

INSTITUTO FEDERAL
Paraná

PROENS

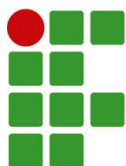


Ministério da Educação

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA
FORMA DE OFERTA: SUBSEQUENTE**

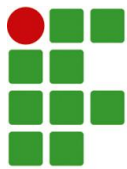
**FOZ DO IGUAÇU
2022**

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ | Pró-Reitoria de Ensino - PROENS
Av. Victor Ferreira do Amaral, 306 - Tarumã, Curitiba - PR | CEP 82530-230 - Brasil



ÍNDICE

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	4
1.1 CARACTERÍSTICAS DO CURSO	5
2. JUSTIFICATIVA	6
3. OBJETIVOS DO CURSO	9
4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	9
5. CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS	10
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	10
6.1 PRESSUPOSTOS PEDAGÓGICOS	10
6.2 ORIENTAÇÃO METODOLÓGICA	11
6.3 AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM	15
6.3.1 CONCEPÇÃO DE AVALIAÇÃO	15
6.3.2 RECUPERAÇÃO PARALELA	16
6.3.3 FORMA DE EMISSÃO DE RESULTADOS	17
6.3.4 CONDIÇÕES DE APROVAÇÃO	17
6.3.5 PROGRESSÃO PARCIAL	17
6.3.6 CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS	17
6.3.7 APROVEITAMENTO DE ESTUDOS	18
6.4 PRÁTICAS PROFISSIONAIS	18
6.4.1 PRÁTICAS PREVISTAS EM SALA DE AULA	18
6.4.2 ESTÁGIO – PRÁTICA PROFISSIONAL NO CAMPO DE TRABALHO	19
6.5 CONTEÚDOS OBRIGATÓRIOS	19
6.6 COMPONENTES	20
6.6.1 OBRIGATÓRIOS	20
6.6.2 ELETIVOS	20
6.6.3 OPTATIVOS	20
6.7 RAZÕES E OBJETIVOS PEDAGÓGICOS PARA O(S) TURNO(S) E HORÁRIOS DO CURSO	20
6.8 DURAÇÃO DA HORA-AULA:	20
A carga hora-aula é de 50 minutos.	20
6.9 CRITÉRIOS PARA ISONOMIA NA OFERTA DOS COMPONENTES CURRICULARES	20
6.10 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	20
6.11 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	22
6.12 VISITAS TÉCNICAS E/OU EVENTOS DO CURSO	22



6.13 TEMAS TRANSVERSAIS	23
6.14 MATRIZ CURRICULAR	24
6.15 EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES	25
7. INFRAESTRUTURA MÍNIMA REQUERIDA	33
8. INFRAESTRUTURA PARA ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES ESPECIAIS	33
9. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	35
10. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO (PPC)	37
REFERÊNCIAS	37

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**NÚMERO DO PROCESSO: 23398.000111/2016-71****NOME DO CURSO: Curso Técnico em Gastronomia****EIXO TECNOLÓGICO: Turismo, Hospitalidade e Lazer****COORDENAÇÃO DO CURSO****Coordenador/a: Paola Stefanutti****E-mail: paola.stefanutti@ifpr.edu.br****Telefone: 45 99992-0323****CAMPUS****Endereço: Av. Araucária 780, Vila A, CEP 85.860-000****Telefone: (45) 34225340****Home-page: foz.ifpr.edu.br****E-mail: -****LOCAL DE REALIZAÇÃO: Campus Foz do Iguaçu****Endereço: Av. Araucária 780, Vila A, CEP 85.860-000****Telefone: (45) 34225340****Home-page: <http://foz.ifpr.edu.br/tecnico-em-cozinha/>****E-mail: -****ABERTURA DE CURSO ()****AJUSTE CURRICULAR DE CURSO (X)****RESOLUÇÃO DE CRIAÇÃO: 43/2012**

COMISSÃO DE ESTRUTURAÇÃO DO CURSO (CEC) ou COMISSÃO DE AJUSTE CURRICULAR (CAJ)	
Função	Nome
Coordenadora do curso/Presidente CAJ	PAOLA STEFANUTTI
Docente do curso	GISLAINE SILVEIRA SIMÕES
Docente do curso	THIAGO HENRIQUE LOPES
Docente do curso	RAPHAEL MIRANDA MEDEIROS CRUZ
Docente do curso	FREDERICO CID SOARES
Representante SEPAE	JOSÉ HENRIQUE DE OLIVEIRA
Representante discente	RAFAEL DE SOUZA FONSECA
Representante da Biblioteca	GLAUCIA LORENZI
Revisão de texto	GISLAINE SILVEIRA SIMÕES

Conselho profissional ou legislação que regula a profissão que o curso habilita a exercer: Não se aplica

1.1 CARACTERÍSTICAS DO CURSO

Nível: Médio
Forma de oferta: Subsequente
Modalidade de oferta: (X) Presencial () A distância
Tempo de duração total do curso em anos: 1 (um)
Turno de oferta: () Matutino (x) Vespertino () Noturno () Diurno () Integral
Horário de oferta do curso: segunda à sexta-feira, das 13h20min às 17h00min
Carga horária total em hora-relógio: 800h (oitocentas)
Número máximo de vagas do curso: 26 (vinte e seis), sendo 22 brasileiros e 4 estrangeiros (oriundos exclusivamente do Paraguai ou da Argentina)
Número mínimo de vagas do curso: 13 (treze)
Ano de criação do curso: 2012
Ano letivo de implantação do ajuste: 2023
Ano de início de primeira turma: 2012
Tipo de matrícula: Modular/serial
Regime acadêmico: semestral

Requisitos de acesso ao curso: Ensino médio completo e aprovação no processo seletivo regulamentado pela Pró-Reitoria de Ensino em parceria com o Campus presente.

Instituição conveniada: não se aplica

2. JUSTIFICATIVA

O Curso Técnico em Gastronomia do Instituto Federal do Paraná está localizado no município de Foz do Iguaçu, que juntamente com Ciudad del Este e Puerto Iguazú formam uma das nove tríplexes fronteiras do Brasil. A localidade possui localização geopolítica estratégica, no âmbito do Mercado Comum do Sul (MERCOSUL), sendo a fronteira mais populosa e com melhor infraestrutura urbana dentre as fronteiras da América do Sul. Foz do Iguaçu está entre os destinos mais visitados do Brasil por estrangeiros¹, Ciudad del Este é a segunda cidade mais importante do Paraguai em número de habitantes e em desenvolvimento econômico² e Puerto Iguazú subsiste praticamente em função do turismo³.

De acordo com Bianchin (2018) a região se caracteriza pelo elevado grau de urbanização, com uma população de mais de 600 mil habitantes, pelos fluxos intensos de veículos, bens, serviços e pessoas mobilizados pelas relações comerciais e pelo turismo. Este último, com relevante representatividade econômica, uma vez que estas cidades juntas formam uma rede de infraestrutura receptiva, com rodovias interligadas, três aeroportos, mais de 45 mil leitos de hospedagem, além de inúmeras agências de viagem e transporte, sendo destaque no cenário do turismo nacional e internacional (STEFANUTTI; SZEKUT; WELTER, 2021).

Um exemplo desta importância pode ser verificado no fato de Foz do Iguaçu ser considerado o terceiro município mais visitado por turistas estrangeiros no quesito lazer no território nacional, segundo dados do Ministério do Turismo (BRASIL, 2019a).

No que compete às vocações turísticas, estas já estão bem demarcadas e instituídas. Do lado brasileiro, consomem-se dois principais pontos turísticos - as Cataratas do Iguaçu, designada como Patrimônio Natural da Humanidade, em 1986, pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura – UNESCO e a Usina Hidrelétrica de Itaipu, considerada a maior hidrelétrica em produção de energia do mundo (STEFANUTTI; NOGUEIRA; PINTO, 2020).

¹ Ver mais em: BRASIL. Ministério do Turismo. Estudo da Demanda Turística Internacional - Brasil - 2018. 2019a. Disponível em: <<http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/>> . Acesso em 07 de novembro de 2020.

² Ver mais em: PARAGUAY. Dirección general de estadística, encuestas y censos. 2015. Disponível em: <<http://www.dgeec.gov.py/>>. Acesso em 07 de novembro de 2020.

