamente pelo curso no âmbito do campus. As atribuições da coordenação do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia estão descritas abaixo conforme manual de Competências do IFPR:

- Cumprir e fazer cumprir as normas e procedimentos institucionais;
- Planejar ação didático/pedagógica dos cursos com a Coordenação de Ensino/Direção de Ensino;
- Executar as deliberações do CONSAP e CONSUP;
- Orientar o corpo discente e docente dos cursos sob sua coordenação sobre currículo, frequência, avaliação e demais atividades de ensino;
- Organizar e registrar por meio de atas, reuniões com os docentes do curso;
- Supervisionar situações acordadas em reuniões;
- Assessorar a coordenação de ensino na fixação dos horários das aulas nos cursos ofertados;
- Planejar em conjunto com a Coordenação de Ensino/Direção de Ensino as dependências do curso;
- Presidir a comissão de avaliação dos pedidos de dispensa e opinar na transferência, verificando a equivalência dos estudos feitos, tomando as providências cabíveis;
- Atender os pais juntamente com a Coordenação de Ensino;
- Exercer o papel de "ouvidor" de alunos e professores em assuntos relacionados ao curso;
- Zelar pelos laboratórios, materiais e equipamentos da sua coordenação específica;
- Supervisionar o preenchimento do diário de classe e solicitar correções caso sejam necessárias, assinando-os e encaminhando para a Coordenação de Ensino.

- Implementação e manutenção dos programas de Assistência Estudantil mantidos pelo IFPR no Campus, garantindo desta forma, a permanência e o êxito no processo formativo do aluno, através de atividades como:
 - Divulgar os editais para a comunidade acadêmica (coordenadores, professores e alunos);
 - Preencher relatórios e planilhas (mensais e/ou semanais e/ou anuais);
- Acompanhar a coordenação de Ensino na supervisão dos registros de frequência;
- Acompanhar a revisão e atualização dos PPC;
- Acompanhar novas propostas de cursos e auxiliar na elaboração dos PPC;
- Elaborar calendário acadêmico;
- Auxiliar a coordenação de Ensino/Coordenação de Curso na elaboração dos horários de aulas;
- Elaborar, revisar e acompanhar os projetos pedagógicos do curso;
- Supervisionar os planos de ensino docente e solicitar correções, caso seja necessário, assinando-os e encaminhando-os à coordenação de ensino;
- Articular a integração entre as áreas de base nacional comum e de formação específica;
- Elaborar, com o auxílio dos docentes, termos de referências, especificações, planilhas e memoriais, para suprimento de materiais, obras, serviços e equipamentos as necessidades do curso;
- Acompanhar comissões de avaliação de curso, bem como fornecer informações do curso solicitadas pelos órgãos da Reitoria e também pelas Seções do MEC;
- Desempenhar outras atividades inerentes à unidade, função ou cargo, não previstas neste manual, mas de interesse da Administração.

6.1.2 Experiência do Coordenador

6.1.3 Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante NDE constitui segmento da estrutura de gestão acadêmica de cada curso de graduação, com atribuições consultivas, propositivas e avaliativas sobre matéria de natureza acadêmica, responsável pela criação, implementação e consolidação dos Projetos Pedagógicos de cada curso (RESOLUÇÃO Nº 08/11 do IFPR).

A composição do Núcleo Docente Estruturante NDE do curso de Tecnologia em Gastronomia segue a normatização expressa pelos Artigos 3º e 4º da Resolução Nº 08/11 do IFPR:

Art. 3º Cada Núcleo Docente Estruturante é constituído:

I – pelo Coordenador do Curso que o preside;

II – por, pelo menos, trinta por cento (30%) dos docentes efetivos atuantes no curso.

Art. 4º Os docentes componentes do Núcleo Docente Estruturante são designados por Ato Especial do Reitor, específico para cada curso, atendidas as seguintes condições:

I – cem por cento (100%) devem ser possuidores de titulação acadêmica em nível de Pós-graduação Stricto Sensu;

II – Cinquenta por cento (50%) devem possuir título de Doutor;

- III – sessenta por cento (60%) devem possuir graduação no curso do qual é parte o NDE;
- IV – quarenta por cento (40%) devem estar em atuação ininterrupta no curso desde o último ato regulatório do mesmo;
- V – cem por cento (100%) devem exercer suas atividades acadêmicas no regime de Tempo Integral (40 horas).

As atribuições do Núcleo Docente Estruturante NDE estão componentes curriculares Artigo 5º da Resolução Nº 08/11 do IFPR,

- I – propor a formulação ou a reformulação do Projeto Pedagógico do curso para apreciação e aprovação pelo respectivo Colegiado e, posteriormente, pelo Conselho Superior do IFPR;
- II – acompanhar e avaliar o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do curso, propondo as correções que se apresentem necessárias à sua integral consecução;
- III – estabelecer parâmetros de resultados a serem alcançados pelo curso nos diversos instrumentos de avaliação externa como, ENADE, PROVA DE ORDEM e similares;
- IV – elaborar e propor para apreciação do Colegiado do Curso e das instâncias deliberativas superiores competentes, Projetos de Pesquisa, de Cursos de Pós-graduação Lato Sensu e Stricto Sensu e de Cursos ou Atividades de Extensão, com vistas a tornar efetiva a aplicação, no âmbito da instituição, do princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa, extensão e inovação;
- V – incentivar a produção científica do corpo docente, estabelecendo metas a serem alcançadas pelos docentes do curso nesta área;
- VI – definir parâmetros com vistas a apreciar e avaliar os Planos de Ensino elaborados pelos Professores do curso, apresentando sugestões de melhoria;
- VII – propor alternativas teórico-metodológicas que promovam a inovação na sala de aula e a melhoria do processo ensino-aprendizagem.
- VIII – acompanhar os alunos do curso no desempenho de suas atividades acadêmicas e orientá-los quanto às suas dificuldades, contribuindo para a fidelização do discente ao curso e à instituição;
- IX – apreciar os instrumentos de avaliação da aprendizagem aplicados pelos professores aos discentes do curso, propondo à Coordenação de Ensino do campus correspondente e as correções que se façam pertinentes;
- X – apreciar e avaliar, quando for o caso, os relatórios de experiências de atividades desenvolvidas em laboratório e a infraestrutura disponível nesses laboratórios, encaminhando à Coordenação do Curso as sugestões e alternativas de melhoria;
- XI – orientar, supervisionar e/ou acompanhar e/ou participar de Bancas Examinadoras através de seus integrantes expressamente designados pela Coordenação do Curso, das seguintes atividades:
 - a) projetos de pesquisa;
 - b) projetos de iniciação científica;
 - c) projetos de extensão;
 - d) trabalhos de conclusão de curso – TCCs ou trabalhos finais de graduação – TFGs ou monografias;
 - e) estágios obrigatórios e não obrigatórios;

- f) atividades complementares;
- g) concurso para admissão de docentes;
- h) concurso de monitoria;
- i) implantação da componente curricular LIBRAS.

XII – ter acesso e apreciar o resultado das avaliações dos docentes pelos discentes do curso, indicando ao segmento competente as correções desejáveis no desempenho, com vistas a melhor capacitação do docente;

XIII – participar da elaboração do Plano Anual de Trabalho do Curso a ser apreciado pelo Colegiado do Curso e aprovado pelos órgãos deliberativos competentes do IFPR, no prazo de sessenta (60) dias antes do término do ano civil, com vistas ao Plano Anual de Trabalho do IFPR, bem como acompanhar sua execução.

Segundo o Artigo 7º da Resolução Nº 08/11 do IFPR compete ao Coordenador do Curso no exercício da Presidência do Núcleo Docente Estruturante, sem prejuízo de outras atribuições:

I – convocar e presidir, quinzenalmente, as reuniões dos integrantes do NDE, em horário apropriado, traduzindo as decisões que forem adotadas em Resoluções numeradas na ordem de suas edições e identificadas com a sigla no Núcleo respectivo, submetendo-as aos órgãos deliberativos superiores quando for o caso;

II – definir, em comum acordo com os docentes integrantes do NDE, os “grupos de trabalho” que devam ser formados, atendendo as competências e especializações de cada docente em relação à matéria a ser tratada pelo “grupo”;

III – estabelecer a distribuição da carga horária e o horário diário de cada componente do NDE, tendo em vistas as diversas atividades a serem desempenhadas pelo mesmo;

IV – mediante formulários próprios promover a avaliação do desenvolvimento do Projeto Pedagógico do curso;

V – estabelecer cronograma de produção de Publicações Científicas, de Projetos de Pesquisa e de Cursos de Pós-graduação e de Atividades de Extensão a serem desenvolvidos pelo curso;

VI – promover a divulgação de experiências docentes exitosas desenvolvidas no curso.

Atualmente, o Núcleo Docente Estruturante NDE do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é composto pelos docentes (Portaria xx): Paola Stefannutti, Gislaine Silveira Simões, Raphael M. M. Cruz, Thiago Henrique Lopes e Lausa Barbosa Pinto.

6.1.4 Relação do Corpo docente

Nome Completo	Curso de Graduação	Maior Titulação	Link Currículo Lattes	Componente Curricular
---------------	--------------------	-----------------	-----------------------	-----------------------

Paola Stefanutti	Gastronomia	Doutora	http://lattes.cnpq.br/6497653542951435	História da Gastronomia, Habilidades básicas de cozinha 1, Introdução à Gastronomia, Habilidades básicas de cozinha 2, Garde Manger, Gastronomia Europeia, Projeto de conclusão de curso, Orientação de estágio.
Raphael M. M. Cruz	Administração com ênfase em Hotelaria	Mestrado	http://lattes.cnpq.br/8612731440557292	Serviço de salão e bar, Ambientação profissional, Gastronomia Clássicas Francesa e Italiana, Gastronomia Brasileira, Eventos, Bebidas, Enogastronomia, Projeto de conclusão de curso, Orientação de estágio.
Thiago H. Lopes	Gastronomia	Mestrado	http://lattes.cnpq.br/9853915079197629	Habilidades básicas de cozinha 1, Ambientação profissional, Habilidades básicas de cozinha 2, Garde Manger, Planejamento de cardápios, Gastronomia Clássicas Francesa e Italiana, Gastronomia Brasileira, Gastronomia Europeia, Gestão Gastronômica, Projeto de conclusão de curso, Orientação de estágio.
Gislaine S. Simões			http://lattes.cnpq.br/0731115558457893	Higiene e Manipulação de alimentos, Nutrição aplicada à gastronomia, Tecnologia dos alimentos

				aplicada à Gastronomia, Bases para panificação, Projeto de conclusão de curso, Orientação de estágio.
Lauisa Barbosa Pinto			http://lattes.cnpq.br/0579675835197932	Empreendedorismo em Gastronomia, Projeto de conclusão de curso
Kayla Walkiria Garmus Rotta				Gastronomia e Sustentabilidade
Talitha Perez Bianchini				Expressão e artes na gastronomia
Professor a ser contratado A				Bases para panificação, Confeitaria, Ambientação profissional, Bebidas, Gastronomia Clássicas Francesa e Italiana, Gastronomia Brasileira, Gastronomia Europeia, Gestão Gastronômica, Projeto de conclusão de curso, Orientação de estágio.
Professor a ser contratado B				História da Gastronomia, Habilidades básicas de cozinha 1, Introdução à Gastronomia, Enogastronomia, Garde Manger, Gastronomia Europeia, Gastronomia Étnica, Projeto de conclusão de curso, Orientação de estágio.

