



PROJETO PEDAGÓGICO DOS
CURSOS TÉCNICOS DO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

CAMPUS
SÃO BORJA



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha



INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM COZINHA

SUBSEQUENTE

Campus São Borja

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM COZINHA

SUBSEQUENTE

Campus São Borja

Curso criado e autorizado o Projeto Pedagógico pela Resolução CONSUP nº 35, de 8 de outubro de 2010, e retificado pela Resolução CONSUP nº 45, de 20 de junho de 2013.

Projeto Pedagógico do Curso reformulado:
Resolução ad referendum nº 16 de 20 de abril de 2011.

Resolução n. 123 de 28 de novembro de 2014.

Resolução n. 017 de 16 de março de 2015.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA
E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Dilma Rousseff
Presidente da República

Renato Janine Ribeiro
Ministro da Educação

Marcelo Machado Feres
Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

Carla Comerlato Jardim
Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Nídia Heringer
Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

Vanderlei José Pettenon
Pró-Reitor de Administração

Sidinei Cruz Sobrinho
Pró-Reitor de Ensino

Raquel Lunardi
Pró-Reitora de Extensão

Arthur Pereira Frantz
Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA
E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Alexander da Silva Machado
Diretor Geral Pró-Tempore do Câmpus

Maria Terezinha Verle Kaifer
Diretora de Ensino do Câmpus

Taniamara Vizzotto Chaves
Coordenadora Geral de Ensino do Câmpus

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva
Coordenadora do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer

Equipe de elaboração
Comissão de elaboração, Colegiado do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer

Colaboração Técnica
Núcleo Pedagógico Integrado do Câmpus São Borja
Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisora Textual
Larissa Scotta

Sumário

1. Detalhamento do curso	14
2. Contexto educacional	14
2.1. Histórico da Instituição	14
2.2. Justificativa de oferta do curso	15
2.3. Objetivos do Curso	16
2.3.1. Objetivo Geral	16
2.3.2. Objetivos específicos	16
2.4. Requisitos e formas de acesso	16
3. Políticas institucionais no âmbito do curso	16
3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão	16
3.2. Políticas de Apoio ao discente	17
3.2.1. Assistência Estudantil	17
3.2.2. Apoio Pedagógico ao Estudante	18
3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado	18
3.2.2.2. Atividades de Nivelamento	18
3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico	18
3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica	19
3.2.3. Educação Inclusiva	19
3.2.3.5. NAPNE	19
3.2.3.6. NEABI	20
3.2.4. Acompanhamento de egressos	20
4. Organização didático-pedagógica	21
4.1. Perfil do egresso	21
4.2. Organização curricular	21
4.2.1. Flexibilização curricular	22
4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI	22
4.3. Representação Gráfica do Perfil de Formação	23
4.4. Matriz Curricular	24



4.5. Prática Profissional.....	25
4.5.1. Prática Profissional Integrada	25
4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório	25
4.5.2.1. Componente Curricular de Orientação de Estágio.....	26
4.6. Atividade Complementar de Curso.....	26
4.7. Avaliação	26
4.7.1. Avaliação da Aprendizagem.....	26
4.7.2. Autoavaliação Institucional	27
4.8. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	27
4.9. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores.....	28
4.10. Expedição de Diplomas e Certificados	28
4.11. Ementário.....	29
4.11.1. Componentes curriculares obrigatórios.....	29
4.11.2. Componentes Curriculares Optativos	36
5. Corpo docente e técnico administrativo em educação	37
5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do Curso.....	37
5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico	38
5.1.2. . Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico.....	38
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso	38
5.3. Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação	38
6. Instalações físicas.....	38
6.1. Biblioteca	39
6.2. Áreas de ensino específicas.....	39
6.3. Área de esporte e convivência	40
6.4. Área de atendimento ao estudante.....	40
7. Referências	41
8. Anexos	42

1. Detalhamento do curso

Denominação do Curso: Técnico em Cozinha

Forma: Subsequente

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Ato de Criação do curso: Resolução CONSUP nº 35, de 8 de outubro de 2010, e retificado pela Resolução CONSUP nº 45, de 20 de junho de 2013 e pela resolução CONSUP n. 17 de 16 de março de 2015.

Quantidade de Vagas: 30

Turno de oferta: noturno

Regime Letivo: semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga horária total do curso: 960 horas relógio

Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório: 100 horas relógio

Carga horária de Orientação de Estágio: 20 horas relógio

Carga horária de Atividade Complementar de Curso: 40 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 5 semestres

Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: Instituto Federal farroupilha - Câmpus São Borja. Rua Otaviano Castilho Mendes, nº 355 - CEP 97670-000 - São Borja - Rio Grande do Sul/RS.

2. Contexto educacional

2.1. Histórico da Instituição

A Lei Nº 11.892/2008 instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, com a possibilidade da oferta de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional técnica e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, bem como na formação de docentes para a Educação Básica. Os Institutos Federais possuem autonomia administrativa, patrimonial, financeira e didático-pedagógica.

O Instituto Federal Farroupilha (IF Farroupilha) nasceu da integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, de sua Unidade Descentralizada de Júlio de Castilhos, da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete e da Unidade Descentralizada de Ensino de Santo Augusto, que pertencia ao Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves. Desta forma, o IF Farroupilha teve na sua origem quatro Câmpus: Câmpus São Vicente do Sul, Câmpus Júlio de Castilhos, Câmpus Alegrete e Câmpus Santo Augusto.

O IF Farroupilha expandiu-se, em 2010, com a criação dos Câmpus Panambi, Câmpus Santa Rosa e Câmpus São Borja, em 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em Câmpus e, em 2013, com a criação do Câmpus Santo Ângelo e a implantação do Câmpus Avançado de Uruguaiana. Assim, atualmente, o IF Farroupilha está constituído por nove Câmpus e um Câmpus avançado, com a oferta de cursos de formação inicial e continuada,

cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação (SETEC/MEC). O IF Farroupilha atua em outras 38 cidades do Estado a partir da oferta de cursos técnicos na modalidade de ensino a distância.

A Reitoria do IF Farroupilha está localizada na cidade de Santa Maria, a fim de garantir condições adequadas para a gestão institucional, facilitando a comunicação e integração entre os Câmpus.

Com essa abrangência, o IF Farroupilha visa à interiorização da oferta de educação pública e de qualidade, atuando no desenvolvimento local a partir da oferta de cursos voltada para os arranjos produtivos, culturais, sociais e educacionais da região. Assim, o IF Farroupilha, com sua recente trajetória institucional, busca perseguir este propósito, visando constituir-se em referência na oferta de educação profissional e tecnológica comprometida com as realidades locais.

O Câmpus São Borja foi criado a partir do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – Fase II, e vem preencher um vazio regional de ensino técnico, que contribuirá no desenvolvimento da região e no estancamento do êxodo dos jovens da região que partem em busca de oportunidades de profissionalização em outras regiões do estado e do país.

Em um cenário de uma economia baseada em grandes estâncias, com a pecuária extensiva, uma agricultura que tem o arroz como produto de maior expressão, e com a mecanização da área agrícola cada vez maior, tendo como consequência a ocupação cada vez menor de trabalhadores no campo e com maior qualificação, o setor de serviços é que vem

gerando uma grande demanda de pessoas, que devem atender às exigências de qualificação desse mercado.

Com o propósito de fortalecer o grande potencial de desenvolvimento do município e da região, o Câmpus São Borja oferece cursos relacionados aos Eixos Tecnológicos ‘Informação e Comunicação’ e ‘Turismo, Hospitalidade e Lazer’, visando proporcionar à comunidade uma qualificação de qualidade nas áreas de tecnologia e serviços.

Tendo inicialmente ofertado cursos técnicos e de formação inicial e continuada, atualmente o Câmpus também possui cursos de licenciatura, superiores de tecnologia e bacharelado, de pós-graduação e de formação vinculados aos programas federais, como o PROEJA-FIC, o Mulheres Mil e o Pronatec, com um número aproximado de 1700 alunos matriculados no ano de 2014, nas modalidades presencial e a distância.

2.2. Justificativa de oferta do curso

A oferta da Educação Profissional e Tecnológica no Instituto Federal Farroupilha se dá em observância à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/1996. Essa oferta também ocorre em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, propostas pela Resolução CNE/CEB nº 06, de 20 de setembro de 2012 e, em âmbito institucional, com as Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha e demais legislações nacionais vigentes.