³ Puerto Iguazú é uma cidade pequena e, portanto, não possui extrema relevância para a economia Argentina. Porém, as três cidades juntas formam uma grande rede de infraestrutura turística.

No Paraguai, o chamariz é o comércio de produtos sem impostos, o que torna os preços atrativos para os brasileiros, principalmente em relação aos produtos importados. Neste setor, há uma significativa movimentação de capital e de mercadorias.

Em relação à Argentina, a principal atração é a gastronomia local, que tem sido fabricada por meio de pacotes de viagens, mídias sociais e revistas especializadas que enfatizam a consumação de jantares em Puerto Iguazú, regado a produtos específicos construídos como típicos (carne bovina, massa e vinho desta nacionalidade), ou a visita aos comércios gastronômicos, empórios, adegas ou à Feirinha da Argentina para adquirir produtos locais como azeitonas, molhos prontos, vinhos, geleias, alfajores e doce de leite. As Cataratas do Iguazú do lado argentino também atraem, mas não tanto quanto as comidas.

É certo que os três municípios indicados dispõem de outros atrativos naturais, culturais e arquitetônicos; todavia foram relatados os espaços mais consumidos pelos turistas.

Antes da pandemia nos primeiros meses de 2019, o setor do Turismo no Brasil apresentou um faturamento recorde R\$ 136,7 bilhões, sendo que os segmentos de restaurantes e similares e de transporte de passageiros representaram 80,5% da receita total do setor. Além da criação de mais de 25 mil vagas nos últimos 12 meses. (BRASIL, 2019b).

A gastronomia sempre fez parte da experiência turística. Como lembra Boyne, Williams e Hall (2002) a comida é um elemento não-opcional durante a prática da atividade turística, pois supre uma necessidade fisiológica básica do viajante. Porém, ela pode se tornar, e se tornou, um diferencial na avaliação do destino turístico. Por seus aspectos identitários, simbólicos e sensoriais a gastronomia tem sido uma forte aliada no desenvolvimento e promoção de destinos turísticos como menciona Stefanutti e Fontana (2021).

A relação entre a gastronomia e a cultura local de países ou regiões específicas, se torna uma poderosa ferramenta de *marketing* do turismo. A autenticidade é vista como um importante aspecto do consumo turístico e a procura pelas comidas locais ou regionais 'autênticas' pode se tornar um motivo para visitar um destino específico (RICHARDS, 2002). Países e regiões em todo o mundo começaram a perceber isso e estão usando a gastronomia para comercializarem-se. Assim, visitar uma localidade é sinônimo de comer esse território, e se sentir parte do mesmo. É ir além do turismo de contemplação.

“Comer” outras culturas ocorre não apenas na cidade em que se vive, mas também em viagens. Provar a cultura e a gastronomia do outro pode se tornar o objetivo principal do deslocamento – o turismo gastronômico, que pode ser caracterizado por sua influência em questões locais, principalmente na econômica,

gerada por meio de gastos cotidianos dos turistas (STEFANUTTI; WELTER; GREGORY, 2019).

Já no âmbito sociocultural, a atividade turística pode fomentar o reaparecimento e/ou manutenção de receitas, modos de fazer e hábitos culturais da localidade ou de antepassados (RIBEIRO-MARTIN; SILVEIRA-MARTINS, 2018).

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, 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.

Na contemporaneidade, cada vez mais exige-se a polivalência do trabalhador, de modo que os que possuem qualificação tem mais oportunidade de ocupar as vagas disponíveis no mercado. Por isso, o Curso Técnico em Gastronomia atenderá à estas demandas do atual mundo do trabalho, capacitando a população da região e aproximando-a das tecnologias do setor.

Além disso, entende-se que o curso tende a estimular o empreendedorismo, a livre-iniciativa e a melhoria na qualidade dos serviços oferecidos, consolidando a vocação gastronômica local e regional.

É importante observar, que o curso não visa somente a formação técnica, mas também a formação de um cidadão, comprometido com a dignidade humana e a vida, autônomo, crítico e solidário e capaz de respeitar as diversidades.

Assim, é percebido que a sociedade está em constante processo de transformação de suas estruturas e tecnologias. Diante dessa realidade, o IFPR, como instituição de ensino voltada para a educação técnica, tecnológica e a formação profissional, vem realizando grandes modificações em sua estrutura curricular, para vincular-se ao mundo do trabalho e a prática social, buscando cumprir o dever do estado que tem por finalidade o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho, observando, assim os princípios indicados na Lei de Diretrizes e Bases na Educação Nacional (BRASIL, 1996).

Neste momento, a justificativa para a presente alteração é motivada pela Resolução Nº 2 de 15 de dezembro de 2020 (BRASIL, 2020), que aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2021) em que houve a alteração na denominação do Curso Técnico em Cozinha para Curso Técnico em Gastronomia. Essa alteração deve ser realizada no prazo máximo de 2 anos, portanto 15 de dezembro de 2022.

3. OBJETIVOS DO CURSO

O objetivo do Curso Técnico em Gastronomia é formar cidadãos comprometidos com a sociedade, com habilidades e conhecimentos voltados ao planejamento, a produção e ao gerenciamento de cozinhas profissionais.

Os objetivos específicos são:

- Desenvolver habilidades de produção de alimentos;
- Promover conhecimentos básicos do planejamento e gerenciamento de cozinhas profissionais;
- Estimular o empreendedorismo na área gastronômica;
- Fomentar a formação cidadã e social do estudante.

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O perfil profissional de conclusão do egresso do Técnico em Gastronomia leva em consideração as especificidades regionais de Foz do Iguaçu tendo como destaque sua vocação turística. Além disso, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2021) o Técnico em Gastronomia será habilitado para:

- Coordenar a organização e a preparação do ambiente de trabalho da cozinha;
- Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque;
- Supervisionar o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte e cocção em alimentos;
- Preparar e finalizar produções gastronômicas;
- Produzir e executar fichas técnicas operacionais para produções gastronômicas;
- Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios;
- Intermediar as relações entre as equipes de cozinha, salão e bar, além de auxiliar na coordenação da equipe de cozinha.

5. CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS

- Certificado de Auxiliar de Cozinha, do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, correspondente a 220 horas do curso. Essas 220 horas devem contemplar no mínimo os seguintes componentes curriculares: Boas práticas de manipulação de alimentos, Mundo do trabalho, Habilidades básicas de cozinha 1 e Práticas de restaurante 1.
- Certificado de Cozinheiro, do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, correspondente a 400 horas do curso. Essas 400 horas devem contemplar no mínimo os seguintes componentes curriculares: Boas práticas de manipulação de alimentos, Mundo do trabalho, Habilidades básicas de cozinha 1, Habilidades básicas de cozinha 2, Práticas de restaurante 1 e Práticas de restaurante 2.
- Diploma de Técnico em Gastronomia, do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

6.1 PRESSUPOSTOS PEDAGÓGICOS

A organização curricular do curso observa as determinações legais presentes na Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico pela Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2022 (BRASIL, 2022).

São traços marcantes da profissão: ética, sustentabilidade ambiental, social e econômica, o conhecimento das normas técnicas e de segurança, historicidade, habilidades técnicas de preparo, empreendedorismo, redação técnica, além da capacidade de trabalhar em equipes, com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

O curso Técnico em Gastronomia conta com carga horária total de 800 horas distribuídas em dois semestres, sendo 596 horas em atividades presenciais, 154 horas em atividades a distância e 50 horas de atividades complementares.

As aulas são ministradas no período vespertino, das 13h20min às 17h00min, de segunda-feira a sexta-feira. Os espaços utilizados para realização das aulas incluem: sala de aula, laboratório de informática, laboratório de gastronomia e ambientes externos quando da realização de visitas técnicas.

Em cumprimento à Lei nº13.006/2014 (BRASIL, 2014) serão exibidos filmes e outras produções artístico-culturais no decorrer dos componentes curriculares ministrados no curso, com carga horária de 2 horas semanais.

Com isso, o curso está dividido em componentes curriculares práticos e teóricos, voltados a formação do profissional capacitado a atuar no mercado local. Nos componentes práticos, a progressão dos conhecimentos e habilidades é observado para que o estudante mobilize tudo o que aprendeu ao passo que progride no curso, o que permite que estudantes sem nenhum conhecimento prático aprendam e acompanhem o conteúdo durante todo percurso.