6.1.5 Colegiado de Curso

O Colegiado do Curso é propositivo em matéria didático-pedagógica, possuindo as seguintes atribuições:

- Apreciar e sugerir mudanças no Projeto Pedagógico do Curso;
- Dar parecer sobre matéria didático-pedagógica e de pesquisa referente ao Curso;
- Supervisionar a execução dos planos de atividades do curso;
- Propor alterações no currículo e apreciar os programas das disciplinas;
- Realizar a avaliação interna do Curso, nos parâmetros definidos pelo MEC;
- Avaliar o cumprimento dos planos de avaliação e desenvolvimento do curso.

O colegiado é propositivo em matéria didático-pedagógica, no âmbito do curso, sendo constituído:

I. Pelo Coordenador do Curso;

II. Por todos os professores que ministram aulas nas turmas do mesmo no ano corrente;

III. Por dois representantes titulares e dois suplentes do corpo discente do curso, desde que maior de idade, escolhidos dentre os estudantes, regularmente matriculados no curso, com mandato de um ano, que não participem de qualquer outro colegiado ou entidade estudantil.

O Colegiado do Curso tem a obrigação legal de reunir-se ordinariamente duas vezes durante o semestre e, extraordinariamente, quando convocado por solicitação do Coordenador do Curso, ou por solicitação de mais da metade de seus membros.

O Colegiado do Curso de Tecnologia em Gastronomia é composto por:

Prof. Thiago Henrique Lopes

Prof^a. Paola Stefanutti

Prof^a. Gislaine Silveira Simões

Prof. Raphael Miranda Medeiros Cruz

Prof^a Lauísa Barbosa Pinto

Prof^a Talitha Perez Bianchini

Prof^a Kayla Walquíria Garmus

6.1.6 Políticas de Capacitação do Corpo Docente

A formação permanente do corpo docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia será objeto constante de discussões e planejamento, visando o aprimoramento do curso e possibilitando aos docentes a constante capacitação.

No âmbito do IFPR, os docentes estão contemplados pelo Programa de Qualificação e Formação dos Servidores do IFPR, estabelecido pela Resolução nº 48/2011. O programa prevê, entre outras ações, incentivo a capacitação em nível de pós-graduação *Lato* e *Stricto Sensu*, nos

níveis especialização, mestrado e doutorado. Também a formação inicial e continuada em áreas específicas da gastronomia será objeto permanente de busca por aprimoramento para o corpo docente.

6.2 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

Nome	Cargo/Função	Formação	Carga horária
Alisson Romário Santos de Mello	Auxiliar Administrativo/ Setor de compras	-Ensino Médio	40 horas
Ana Carolina Pimenta	Jornalista	-Graduação em Jornalismo Mestrado em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido (2008) e Graduação em Comunicação Social (2004)	30 horas
Ana Raquel Harmel	Assistente Administrativo/ Chefe de gabinete	-Bacharelado em Direito - Especialização em Educação à Distância	40 horas
Anastasia Brand Steckling	Administradora/ Coordenadora de Compras e Licitações	-Graduação em Administração -Especialização em Gestão de pessoas e Marketing	40 horas
Andréa Marcia Legnani	Pedagoga/ Coordenadora de Ensino	-Licenciatura em Pedagogia -Bacharelado em Turismo -Especialização em Métodos e Técnicas de Ensino - Especialização em Gestão Educacional -Mestrado em Sociedade, Cultura e Fronteiras	40 horas
Angelita Rafaela Friedrich	Assistente Administrativo - Secretaria Acadêmica	-Ensino Médio	40 horas
Azenir Pacheco	Técnico em Contabilidade - Setor de Patrimônio	-Bacharelado em Ciências Econômicas -Mestrado em Engenharia de Produção	40 horas
Celso Augusto de Oliveira Cristofoli da Silva	Pedagogo	-Licenciatura em Pedagogia -Especialização em Docência no Ensino Superior	40 horas
Charles Juca Busarello	Técnico de Laboratório - Informática	Graduação em Ciência da Computação	40 horas
Edinalva Júlio	Assistente Social	-Bacharelado em Serviço Social -Especialização em Políticas Públicas e Gestão Governamental	40 horas
Emanuelle Barbosa Silva	Assistente de Alunos	-Bacharel em Administração	40 horas
Flávio Lúcio Alves Pedrosa	Assistente Administrativo - Diretor Administrativo	-Bacharelado em Turismo -Especialização em Gestão Ambiental de Municípios - Especialização em Gestão pública com	40 horas

		Habilitação em Gestão de Pessoas	
Gabriela Costenaro	Assistente Administrativa/ Coordenadora Financeira	- Graduação em Administração - MBA em Qualidade	40 horas
Gláucia Lorenzi	Auxiliar de Biblioteca	-Licenciatura em Geografia -Especialização em Gestão Escolar	40 horas
Gustavo Matheus Rahal	Psicólogo	-Bacharelado em Psicologia - Especialização em Psicopedagogia	40 horas
Halisson Henrique do Couto	Contador	-Bacharelado em Ciências Contábeis -Especialização em Gestão Pública	40 horas
Hugo Avelar Cardoso Pires	Bibliotecário	-Graduação em Biblioteconomia - Mestrado em Ciência da Informação	40 horas
Izabelle Nogueira de Souza Alberelo	Técnico de Laboratório - Área: Mecânica		40 horas
Izaias Batista dos Santos	Técnico de Tecnologia da Informação	-Graduação em Sistemas de Informação -Especialista em Engenharia de Software -MBA em Gerenciamento de Projetos de TI	40 horas
Jehanne Denizard Schroder	Secretária Acadêmica	-Bacharelado em Administração com habilitação em Finanças	40 horas
João Ariberto Metz	Técnico de Tecnologia da Informação	Graduação Sistema para Internet	40 horas
José Henrique de Oliveira	Técnico em Assuntos Educacionais - Sessão de Assuntos Estudantis	-Licenciatura em Matemática - Especialização em Gestão Hospitalar - Mestrado em Administração	40 horas
José Victor Franklin Gonçalves de Medeiros	Assistente Administrativo - Setor de Compras	-Bacharelado em Direito -Especialização em Direito Previdenciário	40 horas
Katia Silene Veiga Lamberti	Intérprete de Libras	-Licenciatura em Pedagogia - Especialização em Língua Brasileira de Sinais	40 horas
Luana Pricila Meinerz	Assistente de Alunos	-Bacharelado em Relações Públicas	40 horas
Luciane Fátima Alves	Assistente Administrativo - GT Pessoas	-Bacharelado em Ciências Contábeis	40 horas
Luiz Fernando França	Técnico em Assuntos Educacionais	-Licenciatura em Educação Física -Tecnólogo Gestão Pública -Especialização em administração Pública -Mba Gestão de Pessoas	40 horas
Maria Odete Haas	Assistente de Alunos	-Bacharelado em Fisioterapia	40 horas
Monice Moise de Freitas Aquino	Assistente Administrativo/Setor de Compras	-Bacharelado em Administração -Especialização em Gestão Empresarial	40 horas
Murilo Odilon Nichele Scroccaro	Administrador	-Graduação em Administração	40 horas
Nivaldo Marques da Silva	Assistente de Alunos	-Graduação em Jornalismo	40 horas

Filho			
Nivia Conceição Pereira dos Santos	Assistente em Administração	Especialização em Educação e Gestão Ambiental (2004), Graduação em Gestão Pública (2009) e Graduação em Administração (1998)	40 horas
Otávio Luiz Kajeviski Junior	Técnico em Assuntos Educacionais	-Graduação em Filosofia -Mestrado em Filosofia -Doutorado em Lógica e Metafísica	40 horas
Paula Marasca Oro	Técnico de Laboratório - Alimentos	Graduação em Tecnologia em Industrialização de Carnes -Especialização em Tecnologia de Alimentos para Agroindústria -Mestrado em Tecnologia de Alimentos	40 horas
Rafael Pechorz Taiete	Técnico de Laboratório	-Técnico em Edificações	40 horas
Reginaldo dos Santos Araújo	Técnico em Agropecuária		40 horas
Roseleine Nunes Cavalheiro	Técnica em Secretariado - Secretaria acadêmico	- Técnico em Secretariado	40 horas
Suellen Priscila Martins	Assistente Administrativo/Chefe de Seção de Gestão de Pessoas	-Licenciatura em Pedagogia - Especialização em Gestão Pública com habilitação em Gestão de Pessoas	40 horas
Telma Maria Viola de Souza	Auxiliar de Biblioteca	Graduação em Letras (2010)	40 horas
Vanessa Demarchi Peron	Auxiliar em Administração	Especialização em Gestão Empresarial (2012) e Relações Contemporâneas (2017), Graduação em Comunicação Social - Jornalismo (2010)	40 horas

6.2.1 Políticas de Capacitação do Corpo Técnico Administrativo em Educação

Segundo o Plano de Desenvolvimento Institucional PDI, vigência (2009-2013) “Aperfeiçoamento, com o objetivo de: contribuir para o desenvolvimento do servidor, como profissional e cidadão; capacitá-lo para o desenvolvimento de ações de gestão pública; e para o exercício de atividades de forma articulada com a função social da capacitação do corpo técnico-administrativo atual e ingressante ao quadro de servidores do Instituto Federal do Paraná.

A Diretoria de Desenvolvimento de Pessoas, através da Coordenadoria de Capacitação e Aperfeiçoamento apresenta um programa de capacitação para técnicos no qual os próprios servidores podem atuar nos eventos internos de capacitação, apoiando o desenvolvimento da aprendizagem continuada do IFPR, como facilitadores/instrutores.

Enfim, as políticas de capacitação dos servidores do Instituto Federal do Paraná estão definidas na Resolução nº 48/2011, que trata do Programa de Qualificação e Formação dos

O Plano de Carreira dos cargos técnico-administrativos em Educação está estruturado pela Lei nº 11.091/2005. Nele, estão contidas as regras sobre o desenvolvimento do servidor na carreira que ocorre por meio das progressões por mérito profissional e por capacitação, além do incentivo à qualificação.