Considerando as demandas da cidade de São Borja e da região, foram elencados os seguintes cursos do eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer: Técnico em Cozinha e Técnico em Gastronomia. Tal processo deu-se juntamente com a Associação de Municípios da Região das Missões, por meio de audiências públicas na cidade de Cerro Largo e em encontro com os prefeitos dos municípios pertencentes à associação, no município de XV de Novembro e em audiências públicas no município de São Borja.

O interesse pelo eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer dá-se pelo potencial turístico da região, sobretudo relacionado aos segmentos histórico, cultural e ambiental. Tal eixo compreende as tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação, do qual fazem parte os cursos técnicos denominados Agência de Viagens, Cozinha, Eventos, Guia de Turismo, Hospedagem, Lazer, Serviços de Restaurante e Bar.

A região das Missões faz parte das regiões turísticas elencadas pela Secretaria do Turismo do Rio Grande do Sul (SETURRS). Sua importância na for-

mação territorial e administrativa do RS contribuiu para a formação de acervo histórico e cultural de valor turístico, tornando a região um dos principais polos turísticos do Estado. A região abrange quarenta e seis municípios e está localizada na microrregião da campanha ocidental do IF Farroupilha, do qual fazem parte os municípios de Alegrete, Barra do Quaraí, Garruchos, Itaqui, Maçambará, Manoel Viana, Quaraí, São Borja, São Francisco de Assis e Uruguaiana.

Segundo a Fundação de Economia e Estatística do Rio Grande do Sul, o município de São Borja foi criado 11 de março de 1833, derivando do município de Rio Pardo. O nome originou-se da redução de São Francisco de Borja, sendo esta a primeira dos sete povos das missões. O município é conhecido, também, como “Cidade dos Presidentes”, pois é terra natal de Getúlio Vargas e de João Goulart. Está localizado no Oeste do Rio Grande do Sul, com uma população de 64.820 habitantes, de acordo com os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), distribuídos em uma área de 3.371 Km² e densidade populacional de 17,4 hab/Km². A população urbana é de 57.228 habitantes (88,74%), enquanto a rural é de 7.592 habitantes (11,26%). A sede do município está distante 595 quilômetros de Porto Alegre, capital do Rio Grande do Sul, e é servida pelas BRs 472, 287 e 285.

Neste cenário, surge a necessidade de profissionais qualificados para promover a alimentação, seja este como atrativo complementar ao turismo, seja como produto turístico. Surge, também, a necessidade de profissionais para a operação de setores relacionados à área técnica e tecnológica de produção de alimentos. Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), 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, 18,6% é oriundo da alimentação, conforme levantamento divulgado no final de 2001.

Sendo assim, o setor de alimentação representa uma parcela importante no desenvolvimento da região. É sabido que a alimentação está intimamente ligada à manutenção da boa saúde. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), saúde é “o estado completo de bem-estar físico, social e mental dos indivíduos” e é um direito inalienável de todo cidadão. Deste modo, manter e zelar a saúde de seus clientes é uma tarefa primordial do profissional que atua na área de alimentação. Ao mesmo tempo, a prevenção de doenças vinculadas aos alimentos é um desafio atual. De acordo com a Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde, entre os anos de 1999 a 2008 foram registrados 6.062 surtos de doenças vinculadas a alimentos no Brasil, envolvendo mais de 115.000 pessoas durante o período. A região brasileira que mais tem notificado surtos é a região

Sul, responsável por 49,86% do total de registros no país em 2001, onde o Rio Grande do Sul é o estado com maior número de casos.

Uma vez que os locais onde se produzem alimentos são diversos, a exemplo de residências, creches, escolas, restaurantes, bares, entre outros, a população é exposta diariamente a possíveis fontes de contaminação. Nestes locais, é de suma importância a presença de profissionais capazes de implantar e monitorar normas higiênicas e manipulação das matérias-primas alimentares a fim de reduzir os níveis estatísticos de surtos alimentares. Além disso, o correto planejamento de cardápios e da estruturação da área de produção de alimentos também se faz necessário para atender à demanda de consumidores e desenvolver a economia da região.

Com estas expectativas, o Curso Técnico em Cozinha do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus São Borja assume o compromisso de qualificar os alunos para atuarem no mercado de trabalho na área de alimentação, bem como capacitá-los a atender as necessidades já identificadas na região, ofertando instrumentos teóricos e práticos que possibilitem de forma sistematizada a organização e o controle de todo o serviço de alimentação.

O curso segue os critérios previstos na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9394/1996) e os preceitos estratégicos de qualidade previstos pela instituição, podendo, assim, o aluno que queira continuar sua capacitação, aproveitar o conhecimento já adquirido e cursar a modalidade de ensino em nível superior ofertada futuramente pelo Instituto.

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral

Formar técnicos em cozinha para atuarem nos diferentes setores e empreendimentos da área de alimentação, na organização, armazenagem e preparo de alimentos.

2.3.2. Objetivos específicos

- Oportunizar condições para a profissionalização dos alunos que já concluíram o Ensino Médio;
- Oportunizar a requalificação de profissionais, a fim de acompanhar as tendências tecnológicas do mundo do trabalho;
- Maximizar a utilização da infraestrutura institucional, ampliando o número de habilitações existentes;
- Proporcionar a habilitação profissional, em curto prazo, observando-se as exigências e expectativas da comunidade regional;
- Atuar como agente de incentivo à instalação e de melhoria da qualidade das empresas da área de alimentação da região;

- Colaborar na melhoria da produção e aproveitamento de alimentos, através da qualificação dos profissionais;
- Diminuir o êxodo urbano, proporcionando mais uma opção de estudo técnico;
- Oportunizar uma formação profissional que permita mais uma alternativa de empreendedorismo e trabalho aos alunos;
- Oportunizar a educação permanente e a requalificação, atendendo aos novos paradigmas que estabeleçam a necessidade e a capacidade de mobilidade no mundo do trabalho;
- Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;
- Integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna.
- Oportunizar ao aluno o aprendizado técnico voltado para sua área de atuação dentro do setor de alimentação, atuando na organização do seu local de trabalho, a cozinha;
- Selecionar, pré-preparar e preparar os alimentos que serão elaborados de acordo com os pratos do cardápio pré-estabelecido, sempre visando as práticas de higiene e saneamento e armazenar os diferentes tipos de gêneros alimentícios.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Técnico em Cozinha Subsequente, será obrigatória a comprovação de conclusão do ensino médio mediante apresentação do histórico escolar.

São formas de ingresso:

- Processo Seletivo conforme previsão institucional em regulamento e edital específico;
- Transferência conforme regulamento institucional vigente ou determinação legal.

3. Políticas institucionais no âmbito do curso

3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

O ensino proporcionado pelo IF Farroupilha é oferecido por cursos e programas de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e de pós-graduação, desenvolvidos articuladamente à pesquisa e à extensão, sendo o currículo fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais expressas no seu projeto Político Pedagógico Institucional e norteadas pelos

princípios da estética, da sensibilidade, da política, da igualdade, da ética, da identidade, da interdisciplinaridade, da contextualização, da flexibilidade e da educação como processo de formação na vida e para a vida, a partir de uma concepção de sociedade, trabalho, cultura, ciência, tecnologia e ser humano.

Neste sentido, são desenvolvidas algumas práticas: Apoio ao trabalho acadêmico e a práticas interdisciplinares, sobretudo nos seguintes momentos: projeto integrador englobando as diferentes disciplinas; participação das atividades promovidas pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) como a Semana Nacional da Consciência Negra; organização da semana acadêmica do curso; estágio curricular e atividades complementares.

As ações de pesquisa do IF Farroupilha constituem um processo educativo para a investigação, objetivando a produção, a inovação e a difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, artístico-culturais e desportivos, articulando-se ao ensino e à extensão e envolvendo todos os níveis e modalidades de ensino, ao longo de toda a formação profissional, com vistas ao desenvolvimento social, tendo como objetivo incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de pesquisa, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim.

Neste sentido, são desenvolvidas ações como o apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos. O IF Farroupilha possui o programa Institucional Boas Ideias, além de participar de editais do CNPq e da FAPERGS. Ainda, há o incentivo à participação dos estudantes no Programa Ciência sem Fronteiras. Esse programa busca promover a consolidação, expansão e internacionalização da ciência e tecnologia, da inovação e da competitividade brasileira por meio do intercâmbio e da mobilidade internacional. A participação dos estudantes nesse programa viabiliza o intercâmbio de conhecimentos e de vivências pessoais e profissionais, contribuindo para a formação crítica e concisa destes futuros profissionais.

As ações de extensão constituem um processo educativo, científico, artístico-cultural e desportivo que se articula ao ensino e à pesquisa de forma indissociável, com o objetivo de intensificar uma relação transformadora entre o IF Farroupilha e a sociedade, e tem por objetivo geral incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de extensão, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim.