Para melhor entendimento da matriz curricular proposta, o curso pode ser dividido em dois grandes eixos temáticos: *Tecnologias da Gastronomia e Mercado Profissional e Empreendedorismo Gastronômico*.

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 componentes curriculares práticos 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 curso Técnico em Gastronomia terá capacidade de atuar em qualquer área produtiva do mercado gastronômico local. Os componentes curriculares que compõem este eixo são: Boas práticas de manipulação de alimentos, Técnicas de serviços, Habilidades básicas de cozinha 1, Cozinha Brasileira, Matérias-primas e nutrição, Bebidas, Café da manhã e Lanches, e Habilidades básicas de cozinha 2.

Já o eixo temático Mercado Profissional e Empreendedorismo Gastronômico visa atender a uma demanda crescente do mercado da gastronomia local, que é o 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 no outro eixo citado. Fazem parte deste eixo os seguintes componentes curriculares: Mundo do trabalho, Gastronomia e sustentabilidade, Práticas de restaurante 1, Práticas de restaurante 2, Empreendedorismo e Planejamento de Cardápios. Portanto, este eixo denota o caráter empreendedor do curso técnico aqui apresentado.

No decorrer do curso serão ofertados palestras e seminários com temas transversais como: direitos humanos, cidadania, educação ambiental, educação no trânsito, relações étnico-raciais, educação alimentar e nutricional, processo de envelhecimento, entre outros temas pertinentes a formação cidadã e social do estudante. Estes temas também poderão ser trabalhados no decorrer de alguns componentes curriculares de acordo com a flexibilidade de cada componente.

6.2 ORIENTAÇÃO METODOLÓGICA

Para que a formação no Curso Técnico em Gastronomia tenha êxito, diversas estratégias metodológicas serão aplicadas, de forma a construir as habilidades e competências necessárias aos profissionais. O curso adotará as seguintes estratégias:

- Aulas teóricas presenciais: objetivam contextualizar a prática profissional e as demandas de mercado, buscando assim fundamentar aquilo que será realizado em laboratório. Essas aulas ocorrerão em sala de aula nas dependências do IFPR – Campus Foz do Iguaçu;
- Aulas práticas experimentais: objetivam apresentar as habilidades e conhecimentos necessários à realização das técnicas em questão. As aulas ocorrerão no Laboratório de Gastronomia, localizado nas dependências do IFPR – Campus Foz do Iguaçu, que compreende a parte das cozinhas e restaurante, promovendo as práticas de cozinha e salão;
- Atividades a distância: objetivam reforçar os aprendizados adquiridos tanto nas aulas teóricas desenvolvidas em sala de aula quanto nas aulas práticas desenvolvidas no Laboratório de Gastronomia. As atividades a distância acontecerão em todos os componentes curriculares (teóricas e práticas) com 20% da carga horária diária, conforme previsto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2021). Portanto, os estudantes deverão dedicar 50 minutos por dia de aula às atividades a distância;
 - As atividades a distância poderão ocorrer da seguinte maneira:
 - Atividades relativas à leitura e compreensão de textos, livros ou artigos ou à visualização de vídeos, com o intuito de complementar a aula presencial. Estes materiais de apoio estarão disponíveis durante todo o componente curricular;
 - Atividades avaliativas como exercícios de fixação, questionários, tarefas dissertativas sobre o conteúdo abordado em sala de aula. Essas atividades estarão disponíveis no ambiente virtual de aprendizagem institucional. Os prazos para a finalização dessas atividades serão estabelecidos pelos docentes de cada componente curricular;
 - Atividades de recuperação: quando necessário, o docente pode aplicar atividades de recuperação paralela na modalidade a distância, utilizando novos materiais de apoio e instrutivos, assim como novos instrumentos avaliativos.
 - O ambiente virtual onde ocorrerão as atividades a distância será o ambiente virtual de aprendizagem institucional;
 - O coordenador do curso será responsável no início do ano letivo em apresentar e orientar os estudantes quanto ao ambiente virtual de

aprendizagem institucional: forma de estudo, organização do tempo, como acessar os materiais e realizar as atividades;

- O responsável pelo ambiente virtual será o docente do próprio componente curricular, devendo considerar a legislação vigente sobre direitos autorais. O docente ainda deverá realizar a mediação pedagógica na oferta da carga horária a distância e acompanhar a aprendizagem do estudante. A mediação pedagógica ocorrerá por meio de fóruns disponibilizados no ambiente institucional, além de e-mail para comunicação das atividades e demais orientações que se façam necessárias;
- Informações específicas das atividades a distância serão inseridas nos Planos de Ensino de cada componente curricular;
- Para os estudantes que não possuem dispositivos tecnológicos ou acesso à internet para acessar a plataforma, o campus dispõe de computadores com acesso à internet localizados na biblioteca que podem ser utilizados para este fim. Atualmente o horário de funcionamento do setor é de 09:00 – 21:00. Não há monitor, mas se necessário, o docente de cada componente curricular auxiliará nas dúvidas de acesso aos materiais e atividades avaliativas;
- Os estudantes com necessidades educacionais específicas serão atendidos conforme cada caso individual;
- Os docentes que desenvolverão atividades a distância estão relacionados abaixo com suas respectivas experiências e formações:

DOCENTE	EXPERIÊNCIAS E FORMAÇÕES
Frederico Cid Soares	- Realização de uma pós-graduação na modalidade EAD. - Desenvolvimento e aplicação de atividades pedagógicas a distância no IFPR no período de 2 anos.
Gislaine Silveira Simões	- Realização de uma pós-graduação na modalidade EAD. - Desenvolvimento e aplicação de atividades pedagógicas a distância no IFPR no período de 2 anos.
Lauisa Barbosa Pinto Afonso	- Professora / tutora do curso EAD em Técnico em Administração. - Desenvolvimento e aplicação de atividades pedagógicas a distância no IFPR no período de 2 anos.
Paola Stefanutti	- Realização de duas pós-graduações na modalidade EAD. - Minicurso do Moodle (perfil professor) – (16h). - Desenvolvimento e aplicação de atividades pedagógicas a distância no IFPR no período de 2 anos.
Raphael Miranda Medeiros Cruz	- Coordenador do Polo EAD IFPR do Curso de Administração. - Realização de duas pós-graduações na modalidade EAD. - Desenvolvimento e aplicação de atividades pedagógicas a distância no IFPR no período de 2 anos.
Thiago Henrique Lopes	- Formação complementar em EAD - Didática e Design Instrucional (120h). - Desenvolvimento e aplicação de atividades pedagógicas a distância no IFPR no período de 2 anos.

Obs: Demais docentes que atuarão no curso deverão seguir as orientações aqui mencionadas.

- Projetos de pesquisa: a partir das práticas vivenciadas nos laboratórios e dos conhecimentos adquiridos durante os componentes curriculares, os estudantes poderão integrar projetos de pesquisa desenvolvidos por docentes da área;

- Ações de extensão: momento em que os estudantes poderão atuar junto à comunidade externa em eventos, mostras, feiras, entre outros, sob orientação de docentes do curso.

Salienta-se que estudantes com necessidades educacionais específicas ou ainda estudantes estrangeiros serão atendidos conforme cada caso individual, podendo existir adaptações pedagógicas e avaliativas.

6.3 AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

6.3.1 CONCEPÇÃO DE AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem faz parte do processo educativo da escola, portanto deve ser: integral, processual, contínua e diagnóstica realizada ao longo do período letivo de acordo com os objetivos previstos, relacionados aos diversos conteúdos e por meio de diferentes instrumentos. A atividade de avaliação, realizada pelo docente, permitirá a identificação daqueles estudantes que não atingiram com proficiência os objetivos propostos no componente curricular que deverão ser submetidos a um processo de reorientação da aprendizagem, onde serão oferecidos estudos de recuperação. As avaliações e estudos de recuperação serão oportunizados pelos docentes de acordo com os princípios da avaliação previstos na proposta pedagógica da instituição, incluindo liberdade e autonomia relacionados a aspectos didático metodológicos para definir qual a metodologia e instrumentos avaliativos são mais adequados à realidade.