6.3 INSTRUMENTOS DE GESTÃO DEMOCRÁTICA

As formas de direcionar as decisões individuais e/ou coletivas originaram posturas diferenciadas na trajetória administrativa das instituições educacionais. Como decorrência deste processo emergiu uma nova concepção de gestão: a gestão democrática.

A Constituição Federal e a LDB estabelecem que a gestão democrática deve orientar o processo de organização e de gestão do trabalho pedagógico nas instituições públicas de educação, voltando-se para a garantia de qualidade da educação.

O texto da Constituição (BRASIL, 1988) acerca da gestão democrática, em seu artigo 206, inciso VI, estabelece que o ensino será ministrado com base no princípio da gestão democrática do ensino público na forma da lei.

A LDB, nos artigos 14 e 15, apresenta as seguintes determinações, no tocante à gestão democrática:

Art. 14 – Os sistemas de ensino definirão as normas da gestão democrática do ensino público na educação básica, de acordo com as suas peculiaridades e conforme os seguintes princípios:

- I. Participação dos profissionais da educação na elaboração do projeto pedagógico da escola;
- II. Participação da comunidade escolar e local em conselhos escolares ou equivalentes.

Art. 15 – Os sistemas de ensino assegurarão às unidades escolares públicas de educação básica que os integram progressivos graus de autonomia pedagógica e administrativa e de gestão financeira, observadas as normas de direito financeiro público.

Baseando-se no que preconiza a legislação o ponto de partida para consolidar uma Gestão Democrática e Participativa dentro do espaço escolar é a participação efetiva de todos, em um exercício de cidadania profissional e de compromisso com a educação. É de extrema importância que a comunidade escolar participe das discussões e do funcionamento da

organização escolar, bem como das tomadas de decisões, ou seja, só é possível a prática de uma Gestão Democrática e Participativa se docentes, servidores técnico-administrativos, discentes, pais participem comprometidamente e ativamente do processo.

São diretrizes para uma gestão democrática e participativa:

- Assegurar a efetivação de processos de gestão pedagógica, administrativa e financeira democrática, cooperativa, transparente e participativa;
- Promover o planejamento, a execução, acompanhamento e avaliação das ações de forma participativa;
- Criar mecanismos de acompanhamento e avaliação institucional;
- Estabelecer diretrizes para organizar as rotinas e normas organizativas que assegurem o melhor fluxo e transparência dos processos;
- Promover a valorização e a formação continuada dos servidores com vistas à qualificação profissional e satisfação pessoal dos mesmos;
- Promover a contínua melhoria das condições físicas e materiais, bem como a adequação do quadro de servidores necessários ao bom funcionamento da escola;
- Acompanhar e divulgar as decisões da reitoria nos âmbitos administrativos e pedagógicos;
- Criar mecanismos que estabeleçam processos de comunicação efetiva no ambiente interno e externo do campus;
- Propiciar espaços para reflexão e debates acerca das questões institucionais visando sempre a eficácia organizacional;
- Conhecer e respeitar leis e normas que regem a educação e a instituição;
- Garantir o cumprimento dos direitos e deveres de todos os segmentos da escola (docentes, discentes e técnico-administrativos), bem como atribuir as funções dos diversos profissionais nos seus respectivos setores;
- Promover integração entre as diversas áreas profissionais, bem como em todo ambiente organizacional (interno e externo);
- Respeitar a pluralidade de ideias, buscando catalisar as diferentes visões para ampliar as possibilidades de ação no IFPR – Campus Foz do Iguaçu.

6.3.1 Funcionamento dos Colegiados de Gestão

Conforme disposto no Estatuto do IFPR, o seu Conselho Superior é o órgão máximo

normativo, deliberativo, nas dimensões de planejamento, acadêmica, administrativa, financeira, patrimonial e disciplinar do IFPR, sendo atribuições do Conselho Superior:

- I. zelar pelo cumprimento dos princípios, finalidades e objetivos do IFPR;
- I. aprovar o Estatuto, Regimento Geral e Regulamentos do IFPR;
- II. aprovar as diretrizes para atuação do IFPR e zelar pela execução de sua política de ensino, pesquisa e extensão;
- III. deflagrar o processo de consulta à comunidade escolar para escolha de Reitor e dos Diretores Gerais dos Câmpus do IFPR, em consonância com a legislação vigente;
- IV. aprovar o Projeto Político Pedagógico (PPI), o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e os planos de Gestão, metas e de ação;
- V. estabelecer políticas nas áreas de administração, planejamento, patrimonial, financeira e de gestão de pessoas e apreciar a proposta orçamentária anual;
- VI. apreciar as contas do exercício financeiro.
- XIII. instituir e regulamentar programa institucional de concessão de bolsas de assistência ou de prestação de serviços;
- XIV. julgar os recursos resultantes das decisões do Reitor, dos Diretores Gerais dos Câmpus e das Diretorias Sistêmicas (DTIC e EaD), das Pró-reitorias e de outras instâncias e colegiados representativos dos interesses da comunidade interna;
- XV. Atuar como instância de recurso e de homologação das decisões do CONSEPE e do CONSAP;
- XVI. aprovar o regimento do Conselho Superior, da Reitoria, dos Câmpus, das Diretorias Sistêmicas (DTIC e EaD), do CONSEPE e CONSAP e demais Órgãos Suplementares e Colegiados;
- XVII. deliberar sobre propostas de criação, modificação e extinção de órgãos administrativos e suas respectivas estruturas;
- XVIII. homologar o resultado das eleições para o cargos executivos de Reitor, de Diretores Gerais dos Câmpus, e dos representantes ao Consup;
- XIX. eleger os membros deste Conselho, quando previsto em edital específico;
- XX. deliberar sobre medidas preventivas e corretivas de atos que envolvem indisciplina coletiva no âmbito do Instituto;
- XXI. Aprovar indicação de nomes para Chefe da Auditoria Interna e do titular

da Ouvidoria;

XXII. elaborar normas e regulamentos específicos ou complementares sobre qualquer assunto de interesse do Instituto;

XXIII. emitir parecer nas consultas sobre matérias regulamentadas ou quando for solicitado por qualquer órgão da Administração Superior;

XXIV. decidir sobre os casos omissos no Estatuto e no Regimento Geral do IFPR e deste Regimento Interno.

Nos *Campi*, a gestão colegiada é realizada através do Colégio Dirigente do Campus, que é o órgão consultivo, propositivo, avaliativo, mobilizador e normativo de apoio técnico-político à gestão do Campus, sendo seu funcionamento regulamentado pela Resolução 22/2014 .

A função consultiva e propositiva corresponde às competências para assessorar a gestão, opinando sobre as ações pedagógicas, administrativas, orçamentárias e disciplinares exercidas pelas Unidades Executivas.

A função avaliativa corresponde às competências para diagnosticar, avaliar e fiscalizar o cumprimento das ações desenvolvidas pelo Campus.

A função mobilizadora corresponde às competências para apoiar, promover e estimular a comunidade escolar e local em busca da melhoria da qualidade do ensino e do acesso à escola.

A função normativa corresponde à função de orientar e disciplinar, por meio de normas complementares, diretrizes e indicações, dentro do âmbito de sua competência, obedecendo aos marcos legais do IFPR.

6.3.2 Representatividade da Comunidade Acadêmica

Conforme estabelecido pelo estatuto do IFPR, o Conselho Superior, de caráter consultivo e deliberativo, é o órgão máximo do Instituto Federal, tendo a seguinte composição:

I – o Reitor, como presidente;

II – representação de 1/3 (um terço) do número de câmpus, destinada aos servidores docentes, sendo o mínimo de 02 (dois) e o máximo de 04 (quatro) representantes, eleitos por seus pares;

III – representação de 1/3 (um terço) do número de câmpus, destinada ao corpo discente, dentre os alunos matriculados nos cursos regulares do IFPR,

sendo o mínimo de 02 (dois) e o máximo de 04 (quatro) representantes, eleitos por seus pares;

IV – representação de 1/3 (um terço) do número de câmpus, destinada aos servidores técnico–administrativos, sendo o mínimo de 02 (dois) e o máximo de 04 (quatro) representantes, eleitos por seus pares;

V – 01 (um) representante dos egressos da instituição;

VI – 06 (seis) representantes externos, da sociedade civil, sendo 02 (dois) indicados por entidades patronais, 02 (dois) indicados por entidades dos trabalhadores, e 02 (dois) representantes do setor público e/ou empresas estatais.

VII – 01 (um) representante do Ministério da Educação, designado pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica;

VIII – representação de 1/3 dos Diretores Gerais dos câmpus, sendo no mínimo de 02(dois) e o máximo de 04(quatro), eleitos por seus pares;

IX – representação de 1/3 dos Pró–Reitores, sendo no mínimo de 02(dois) e o máximo de 04 (quatro), escolhidos entre seus pares;

No âmbito local, a Resolução 22/2014 estabelece a seguinte composição para o Colégio de Dirigentes nos *Câmpus*:

I - Direção-Geral, como Presidente;

II - Diretoria de Planejamento e Administração;

III - Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão;

IV - representação de 50% das Coordenações de Curso e/ou área, de eixos tecnológicos distintos, sendo no mínimo de 02 (dois) e no máximo de 04 (quatro), eleitos por seus pares;

V - 02 (dois) representantes dos docentes;

VI - 02 (dois) representantes dos Técnicos Administrativos em Educação;

VII - 02 (dois) representantes discentes, sendo um do ensino superior, quando houver;

VIII - 01 (um) representante dos pais de alunos da Educação Profissional

Técnica Integrada ao Ensino Médio;

IX - 02 (dois) representantes da sociedade civil, sendo 01 (um) indicado por entidades patronais e 01 (um) indicado por entidades dos(as) trabalhadores(as).

Todos os membros terão mandato representativos de dois anos, permitida uma recondução.

6.3.3 Participação da Sociedade Civil na Gestão do Curso

Através do Colégio Dirigente do Câmpus — CODIC — a sociedade participa ativamente do apoio técnico-político à gestão no Câmpus, através de ações consultivas, propositivas, avaliativas, mobilizadoras e normativas.

A função consultiva e propositiva corresponde às competências para assessorar a gestão do Câmpus, opinando sobre as ações pedagógicas, administrativas, orçamentárias e disciplinares exercidas pelas Unidades Executivas, abrangendo as seguintes atividades:

- I - manifestar sobre a proposta curricular do Câmpus, bem como analisar dados do desempenho educacional da instituição para propor o planejamento das atividades pedagógicas;
- II - participar do processo de avaliação institucional da unidade e opinar sobre os processos que lhe forem encaminhados;
- III - recomendar providências para a melhor utilização do espaço físico, bens e serviços e do pessoal do Câmpus;
- IV - opinar sobre o planejamento global e orçamentário do Câmpus e recomendar sobre suas prioridades, para fins de aplicação dos recursos a elas destinados;
- V - manifestar sobre a prestação de contas referentes aos programas e projetos desenvolvidos pelo Câmpus, antes de ser encaminhada ao setor competente do IFPR;
- VI - propor estratégias para atender com eficiência e eficácia as atividades finalísticas do Câmpus.