O Instituto possui o programa institucional de incentivo à extensão (PIEX), no qual os estudantes podem auxiliar os coordenadores na elaboração e execução destes projetos. Os trabalhos de pesquisas e extensão desenvolvidos pelos acadêmicos podem

ser apresentados na Mostra Acadêmica Integrada do Câmpus e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica promovida por todos os Câmpus do Instituto, além disso, é dado incentivo a participação em eventos, como Congressos, Seminários, entre outros, que estejam relacionados a área de atuação dos estudantes.

3.2. Políticas de Apoio ao discente

Seguem nos itens a seguir as políticas do IF Farroupilha voltadas ao apoio aos discentes, destacando as políticas de assistência estudantil, apoio pedagógico e educação inclusiva.

3.2.1. Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IF Farroupilha é uma Política de Ações, que têm como objetivos garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus alunos no espaço escolar. A Instituição, atendendo ao Decreto nº 7234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio da Resolução nº12/2012 a Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, a qual estabelece os princípios e eixos que norteiam os programas e projetos desenvolvidos nos seus Câmpus.

A Política de Assistência Estudantil abrange todas as unidades do IF Farroupilha e tem entre os seus objetivos: promover o acesso e permanência na perspectiva da inclusão social e da democratização do ensino; assegurar aos estudantes igualdade de oportunidades no exercício de suas atividades curriculares; promover e ampliar a formação integral dos estudantes, estimulando a criatividade, a reflexão crítica, as atividades e os intercâmbios de caráter cultural, artístico, científico e tecnológico; bem como estimular a participação dos educandos, por meio de suas representações, no processo de gestão democrática.

Para cumprir com seus objetivos, o setor de Assistência Estudantil possui alguns programas como: Programa de Segurança Alimentar e Nutricional; Programa de Promoção do Esporte, Cultura e Lazer; Programa de Atenção à Saúde; Programa de Apoio à Permanência; Programa de Apoio Didático-Pedagógico, entre outros.

Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade social (auxílio permanência, auxílio transporte, auxílio às atividades extracurriculares remuneradas, auxílio alimentação) e, em alguns Câmpus, moradia estudantil.

A Política de Assistência Estudantil, bem como

seus programas, projetos e ações, é concebida como um direito do estudante, garantido e financiado pela Instituição por meio de recursos federais, assim como pela destinação de, no mínimo, 5% do orçamento anual de cada Câmpus para este fim.

Para o desenvolvimento destas ações, cada Câmpus do Instituto Federal Farroupilha possui em sua estrutura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), que, juntamente com uma equipe especializada de profissionais e de forma articulada com os demais setores da Instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, sucesso e participação dos alunos no espaço escolar.

A CAE do Câmpus São Borja é composta por uma equipe com os seguintes profissionais: Coordenador do Setor; quatro assistentes de alunos, um assistente social, um psicólogo, dois técnicos em enfermagem, um enfermeiro, um odontólogo e um médico. Oferece, em sua infraestrutura, refeitório e espaço de convivência e entretenimento.

3.2.2. Apoio Pedagógico ao Estudante

O apoio pedagógico ao estudante é realizado direta ou indiretamente através dos seguintes órgãos e políticas: Núcleo Pedagógico Integrado, atividades de nivelamento, apoio psicopedagógico e programas de mobilidade acadêmica.

3.2.2.1. Núcleo Pedagógico Integrado

O Núcleo Pedagógico Integrado (NPI) é um órgão estratégico de planejamento, apoio e assessoramento didático-pedagógico, vinculado à Direção de Ensino do Câmpus, ao qual cabe auxiliar no desenvolvimento do Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI), no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPI) e na Gestão de Ensino do Câmpus, comprometido com a realização de um trabalho voltado às ações de ensino e aprendizagem, em especial no acompanhamento didático-pedagógico, oportunizando, assim, melhorias na aprendizagem dos estudantes e na formação continuada dos docentes e técnico-administrativos em educação.

O NPI é constituído por servidores que se inter-relacionam na atuação e operacionalização das ações que permeiam os processos de ensino e aprendizagem na instituição. Tendo como membros natos os servidores no exercício dos seguintes cargos e/ou funções: Diretor (a) de Ensino; Coordenador (a) Geral de Ensino; Pedagogo(a); Responsável pela Assistência Estudantil no Câmpus; Técnico(s) em Assuntos Educacionais lotado(s) na Direção de Ensino. Além dos membros citados poderão ser convidados para compor o Núcleo Pedagógico Integrado, como membros titulares, outros servidores efetivos do Câmpus.

A finalidade do NPI é proporcionar estratégias,

subsídios, informações e assessoramento aos docentes, técnico-administrativos em educação, educandos, pais e responsáveis legais, para que possam acolher, entre diversos itinerários e opções, aquele mais adequado enquanto projeto educacional da instituição e que proporcione meios para a formação integral, cognitiva, inter e intrapessoal e a inserção profissional, social e cultural dos estudantes.

A constituição desse núcleo tem como objetivo, promover o planejamento, implementação, desenvolvimento, avaliação e revisão das atividades voltadas ao processo de ensino e aprendizagem em todas as suas modalidades, formas, graus, programas e níveis de ensino, com base nas diretrizes institucionais.

3.2.2.2. Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento o desenvolvimento de atividades formativas que visem recuperar conhecimentos que são essenciais para o que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Tais atividades serão asseguradas ao estudante por meio de:

a) Recuperação paralela, desenvolvida com o objetivo de que o estudante recomponha aprendizados durante o período letivo;

b) Projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do Programa Institucional de Projetos de Ensino, voltados para conteúdos/temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos superiores;

c) Programas de educação tutorial que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa;

d) Demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar/sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes.

e) Disciplinas da formação básica, na área do curso, previstas no próprio currículo do curso, visando retomar os conhecimentos básicos a fim de dar condições para que os estudantes consigam prosseguir no currículo.

O curso proporcionará atividades de recuperação paralela de acordo com o horário estabelecido, no qual haverá atendimento aos alunos pelos professores. Os projetos de ensino abarcarão algumas atividades em acordo com os objetivos do curso.

As atividades de Apoio Pedagógico deverão constar no plano de ações anual do NAPNE, NEABI e CAI e dos docentes descrito no Plano de Ensino.

3.2.2.3. Atendimento Psicopedagógico.

O IF Farroupilha Câmpus São Borja possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento psicopedagógico dos estudantes, tais como: psicólogo, pedagogo, assistente social, técnico em assuntos

educacionais e assistente de aluno.

A partir do organograma institucional estes profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Inclusivas (CAI) e Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), os quais desenvolvem ações que tem como foco o atendimento ao discente.

O atendimento psicopedagógico compreende atividades de orientação e apoio ao processo de ensino e aprendizagem, tendo como foco não apenas o estudante, mas todos os sujeitos envolvidos, resultando, quando necessário, na reorientação deste processo.

As atividades de apoio psicopedagógico atenderão a demandas de caráter pedagógico, psicológico, social, entre outros, através do atendimento individual e/ou em grupos, com vistas à promoção, qualificação e ressignificação dos processos de ensino e aprendizagem.

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de atendimento a pessoas com necessidades específicas (NAPNE), que visa oferecer suporte ao processo de ensino e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação, envolvendo também orientações metodológicas aos docentes para a adaptação do processo de ensino às necessidades destes sujeitos.

O atendimento psicopedagógico será feito sob a orientação do NAPNE juntamente com os integrantes do CAI, do NPI e os docentes do curso. O trabalho será realizado através de atendimento individual ou em grupo, podendo ter adaptações curriculares de acordo com as necessidades apresentadas num diagnóstico anteriormente feito e explicitado nos planos de trabalho.

3.2.2.4. Mobilidade Acadêmica

O IF Farroupilha mantém programas de mobilidade acadêmica entre instituições de ensino do país e instituições de ensino estrangeiras, através de convênios interinstitucionais ou através da adesão a Programas governamentais, visando incentivar e dar condições para que os estudantes enriqueçam seu processo formativo a partir do intercâmbio com outras instituições e culturas.

As normas para a Mobilidade Acadêmica estão definidas e regulamentadas em documentos institucionais próprios.

3.2.3. Educação Inclusiva

Entende-se como educação inclusiva a garantia de acesso e permanência do estudante na instituição de ensino e o acompanhamento e atendimento do egresso no mundo do trabalho, respeitando as diferenças individuais, especificamente, das pessoas com deficiência, diferenças étnicas, de gênero, cultural,

socioeconômica, entre outros.