A proposta de avaliação prevista deve atender as prerrogativas da Lei de Diretrizes e Bases na Educação Nacional (BRASIL, 1996), em seu artigo 24, inciso V, afirma que a avaliação escolar deverá ser contínua e cumulativa, com predominância dos aspectos qualitativos e, ainda, prevalecendo o desempenho do estudante ao longo do período letivo sobre uma eventual prova final. Os processos de avaliação de ensino-aprendizagem estão em conformidade com a Resolução nº 50/2017 do IFPR (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ, 2017) que passa pelas seguintes etapas:

I – diagnóstico: considera o conhecimento prévio e o construído durante o processo de ensino-aprendizagem, abrange descrição, apreciação qualitativa acerca dos resultados apresentados pelos envolvidos em diferentes etapas do processo educativo e indica avanços e entraves para intervir e agir, redefinindo ações e objetivos;

II – formativo: ocorre durante todo o processo de ensino-aprendizagem, é contínuo, interativo e centrado no processo por meio do qual o estudante (re)constrói seus conhecimentos, possibilitando esse acompanhamento, bem como fornecendo subsídios para a avaliação da própria prática docente;

III – somativo: possibilita a avaliação dos objetivos pretendidos; apresenta os resultados de aprendizagem em diferentes períodos e seus dados subsidiam o replanejamento do ensino para próxima etapa.

Considerando a Resolução nº 50/2017 do IFPR (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ, 2017) é exigido do discente a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do período letivo. Os critérios de avaliação se darão por Conceitos, conforme artigo 15 da mesma resolução, sendo:

I – conceito A – quando a aprendizagem do estudante for PLENA e atingir os objetivos, conforme critérios propostos no plano de ensino;

II – conceito B – quando a aprendizagem do estudante for PARCIALMENTE PLENA e atingir os objetivos, conforme critérios propostos no plano de ensino;

III – conceito C – quando a aprendizagem do estudante for SUFICIENTE e atingir os objetivos, conforme critérios propostos no plano de ensino;

IV – conceito D – quando a aprendizagem do estudante for INSUFICIENTE e não atingir os objetivos, conforme critérios propostos no plano de ensino.

6.3.2 RECUPERAÇÃO PARALELA

Mediante o processo avaliativo do discente, torna-se relevante a retomada de conteúdos e de avaliação para aqueles que apresentaram dificuldades de aprendizagem. Assim, observa-se o Artigo 13 da Resolução nº 50/2017 do IFPR (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ, 2017), o qual destaca que a Recuperação Paralela é uma parte integrante do processo de ensino-aprendizagem, com o objetivo de recuperar os conceitos e conteúdos, através de aulas e instrumentos definidos pelo docente, em horário diferente do componente curricular cursado pelo estudante.

A recuperação paralela deverá ser ofertada a todos os estudantes, especialmente os que apresentam baixo rendimento, e deve, necessariamente, gerar novos registros acadêmicos, mudando o resultado quando constatada a apropriação dos conteúdos em questão.

Além disso, o primeiro parágrafo da Resolução nº 50/2017 do IFPR (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ, 2017) reconhece que a recuperação de estudos compreendendo não apenas a recuperação paralela, mas também a recuperação contínua, composta de diversas práticas e ações desenvolvidas ao longo das aulas, para a retomada de conteúdos que ainda não foram apropriados e/ou construídos pelos estudantes.

6.3.3 FORMA DE EMISSÃO DE RESULTADOS

Os conceitos terão emissão parcial após cada término de período letivo, conforme organização curricular, e emissão final após o término das componentes curriculares, de acordo com o calendário do campus e disponibilizados por meio eletrônico e/ou entrega individual de boletim.

De acordo com o Artigo 15 da Resolução nº 50/2017 do IFPR (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ, 2017) os resultados devem ser expressos da seguinte maneira: Conceito A, B, C e D.

6.3.4 CONDIÇÕES DE APROVAÇÃO

De acordo com o Artigo 16 da Resolução nº 50/2017 do IFPR (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ, 2017) a aprovação dos estudantes ocorrerá a partir dos seguintes critérios:

I – Obtenção de conceito A, B ou C no componente curricular e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total no período letivo dos cursos técnicos de nível médio.

6.3.5 PROGRESSÃO PARCIAL

Conforme estabelece o artigo 20 da Resolução nº 50/2017 do IFPR (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ, 2017), que orienta sobre a progressão para os estudantes dos cursos subsequentes, os estudantes que reprovarem em componentes curriculares deverão cursá-los novamente, podendo solicitar matrícula também em componentes curriculares do próximo período.

Os estudantes reprovados por conceito nos casos acima poderão cursar a dependência em turmas regulares ou em turmas especiais, podendo estas serem ofertadas utilizando a metodologia de Plano Individual de Estudos.

Em caso de reprovação por frequência, os estudantes deverão cursar novamente todas as componentes curriculares do período letivo.

6.3.6 CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS

A certificação de Conhecimentos Anteriores está previsto no Artigo 41 da Lei nº 11.741 de 16 de Julho de 2008 (BRASIL, 2008), sendo este conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica ou em atividades laborais. Porém, conforme estabelece o artigo 71 da Resolução nº 54/2011 do IFPR (INSTITUTO FEDERAL DO

PARANÁ, 2011) a certificação de conhecimentos por componente curricular somente pode ser aplicada em curso que prevê matrícula por componente curricular. Em cursos com matrícula por módulo, bloco ou série a certificação de conhecimentos somente se aplica se o estudante demonstrar domínio de conhecimento em todos os componentes curriculares do período letivo. A solicitação de conhecimentos anteriores deve seguir o cronograma proposto pelo calendário acadêmico.

6.3.7 APROVEITAMENTO DE ESTUDOS

Conforme Resolução nº 54/2011 do IFPR (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ, 2011), alterada pela Resolução nº 01/2017 do IFPR (INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ, 2017), a qual dispõe sobre a organização didático-pedagógica da educação profissional técnica de nível médio e formação inicial e continuada de trabalhadores no âmbito do Instituto Federal do Paraná – IFPR, o aproveitamento de estudos anteriores é procedimento possível nos cursos de ensino médio.

Está condicionado à análise dos documentos e, se necessário, a realização de outras formas de avaliação, que comprovem a coincidência e/ou equivalência de conteúdos entre componentes curriculares cursados com êxito em outro curso e aqueles previstos nas ementas do projeto pedagógico do curso, bem como à natureza e a especificidade do itinerário formativo. Comprovada a equivalência o estudante fica dispensado da frequência ao componente curricular.

Os critérios para constituição da comissão, avaliação, prazos e demais procedimentos constam da referida resolução. As eventuais questões que surgirem durante o processo e que não constem na legislação pertinente serão resolvidas pela comissão designada.

6.4 PRÁTICAS PROFISSIONAIS

6.4.1 PRÁTICAS PREVISTAS EM SALA DE AULA

Para que a formação do Técnico em Gastronomia seja plena, é necessário levar ao estudante à prática profissional por meio das técnicas desenvolvidas em laboratório com práticas de cozinha e salão, campo que constitui a rotina de trabalho do profissional da gastronomia. Destaca-se que as práticas de cozinha são desenvolvidas nos seguintes componentes curriculares: Habilidades básicas de cozinha 1, Habilidades básicas de cozinha 2, Cozinha Brasileira e Café da manhã e lanches. Já as práticas de salão e bar são tratadas nos seguintes componentes curriculares: Técnicas de serviços, Práticas de restaurante 1, Práticas de restaurante 2 e Bebidas.