A função avaliativa corresponde às competências para diagnosticar, avaliar e fiscalizar o cumprimento das ações desenvolvidas pelo Câmpus, abrangendo as seguintes atividades:

- I - acompanhar e avaliar, periodicamente e ao final de cada ano letivo, o desenvolvimento do Projeto Político Pedagógico, bem como o cumprimento de outros marcos regulatórios da gestão;
- II - acompanhar os indicadores educacionais — evasão, aprovação, reprovação — e propor ações pedagógicas e sócioeducativas para a melhoria do processo educativo no Câmpus;
- III - acompanhar o cumprimento do Calendário Escolar estabelecido e participar da elaboração de Calendário Especial, quando necessário, conforme orientações da Reitoria do IFPR;
- IV - acompanhar o desempenho do corpo docente e administrativo comunicando à Direção-Geral caso seja detectada alguma irregularidade;
- V - acompanhar e analisar a execução orçamentária e financeira do Câmpus, zelando por sua correta aplicação, observados os dispositivos legais pertinentes;
- VI - contribuir na avaliação das ações de ensino e dos projetos de pesquisa, de extensão e de inovação do Câmpus.

A função mobilizadora corresponde às competências para apoiar, promover e estimular a comunidade escolar e local em busca da melhoria da qualidade do ensino e do acesso à escola, abrangendo as seguintes atividades:

- I - criar mecanismos para estimular a participação da comunidade escolar e local na execução do Projeto Político Pedagógico, promovendo a correspondente divulgação;
- II - manter articulação com as Unidades Executivas do Câmpus, colaborando para a realização das respectivas atividades com as famílias, com a comunidade e com as empresas, inclusive apoiando as ações de resgate e conservação do patrimônio público;
- III - mobilizar a comunidade local a estabelecer parcerias com o Câmpus voltadas para o desenvolvimento do Projeto Político Pedagógico;

- IV - propor a promoção de eventos culturais, comunitários e pedagógicos que favoreçam o respeito ao saber do estudante e valorizem a cultura local, bem como estimular a instalação de fóruns de debates que elevem o nível intelectual, técnico e político dos diversos segmentos da comunidade escolar;
- V - incentivar a criação de grêmios estudantis e/ou diretórios acadêmicos e apoiar seu funcionamento.

A função normativa corresponde à função de orientar e disciplinar, por meio de normas complementares, diretrizes e indicações, dentro do âmbito de sua competência, obedecendo aos marcos legais do IFPR.

7. INFRAESTRUTURA

7.1 ÁREAS DE ENSINO ESPECÍFICAS

Ambiente	Existente (sim/não)	A construir (sim/não)	Área (m ²)
Salas de aula (citar quantas)	sim		
Sala de professores	sim		
Coordenadoria de curso	sim		
Sala de reuniões	sim		

7.2 ÁREAS DE ESTUDO GERAL

Ambiente	Existente (sim/não)	A construir (sim/não)	Área (m ²)
Biblioteca	SIM	NÃO	
Laboratório de informática*	SIM	NÃO	

* descrever o total de equipamentos e as configurações das máquinas

** descrever os equipamentos e os insumos

7.3 ÁREAS DE ESTUDO ESPECÍFICO

Ambiente	Existente (sim/não)	A construir (sim/não)	Área (m ²)
Laboratório de Panificação e Confeitaria	SIM	NÃO	
Laboratório de Cozinha Quente e Fria	SIM	NÃO	
Laboratório de Demonstrações (Cozinha de Finalização)	SIM	NÃO	
Restaurante Escola	SIM	NÃO	
DESCRIÇÃO DO ESPAÇO OU EQUIPAMENTO EXISTENTE			QUANTIDADE
*Restaurante (106,52 m ²)			1
*Cozinha Quente e Fria (75,91 m ²)			1
*Panificação (59,81 m ²)			1
*Cozinha Demonstrativa (31,62 m ²)			1
*Câmara Fria (12,8 m ²)			1
*Depósito (9,75 m ²)			1
*Dispensa (7,87 m ²)			1
*Copa Suja (11,09 m ²)			1
*Vestiário Masculino (12,32 m ²)			1
*Vestiário Feminino (12,35 m ²)			1
*Sala dos Professores (26,78 m ²)			1
*Rouparia (9,3 m ²)			1
*Sanitário para pessoas com deficiências (4,05m ²)			1
<i>*em construção - com finalização prevista para abril de 2019</i>			
EQUIPAMENTOS			
BALANÇA ELETRÔNICA			1
BATEDEIRA PLANETÁRIA DELUXE BRANCA COM TIGELA INOX			4
CARRO EXTRATOR P/10 GN`S INOX			1
CILINDRO ELÉTRICO INOX			1
ESPRESSO DE FRUTAS INDUSTRIAL COPO DE 1 L			1
ESTANTE INOX 304 COM 04 PLANOS LISA MED 900X400X1750 GRUNOX			3
ESTANTE INOX 304 COM 04 PLANOS PERFURADOS MED			4
FOGÃO 1B QD G.F. BX			1
FORNO COMBINADO A GÁS			1
FREEZER VERTICAL FROST FREE			1
FRITADEIRA ELET 220V 13,0L C/ PENEIRA			1
INCUBADORA			1
LIQUIDIFICADOR PROFISSIONAL 1,5L, INOX 127V, 800W FAK/LBR2L			1
MESA EM AÇO INOXIDÁVEL COM TAMPO E PÉS EM INOX 190X90CM			2
MINI FORNO DE CONVECÇÃO ELÉTRICO PARA PANIFICAÇÃO			1



INSTITUTO FEDERAL

Paraná



Ministério da Educação

MOEDOR DE CARNE	1
PROCESSADOR DE ALIMENTOS	1
REFRIGERADOR 440L	1
SELADORA À VÁCUO	1
REFRIGERADOR DUPLEX 270 L	2
MIXER DE ALIMENTOS	1
MATERIAIS- Louças, talheres, copos, taças, Etc.	-
BACIA DE PLÁSTICO RETANGULAR RASA	10
ABRIDOR DE GARRAFA	20
ABRIDOR DE LATA	19
ASSADEIRA	12
ASSADEIRA VAZADA	9
BACIA DE PLÁSTICO RETANGULAR	4
BALDE BRANCO COM TAMPAS	15
BALDE DE GELO GRANDE	7
BALDE DE GELO PEQUENO	2
BANDEJA EM POLIPROPILENO	60
CAÇAROLA INOX COM TAMPA	1
CHALEIRA	6
CONCHA	6
CONCHA PARA MOLHO	12
ESCORREDOR DE COPOS	1
ESCORREDOR DE MASSA	4
FACA (CABO VERDE)	422
FACA INOX	270
GARFO (CABO LARANJA)	498
GARFO SOBREMESA	145
GARFO INOX	78
GARFO PARA PEIXE	84
GRELHA	10
CAÇAROLA GRANDE INOX COM TAMPA	1
PANELA DE BARRO	1
PANELA GRANDE INOX	4
PIRES GRANDE	24
PIRES PEQUENO	24
POTE HERMÉTICO COM TAMPA	3
RALADOR DE LEGUMES	3
XÍCARA GRANDE	42
XÍCARA PEQUENA	24
ASSADEIRAS MÉDIAS RETANGULARES	7
BACIAS	8
BACIAS DE VIDRO (PARA SERVIR)	3
Bandeja de Plástico Grande	7
Bandeja de Plástico Grande (Com Tampa)	2
Bandeja de Plástico Médias	3
Bandeja de Plástico Pequenas	8
Bandeja Redonda (Inox)	5
Bandeja Retangular	2
Bicos de Confeitar	13

Bicos de Confeitar (Plástico)	3
Bisnaga Para Molhos	4
Boleador (Cabo Azul)	7
Borrifadores	2
Bowl de Vidro	1
Bowl Grande	3
Bowl Médio	5
Bowl Pequeno	2
Cabrita (cortador de legumes em juliene)	1
Caçarola	3
Caixa de Plástico (Com Tampa, Alças laranjas)	1
Caixa Organizadora	1
Centrífuga de Salada	2
Chairas	6
Chinoa	3
Colher de Sorvete (Inox)	2
Colher de Suco	6
Colher Para Servir	15
Colheres	97
Colheres	12
Colheres de Sobremesa (Cabo Azul)	1
Colheres de Sobremesa (Cabo Inox)	2
Colheres de Sobremesa (Cabo Preto)	27
Colheres de Sobremesa (Ponta Quadrada)	5
Colheres de Sobremesa Pequenas	2
Cockteleiras	2
Descascador (Cabo Preto)	1
Descascador (Cabo Rosa)	2
Descascador (Cabo Verde)	2
Descascador Com Boleador	2
Escorredor de Louça	5
Descascador (Cabo Preto)	1
Escorredor de Macarrão Grande	1
Escovinha	1
Escumadeira	5
Escumadeira Grande	10
Espátula (Cabo Branco)	1
Espátula (Cabo Cinza)	1
Espátula (Cabo Inox, Ponta de Plástico)	1
Espátula (Cabo Inox)	1
Espátula (Cabo Madeira)	3
Espátula (Cabo Preto, Gateau)	1
Espátula (Cabo Preto)	1
Espátula (Temperagem de Chocolate)	1
Espátula Preta de Plástico	1
Espelhos para Servir Grande	2
Espelhos para Servir Médios	2
Espelhos para Servir Pequenos	3
Espremedor de Limão	1
Espumadeira	1

Faca Curvadas	5
Faca de Desossa	15
Faca de Queijo	1
Faca Plástico	1
Forma com Fundo Removível (Abertura no Centro)	1
Forma com Fundo Removível (Grande)	9
Forma com Fundo Removível (Média)	30
Forma com Fundo Removível (Pequena)	22
Forma Média	2
Forma Para Confeitaria	2
Forma Pequena	1
Forma Retangular Pequena	5
Forma Silicone	1
Frigideira	5
Frigideira Grande	3
Frigideira Grande Quadrada	3
Fritadeira	1
Fouet Grande	3
Fouet Pequeno	4
Funil Inox	4
Funil Pequeno (Plástico)	4
Funil Transparente	1
Garfo de Churrasco	1
Grelha	5
Jarra de Vidro	2
Jarra de Vidro (Com Tampa Azul)	1
Jarra de Vidro (Com Tampa Rosa)	1
Jarra Medidora 1L	1
Jarra Medidora 300ml	3
Jarra Medidora 500ml	1
Jarra Medidora 600ml	1
Jarra Medidora 625ml	1
Jarra Medidora 700ml	1
Leiteira	3
Mandoline	1
Medidor 1,25ml	2
Medidor 125ml	1
Medidor 15ml	1
Medidor 2,5ml	2
Medidor 250ml	2
Medidor 5ml	2
Medidor 60ml	2
Medidor 80ml	1
Molde Para Biscoito (Elefante)	1
Molde Para Biscoito (Flor)	1
Moleira	3
Paella Grande	3
Paella Pequena	3
Panela	6
Panela de Cerveja	1