O Instituto Federal Farroupilha priorizará ações inclusivas voltadas às especificidades dos seguintes grupos sociais, com vistas à garantia de igualdade de condições e oportunidades educacionais:

I - Pessoas com necessidades educacionais específicas: consolidar o direito das pessoas com deficiência visual, auditiva, intelectual, físico motora, múltiplas deficiências, altas habilidades/superdotação e transtornos globais do desenvolvimento, promovendo sua emancipação e inclusão nos sistemas de ensino e nos demais espaços sociais;

II - Gênero e diversidade sexual: o reconhecimento, o respeito, o acolhimento, o diálogo e o convívio com a diversidade de orientações sexuais fazem parte da construção do conhecimento e das relações sociais de responsabilidade da escola como espaço formativo de identidades. Questões ligadas ao corpo, à prevenção de doenças sexualmente transmissíveis, à gravidez precoce, à orientação sexual, à identidade de gênero são temas que fazem parte desta política;

III - Diversidade étnica: dar ênfase nas ações afirmativas para a inclusão da população negra e da comunidade indígena, valorizando e promovendo a diversidade de culturas no âmbito institucional;

IV - Oferta educacional voltada às necessidades das comunidades do campo: medidas de adequação da escola à vida no campo, reconhecendo e valorizando a diversidade cultural e produtiva, de modo a conciliar tais atividades com a formação acadêmica;

V - Situação socioeconômica: adotar medidas para promover a equidade de condições aos sujeitos em vulnerabilidade socioeconômica.

VI - situação socioeconômica: adotar medidas para promover a equidade de condições aos sujeitos em vulnerabilidade socioeconômica.

Para a efetivação das ações inclusivas, o IF Farroupilha constituiu o Plano Institucional de Inclusão, que promoverá ações com vistas:

I - à preparação para o acesso;

II - a condições para o ingresso;

III - à permanência e conclusão com sucesso;

IV - ao acompanhamento dos egressos.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o Câmpus São Borja conta com o Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas e Núcleo Estudos e Pesquisas Afro-brasileiras e Indígena. Com vistas à educação inclusiva, são ainda desenvolvidas ações que contam com adaptação e flexibilização curricular, a fim de assegurar o processo de aprendizagem, e com aceleração e suplementação de estudos para os estudantes com Altas Habilidades/Superdotação.

3.2.3.5. NAPNE

O Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidade Educacionais Especiais do Instituto Federal

Farroupilha, instituído pela Portaria 14/2010 dessa instituição, é setor deliberativo, vinculado à Coordenação de Ações Inclusivas, e tem por finalidade desenvolver políticas, ações e projetos no intuito de garantir a inclusão no IF Farroupilha.

Nesse sentido, são atribuições do NAPNE:

- Promover a implantação e consolidação de políticas inclusivas no IF Farroupilha;
- Buscar minimizar barreiras arquitetônicas, comunicacionais, metodológicas, instrumentais, programáticas e atitudinais enfrentadas pela comunidade acadêmica;
- Orientar os docentes quanto às adaptações de materiais didático-pedagógicos para as disciplinas;
- Acompanhar o processo de elaboração do planejamento e das avaliações para os alunos incluídos, conjuntamente com os docentes, a fim de realizar as adaptações necessárias;
- Promover cursos de formação continuada à comunidade acadêmica sobre assuntos relacionados à inclusão;
- Acompanhar e orientar individualmente os discentes com deficiência nas atividades acadêmicas;
- Atender às pessoas com deficiência do câmpus com vistas a maximizar suas potencialidades;
- Articular os diversos setores da instituição buscando estimular a inclusão das pessoas com deficiência;
- Sinalizar prioridades de ações, aquisição de equipamentos, softwares e materiais didático-pedagógicos a serem utilizados nas práticas educativas voltadas aos alunos incluídos;
- Atuar em consonância com o Núcleo Pedagógico Integrado, no intuito de garantir processos de ensino qualificados aos educandos com deficiência;
- Participar e/ou implementar atividades de pesquisa, ensino e extensão com foco na educação inclusiva;
- Auxiliar nos processos seletivos do IF Farroupilha buscando garantir acessibilidade dos candidatos;
- Zelar pelas condições de acesso, permanência e conclusão dos cursos pelos alunos da instituição;
- Estabelecer processo de registro sistemático quanto ao acompanhamento realizado aos alunos com deficiência;
- Trabalhar de forma articulada com a CAI e demais setores inclusivos do Câmpus.

O Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Especiais é o setor que articula as ações inclusivas no âmbito do Câmpus São Borja, tendo como principal objetivo formar na instituição uma cultura da educação para a convivência e o respeito à diversidade. Nesse sentido, realiza o acompanhamento dos alunos com necessidades educacionais especiais, organiza adaptações curriculares e assessora os docentes no

encaminhamento das atividades adaptadas em sala de aula e nos demais espaços do Câmpus.

No Câmpus São Borja, o NAPNE atua em uma sala própria e conta com Presidente e vice-presidente, membros dos segmentos discente, docente e técnico administrativo e duas bolsistas que atuam no atendimento ao público e aos alunos que necessitam de atendimento individualizado. Ainda, é possibilitado aos discentes a integração às atividades do núcleo como monitores.

3.2.3.6. NEABI

O NEABI - Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas do Instituto Federal Farroupilha, instituído com a Resolução 23/2010 desse instituto, tem a finalidade de implementar as Leis nº 10.639/03 e nº 11.645/08, pautadas na construção da cidadania por meio da valorização étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas. No

intuito de consolidar esses objetivos, são atribuições do NEABI:

- Elaborar, desenvolver e implementar atividades de pesquisa, ensino e extensão acerca das políticas afirmativas;
- Participar das reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE;
- Divulgar os trabalhos desenvolvidos pelo núcleo em eventos científicos;
- Atuar em consonância com o Núcleo Pedagógico Integrado, no intuito de garantir processos de ensino qualificados aos educandos pretos, pardos e indígenas;
- Estimular a qualificação dos processos de ensino, pesquisa e extensão no que tange aos educandos pretos, pardos e indígenas;
- Estimular o desenvolvimentos de ações de ensino, pesquisa e extensão que primem pela inclusão da história e cultura afro-brasileira e indígena;
- Divulgar os processos seletivos em reservas indígenas e contextos de prevalências de quilombolas e ou demais pessoas afro-brasileiras;
- Estabelecer processo de registro sistemático quanto ao acompanhamento realizado aos alunos incluídos pelas políticas afirmativas.

O Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas do Câmpus São Borja desenvolve atividades e ações educativas nas áreas de ensino, pesquisa e extensão ligadas às questões étnico-raciais, através de debates, reflexões, seminários que visem a valorização da diversidade na construção histórica e cultural do País.

3.2.4. Acompanhamento de egressos

O acompanhamento dos egressos será realizado por meio do estímulo à criação de associação de egressos, de parcerias e convênios com empresas e instituições e organizações que demandam estagiários

e profissionais com origem no IF Farroupilha. Também serão previstas a criação de mecanismos para acompanhamento da inserção dos profissionais no mundo do trabalho e a manutenção de cadastro atualizado para disponibilização de informações recíprocas.

O IF Farroupilha concebe o acompanhamento de egressos como uma ação que visa ao planejamento, definição e retroalimentação das políticas educacionais da instituição, a partir da avaliação da qualidade da formação ofertada e da interação com a comunidade.

Além disso, o acompanhamento de egressos visa ao desenvolvimento de políticas de formação continuada, com base nas demandas do mundo do trabalho, reconhecendo como responsabilidade da instituição o atendimento aos seus egressos.

A instituição mantém programa institucional de acompanhamento de egresso, a partir de ações contínuas e articuladas, entre as Pró-Reitorias de Ensino, Extensão e Pesquisa, Pós-graduação e Inovação e Coordenação de Cursos.

4. Organização didático-pedagógica

4.1. Perfil do egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação.

Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes ao turismo, hospitalidade e lazer.

As atividades compreendidas neste eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns deste eixo.

São traços marcantes da organização curricular destes cursos: ética, educação ambiental, normas técnicas e de segurança, historicidade, empreendedorismo, redação técnica, além da capacidade de trabalhar em equipes, com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

O profissional Técnico em Cozinha, de modo geral, no Instituto Federal Farroupilha, recebe formação que o habilita para atuar na organização da cozinha, na seleção e no preparo da matéria-prima. Participa da elaboração e organização dos pratos do cardápio. Executa cortes e métodos de cozimento, utilizando as práticas de manipulação de alimentos. Opera e mantém equipamentos e maquinário

de cozinha. Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoque, consumo e custos.