Os componentes curriculares teóricos também dialogam com as práticas profissionais conforme segue:

- O componente curricular Mundo do Trabalho apresenta ao estudante os paradigmas do mercado profissional e lhes apresenta os possíveis campos de atuação, buscando ainda a sensibilização para o seu importante papel na cadeia produtiva da gastronomia;
- O componente curricular Boas práticas de manipulação de alimentos trata das boas práticas que todo manipulador de alimentos deveria conhecer e aplicar na sua prática profissional;
- O componente curricular Planejamento de Cardápios proporciona ao estudante a oportunidade de aplicar os conhecimentos teóricos e práticos na compreensão e elaboração de cardápio, instrumento de comunicação e de venda fundamental para qualquer estabelecimento gastronômico comercial;
- O componente curricular Matérias-primas e nutrição complementa a visão do estudante em relação ao conhecimento das matérias-primas utilizadas para a elaboração de pratos e cardápios, além de abordar noções de nutrição e restrições alimentares, assuntos fundamentais na alimentação contemporânea;
- O componente curricular Gastronomia e sustentabilidade provoca o estudante a refletir sobre as práticas profissionais na cozinha com o objetivo de promover uma gastronomia mais sustentável nos quesitos econômicos, ambientais e sociais;
- O componente curricular Empreendedorismo fornecerá ferramentas e instrumentos para que os estudantes possam aplicar seus conhecimentos enquanto empreendedores no mundo do trabalho.

6.4.2 ESTÁGIO – PRÁTICA PROFISSIONAL NO CAMPO DE TRABALHO

O curso Técnico em Gastronomia não adota o estágio curricular em sua modalidade obrigatória. Porém o estudante poderá realizar o estágio não-obrigatório seguindo a legislação vigente e as recomendações da Seção de Estágios e Relações Comunitárias – SERC.

6.5 CONTEÚDOS OBRIGATÓRIOS

Não se aplica.

6.6 COMPONENTES

6.6.1 OBRIGATÓRIOS

São considerados componentes obrigatórios todos os conteúdos na matriz curricular.

6.6.2 ELETIVOS

Não se aplica.

6.6.3 OPTATIVOS

Não se aplica.

6.7 RAZÕES E OBJETIVOS PEDAGÓGICOS PARA O(S) TURNO(S) E HORÁRIOS DO CURSO

O turno vespertino encontra-se em consonância com as demandas de formação na área de gastronomia, já que no Município de Foz do Iguaçu o mercado profissional concentra-se no turno noturno.

6.8 DURAÇÃO DA HORA-AULA:

A carga hora-aula é de 50 minutos.

6.9 CRITÉRIOS PARA ISONOMIA NA OFERTA DOS COMPONENTES CURRICULARES

Não se aplica.

6.10 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

O Curso Técnico em Gastronomia adota as atividades complementares como parte da formação profissional, e para isso é necessário que o estudante cumpra 50 (cinquenta horas) em atividades variadas, conforme segue:

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ | Pró-Reitoria de Ensino - PROENS

Av. Victor Ferreira do Amaral, 306 - Tarumã, Curitiba - PR | CEP 82530-230 - Brasil

- Eventos e atividades gastronômicas realizadas no IFPR ou sob orientação dos docentes do curso;
- Eventos e atividades gastronômicas externas ao IFPR;
- 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 na área de gastronomia, gestão e empreendedorismo;
- Cursos de curta duração em temas transversais, como sustentabilidade, diversidade, direitos humanos, entre outros.

Todas as atividades complementares deverão ser comprovadas com certificados, declarações, atestados ou documentos formais que comprovem a realização das mesmas.

As atividades complementares serão validadas respeitando o limite de:

- Até 20h por curso de curta duração;
- Até 50h por atividade de bolsista ou voluntariado;
- Até 20h por evento ou atividade.

A validação das atividades complementares deve seguir o seguinte fluxo:

- i. O discente deve protocolar as atividades complementares via *google forms*, conforme *link* no protocolo da Secretaria Acadêmica, anexando os certificados e/ou declarações.
- ii. As atividades complementares somente deverão ser protocoladas quando o discente obtiver as horas mínimas necessárias.
- iii. A entrega deverá respeitar o calendário acadêmico do campus.
- iv. Os protocolos realizados após a data final do calendário, serão analisados no semestre posterior.

- v. A Secretaria Acadêmica confere documentação e abre processo no SEI, tendo o prazo de 2 dias úteis a partir do protocolo.
- vi. A Secretaria Acadêmica envia processo para a Coordenação de Curso, avisando por e-mail, tendo o prazo de 1 dia últi.
- vii. A Coordenação do curso deve protocolar despacho no processo indicando os membros da Comissão de análise.
- viii. A Coordenação do curso deve encaminhar o processo à DG/Foz e depois, orientar os membros sobre os trâmites do processo diretamente no SEI.
- ix. A Comissão de Análise faz a análise do pedido, inclui o documento com horas homologadas no SEI e envia para a Secretaria Acadêmica, tendo o prazo de 9 dias úteis.
- x. O documento para validação das horas/atividades complementares, deverá ser incluído no processo e assinado por todos os envolvidos na análise, devendo ainda conter, no mínimo, o título da atividade e o total de horas homologadas por atividade.
- xi. A Secretaria Acadêmica lança no histórico, imprime apenas o último documento e arquiva na pasta individual do estudante, tendo até o final do período letivo para realizar tal atividade.

A responsabilidade pela análise da documentação das atividades complementares:

- Quanto à autenticidade dos certificados: Secretaria Acadêmica.
- Quanto ao conteúdo dos documentos: Comissão de análise.

6.11 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

Não se aplica.

6.12 VISITAS TÉCNICAS E/OU EVENTOS DO CURSO

Os estudantes do Curso de Técnico em Gastronomia são constantemente estimulados a participar, tanto dos eventos proporcionados pelo colegiado do curso, como também fora do ambiente acadêmico, incluindo a prática de estudos e

atividades independentes e transversais de interesse da formação profissional, tais como atividades relacionadas às visitas técnicas. As visitas técnicas constituem um momento de aprendizagem e pesquisa *in loco*, onde o acadêmico reconhece diferentes realidades entre a teoria e prática.

As visitas à restaurantes, cozinhas industriais, panificadoras, cafeterias, confeitarias, cozinhas de hotéis, Ceasa ou indústrias de alimentos, têm garantido um aprendizado prático e perceptível das possibilidades e do campo de atuação profissional.

A qualidade pedagógica destas ações reflete no campo do conhecimento construído. Ao retornar dessas ações, seja qual for a modalidade, o estudante está capacitado a descrever, registrar e sistematizar o conhecimento adquirido, dialogando entre as concepções teóricas e suas práticas.

6.13 TEMAS TRANSVERSAIS

TEMAS TRANSVERSAIS	Ações e carga horária		Carga horária total
	1º semestre	2º semestre	
Prevenção de todas as formas de violência contra a criança e o adolescente		Palestra 2 h	2
Segurança no Trânsito		Palestra 2 h	2
Educação ambiental	4 horas no componente curricular Gastronomia e sustentabilidade		4
Processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso	4 horas no componente curricular Mundo do trabalho		4
Educação em direitos humanos		Palestra 2 h	2
Educação alimentar e nutricional	4 horas no componente curricular Matérias-primas e nutrição		4
Carga horária total			18

6.14 MATRIZ CURRICULAR

Matriz curricular do Curso Técnico em Gastronomia

Ano de implantação: 2023

Componente Curricular	1º sem	2º sem	Nº aula semanal (50 min)	Total hora-aula	Hora-aula presencial	Hora-aula a distância	Total hora-relógio	Hora-relógio presencial	Hora-relógio a distância
Boas práticas de manipulação de alimentos	40		2	40	32	8	33	26	7
Mundo do trabalho	40		2	40	32	8	33	26	7
Técnicas de serviços	40		2	40	32	8	33	26	7
Gastronomia e sustentabilidade	40		2	40	32	8	33	26	7
Habilidades básicas de cozinha 1	104		5	104	83	21	87	70	17
Práticas de restaurante 1	100		5	100	80	20	83	66	17
Cozinha brasileira	100		5	100	80	20	83	66	17
Matérias-primas e nutrição		40	2	40	32	8	33	26	7
Empreendedorismo		40	2	40	32	8	33	26	7
Planejamento de cardápios		60	3	60	48	12	50	40	10
Bebidas		40	2	40	32	8	33	26	7
Café da manhã e lanches		60	3	60	48	12	50	40	10
Práticas de restaurante 2		100	5	100	80	20	83	66	17
Habilidades básicas de cozinha 2		100	5	100	80	20	83	66	17
Carga horária parcial do curso	464	440		904	723	181	750	596	154
Atividades Complementares							50		
Carga horária total do curso							800		