Panela Grande Porte	4
Panela Média	3
Panela Para Macarrão	1
Panela Pequena	1
Pedra de Afilar	1
Pegador Médio	8
Pegador Pequeno	3
Peneira Grande	3
Peneira Média	3
Peneira Pequena	3
Pincel Culinário	3
Pote de Vidro (Mise-En-Place)	2
Pote Laranja (Mise-En-Place)	10
Pote Pequeno Plástico	1
Pote Sorvete	2
Prato	49
Prato (Caldo)	29
Prato (Sopa)	17
Prato de Servir (Arredondado)	2
Prato de Servir (Redondo)	2
Prato de Servir (Retangular, Branco)	11
Prato de Sobremesa Grande	42
Prato de Sobremesa Pequeno	4
Prato Grande	18
Prato Grande Fundo	6
Prato Pequeno (Plástico)	44
Prato Quadrado	26
Prato Raso	29
Ralador Arredondado	3
Ramekin	2
Rolo de Abrir Massa	5
Saca Rolha	4
Sautese	6
Spork	3
Tábua Amarela	3
Tábua Azul	1
Tábua Bege	4
Tábua Grande Branca	6
Tábua Média Branca	5
Tábua Pequena Branca	1
Tábua Verde	2
Tampa Panela Média	6
Tampa Panela Grande	6
Tampa Panela Pequena	6
Tampa Plástico Grande	25
Tampa Plástico Grande Arredondada	1
Tampa Plástico Média	13
Tampa Plástico Pequena	4
Travessa Arredondada Grande	6
Travessa Arredondada Média	6

Travessa Grande Cerâmica	2
Travessa Retangular	5

* descrever os equipamentos, insumos, etc. Os laboratórios específicos devem ter regulamento próprio para utilização, atualização e manutenção do mesmo.

A ocupação de espaço físico será realizada da seguinte maneira:

SALAS DE AULA	TURNO	2019	2020	2021	2022
Sala 01	Matutino	Eng. de Aquicultura	Eng. de Aquicultura	Eng. de Aquicultura	Eng. de Aquicultura
	Vespertino	Eng. de Aquicultura	Eng. de Aquicultura	Eng. de Aquicultura	Eng. de Aquicultura
	Noturno	Física	Física	Física	Física
Sala 02	Matutino	Eng. de Aquicultura	Eng. de Aquicultura	Eng. de Aquicultura	Eng. de Aquicultura
	Vespertino	Física	Eng. de Aquicultura	Eng. de Aquicultura	Eng. de Aquicultura
	Noturno	Física	Física	Física	Física
Sala 03	Matutino	Técnico em Cozinha	Técnico em Cozinha	Eng. de Aquicultura	Eng. de Aquicultura
	Vespertino	Física	Física	Física	Eng. de Aquicultura
	Noturno	Tecnologia em Análise Desen. Sistemas	Física	Física	Física
Sala 04	Matutino	Meio Ambiente	Tecnologia em Gastronomia	Tecnologia em Gastronomia	Tecnologia em Gastronomia
	Vespertino	Meio Ambiente	Meio Ambiente	Meio Ambiente	Meio Ambiente
	Noturno	Tecnologia em Análise Desen. Sistemas	Tecnologia em Análise Desen. Sistemas	Física	Física
Sala 05	Matutino	Informática	Meio Ambiente	Tecnologia em Gastronomia	Tecnologia em Gastronomia
	Vespertino	Informática	Física	Meio Ambiente	Meio Ambiente
	Noturno	Tecnologia em Análise Desen. Sistemas	Tecnologia em Análise Desen. Sistemas	Tecnologia em Análise Desen. Sistemas	Física
Sala 06	Matutino	Edificações	Informática	Informática	Informática
	Vespertino	Edificações	Informática	Informática	Informática
	Noturno		Tecnologia em Análise Desen. Sistemas	Tecnologia em Análise Desen. Sistemas	Tecnologia em Análise Desen. Sistemas
Sala 07	Matutino	Edificações	Edificações	Edificações	Edificações
	Vespertino	Edificações	Edificações	Edificações	Edificações

	o				
	Noturno			Tecnologia em Análise Desen. Sistemas	Tecnologia em Análise Desen. Sistemas
Sala09	Matutino	Aquicultura	Aquicultura	Aquicultura	Aquicultura
	Vespertino	Aquicultura	Aquicultura	Aquicultura	Aquicultura
	Noturno				Tecnologia em Análise Desen. Sistemas
Sala 12	Matutino	Técnico em Cozinha	Técnico em Cozinha	Técnico em Cozinha	Técnico em Cozinha
	Vespertino	Física	Física	Física	Física
	Noturno				
Sala 14	Matutino	Técnico em Cozinha	Técnico em Cozinha	Técnico em Cozinha	Técnico em Cozinha
	Vespertino	Física	Física	Física	Física
	Noturno				

A ocupação dos laboratórios é baseada na carga horária de aulas práticas do curso. Considerando o volume de aulas diárias (até 6h) e o número de dias letivos semanais (cinco), teremos até 30 (trinta) horas semanais para uso de cada laboratório, ou 600 (seiscentas) horas semestrais (20 semanas de aula). Outro aspecto importante é que as turmas de gastronomia serão divididas em duas para a boa execução das técnicas e também por questões de higiene e segurança do trabalho.

De acordo com a matriz curricular do curso, a carga horária com demanda por laboratório será apresentada no quadro abaixo:

1° SEMESTRE	h/aula	CH PRÁTICA	LABORATÓRIOS	
Habilidades básicas de cozinha 1	120	100	CQ	PAN
Nutrição aplicada à gastronomia	40	12	DEMO	REST
Serviço de salão e bar	40	20	DEMO	REST
Ambientação profissional (restaurante escola)	120	120	DEMO	REST
2° SEMESTRE	h/aula	CH PRÁTICA	LABORATÓRIOS	
Habilidades básicas de cozinha 2	80	60	CQ	PAN
Garde Manger	80	72	CQ	PAN
Tecnologia dos alimentos aplicada à Gastronomia	80	40	DEMO	REST
Bases para panificação	80	72	CQ	PAN
Gastronomia Clássicas Francesa e Italiana	120	120	CQ	PAN
3° SEMESTRE	h/aula	CH PRÁTICA	LABORATÓRIOS	
Gastronomia Brasileira	120	100	CQ	PAN
Eventos	40	20	DEMO	REST
Confeitaria	80	72	CQ	PAN
Bebidas	40	20	DEMO	REST
Gastronomia Europeia	120	120	CQ	PAN
4° SEMESTRE	h/aula	CH PRÁTICA	LABORATÓRIOS	
Gastronomia Étnica (Américas, Ásia e África)	240	200	CQ	PAN
Enogastronomia	80	40	DEMO	REST

Legenda: DEMO (laboratório de demonstrações); CQ (Cozinha quente e fria); PAN (Panificação e confeitaria); REST (Restaurante).

Em funcionamento pleno, o curso terá no primeiro semestre de cada ano as turmas de 1° semestre e 3° semestre simultaneamente, e ainda, no segundo semestre de cada ano teremos as turmas de 2° semestre e 4° semestre em curso. Assim, devemos computar a soma das cargas horárias práticas em cada semestre do ano, assim, teremos a seguinte situação:

- 1° semestre do ano (turmas de 1° semestre e 3° semestre): 620 (seiscentos e vinte) horas de aulas práticas;
- 2° semestre de ano (turmas de 2° semestre e 4° semestre): 608 (seiscentos e oito) horas.

Ao verificarmos a demanda de uso de cada laboratório por semestre de cada ano, teremos:

LABORATÓRIO	1° semestre do ano	2° semestre do ano
Lab. Demonstrações	288 horas	260 horas
Lab. Restaurante	288 horas	260 horas
Lab. Panificação e Confeitaria	332 horas	348 horas
Lab. Cozinha Quente e Fria	332 horas	348 horas

Assim, percebe-se que a demanda por cada laboratório é inferior à disponibilidade mencionada acima (600h), e portanto é possível afirmar que não haverá falta de espaço físico e que ainda é possível ofertar o técnico em cozinha.

7.4 ÁREAS DE ESPORTE E VIVÊNCIA

Ambiente	Existente (sim/não)	A construir (sim/não)	Área (m ²)
Áreas de esportes	sim		2.160
Cantina/ Refeitório	sim		28
Pátio coberto	sim		843

7.5 ÁREAS DE ATENDIMENTO DISCENTE

Ambiente	Existente (sim/não)	A construir (sim/não)	Área (m ²)
Atendimento psicológico	sim		23,12
Atendimento pedagógico	sim		62,58
Atendimento odontológico	não	não	
Primeiros socorros	não	não	
Serviço social	sim		23,12

7.6 ÁREAS DE APOIO

Ambiente	Existente (sim/não)	A construir (sim/não)	Área (m ²)
Auditório	sim	não	110
Salão de convenção	não	sim	869
Sala de áudio-visual	não	sim	
Mecanografia	não	não	

7.7 BIBLIOTECA

A biblioteca Engenheiro Luiz Eduardo Guimarães Borges, localizada no IFPR - Campus Foz do Iguaçu consta com espaço físico de 674,33 m² e um acervo composto por cerca de 11.200 obras que incluem livros, periódicos, revistas, jornais e multimídias tecnicamente organizados e disponíveis para discentes, docentes, técnicos administrativos do IFPR e comunidade externa.

A biblioteca funciona de segunda a sexta, das 07:30 às 21:00 horas e possui sistema informatizado de empréstimos, renovação, reserva e devolução realizadas através do Sistema Pergamum, que permite acesso e a realização de serviços por parte do usuário, fora do ambiente da instituição. Além disso, é possível que os usuários solicitem materiais das bibliotecas dos demais *campi* do IFPR, que são enviadas via malote.

Os prazos e número de materiais autorizados para empréstimo são os seguintes:

Categoria de usuários	Quantidade	Número de dias de empréstimo
Alunos (Ensino Médio)	3 materiais	7 dias
Alunos (Ensino Superior)	5 materiais	7 dias
Servidores (Docentes e técnicos administrativos)	5 materiais	15 dias
Comunidade externa	CONSULTA LOCAL	CONSULTA LOCAL

Quanto ao acervo ligado à área de Gastronomia, este é composto atualmente por mais de 500 obras, já disponíveis para utilização pela comunidade acadêmica. Cabe ressaltar que novas títulos serão adquiridos para o referido curso, o que possibilitará formação completa por parte dos alunos.