Ainda recebe formação que o habilita para:

- Comprar, armazenar, selecionar e higienizar alimentos;
- Elaborar e organizar os pratos de um cardápio;
- Operar os equipamentos e utensílios de cozinha;
- Fazer controle de estoque, insumos e custos;
- Pré-preparar os alimentos de acordo com métodos básicos de cortes e cocção na preparação de alimentos;
- Preparar e decorar alimentos e pratos para o serviço;
- Higienizar o espaço físico e equipamentos de produção;
- Atuar em empreendimentos de produção de alimentos e bebidas.

O IF Farroupilha, em seus cursos, ainda prioriza a formação de profissionais que:

- Tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
- Sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;
- Tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- Atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- Saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- Sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

4.2. Organização curricular

A concepção do currículo do Curso Técnico em Cozinha Subsequente tem como premissa a articulação entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho, possibilitando o entrelaçamento entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

A organização curricular do Curso Técnico em Cozinha Subsequente observa as determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96, as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos Técnicos, as Diretrizes Institucionais para os cursos Técnicos do IF Farroupilha e demais normativas institucionais e nacionais pertinentes à educação técnica de nível médio.

O currículo do Curso Técnico em Cozinha subsequente está organizado a partir de 03 (três) núcleos

de formação: Núcleo Básico, Núcleo Politécnico e Núcleo Tecnológico, os quais são perpassados pela Prática Profissional.

O Núcleo Básico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e que possuem menor ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso.

Nos cursos subsequentes, o núcleo básico é constituído a partir dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica, para complementação e atualização de estudos, em consonância com o respectivo eixo tecnológico e o perfil profissional do egresso.

O Núcleo Tecnológico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica e que possuem maior ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil profissional do egresso. Constitui-se basicamente a partir das disciplinas específicas da formação técnica, identificadas a partir do perfil do egresso que instrumentalizam: domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso; fundamentos instrumentais de cada habilitação e fundamentos que contemplam as atribuições funcionais previstas nas legislações específicas referentes à formação profissional.

O Núcleo Politécnico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e técnica, que possuem maior área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso bem como as formas de integração. O Núcleo Politécnico é o espaço onde se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnicidade, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade. Tem o objetivo de ser o elo comum entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, criando espaços contínuos durante o itinerário formativo para garantir meios de realização da politécnica.

A carga horária total do Curso Técnico em Cozinha Subsequente é de 960 horas relógio. Esta é composta pelas cargas dos núcleos, que são: 67 horas relógio para o Núcleo básico, 133 horas relógio para o Núcleo Politécnico e 600 horas relógio para o Núcleo Tecnológico, acrescida de 20 horas relógio para Orientação de Estágio, 100 horas relógio para a realização de Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório e 40 horas relógio de atividades complementares de curso.

Para o atendimento das legislações mínimas e o desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no

currículo do curso apresentados nas legislações Nacionais e Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, além das disciplinas que abrangem as temáticas previstas na Matriz Curricular, o corpo docente irá planejar, juntamente com os Núcleos ligados à Coordenação de Ações Inclusivas do câmpus, como NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas) e NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena), e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo estas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

4.2.1. Flexibilização curricular

O curso Técnico em Cozinha Subsequente realizará, quando necessário, adaptações no currículo regular, para torná-lo apropriado às necessidades específicas dos estudantes público-alvo da política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva (2008), visando à adaptação e à flexibilização curricular ou terminalidade específica para os casos previstos na legislação vigente. Será prevista ainda a possibilidade de aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os estudantes com altas habilidades/superdotação. Estas ações deverão ser realizadas de forma articulada com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) e Coordenação de Ações Inclusivas (CAI).

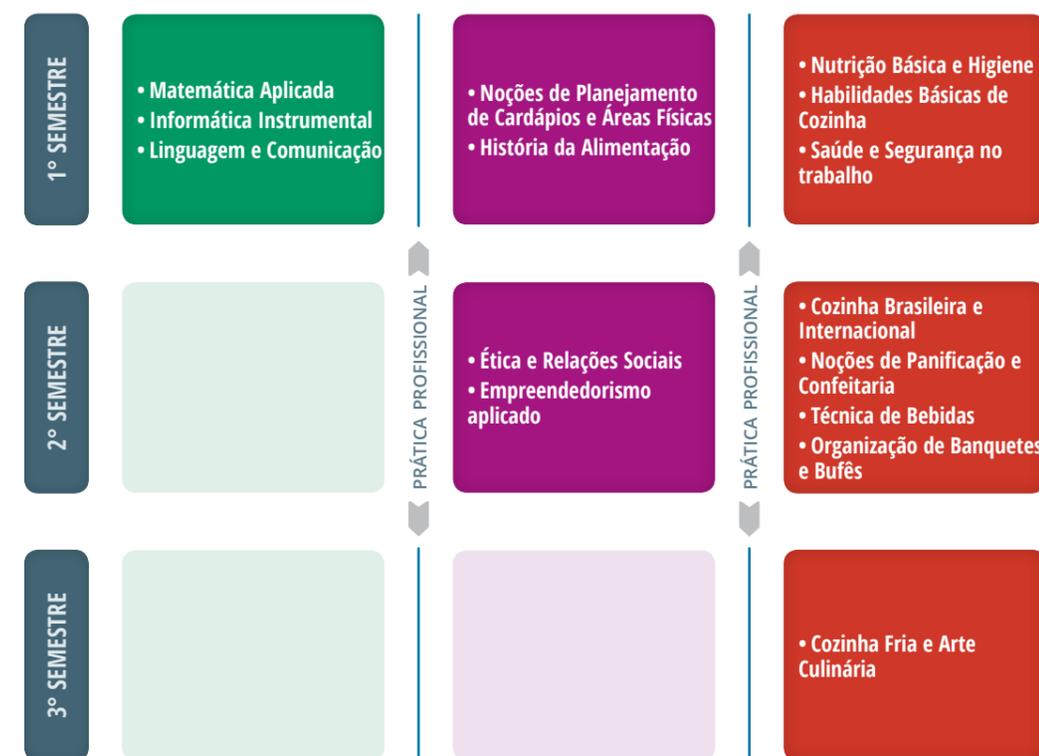
A adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica serão previstas conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

4.2.2. Núcleo de Ações Internacionais – NAI

A criação do Núcleo de Ações Internacionais (NAI) é motivada pela demanda de internacionalização do IF Farroupilha por meio de programas de Intercâmbio como o Ciência sem Fronteiras, Estágios no Exterior, Visitas Técnicas Internacionais e demais oportunidades promovidas pela instituição (regidas pelo Programa de Apoio à Internacionalização do IF Farroupilha – PAINT). Tal núcleo tem por finalidade proporcionar aos estudantes desta instituição uma possibilidade diferenciada de aprendizagem de línguas estrangeiras modernas e a interação com culturas estrangeiras.

Para tanto, a oferta da Língua Estrangeira Moderna (LEM) para os cursos subsequentes será de caráter optativo aos estudantes, conforme disponibilidade de vagas nas turmas em andamento, ofertadas, preferencialmente, pelo NAI.

4.3. Representação Gráfica do Perfil de Formação



LEGENDA

- Disciplinas do Núcleo Básico
- Disciplinas do Núcleo Politécnico
- Disciplinas do Núcleo Tecnológico

4.4. Matriz Curricular

Sem.	Disciplinas	Períodos semanais	CH (h/a)*
1º Semestre	Nutrição Básica e Higiene	2	40
	Habilidades Básicas de Cozinha	8	160
	Saúde e Segurança no Trabalho	2	40
	Matemática Aplicada	1	20
	Informática Instrumental	2	40
	Linguagem e Comunicação	1	20
	Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Físicas	2	40
	História da Alimentação	2	40
	Sub total de disciplinas no semestre	18	360
2º Semestre	Cozinha Brasileira e Internacional	8	160
	Noções de Panificação e Confeitaria	4	80
	Técnicas de Bebidas	2	40
	Organização de Banquetes e Bufês	2	40
	Ética e Relações Sociais	2	40
	Empreendedorismo Aplicado	2	40
Sub total de disciplinas no semestre	18	360	
3º Semestre	Cozinha Fria e Arte Culinária	8	160
	Sub total de disciplinas no semestre	12	240
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			960
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			800
Orientação de Estágio (hora relógio)			20
Estágio Curricular Supervisionado obrigatório (hora relógio)			100
Atividade Complementar de Curso (hora relógio)			40
Carga Horária total do curso (hora relógio)			960

*Hora aula: 50 minutos

LEGENDA

Disciplinas do Núcleo Básico
 Disciplinas do Núcleo Politécnico
 Disciplinas do Núcleo Tecnológico

4.5. Prática Profissional

A prática profissional, prevista na organização curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao estudante enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente.