6.15 EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES

1 ° SEMESTRE

CAMPUS FOZ DO IGUAÇU DO IFPR	
Curso: Técnico em Gastronomia	Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Componente Curricular: Boas práticas de manipulação de alimentos	
Carga Horária (hora-aula): 40	Período Letivo: 1º período
Ementa:	
Boas práticas de fabricação aplicadas a serviços de alimentação de acordo com legislações vigentes; Higiene pessoal; Princípios básicos de higienização de superfícies; Controle de qualidade das matérias-primas alimentares: recebimento, higienização e armazenamento. Controle de qualidade durante o preparo e pós preparo de alimentos.	
Bibliografia Básica:	
ASSIS, L. de. Alimentos Seguros : ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2º ed., 2013.	
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, 4ºed., 2011.	
SANTOS JUNIOR, C. J. dos. Manual de Segurança Alimentar : boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: editora Rubio, 3ºed., 2019.	
Bibliografia Complementar:	
AMARAL, A. A. do; CAMARGO FILHO, C. B. Controle e normas sanitárias . Curitiba: LT, 2011.	
LOPES, T. H.; CASTRO-NETO, N. de; MARCOS, E. N. F.; SCHEIDT, M. H. Higiene e manipulação de alimentos . Curitiba: Livro Técnico, 2012.	
REY, A. M., SILVESTRE, A. A. Comer sem riscos 1 : Manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo: Varela, 2009.	
SILVA JUNIOR, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . São Paulo: Varela, 6 ed., 2012.	

CAMPUS FOZ DO IGUAÇU DO IFPR	
Curso: Técnico em Gastronomia	Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Componente Curricular: Mundo do trabalho	
Carga Horária (hora-aula): 40	Período Letivo: 1º período
Ementa:	
Conceitos históricos básicos da gastronomia; Gastronomia como mundo do trabalho; Ambiente Profissional; Tipologia de Restaurantes; Brigada de Cozinha e seu organograma; Ética profissional; Princípios básicos de gastronomia e sustentabilidade; Tendências do mercado gastronômico.	
Bibliografia Básica:	
CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef profissional . 9. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2017.	
MONTANARI, Massimo. Comida como cultura . 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013. Tradução Letícia Martins de Andrade.	
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.	
Bibliografia Complementar:	
BRILLART-SAVARIN, Anthelme. A fisiologia do gosto . 2. ed. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 1995.	
FLANDRIN, Jean-Louis; FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação . São Paulo: Estação Liberdade, 1998.	
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia . 5. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.	
RUHLMAN, Michael. A alma de um chef: viagem para a perfeição . São Paulo: Senac Nacional, 2007.	

CAMPUS FOZ DO IGUAÇU DO IFPR	
Curso: Técnico em Gastronomia	Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Componente Curricular: Técnicas de serviços	
Carga Horária (hora-aula): 40	Período Letivo: 1o período
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:	
KUCHER, Debora; REIS, Juliana. Serviço memorável em alimentos e bebidas: um guia para maîtres e supervisores de bares e restaurantes . São Paulo: Senac São Paulo, 2019.	
GIUSEPPE, Raffaele de. Banquetes e catering: arte, ciência, tecnologia . São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2015.	
CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Viera de. Maître d'hôtel: técnicas de serviço . Caxias do Sul: EDUCS, 2002.	
Bibliografia Complementar:	
PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar . São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2008.	
FURTADO, Edmundo. Copos de bar e mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis . 2. ed. rev. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.	
BECK, Heinz; BECK, Heinz et al. Arte e ciência do serviço . São Paulo, SP: Anhembi Morumbi, 2005.	
FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial . São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2017.	

CAMPUS FOZ DO IGUAÇU DO IFPR	
Curso: Técnico em Gastronomia	Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Componente Curricular: Gastronomia e sustentabilidade	
Carga Horária (hora-aula): 40	Período Letivo: 1o período
Ementa:	
Desenvolvimento sustentável; Economia verde; Produção, consumo e exploração de recursos naturais; Consumo responsável; Agroecologia; Segurança alimentar e nutricional; Produção de orgânicos; Economia solidária; Agricultura familiar; Movimento slow-food; Relações entre proteção ao meio ambiente, erradicação da pobreza e promoção do desenvolvimento sustentável.	
Bibliografia Básica:	
BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo . 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009.	
GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente e consumismo . Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.	
OROFINO, F. V. G. Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis . Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002.	
Bibliografia Complementar:	
GONÇALVES, P. A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos . Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003.	
DIAS, G. F. Educação e gestão ambiental . Gaia, 2006.	
RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai? Moderna, 2003.	
MANCUSO, P. C. S.; SANTOS, H. F. dos. Reúso da água . Barueri: Edgard Blücher, 2003.	

CAMPUS FOZ DO IGUAÇU DO IFPR	
Curso: Técnico em Gastronomia	Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Componente Curricular: Habilidades básicas de cozinha 1	
Carga Horária (hora-aula): 104	Período Letivo: 1º período
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. Chef profissional . 9. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2017.	
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.	
MCGEE, Harold. Comida e Cozinha – Ciência e Cultura da Culinária . São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2011.	
RUHLMAN, Michael. Elementos da culinária de A a Z: técnicas, ingredientes e utensílios: a arte do chef traduzida para a cozinha da sua casa . Rio de Janeiro: Zahar, 2009.	
THIS, H. Um cientista na cozinha . São Paulo: Ática, 2002.	

CAMPUS FOZ DO IGUAÇU DO IFPR

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ | Pró-Reitoria de Ensino - PROENS

Av. Victor Ferreira do Amaral, 306 - Tarumã, Curitiba - PR | CEP 82530-230 - Brasil

Curso: Técnico em Gastronomia	Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Componente Curricular: Práticas de restaurante 1	
Carga Horária (hora-aula): 100	Período Letivo: 1º período
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. Chef profissional . 9. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2017.	
WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. 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:	
CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha . Curitiba: LT, 2011.	
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor : tecnologias para a elaboração de cardápios. 7. ed. São Paulo: Senac Nacional, 2008.	
THIS, Hervé. Um cientista na cozinha . 4. ed. São Paulo: Ática, 2007.	
MCGEE, Harold. Comida e cozinha : ciência e cultura da culinária. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.	

CAMPUS FOZ DO IGUAÇU DO IFPR	
Curso: Técnico em Gastronomia	Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Componente Curricular: Cozinha brasileira	
Carga Horária (hora-aula): 100	Período Letivo: 1º período
Ementa:	
Formação da gastronomia brasileira – aspectos históricos e geográficos; gastronomia brasileira regional; gastronomia brasileira atual.	
Bibliografia Básica:	
CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil . 4. ed. São Paulo: Global, 2011.	
MARCELLINI, Rusty; FERRAZ, Rodrigo. Expedição Brasil gastronômico : SP, DF, BA, MT, RS: a cadeia produtiva gastronômica. São Paulo: Melhoramentos, Boccato, 2014.	
FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil . 11. ed. São Paulo: Estúdio Sonia Robatto, SENAC, 2017.	
Bibliografia Complementar:	
ARROYO, Leonardo; BELLUZZO, Rosa. Arte da cozinha brasileira . São Paulo: Ed. UNESP, 2013.	
ATALA, Alex. D.O.M. : redescobrimo ingredientes brasileiros. São Paulo: Melhoramentos, 2013.	
GRANATO, Alice. Sabor do Brasil . Rio de Janeiro: Sextante, 2011.	
MARCELLINI, Rusty; FERRAZ, Rodrigo. Fatura : expedição Brasil gastronômico (continuação da Expedição Brasil Gastronômico): PR, ES, AL, RR, AP: a cadeia produtiva gastronômica. São Paulo: Melhoramentos, Boccato, 2015.	

CAMPUS FOZ DO IGUAÇU DO IFPR	
Curso: Técnico em Gastronomia	Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Componente Curricular: Matérias-primas e nutrição	
Carga Horária (hora-aula): 40	Período Letivo: 2º período
Ementa:	
Matérias primas alimentícias de origem vegetal e de origem animal; Composição nutricional dos alimentos; Pirâmide Alimentar; Estudo dos macro e micronutrientes dos alimentos (proteínas, lipídeos, carboidratos, vitaminas e minerais) e as principais restrições alimentares.	
Bibliografia Básica:	
ARAÚJO, W. M. C. et al. (org.). Alquimia dos alimentos . 3.ed. Brasília, DF: Senac-DF, 2016. KOBLETZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. KNIBEL, M. P.; ASSIS, D. C. de. Nutrição contemporânea: saúde com sabor . Rio de Janeiro: Rubio, 2010.	
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. QUARESMA, L. S.; LETHIAS, H. Nutrição, dietética e boa cozinha: soluções criativas para restrições alimentares . Rio de Janeiro: SENAC Rio; São Paulo: Senac Nacional, 2013.	