8. PLANEJAMENTO ECONÔMICO E SUSTENTABILIDADE FINANCEIRA

O IFPR Campus Foz do Iguaçu já possui estrutura física adequada a oferta do referido curso, a partir da conclusão da obra de reforma dos laboratórios de Gastronomia em Janeiro de 2019. A partir da disponibilidade de recursos financeiros, serão demandados novos equipamentos, mobiliário e serão realizadas substituições de outros já em uso prolongado, como fogões, fornos e bancadas.

8.1 EXPANSÃO DO QUADRO DOCENTE

A expansão de quadro docente prevê somente a contratação de 1 (um) docente, com graduação em Gastronomia para atuar em disciplinas específicas da área. A forma de divisão de

trabalho docente adotada pelo colegiado não prevê a fixação de professores em disciplinas, então é possível considerar que o mesmo atuará em qualquer disciplina técnica do CST em Gastronomia. Considera-se ainda a manutenção do Curso Técnico em Cozinha, e dessa forma o quadro docente completo terá carga horária adequada ao regulamento de ocupação de carga horária docente do IFPR.

8.2 PROJEÇÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAIS PERMANENTE E CONSUMO

DESCRIÇÃO DO ESPAÇO OU EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	Valor unitário	VALOR ESTIMADO (TOTAL - R\$)
EQUIPAMENTOS			
BANCADA DE INOX (200 X 70 CM) COM DUAS CUBAS DE 50 CM	2	R\$ 5.000,00	R\$ 10.000,00
BANCADA DE INOX (140 X 70 CM)	5	R\$ 5.000,00	R\$ 25.000,00
BANCADA DE INOX COM TAMPO DE GRANITO E BALCÃO COM REFRIGERAÇÃO (240 X 70 CM)	4	R\$ 10.000,00	R\$ 40.000,00
SISTEMA DE COIFA EM INOX	3	R\$ 25.000,00	R\$ 75.000,00
PIA DE ASSEPSIA DE MÃO COM ACIONAMENTO AUTOMÁTICO	3	R\$ 1.500,00	R\$ 4.500,00
FRITADEIRA ELÉTRICA COM 2 CESTOS	1	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00
FORNO COMBINADO	2	R\$ 60.000,00	R\$ 120.000,00
CHAIR BROILER	2	R\$ 7.000,00	R\$ 14.000,00
CALDEIRA 100 L	1	R\$ 16.000,00	R\$ 16.000,00
SALAMANDRA	2	R\$ 4.000,00	R\$ 8.000,00
CHAPA CHURRASQUEIRA	1	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00
FOGÃO GÁS 4 BOCAS INOX	2	R\$ 7.000,00	R\$ 14.000,00
FOGÃO GÁS 6 BOCAS INOX	2	R\$ 8.000,00	R\$ 16.000,00
BALANÇA PESAGEM	8	R\$ 1.300,00	R\$ 10.400,00
BANCADA DE INOX COM TAMPO DE GRANITO (150 X 60 CM)	1	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00
MÁQUINA DE GELO	1	R\$ 2.700,00	R\$ 2.700,00
MICRO-ONDAS 38 LITROS	3	R\$ 700,00	R\$ 2.100,00
BATEDEIRA PROFISSIONAL 12 LITROS DE BANCADA	1	R\$ 3.500,00	R\$ 3.500,00
MASSEIRA PROFISSIONAL DE BANCADA 36 LITROS	1	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00
CILINDRO PROFISSIONAL DE PÉ	1	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00
MISTURADOR PROFISSIONAL 20 LITROS	1	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
MODELADORA DE MASSA	1	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00
FERMENTADORA E ESTUFA	1	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
ULTRACONGELADOR 5 GNS	1	R\$ 18.000,00	R\$ 18.000,00
BANCADA DE INOX 150X70 CM COM DUAS CUBAS DE 50 CM	3	R\$ 7.000,00	R\$ 21.000,00
FORNO DE LASTRO	1	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00

CONGELADOR VERTICAL 10 GNS	1	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00
BANHO MARIA	1	R\$ 800,00	R\$ 800,00
TANQUE DE INOX 200X70 COM DUAS CUBAS DE 50CM	2	R\$ 5.000,00	R\$ 10.000,00
BALANÇA INDUSTRIAL	1	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
REFRIGERADOR 4 PORTAS 140X50CM	1	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00
ESTANTE LISA EM INOX 200x100X50CM	6	R\$ 3.000,00	R\$ 18.000,00
MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS 76X82CM	1	R\$ 9.000,00	R\$ 9.000,00
Mesa para restaurante em madeira 70x100	22	R\$1.500,00	R\$33.000,00
Cadeira em madeira para restaurante com detalhe no encosto	88	R\$400,00	R\$35.200,00
Balcão para bar móvel em inox e frente em madeira 250x90 e refrigerador inferior	1	R\$25.000,00	R\$25.000,00
MÁQUINA DE LAVAR E SECAR ROUPAS 11KG	2	R\$4.500,00	R\$9.000,00
FORNO TIPO SPEED OVEN	1	R\$20.000,00	R\$ 20.000,00
Balcão para pratos (aparador)	1	R\$ 3.500,00	R\$ 3.500,00
Pass-through aquecido	1	R\$ 9.000,00	R\$ 9.000,00
Pass-through refrigerado	1	R\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00
Carrinho transportador 20 Gns	3	R\$ 2.500,00	R\$ 7.500,00
Módulos em inox	3	R\$ 17.700,00	R\$ 53.100,00
Carrinho suporte para colocação de bandejas limpas	1	R\$ 1.600,00	R\$ 1.600,00
Bancada inox com duas cubas 200x70 com duas cubas	2	R\$8.000,00	R\$16.000,00
		Total	R\$ 707.100,00
MATERIAIS- Louças, talheres, copos, taças, Etc.			
Toalha de mesa quadrada	25	R\$ 15,00	R\$ 375,00
Cobre mancha	25	R\$ 6,90	R\$ 172,50
Moletom/forro para mesa	25	R\$ 35,00	R\$ 875,00
Jogo americano	80	R\$ 20,00	R\$ 1.600,00
Guardanapo de mesa	80	R\$ 20,00	R\$ 1.600,00
Taça para vinho tinto	100	R\$ 15,00	R\$ 1.500,00
Taça para vinho branco	100	R\$ 15,00	R\$ 1.500,00
Taça de água	100	R\$ 15,00	R\$ 1.500,00
Taça de espumante	80	R\$ 15,00	R\$ 1.200,00
Copo Old Fashioned	50	R\$ 5,00	R\$ 250,00
Copo baixo para uísque	50	R\$ 10,00	R\$ 500,00
Taça/copo para cerveja	50	R\$ 10,00	R\$ 500,00
Copo para suco	100	R\$ 8,00	R\$ 800,00
Taça de milk shake	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00
Xícara de chá (com pires)	80	R\$ 18,00	R\$ 1.440,00

Xícara para café expresso (com pires)	100	R\$ 15,00	R\$ 1.500,00
Taça para coquetéis quentes	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00
Copo pequeno para vodka	30	R\$ 7,00	R\$ 210,00
Taça pequena para licor	40	R\$ 7,00	R\$ 280,00
Copo alto para long drink	50	R\$ 15,00	R\$ 750,00
Xícara para consommé	60	R\$ 18,00	R\$ 1.080,00
Taça conhaque	30	R\$ 30,00	R\$ 900,00
Taça para degustação modelo ISO	150	R\$ 15,00	R\$ 2.250,00
Taça para coquetel/Martini	40	R\$ 10,00	R\$ 400,00
Argola para guardanapo de pano	80	R\$ 2,50	R\$ 200,00
Sous plat em inox	100	R\$ 15,00	R\$ 1.500,00
Prato raso convencional (24 a 26cm)	100	R\$ 12,00	R\$ 1.200,00
Prato raso grande (31 a 33cm)	250	R\$ 15,00	R\$ 3.750,00
Prato raso pequeno (19 a 22cm)	250	R\$ 10,00	R\$ 2.500,00
Prato fundo convencional (22 a 24cm)	120	R\$ 15,00	R\$ 1.800,00
Prato fundo grande (27 a 29cm)	250	R\$ 15,00	R\$ 3.750,00
Prato quadrado grande com borda baixa (26 a 28cm)	100	R\$ 25,00	R\$ 2.500,00
Prato quadrado médio fundo (24 a 26cm)	100	R\$ 30,00	R\$ 3.000,00
Prato quadrado pequeno raso borda baixa (20 a 22cm)	100	R\$ 20,00	R\$ 2.000,00
Prato retangular grande (30x20cm)	50	R\$ 30,00	R\$ 1.500,00
Bowl em porcelana (22 a 24cm - 500ml aproximadamente)	100	R\$ 50,00	R\$ 5.000,00
Bowl em porcelana (15 a 18cm - 300ml aproximadamente)	100	R\$ 30,00	R\$ 3.000,00
Garfo convencional em inox (20 a 22cm - 3 a 3,5mm)	150	R\$ 3,00	R\$ 450,00
Garfo sobremesa em inox (16 a 19cm - 2,5 a 3,0mm)	80	R\$ 2,00	R\$ 160,00
Garfo para peixe (20 a 22cm - 3 a 3,5mm)	10	R\$ 5,00	R\$ 50,00
Colher de sopa/mesa convencional (20 a 22cm - 3 a 2,5mm)	100	R\$ 1,50	R\$ 150,00
Colher de sobremesa (16 a 19cm - 3,0 a 3,5mm)	100	R\$ 1,50	R\$ 150,00
Colher de chá (12 a 14cm - 1,5 a 2mm)	60	R\$ 1,50	R\$ 90,00
Colher de café (9 a 10cm - 1,5 a 2mm)	60	R\$ 1,50	R\$ 90,00
Faca de mesa convencional (22 a 25cm - 3 a 3,5mm)	150	R\$ 1,50	R\$ 225,00
Faca de sobremesa (18 a 21cm - 3,0 a 3,5mm)	80	R\$ 6,00	R\$ 480,00
Faca de peixe - talher de mesa (21 a 24cm - 3 a 3,5cm)	50	R\$ 9,00	R\$ 450,00
Garfo convencional em inox (20 a 22cm - 1 a 1,5mm)	120	R\$ 8,00	R\$ 960,00
Galheteiro de serviço de mesa 4 recipientes	15	R\$ 25,00	R\$ 375,00
Porta guardanapo de papel vertical	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Prato raso sobremesa/lanche (18 a 20cm)	120	R\$ 10,00	R\$ 1.200,00
Jarra em inox sem tampa para água (1,5L)	12	R\$ 20,00	R\$ 240,00
Bule para café com tampa e gargalo (0,4L)	4	R\$ 100,00	R\$ 400,00
Bule para chá com coador interno (0,7L)	4	R\$ 60,00	R\$ 240,00
Cremeira (para máquina de expresso) inox 0,6L	2	R\$ 30,00	R\$ 60,00