No Curso Técnico em Cozinha subsequente, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

4.5.1. Prática Profissional Integrada

A Prática Profissional Integrada - PPI deriva da necessidade de garantir a prática profissional nos cursos técnicos do Instituto Federal Farroupilha, a ser concretizada no planejamento curricular, orientada pelas diretrizes institucionais para os cursos técnicos do IF Farroupilha e demais legislações da educação técnica de nível médio.

A Prática Profissional Integrada, nos cursos técnicos subsequentes, visa agregar conhecimentos por meio da integração entre as disciplinas do curso, resgatando, assim, conhecimentos e habilidades adquiridos na formação básica. Tem por objetivo aprofundar o entendimento do perfil do egresso e áreas de atuação do curso, buscando aproximar a formação dos estudantes com o mundo do trabalho. Da mesma forma, a PPI pretende articular horizontalmente o conhecimento adquirido no curso, oportunizando um espaço de discussão e um espaço aberto para entrelaçamento entre as disciplinas.

A aplicabilidade da Prática Profissional Integrada no currículo tem como finalidade incentivar a pesquisa como princípio educativo promovendo a interdisciplinaridade e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão através do incentivo à inovação tecnológica.

A PPI é um dos espaços no qual se busca formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politécnica, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade, integrando os núcleos da organização curricular. Ela deve articular os conhecimentos trabalhados em, no mínimo, duas disciplinas da área técnica, definidas em projeto próprio de PPI, a partir de reunião do colegiado do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer.

O Curso Técnico em Cozinha Subsequente contemplará 5% da carga horária total do curso, o equivalente há 58 horas aula, para as Práticas Profissionais Integradas (PPI), conforme regulamentação específica

reservada para o envolvimento dos estudantes em práticas profissionais. A distribuição da carga horária da Prática Profissional Integrada ficará assim distribuída, conforme decisão do colegiado do Eixo: 20 horas aulas serão trabalhadas no primeiro semestre e 19 horas aula no segundo semestre e no terceiro semestre.

As atividades correspondentes às práticas profissionais integradas ocorrerão ao longo das etapas, orientadas pelos docentes titulares das disciplinas específicas. Estas práticas deverão estar contempladas nos planos de ensino das disciplinas que as realizarão. Preferencialmente antes do início letivo do desenvolvimento das PPIs, ou, no máximo, até vinte dias úteis a contar do primeiro dia letivo do semestre, deverá ser elaborado um projeto de PPI que indicará as disciplinas que farão parte das práticas. O projeto de PPI será assinado, aprovado e arquivado juntamente com o plano de ensino de cada disciplina envolvida. A carga horária total do Projeto de PPI de semestre faz parte do cômputo de carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvida diretamente na PPI. A ciência formal a todos os estudantes do curso sobre as Práticas Profissionais Integradas em andamento no curso é dada a partir da apresentação do Plano de Ensino de cada disciplina.

A coordenação do Eixo deve promover reuniões periódicas (no mínimo duas) para que os docentes orientadores das práticas profissionais possam interagir, planejar e avaliar em conjunto com todos os docentes do curso a realização e o desenvolvimento de tais atividades.

Estas práticas profissionais integradas serão articuladas entre as disciplinas do período letivo correspondente. A adoção de tais práticas possibilitam efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipe técnico-pedagógica. Além disso, estas práticas devem contribuir para a construção do perfil profissional do egresso.

Até 20% da carga horária total de PPI poderá ser desenvolvida na forma não presencial, conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

Entre os resultados esperados com a realização das Práticas Profissionais Integradas estão o desenvolvimento de produção e/ou produto (escrito, virtual e/ou físico) conforme o Perfil Profissional do Egresso, bem como a realização de, no mínimo, um momento de socialização entre os estudantes e todos os docentes do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros.

4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório

O estágio curricular obrigatório supervisionado, como um dos instrumentos de prática profissional no Curso Técnico em Cozinha Subsequente, terá duração de 100 horas relógio, e deverá ser realizado

após o término do segundo semestre curricular, ou seja, com o equivalente a mais de 50% (cinquenta por cento) das disciplinas curriculares cursadas, concomitantemente às disciplinas do terceiro semestre curricular.

O estágio curricular obrigatório supervisionado será devidamente supervisionado por um professor do quadro docente do curso e poderá ser realizado em estabelecimentos comerciais, tais como restaurantes, hotéis, buffets, similares ou em instituições públicas e privadas que desenvolvam atividades vinculadas ao curso.

Ao final do estágio curricular obrigatório supervisionado, o estudante deverá apresentar um relatório escrito, orientado pelo professor orientador descrevendo as ações desenvolvidas e o suporte teórico necessário para a elaboração deste e demais orientações da coordenação.

O relatório de estágio deverá ser apresentado em seminário, a ser organizado pelos docentes orientadores do Curso de Cozinha Subsequente. Nesse seminário, haverá a socialização dos relatórios desenvolvidos pelos alunos em estágio no Curso, o qual poderá ser assistido por demais alunos do Câmpus.

Após o seminário, o aluno terá o prazo máximo de 10 (dez) dias corridos para apresentar a versão final do relatório de estágio, entregando-o no formato impresso e encadernado, além de uma cópia em meio digital, como condição necessária para a conclusão do curso.

Existe ainda, para os estudantes que desejarem ampliar a sua prática de estágio, para além da carga horária mínima estipulada na matriz curricular, a possibilidade de realização de estágio curricular supervisionado não obrigatório com carga horária não especificada, mediante convênio e termos de compromisso entre as empresas ou instituições e o Instituto Federal Farroupilha que garantam as condições legais necessárias.

4.5.2.1. Componente Curricular de Orientação de Estágio

O componente curricular Orientação de Estágio, no Curso Técnico em Cozinha Subsequente, tem carga horária prevista de 20 horas relógio.

A coordenação do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer ofertará uma oficina de 4 horas aos discentes aptos a exercer o estágio, a ser ministrada pelos docentes do curso, antes de os estudantes saírem para tal prática, a fim de orientá-los sobre aspectos como ética, pontualidade, assiduidade, questionamentos, atividades que devem ou não ser realizadas, relatório, documentação, etc.

As 16 horas restantes do Componente de Orientação de Estágio serão destinadas às orientações realizadas pelos docentes. Estes ficarão responsáveis por estipularem horários a serem cumpridos pelos

discentes ao longo da realização do estágio, visando um acompanhamento permanente das atividades desenvolvidas. Caberá aos orientadores, ainda, a realização de visitas aos locais de estágio, bem como a revisão do relatório das atividades realizadas.

4.6. Atividade Complementar de Curso

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão e a flexibilidade curricular possibilitam o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras, tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitação e para a inserção no mundo do trabalho. Nesse sentido, o curso poderá prevê o desenvolvimento de atividades que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis.

Essas atividades serão obrigatórias, devendo ser contabilizadas 40 horas relógio para obtenção do certificado de conclusão do curso. As atividades complementares serão validadas com apresentação de certificados ou atestados, contendo número de horas, frequência mínima e descrição das atividades desenvolvidas. Todos os eventos devem ser realizados em data posterior ao ingresso do estudante no curso.

Os alunos deverão realizar as ACCs em mais de uma modalidade de atividades, obrigatoriamente. Nos cursos subsequentes, serão validadas, especialmente, as atividades vinculadas às disciplinas técnicas.

- Serão consideradas, para fins de cômputo de carga horária, as seguintes atividades:
- Estágio curricular supervisionado não obrigatório vinculado à área de estudo;
- Participação em congressos, fóruns, seminários, cursos, minicursos e demais eventos que sejam da área e/ou áreas afins;
- Publicações;
- Monitorias;
- Participação como membro de comissão organizadora de eventos acadêmicos e/ou socio-culturais promovidos por instituições públicas e privadas;
- Participação em projetos de pesquisa, ensino e/ou extensão;
- Participação em visitas técnicas.
- Quaisquer outras atividades estarão sujeitas à análise pelo Colegiado do Eixo Tecnológico.

4.7. Avaliação

4.7.1. Avaliação da Aprendizagem

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, a avaliação da

aprendizagem dos estudantes do curso Técnico em Cozinha subsequente, visa à sua progressão para o alcance do perfil profissional de conclusão do curso, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre os de eventuais provas finais.

A avaliação dos aspectos qualitativos compreende, além da apropriação de conhecimentos e avaliação quantitativa, o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino aprendizagem, visando o aprofundamento dos conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos (as) estudantes.