CAMPUS FOZ DO IGUAÇU DO IFPR	
Curso: Técnico em Gastronomia	Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Componente Curricular: Empreendedorismo	
Carga Horária (hora-aula): 40	Período Letivo: 2º período
Ementa:	
Empreendedorismo: principais conceitos e características; Modelo de negócio com ênfase na área gastronômica.	
Bibliografia Básica:	
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo na prática: mitos e verdades do empreendedor de sucesso . 4. ed. São Paulo: Empreende, 2020. OSTERWALDER Alexander; PIGNEUR, Yves. Business Model Generation: A Handbook for Visionaries, Game Changers and Challengers . Paperback, 2010. STADLER, Adriano; HALICKI, Zélia; ARANTES, Elaine Cristina. Empreendedorismo e Responsabilidade Social . Pearson Education, Intersaberes, 2014. (ebook)	
Bibliografia Complementar:	
BESSANT, John; TIDD, Joe. PAVIT, Keith. Inovação e Empreendedorismo . Porto Alegre: Bookman, 2009. CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor . 4.ed. São Paulo: Saraiva, 2012. DORNELAS, Jose Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios . 5º ed. Rio de Janeiro: Campus, 2015. FERNANDES, Ciro Francisco Burgos. O Empreendedor - Plano de Negócios para o empreendedor: material do aluno . São Paulo. Pearson Education, Brasil, 2012.	

CAMPUS FOZ DO IGUAÇU DO IFPR	
Curso: Técnico em Gastronomia	Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Componente Curricular: Planejamento de cardápios	
Carga Horária (hora-aula): 60	Período Letivo: 2º período
Ementa:	
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; elaboração de cardápios; ficha técnica de custos; conceitos básicos de formação de preço de venda.	
Bibliografia Básica:	
NISHIO, Eri Keiko; ALVES, Alexandre Martins. Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2019.	
FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2017.	
BRAGA, Roberto. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 3. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2012.	
Bibliografia Complementar:	
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Silvia. Cardápio: guia prático para a elaboração. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.	
CRUZ, Christian Voillot. Para seu restaurante lucrar mais: gestão estratégica para a eficiência nos negócios com real entrega de valor. São Paulo: SESI-SP, 2017.	
FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 7. ed. rev. e atual. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.	
REGGIOLLI, Marcia Regina. Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em alimentação. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.	

CAMPUS FOZ DO IGUAÇU DO IFPR	
Curso: Técnico em Gastronomia	Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Componente Curricular: Bebidas	
Carga Horária (hora-aula): 40	Período Letivo: 2º período
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:	
BORGES, Euclides Penedo. Harmonização : o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.	
OLIVER, Garrett. A mesa do mestre-cervejeiro : descobrindo os prazeres das cervejas e das comidas verdadeiras. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2012.	
PACHECO, Aristides. de O. Manual do bar 7a. Edição. São Paulo: Senac, 2010.	
Bibliografia Complementar:	
FURTADO, Edmundo. Copos de bar e mesa : história, serviço, vinhos, coquetéis. São Paulo: Senac Nacional, 2009.	
SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. Comida e vinho : harmonização essencial. 4. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2014.	
SIMON, Joanna. Vinho e comida : um guia básico e contemporâneo das melhores combinações de vinho e comida. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.	
VENTURINI FILHO, Waldemar G. Bebidas Não Alcoólicas : Ciência e Tecnologia. Vol. 2. 1a. Edição. São Paulo: Editora Blucher, 2010.	

CAMPUS FOZ DO IGUAÇU DO IFPR	
Curso: Técnico em Gastronomia	Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Componente Curricular: Café da manhã e lanches	
Carga Horária (hora-aula): 60	Período Letivo: 2º período
Ementa:	
Utensílios e equipamentos da padaria; pães; sanduíches; salgados; biscoitos; bolos; café da manhã; doces de festa.	
Bibliografia Básica:	
FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil . São Paulo SENAC, 2017.	
GISSLEN, Wayne; TEIXEIRA, Elisa Duarte. Panificação e confeitaria profissionais . 5. ed. Barueri: Manole, 2011.	
VIANNA, Felipe Soave Viegas et al. Manual prático de panificação Senac . São Paulo: Senac São Paulo, 2018.	
Bibliografia Complementar:	
CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão : arte e ciência. 5. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2012.	
CAVALCANTI, Pedro. A pátria nas panelas : história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac Nacional, 2007.	
KAYSER, Éric. Larousse dos pães . São Paulo: Alaúde, 2015.	
SUAS, Michel; GUIMARÃES, Beatriz Karan. Panificação e viennoiserie : abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2012.	

CAMPUS FOZ DO IGUAÇU DO IFPR	
Curso: Técnico em Gastronomia	Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Componente Curricular: Práticas de restaurante 2	
Carga Horária (hora-aula): 100	Período Letivo: 2º período
Ementa:	
Aplicação de conhecimentos e habilidades de cozinha no ambiente profissional de restaurante; Aplicação de conhecimentos básicos em cozinhas internacionais; Organização do espaço de trabalho; Conhecimentos básicos de operações de restaurantes e demais empresas de alimentos e bebidas.	
Bibliografia Básica:	
CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef profissional . 9. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2017.	
WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. 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:	
CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha . Curitiba: LT, 2011.	
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor : tecnologias para a elaboração de cardápios. 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Senac Nacional, 2008.	
THIS, Hervé. Um cientista na cozinha . 4. ed. São Paulo: Ática, 2007.	
MCGEE, Harold. Comida e cozinha : ciência e cultura da culinária. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.	

CAMPUS FOZ DO IGUAÇU DO IFPR	
Curso: Técnico em Gastronomia	Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Componente Curricular: Habilidades básicas de cozinha 2	
Carga Horária (hora-aula): 100	Período Letivo: 2º período
Ementa:	
Bases de cozinha; Métodos de cocção; técnicas de corte e pré-preparo de vegetais, carnes, aves e peixes; técnicas fundamentais da cozinha italiana e francesa; técnicas fundamentais da cozinha fria.	
Bibliografia Básica:	
CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef profissional . 9. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2017.	
CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Garde Manger : A arte e o ofício da cozinha fria. 4 ed. Editora Senac São Paulo: São Paulo, 2014.	
WRIGHT, Jeni. Todas as técnicas culinárias : Mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola culinária do mundo. Le Cordon Bleu. São Paulo, Ed. Marco Zero, 2002.	
Bibliografia Complementar:	
CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha . Curitiba: Livro Técnico, 2011.	
CARVALHO, Robson de. Cozinha Fria : Da ornamentação à execução do cardápio. São Paulo: Érica: Saraiva, 2014.	
GRAZIA, Mario; VILLA, Maria Grazia. A arte da cozinha italiana . São Paulo: V&R, 2013.	
PILS, Ingeborg; PALLMER, Stefan. Itália : o país e sua cozinha. Tradução: Aurea Akemi Arata, Rosane Albert, Marry Amazonas Leite de Barros e Paola Morsello. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2013.	

7. INFRAESTRUTURA MÍNIMA REQUERIDA

Materiais, equipamentos e espaços físicos	Existentes no campus	Disponibilizado pelo(a) conveniado(a)	A adquirir ou construir
Biblioteca	SIM		
Lab. Informática	SIM		
Laboratório de Gastronomia	SIM (Quente e Fria)		
Laboratório de produção de alimentos	SIM (panificação e confeitaria)		
Restaurante pedagógico	SIM		
Cozinha Demonstrativa	SIM		
Copa suja, estoque, Câmara fria, doca	SIM		

8. INFRAESTRUTURA PARA ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES ESPECIAIS

No que concerne ao atendimento aos estudantes com necessidades educacionais, o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE) do IFPR – Campus Foz do Iguaçu é o setor parceiro para suprir esta demanda.