Açucareiro para mesa com tampa e colher/pá	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
Manteigueira para mesa	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
Balde para garrafas e gelo	30	R\$ 30,00	R\$ 900,00
Balde para gelo	6	R\$ 30,00	R\$ 180,00
Pegador de gelo	10	R\$ 4,50	R\$ 45,00
Pegador multiuso para buffet	12	R\$ 20,00	R\$ 240,00
Colher para coquetel/Bailarina	12	R\$ 10,00	R\$ 120,00
Saca rolhas de bolso	6	R\$ 10,00	R\$ 60,00
Espremedor de frutas de mesa/extrator de suco	3	R\$ 120,00	R\$ 360,00
Cloche para serviço empratado/travessa pequena	15	R\$ 90,00	R\$ 1.350,00
Travessa redonda em inox	6	R\$ 30,00	R\$ 180,00
Travessa oval inox grande	6	R\$ 20,00	R\$ 120,00
Travessa oval inox média	15	R\$ 15,00	R\$ 225,00
Travessa oval inox pequena	10	R\$ 12,00	R\$ 120,00
Sopeira inox	3	R\$ 100,00	R\$ 300,00
Molheira inox	8	R\$ 60,00	R\$ 480,00
Bandeja redonda para serviço de garçom	12	R\$ 25,00	R\$ 300,00
Bandeja redonda para serviço de garçom em inox e silicone	12	R\$ 15,00	R\$ 180,00
Rechaud banho-maria retangular 1/1	3	R\$ 300,00	R\$ 900,00
Rechaud banho maria redondo	4	R\$ 300,00	R\$ 1.200,00
Jogo para fondue	2	R\$ 300,00	R\$ 600,00
Concha para serviço	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
Colher de arroz para serviço	16	R\$ 15,00	R\$ 240,00
Escumadeira para serviço	16	R\$ 30,00	R\$ 480,00
Garfo trinchante para serviço	6	R\$ 90,00	R\$ 540,00
Pegador universal para serviço	12	R\$ 25,00	R\$ 300,00
Pegador de espaguete para serviço	8	R\$ 25,00	R\$ 200,00
Pá para bolo/tortas	12	R\$ 10,00	R\$ 120,00
Concha para sorvete	3	R\$ 25,00	R\$ 75,00
Cortador de pizza de fio liso	4	R\$ 30,00	R\$ 120,00
Garrafa para chantilly	8	R\$ 300,00	R\$ 2.400,00
Travessa de barro grande	20	R\$ 20,00	R\$ 400,00
Travessa de barro média	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
Travessa de barro pequena	20	R\$ 12,00	R\$ 240,00
Panela de barro grande	20	R\$ 150,00	R\$ 3.000,00
Panela de barro média	20	R\$ 100,00	R\$ 2.000,00
Panela em pedra sabão média	10	R\$ 100,00	R\$ 1.000,00
Panela em pedra sabão pequena	10	R\$ 70,00	R\$ 700,00
Toalha de bandeja	40	R\$ 4,00	R\$ 160,00
Toalha de mesa retangular	4	R\$ 15,00	R\$ 60,00

Coqueteleira	6	R\$ 30,00	R\$ 180,00
Copo de bar	6	R\$ 15,00	R\$ 90,00
Assadeira em cerâmica grande	20	R\$ 89,00	R\$ 1.780,00
Assadeira em cerâmica média	20	R\$ 70,00	R\$ 1.400,00
Assadeira em cerâmica pequena	20	R\$ 50,00	R\$ 1.000,00
Caçarola em cerâmica grande	12	R\$ 130,00	R\$ 1.560,00
Caçarola em cerâmica média	12	R\$ 90,00	R\$ 1.080,00
Decanter em vidro temperado	6	R\$ 70,00	R\$ 420,00
Assadeira refratário redonda	20	R\$ 25,00	R\$ 500,00
Assadeira refratário quadrada	20	R\$ 25,00	R\$ 500,00
Assadeira refratário retangular pequena	20	R\$ 20,00	R\$ 400,00
Assadeira refratário retangular grande	20	R\$ 40,00	R\$ 800,00
Panela pequena inox	45	R\$ 90,00	R\$ 4.050,00
Panela média inox	45	R\$ 100,00	R\$ 4.500,00
Panela grande inox	25	R\$ 130,00	R\$ 3.250,00
Caçarola média inox	25	R\$ 145,00	R\$ 3.625,00
Caçarola grande inox	25	R\$ 160,00	R\$ 4.000,00
Caldeirão pequeno em alumínio	12	R\$ 65,00	R\$ 780,00
Caldeirão médio em alumínio	8	R\$ 114,00	R\$ 912,00
Caldeirão grande em alumínio	8	R\$ 199,00	R\$ 1.592,00
Caldeirão pequeno inox com cabo	20	R\$ 149,90	R\$ 2.998,00
Frigideira inox grande	45	R\$ 178,15	R\$ 8.016,75
Frigideira Inox média	45	R\$ 114,66	R\$ 5.159,70
Frigideira inox pequena	45	R\$ 76,50	R\$ 3.442,50
Frigideira grande alumínio e teflon	20	R\$ 60,90	R\$ 1.218,00
Frigideira inox para fritura	12	R\$ 131,41	R\$ 1.576,92
Frigideira inox para fritura borda alta	12	R\$ 161,91	R\$ 1.942,92
Wok grande	6	R\$ 114,00	R\$ 684,00
Wok média	10	R\$ 79,00	R\$ 790,00
Paellera	6	R\$ 99,90	R\$ 599,40
Espagueteira/Cozi-pasta	4	R\$ 319,90	R\$ 1.279,60
Panela de pressão média	16	R\$ 149,00	R\$ 2.384,00
Panela de pressão grande	4	R\$ 269,00	R\$ 1.076,00
Frigideira pequena em alumínio antiaderente	20	R\$ 49,50	R\$ 990,00
Assadeira retangular pequena	20	R\$ 24,99	R\$ 499,80
Assadeira retangular média	25	R\$ 34,99	R\$ 874,75
Assadeira retangular grande	20	R\$ 59,41	R\$ 1.188,20
Assadeira inox com grelha interna	20	R\$ 249,40	R\$ 4.988,00
Passador tipo chinês grande	10	R\$ 251,89	R\$ 2.518,90
Passador tipo chinês médio	12	R\$ 159,90	R\$ 1.918,80

Passador tipo peneira médio	20	R\$ 77,99	R\$ 1.559,80
Passador tipo peneira pequeno	20	R\$ 48,52	R\$ 970,40
Moinho/espremedor de batatas - Passe-Vite	6	R\$ 97,90	R\$ 587,40
Panela de cocção em vapor	4	R\$ 119,39	R\$ 477,56
Faca de cozinha/chefe	60	R\$ 163,37	R\$ 9.802,20
Faca para filetar peixe	30	R\$ 49,98	R\$ 1.499,40
Faca de desossa	30	R\$ 43,37	R\$ 1.301,10
Faca de legumes/ofício	60	R\$ 31,90	R\$ 1.914,00
Cutelo	10	R\$ 96,43	R\$ 964,30
Faca de fiambre fio serrilhado	15	R\$ 40,50	R\$ 607,50
Faca de fiambre fio liso	10	R\$ 77,90	R\$ 779,00
Chaira/Afiador	15	R\$ 50,59	R\$ 758,85
Descascador de legumes/batata	60	R\$ 18,90	R\$ 1.134,00
Pegador tipo pinça	60	R\$ 32,90	R\$ 1.974,00
Fouet/Batedor de claras	60	R\$ 29,90	R\$ 1.794,00
Espátula de silicone	80	R\$ 18,90	R\$ 1.512,00
Pedra de afiar em cerâmica dupla face	12	R\$ 141,90	R\$ 1.702,80
Garfo para assados	20	R\$ 21,90	R\$ 438,00
Abridor de latas convencional	30	R\$ 23,81	R\$ 714,30
Pedra de afiar em carbetto de silício	20	R\$ 21,90	R\$ 438,00
Descascador de legumes com lâmina móvel	20	R\$ 19,80	R\$ 396,00
Raspador de limão	15	R\$ 16,90	R\$ 253,50
Boleador de frutas	10	R\$ 17,90	R\$ 179,00
Extrator de polpa	10	R\$ 10,12	R\$ 101,20
Ralador de queijo	30	R\$ 12,47	R\$ 374,10
Escumadeira grande para cozinha	20	R\$ 29,90	R\$ 598,00
Concha pequena para cozinha	20	R\$ 12,90	R\$ 258,00
Concha média para cozinha	20	R\$ 21,80	R\$ 436,00
Concha grande para cozinha	12	R\$ 32,50	R\$ 390,00
Colher de arroz para cozinha	25	R\$ 12,90	R\$ 322,50
Escumadeira pequena para cozinha	25	R\$ 14,90	R\$ 372,50
Espátula perfurada reta	20	R\$ 16,90	R\$ 338,00
Luva térmica	30	R\$ 55,10	R\$ 1.653,00
Fouet/Batedor	40	R\$ 38,90	R\$ 1.556,00
Tesoura de cozinha	10	R\$ 28,90	R\$ 289,00
Escorredor de massas	12	R\$ 39,90	R\$ 478,80
Bowl inox pequeno	60	R\$ 23,68	R\$ 1.420,80
Bowl inox médio	60	R\$ 31,55	R\$ 1.893,00
Bowl inox grande	50	R\$ 42,50	R\$ 2.125,00
Canudo/caçarola em alumínio médio	20	R\$ 112,50	R\$ 2.250,00