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição integradora entre ensino e aprendizagem deverá ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, acontecendo paralelamente ao desenvolvimento de conteúdos.

Para a avaliação do rendimento dos estudantes, serão utilizados instrumentos de natureza variada e em número amplo o suficiente para poder avaliar o desenvolvimento de capacidades e saberes com ênfases distintas ao longo do período letivo.

O professor deixará claro aos estudantes, por meio do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do rendimento escolar. Os resultados da avaliação de aprendizagem deverão ser informados ao estudante, pelo menos, duas vezes por semestre, ou seja, ao final de cada bimestre, a fim de que estudante e professor possam, juntos, criar condições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos. Serão utilizados no mínimo três instrumentos de avaliação desenvolvidos no decorrer do semestre letivo.

Durante todo o itinerário formativo do estudante deverão ser previstas atividades de recuperação paralela, complementação de estudos dentre outras para atividades que o auxiliem a ter êxito na sua aprendizagem, evitando a não compreensão dos conteúdos, a reprovação e/ou evasão. A carga horária da recuperação paralela não está incluída no total da carga horária da disciplina e carga horária total do curso.

Cada docente deverá propor, em seu planejamento semanal, estratégias de aplicação da recuperação paralela dentre outras atividades visando a aprendizagem dos estudantes, as quais deverão estar previstas no plano de ensino, com a ciência da CGE e da Assessoria Pedagógica do Câmpus.

No final do primeiro bimestre de cada semestre letivo, o professor comunicará aos estudantes o resultado da avaliação diagnóstica parcial do semestre.

Após avaliação conjunta do rendimento escolar do estudante, o Conselho de Classe Final decidirá quanto à sua retenção ou progressão, baseado na análise dos comprovantes de acompanhamento de estudos e oferta de recuperação paralela. Serão previstas durante o curso avaliações integradas envolvendo os componentes curriculares para fim de articulação

do currículo.

O sistema de avaliação do IF Farroupilha é regulamentado por normativa própria. Entre os aspectos relevantes, segue o exposto a seguir:

- Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas.
- Para o estudante ser considerado deverá atingir: Nota 7,0 (sete), antes do Exame Final; Média mínima 5,0 (cinco), após o Exame Final.
- No caso de o estudante não atingir, ao final do semestre, a nota 7,0 e a nota for superior a 1,7 terá direito a exame, sendo assim definido:
A média final da etapa terá peso 6,0 (seis).
O Exame Final terá peso 4,0 (quatro).

Considera-se aprovado, ao término do período letivo, o estudante que obtiver nota, conforme orientado acima, e frequência mínima de 75% em cada disciplina.

Maior detalhamento sobre os critérios e procedimentos de avaliação será encontrado no regulamento próprio de avaliação.

4.7.2. Autoavaliação Institucional

A avaliação institucional é um orientador para o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades que lhe servem de suporte. Envolve desde a gestão até o funcionamento de serviços básicos para o funcionamento institucional. Essa avaliação acontecerá por meio da Comissão Própria de Avaliação, instituída desde 2009 através de regulamento próprio avaliado pelo CONSUP.

Os resultados da autoavaliação relacionados ao Curso Técnico em Cozinha subsequente serão tomados como ponto de partida para ações de melhoria em suas condições físicas e de gestão.

4.8. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

O aproveitamento de estudos anteriores compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares cursados com êxito em outro curso.

O aproveitamento de estudos anteriores poderá ser solicitado pelo estudante e deve ser avaliado por Comissão de Análise composta por professores da área de conhecimento com os critérios expostos nas Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos do IF Farroupilha.

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser protocolado no Setor de Registros Acadêmicos do Câmpus, por meio de formulário próprio, acompanhado de histórico escolar completo e atualizado da Instituição de origem, da ementa e programa do respectivo componente curricular.

4.9. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente curricular do curso em que o estudante comprove domínio de conhecimento por meio de aprovação em avaliação a ser aplicada pelo IF Farroupilha.

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, a certificação de conhecimentos por disciplina somente pode ser aplicada em curso que prevê matrícula por disciplina, cabendo assim, caso solicitado pelo estudante, à certificação de conhecimentos para os estudantes do Curso Técnico Cozinha Subsequente. O detalhamento para os critérios e procedimentos para a certificação de conhecimentos e experiências anteriores estão expressos nas Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

Não serão previstas Certificações Intermediárias nos cursos técnicos do IF Farroupilha, salvo os casos necessários para Certificação de Terminalidade Específica.

4.10. Expedição de Diplomas e Certificados

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, a certificação profissional abrange a avaliação do itinerário profissional e de vida do estudante, visando ao seu aproveitamento para prosseguimento de estudos ou ao reconhecimento para fins de certificação para exercício profissional, de estudos não formais e experiência no trabalho, bem como de orientação para continuidade de estudos, segundo itinerários formativos coerentes com os históricos profissionais dos cidadãos, para valorização da experiência extraescolar.

O IF Farroupilha deverá expedir e registrar, sob sua responsabilidade, os diplomas de técnico de nível médio para os estudantes do Curso Técnico em Cozinha Subsequente, aos estudantes que concluírem com êxito todas as etapas formativas previstas no seu itinerário formativo.

Os diplomas de técnico de nível médio devem explicitar o correspondente título de Técnico em Cozinha, indicando o eixo tecnológico ao qual se vincula. Os históricos escolares que acompanham os diplomas devem explicitar os componentes curriculares cursados, de acordo com o correspondente perfil profissional de conclusão, explicitando as respectivas cargas horárias, frequências e aproveitamento dos concluintes.

4.11. Ementário

4.11.1. Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: Nutrição Básica e Higiene			
Carga horária:	40h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
Educação alimentar e nutricional. Utilização e funções dos nutrientes no organismo. Apetite e Fome. Grupos de alimentos. Função dos nutrientes no organismo. Leis da alimentação. Guias alimentares. Hábitos alimentares. Análise sensorial. Doenças veiculadas por alimentos. Limpeza e higiene pessoal, ambiental e de alimentos. Qualidade da água. Manipulação segura do alimento. Programas de qualidade (Boas Práticas e APPCC). Controle de pragas. Legislação sanitária. Planejamento do fluxo de produção, das áreas físicas e legislação aplicada.			
Ênfase Tecnológica			
Educação alimentar e nutricional. Utilização e funções dos nutrientes no organismo. Manipulação segura do alimento.			
Área de Integração			
Habilidades Básicas de Cozinha: Matérias-primas. Métodos básicos de cocção e preparo de alimentos.			
Bibliografia Básica			
GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos – princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica Dietética. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. SILVA JR. Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007.			
Bibliografia Complementar			
BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos. São Paulo: Varela, 1999. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri: Manole, 2008. PEREIRA, L.; PEREIRA, A.N.; SILVA, G.C. Manipulação segura do alimento. São Paulo: Senac, 2009.			

Componente Curricular: Habilidades Básicas de Cozinha			
Carga horária:	160h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa:			
Pesos e Medidas. Bases de Cozinha (aromatizantes, fundos, agentes de ligação ou espessantes e embelezadores ou melhoradores de sabor). Cortes e Porcionamento de legumes e carnes. Matérias-primas. Métodos Básicos de Cocção e Preparo de Alimentos. Vocabulário Básico de Termos Técnicos. Educação Ambiental na cozinha: descarte e reciclagem de resíduos provenientes da cozinha.			
Ênfase Tecnológica			
Bases de Cozinha (aromatizantes, fundos, agentes de ligação ou espessantes e embelezadores ou melhoradores de sabor). Cortes e Porcionamento de legumes e carnes. Métodos Básicos de Cocção e Preparo de Alimentos.			
Áreas de Integração			
Matemática aplicada: Unidades de pesos e medidas. Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Físicas: Estrutura, elaboração e composição do cardápio. Nutrição Básica e Higiene: Limpeza e higiene pessoal, ambiental e de alimentos.			
Bibliografia Básica			
ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rrodrigues. Gastronomia: Cortes e Recortes. v.1. Brasília: Editora SENAC-DF, 2006. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte Para o Sabor. 7. ed. São Paulo: Senac, 2008. SEBESS, Mariana. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: Senac, 2007.			
Bibliografia Complementar			
NETO, Nelusko Linguanotto. Dicionário Gastronômico Pimentas com suas Receitas. São Paulo: Gaia, 2007. RAMSAY, Gordon. Paixão por Frutos do Mar. São Paulo: Larousse, 2008. STOBART, Tom. Temperos e Condimentos de A a Z. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.			