Quanto à tecnologia assistiva o Campus conta com materiais destinados à acessibilidade e permanência de estudantes com algum tipo de necessidade educacional específica (cadeiras de rodas motorizadas, impressoras e teclados braille, fones de ouvido, teclados de baixa visão e lupas eletrônicas), recebidos em 2016, no entanto, salienta-se a necessidade de ampliação.

Materiais, equipamentos e espaços físicos	Existente no campus	Disponibilizado pelo(a) conveniado(a)	A adquirir ou construir
Materiais pedagógicos adaptados	Sim	Sim	Não
Impressora braille	Sim	Sim	Abafador de som para impressora
Tablet 11"	Sim	Sim	Capa de proteção
Lupa eletrônica	Sim	Sim	Fonte com defeito
Teclado braille	Sim	Sim	Software e treinamento
Prancha tátil	Sim	Sim (Empréstimo Unioeste)	Treinamento, máquina fusora e papel microcápsulado
Notebook	Sim	Sim	Não
Cadeira de rodas motorizada	Sim	Sim	Não
Bengala	Sim	Sim	Não

9. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

DOCENTES	
QUANT.	PERFIL DE FORMAÇÃO
05	Docentes da área de Gastronomia, Hotelaria e Nutrição e Tecnologia de Alimentos
02	Docentes da área de gastronomia (a serem contratados em concurso futuro)

TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO	
NOME	CARGO
Alisson Romario Santos de Mello	Auxiliar em Administração
Ana Carolina Pimenta	Jornalista
Ana Raquel Harmel	Assistente em Administração
Anastasia Brand Steckling	Administrador
Andréa Márcia Legnani	Pedagoga
Angelita Rafaela Friedrich	Assistente em Administração
Azenir Dahlem Pacheco	Técnico em Contabilidade
Celso Augusto de Oliveira Cristofoli da Silva	Pedagogo
Charles Juca Busarello	Técnico de Laboratório - Informática
Edinalva Julio	Assistente Social
Flávio Lúcio Alves Pedrosa	Assistente em Administração
Gabriela Costenaro	Auxiliar em Administração
Glaucia Lorenzi	Auxiliar de Biblioteca
Gustavo Matheus Rahal	Psicólogo
Halisson Henrique do Couto	Contador
Hugo Avelar Cardoso Pires	Bibliotecário
Izabelle Nogueira de Souza Alberelo	Técnico de Laboratório - Área: Mecânica
Izaias Batista dos Santos	Técnico da Tecnologia da Informação
Jehanne Denizard Schroder	Assistente em Administração
João Ariberto Metz	Técnico de Tecnologia da Informação
José Henrique de Oliveira	Técnico em Assuntos Educacionais
José Victor Franklin Gonçalves de Medeiros	Assistente em Administração
Katia Silene Veiga Lamberti	Tradutor e Intérprete de Linguagem de Sinais
Luana Pricila Meinerz	Assistente de Alunos
Luciane Fatima Alves	Assistente em Administração
Luiz Fernando França	Técnico em Assuntos Educacionais
Manoel da Silva	Assistente de Alunos
Maria Odete Haas	Assistente de Alunos
Monice Moise de Freitas Aquino	Assistente em Administração
Murilo Odilon Nichele Scroccaro	Administrador
Nivaldo Marques da Silva Filho	Assistente de Alunos
Nivia Conceição Pereira dos Santos	Assistente em Administração
Otávio Luiz Kajevski Junior	Técnico em Assuntos Educacionais
Rafael Pechorz Taiete	Técnico de Laboratório - Edificações

Reginaldo dos Santos Araújo	Técnico em Agropecuária
Roseleine Nunes Cavalheiro	Técnico em Secretariado
Suellen Paola Martins	Assistente em Administração
Telma Maria Viola de Souza	Auxiliar de Biblioteca
Vanessa Demarchi Peron	Auxiliar em Administração

10. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO (PPC)

O documento será avaliado de forma anual, pelos docentes que compõem o colegiado, para verificar se há alguma sugestão, crítica ou necessidade de melhoria no que tange a forma de execução do curso.

Após o fechamento do primeiro ciclo, será realizado um estudo para analisar se há alguma adequação para ser feita ou não. Este estudo será feito por uma comissão formada por docentes, técnicos e estudantes.

REFERÊNCIAS

BIANCHIN, Aracelli. **A dinâmica territorial na fronteira trinacional do iguaçu pelo turismo: integração ou fragmentação?** [dissertação]. Foz do Iguaçu: Universidade Federal da Integração Latino Americana. 2018.

BOYNE, S.; WILLIAMS, F.; HALL, D. On the trail of regional success: tourism, food production and the Isle of Arran Taste Trail. In: HJALAGER, Anne-Mette; RICHARDS, Greg (Eds.). **Tourism and Gastronomy**. London: Routledge, 2002. p.91-114.

BRASIL. **Lei nº 13.006 de 26 de junho de 2014. Acrescenta § 8º ao art. 26 da lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para obrigar a exibição de filmes de produção nacional nas escolas de educação básica.**

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

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. 4 ed. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, LDB**. Lei nº 9394/96, de 20 de dezembro de 1996.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2022 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.**

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020 que aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.**

BRASIL. Ministério do Turismo. **Estudo da Demanda Turística Internacional - Brasil - 2018.** 2019a. Disponível em: <<http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/>> . Acesso em 07 de novembro de 2020.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Pesquisa da CNC aponta faturamento recorde e geração de empregos no turismo brasileiro.** 2019b. Disponível em: <<http://antigo.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/13000-pesquisa-da-cnc-aponta-faturamento-recorde-e-gera%C3%A7%C3%A3o-de-empregos-no-turismo-brasileiro.html>>. Acesso em 07 de novembro de 2020.

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ. **Resolução Nº 01 de 23 de janeiro de 2017 que altera a Resolução 54/2011 que dispõe sobre a Organização Didático-Pedagógica da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores no âmbito do Instituto Federal do Paraná – IFPR.**

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ. **Resolução nº 50 de 14 de julho de 2017 que estabelece as normas de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem no âmbito do IFPR.**

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ. **Resolução Nº 54 de 2011 que dispõe sobre a Organização Didático-Pedagógica da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores no âmbito do Instituto Federal do Paraná – IFPR.**

PARAGUAY. **Dirección general de estadística, encuestas y censos.** 2015. Disponível em: <<http://www.dgeec.gov.py/>>. Acesso em 07 de novembro de 2020.

RIBEIRO-MARTIN, Clarissa de Souza; SILVEIRA-MARTINS, Elvis. Turismo gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais. **Turismo, Visão e Ação.** v. 20, n. 1, p. 184-208, 2018.

RICHARDS, Greg. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In: HJALAGER, Anne-Mette; RICHARDS, Greg (Eds.). **Tourism and Gastronomy.** London: Routledge, 2002. p.3-21.

STEFANUTTI, Paola; FONTANA, Rosislene de Fátima. PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO NO TURISMO RURAL. In: Michel Constantino Figueira; Priscila Vasconcellos Chiattonne. (Org.). **Patrimônio Gastronômico.** 1ed.PELOTAS: Ed. dos Autores, 2021, p. 202-244.

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ | Pró-Reitoria de Ensino - PROENS

Av. Victor Ferreira do Amaral, 306 - Tarumã, Curitiba - PR | CEP 82530-230 - Brasil

STEFANUTTI, Paola; NOGUEIRA, Fernando Arantes; AFONSO, Lausa Barbosa Pinto. Impactos iniciais da covid-19 na área gastronômica de uma cidade turística: o caso de Foz do Iguaçu. **Ateliê do Turismo**, v. 4, p. 95-111, 2020.

STEFANUTTI, Paola; SZEKUT, Andressa; WELTER, Viviane da Silva. Feiras em um território fronteiro: reflexões sobre comidas, fronteiras e identidades. **Vivência: Revista de Antropologia**, v. 1, p. 241-267, 2021.

STEFANUTTI, Paola; WELTER, Viviane da Silva; GREGORY, Valdir. Turismo gastronômico e controle aduaneiro na fronteira entre Brasil e Argentina. **Tourism and Hospitality International Journal**, v. 12, p. 122-138, 2019.