Canudo/caçarola em alumínio pequeno	20	R\$ 89,50	R\$ 1.790,00
Terrine grande redonda	10	R\$ 89,90	R\$ 899,00
Terrine grande quadrada	10	R\$ 121,50	R\$ 1.215,00
Terrine grande triangular	10	R\$ 95,20	R\$ 952,00
Forma desmontável para pão	20	R\$ 42,80	R\$ 856,00
Bowl pequeno fundo	100	R\$ 14,90	R\$ 1.490,00
Travessa pequena inox	100	R\$ 29,90	R\$ 2.990,00
Suporte para placas de corte	40	R\$ 89,90	R\$ 3.596,00
Estrado modular	15	R\$ 24,65	R\$ 369,75
Porlongador de estrado modular	48	R\$ 18,60	R\$ 892,80
Termômetro de perfuração	10	R\$ 55,00	R\$ 550,00
Termômetro infravermelho	8	R\$ 319,00	R\$ 2.552,00
Recipiente em vidro com tampa de mola	100	R\$ 12,90	R\$ 1.290,00
Batedor de carnes tipo martelo	10	R\$ 75,90	R\$ 759,00
Imã para facas - barra magnética	20	R\$ 33,90	R\$ 678,00
Papeleira	20	R\$ 24,90	R\$ 498,00
Porta sabonete líquido/dispenser	20	R\$ 18,25	R\$ 365,00
Suporte para filtro de café descartável	8	R\$ 44,90	R\$ 359,20
Dosador para bebidas	10	R\$ 37,75	R\$ 377,50
Esteira para sushi	30	R\$ 9,90	R\$ 297,00
Faca para sushi	2	R\$ 119,90	R\$ 239,80
Faca para sashimi	2	R\$ 135,90	R\$ 271,80
Espátula raspadora em inox triangular	20	R\$ 40,77	R\$ 815,40
Espátula rapadora em inox retangular	20	R\$ 21,99	R\$ 439,80
Panela em ferro fundido grande	8	R\$ 265,80	R\$ 2.126,40
Panela em ferro fundido média	8	R\$ 201,58	R\$ 1.612,64
Panela em ferro fundido pequena	8	R\$ 119,90	R\$ 959,20
Saleiro grande perfurado inox	50	R\$ 16,90	R\$ 845,00
Rolo de massa em polipropileno	25	R\$ 149,90	R\$ 3.747,50
Cilindro mecânico para massas	6	R\$ 365,00	R\$ 2.190,00
Balde plástico com tampa	25	R\$ 28,90	R\$ 722,50
Mandolina	4	R\$ 394,62	R\$ 1.578,48
Pinça para espinhas de peixe	15	R\$ 8,99	R\$ 134,85
Bisnaga para molhos	30	R\$ 29,90	R\$ 897,00
Caixa em pvc grande	35	R\$ 98,20	R\$ 3.437,00
Caixa em pvc pequena	35	R\$ 64,50	R\$ 2.257,50
Caixa plástica monobloco	50	R\$ 68,80	R\$ 3.440,00
Caixa PEAD branca	30	R\$ 68,85	R\$ 2.065,50
Caixa PP branca	16	R\$ 38,90	R\$ 622,40
Centrífuga para vegetais	20	R\$ 33,24	R\$ 664,80

Copo medidor	80	R\$ 14,90	R\$ 1.192,00
Cuscuzeira	10	R\$ 53,96	R\$ 539,60
Pilão de pedra granito	8	R\$ 99,90	R\$ 799,20
Placa de corte azul	30	R\$ 64,90	R\$ 1.947,00
Placa de corte branca	50	R\$ 64,90	R\$ 3.245,00
Placa de corte bege	30	R\$ 64,90	R\$ 1.947,00
Placa de corte branca	30	R\$ 64,90	R\$ 1.947,00
Placa de corte verde	30	R\$ 64,90	R\$ 1.947,00
Placa de corte vermelha	30	R\$ 64,90	R\$ 1.947,00
INVESTIMENTO TOTAL			R\$ 271.030,37

Destaca-se que a atual estrutura física, equipamentos e utensílios já nos permitem o início do curso, porém, a aquisição de novos materiais se fará necessária para melhor adequação do espaço físico e para substituição de outros pelo desgaste, fato inerente à equipamentos e utensílios de cozinhas profissionais.

8.3 PROJEÇÃO DE AQUISIÇÃO DE ACERVO BIBLIOGRÁFICO

O processo de seleção de bibliografias básicas e complementares ocorre a partir da elaboração das ementas dos Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs). Os critérios de seleção das obras são os seguintes:

- I. Adequação da obra ao conteúdo proposto pela ementa e ao nível educacional do curso;
- II. Notoriedade do autor e/ou editor;
- III. Atualidade;
- IV. Relevância técnico-científica-cultural;
- V. Escassez de material sobre o assunto na coleção da Biblioteca;
- VI. Idioma acessível;
- VII. Número de usuárias/os que poderão utilizar o material informacional;
- VIII. Condições físicas do material;
- IX. Custo justificável, quando aplicável;
- X. Formato e compatibilização com tecnologias disponíveis na instituição;
- XI. A quantidade de referências para cada ementa do mesmo PPC deverá conter, no mínimo, **três** títulos de bibliografia básica, sendo a proporção mínima de dois terços em suporte físico, considerando-se **um** exemplar para cada cinco vagas anuais pretendidas/autorizadas;

XII. A quantidade de referências para a bibliografia complementar deverá ser de, no mínimo, **quatro** títulos e **dois** exemplares para cada título, independente do suporte (físico e/ou eletrônico/virtual);

XIII. As referências eletrônicas e virtuais indicadas em cada ementa devem ter obrigatoriamente a garantia do acesso por meio de contrato, gerenciado pela biblioteca do campus e/ou CGB.

Cabe destacar que o modelo atual de licitação é o pregão no qual o critério de seleção da vencedora é a empresa que fornecer o maior desconto por obra e não a que oferecer o menor preço por item, não sendo necessária a obrigatoriedade da realização de três orçamentos.

REFERÊNCIAS

- ABRASEL (Ed.). **Bares e restaurantes são a alavanca do Brasil empreendedor**. 2015. Disponível em: <<http://www.abrasel.com.br/noticias/3164-07012015-bares-e-restaurantes-sao-a-alavanca-do-brasil-empreendedor.html>>. Acesso em: 09 ago. 2018.
- BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes; SENRA, Asdrubal. A gastronomia e o turismo. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis et al. **Turismo como aprender como ensinar**. São Paulo: Senac, 2000. p. 235-265.
- BECKER, Fernando. Ensino e construção de conhecimento. Porto Alegre, Armed, 2001. 125p. BRASIL.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-anthelme. **Fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. Tradução: Paulo Neves.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003 – 3ª edição.
- CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade: Na perspectiva da Gastronomia e Hotelaria**. São Paulo: Saraiva, 2005.
- CERVO, Amado Luiz; SILVA, Roberto da; BERVIAN, Pedro A.. **Metodologia Científica**. São Paulo: Pearson Education Brasil, 2007.
- DEMO, Pedro. **Introdução à metodologia da ciência**. São Paulo: Atlas, 1985.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. (tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira) – **Historia da alimentação**. São Paulo: Estação liberdade, 1998.
- FOZ DO IGUAÇU. Foz do Iguaçu. Secretaria de Turismo (Ed.). **Inventário técnico de**

estatísticas turísticas. Foz do Iguaçu, 2017.

- FOZ DO IGUAÇU - PARANÁ. SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO. . **Número total de visitantes - 2016:** Principais Atrativos Turísticos e Portões de Entrada (Aeroporto e Rodoviária) de Foz do Iguaçu. Foz do Iguaçu: _____, 2017.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet:** uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.
- GANDIN, Danilo; GANDIN, Luís Armando. **Temas para um projeto político-pedagógico.** 8. ed. Petrópolis: Vozes, 1999. 176 p.
- GUIA DO ESTUDANTE (Ed.). **Gastronomia é o curso mais concorrido da UFRJ.** Disponível em: <<https://guiadoestudante.abril.com.br/universidades/gastronomia-e-o-curso-mais-concorrido-da-ufrj/>>. Acesso em: 09 ago. 2018.
- HARRINGTON, Robert J. et al. The Institutionalization of Culinary Education: An Initial Assessment. **Journal Of Culinary Science & Technology**, _____, v. 4, n. 4, p.31-49, jan. 2005.
- HORNG, Jeou-shyan; TSAI, Chen-tsang. Culinary Tourism Strategic Development: an Asia-Pacific Perspective. **International Journal Of Tourism Research**, _____, p.40-55, fev. 2012.
- HOUAISS, Antonio. **Míni Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa.** Rio de Janeiro: Objetiva, 2010.
- IFCE Vestibular. 2018. Disponível em: <ifce.edu.br>. Acesso em: 09 ago. 2018.
- IFSC Concorrência do Vestibular 2018. 2018. Disponível em: <ifsc.edu.br>. Acesso em: 09 ago. 2018.
- IFPI Vestibular 2018. Disponível em: <ifpi.edu.br>. Acesso em: 09 ago. 2018.
- INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL (Comp.). **Mapa das regiões turísticas do Paraná:** Cataratas do Iguaçu e Caminhos do Lago de Itaipu. Disponível em: <http://www.ipardes.gov.br/perfil_municipal/MontaPerfil_novo.php?codlocal=972&btOk=ok>. Acesso em: 09 ago. 2018.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA. . **E-Mec.** 2006. Disponível em: <www.inep.gov.br>. Acesso em: 10 ago. 2006.
- KRAUSE, Rodolfo Wendhausen; DIAS, Celia Maria de Moraes. . **Educação superior em gastronomia no Brasil:** da necessidade ao projeto pedagógico do curso da UNIVALI. 2001. 132 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2001.
- LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de Metodologia Científica.** Curitiba: Atlas, 2010.
- MEC, **RESOLUÇÃO CNE/CEB 06/2012, de 20 de setembro de 2012.** Define Diretrizes

Curriculares Nacionais para Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

- MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (Comp.). **Cursos superiores de gastronomia no Brasil**: EMEC. 2018. Disponível em: <emec.mec.gov.br>. Acesso em: 09 ago. 2018.
- MINISTÉRIO DO TURISMO (Brasil) (Org.). **Indicadores do turismo no Brasil**. 2015. Disponível em: <turismo.gov.br>. Acesso em: 09 ago. 2018.
- PITTE, Jean-Robert. **Gastronomie française** : histoire et géographie d'une passion. France: Librairie Arthème Fayard, 2005.
- SÁNCHEZ-CAÑIZARES, Sandra María; LÓPEZ-GUZMÁN, Tomás. Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist. **Current Issues In Tourism**, Córdoba, Espanha, v. 15, n. 03, p.229-245, 2012.
- SPANG, Rebecca L., **A invenção do restaurante**: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003.
- RUSCHMAN, Doris van de Meene. SOLHA, Karina Toledo. (org.) **Planejamento turístico**. Barueri: Manole, 2006.
- World Tourism Organization. **UNWTO Tourism Highlights 2016**. ____: OMT, 2016.s
- ZABALLA, Antoni. **A prática educativa**: como ensinar. Porto Alegre: Artmed, 1998.

APÊNDICES

APÊNDICE A - REGULAMENTO DE ESTÁGIO

APÊNDICE B - REGULAMENTO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

APÊNDICE C - REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

ANEXOS

- Atas de reuniões;
- Atas do colegiado do curso;
- Atas do NDE;
- Demais documentos comprobatórios necessários.