Componente Curricular: Saúde e Segurança no Trabalho			
Carga horária:	40h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa:			
Acidentes do trabalho e doenças profissionais. Normas regulamentadoras relativas à segurança e medicina do trabalho. Equipamentos de proteção individual. PCMSO, PPRA e CIPA. Proteção contra incêndios. Primeiros Socorros. Prevenção e proteção da saúde do trabalhador da cozinha.			
Ênfase Tecnológica			
Prevenção e proteção da saúde do trabalhador da cozinha.			
Áreas de Integração			
Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Físicas: Normas técnicas de infraestrutura física de restaurantes que compreendam todas as etapas do preparo de alimentos. Nutrição básica e higiene: Manipulação segura do alimento. Habilidades básicas de cozinha: Métodos básicos de cocção e preparo de alimentos.			
Bibliografia Básica			
BREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. CAMPOS, A. A. M. Segurança do trabalho com máquinas e equipamentos. São Paulo: Centro de Educação em Saúde SENAC, 1998. COLEÇÃO MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. Segurança e medicina do trabalho. Atlas. 39. ed. São Paulo: Atlas, 1998.			
Bibliografia Complementar			
BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos. São Paulo: Varela, 1999. FIGUEIREDO, R.M. As armadilhas de uma cozinha. Coleção Higiene dos Alimentos. v.3. Barueri: Manole, 2003. HERZER, L. S. Manual de CIPA. Porto Alegre: Evangref, 2002.			

Componente Curricular: Matemática aplicada			
Carga horária:	20 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
Operações matemáticas: adição, subtração, multiplicação, divisão com números decimais e fracionários. Regra de três direta e inversamente proporcional, razões e proporções. Função de 1º grau. Unidades de Pesos e Medidas.			
Ênfase Tecnológica			
Regra de três direta e inversamente proporcional, razões e proporções. Unidades de Pesos e Medidas.			
Área de Integração			
Habilidades Básicas de Cozinha: Pesos e medidas. Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Físicas: Elaboração de fichas técnicas.			
Bibliografia Básica			
BONJORNO, R. Matemática uma nova abordagem. São Paulo: FTD, 2000. DANTE, Luiz Roberto. Matemática contexto e aplicações. São Paulo: Ática, 2000. FILHO, Antonio Belloto. Matemática para o 2º grau. v.1. São Paulo: Ática, 1998.			
Bibliografia Complementar			
BEZERRA, Manoel Jairo. Matemática para o Ensino Médio. São Paulo: Spicione, 2007. BUSSAB, W.O e MÖRRETTIN P. A. Estatística Básica. 5.ed. São Paulo: Saraiva, 2003. CRESPO, Antonio Arnot. Estatística Fácil. 18.ed. São Paulo: Saraiva, 2002.			

Componente Curricular: Informática Instrumental			
Carga horária:	40h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa:			
Introdução aos conceitos básicos de Informática, componentes de um computador e composição de um sistema computacional. Utilização de ferramentas de software para a editoração de textos, uso de planilhas eletrônicas e de aplicativos específicos. Introdução aos conceitos de internet e navegação na rede mundial de computadores.			
Ênfase Tecnológica			
Introdução aos conceitos básicos de Informática, componentes de um computador e composição de um sistema computacional.			
Áreas de Integração			
Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Físicas: Tipos de cardápios e apresentação visual. Linguagem e Comunicação: Língua padrão e variações linguísticas.			
Bibliografia Básica			
HALVORSON, Michael. Microsoft Office for Windows 95: guia autorizado Microsoft. São Paulo: Makron Books, 1997. MICROSOFT Press. Microsoft Power Point 97: passo a passo. São Paulo: Makron Books, 1997. RAMALHO, José Antônio Alves. Office 97. São Paulo: Makron Books, 1998.			
Bibliografia Complementar			
BROOKSHEAR, J.G. Ciência da computação, uma visão abrangente. Porto Alegre: Bookman, 2000. MEYER, M.; BABER, R.; PFAFFENBERGER, B. Nosso futuro e o computador. Porto Alegre: Bookman, 2000. MICROSOFT Press. Microsoft Excel 5 for Windows - passo a passo. São Paulo: Makron Books, 1994.			

Componente Curricular: Linguagem e Comunicação			
Carga horária:	20h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa:			
Língua padrão e variações linguísticas. Distinção entre língua falada e língua escrita. Gêneros textuais: leitura e produção de textos pertinentes ao contexto profissional de cozinha. Recursos argumentativos. Estruturas linguísticas em seus diferentes níveis.			
Ênfase Tecnológica			
Gêneros textuais: Leitura e produção de textos pertinentes ao contexto profissional de cozinha.			
Áreas de Integração			
Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Físicas: Estrutura, elaboração e composição de cardápios.			
Bibliografia Básica			
ANTUNES, Irlandé. Lutar com palavras: coesão e coerência. São Paulo: Parábola, 2008. KASPARY, Adalberto José. Português para profissionais. São Paulo: Edita 2006. VAL, Maria da Graça C. Redação e textualidade. São Paulo: Martins Fontes, 2008.			
Bibliografia Complementar			
ANTUNES, Irlandé. Muito além da gramática. São Paulo: Parábola, 2007. BALTAR, Marcos. Competência discursiva e gêneros textuais. Caxias do Sul, RS: Educs, 2007. SILVA, Maurício. O novo acordo ortográfico da Língua Portuguesa. São Paulo: Contexto, 2009.			

Componente Curricular: História da alimentação			
Carga horária:	40 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa			
História e origem da alimentação no mundo e a sua importância antropológica para a formação da sociedade. Resgate e influências das épocas gastronômicas e principais períodos que interferiram na construção da gastronomia atual. Histórico e tipos de restaurantes. Gastronomia no contexto brasileiro e a influência dos indígenas e afro-brasileiros.			
Ênfase Tecnológica			
Resgate e influências das épocas gastronômicas e principais períodos que interferiram na construção da gastronomia atual.			
Área de Integração			
Habilidades Básicas de Cozinha: Matérias-primas.			
Bibliografia Básica			
CASCUDO, Luis da Camara. História da alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia/ Universidade de São Paulo, 1983. FERNANDES, Carlota. Viagem gastronômica através do Brasil. 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005. LEITE, Luiz Alberto. Cozinhando com mestre leite: comida gaúcha. 3. ed. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1995.			
Bibliografia Complementar			
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2001. LESSA, B. et al. Do Pampa à Serra: Os Sabores da Terra Gaúcha. Rio de Janeiro: Senac, 2003. SENAC. Administração Regional do Rio Grande do Sul - Cozinha Gaúcha - Uma mistura muito bem feita. 2. ed. Porto Alegre: Senac, 1989.			

Componente Curricular: Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Físicas			
Carga horária:	40 h/a	Período Letivo:	1º semestre
Ementa:			
Conceito e objetivos de Cardápios. Tipologias de restaurantes. Estrutura, elaboração, e composição de Cardápios. Tipos de cardápios e apresentação visual. Logística de compras, recebimento, armazenagem, produção e distribuição de matérias-primas. Elaboração de fichas técnicas. Normas técnicas de infraestrutura física de restaurantes que compreendam todas as etapas do preparo de alimentos.			
Ênfase Tecnológica			
Conceito e objetivos de Cardápios. Tipos de cardápios e apresentação visual. Normas técnicas de infraestrutura física de restaurantes que compreendam todas as etapas do preparo de alimentos.			
Área de Integração			
Habilidades Básicas de Cozinha - matérias-primas. Nutrição Básica e Higiene - Planejamento do fluxo de produção, das áreas físicas e legislação aplicada. Matemática aplicada - operações matemáticas: adição, subtração, multiplicação, divisão com números decimais e fracionários. História da alimentação - histórico e tipos de restaurantes. Linguagem e comunicação: gêneros textuais.			
Bibliografia Básica			
ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 1988. TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. 6. ed. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2007.			
Bibliografia Complementar			
DOMINÉ, A. Culinária- Especialidades Europeias. Alemanha: Ed. Konemann, 2001. FIGUEIREDO, R.M. As armadilhas de uma cozinha. Coleção Higiene dos Alimentos. v. 3. Barueri: Manole, 2003. HAASE FILHO, Pedro. Gastronomia: cardápios especiais. Porto Alegre: RBS, 2003.			

Componente Curricular: Cozinha Brasileira e Internacional			
Carga horária:	160 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa:			
Identidade gastronômica do Brasil. Cultura afro-brasileira e indígena: influência das culturas europeias, indígena e afro na formação dos pratos típicos brasileiros. Principais matérias-primas utilizadas nas receitas brasileiras. Bases culturais gastronômicas para o preparo de pratos típicos da região Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Nordeste, Norte. Conceitos da cozinha clássica internacional e hábitos alimentares no mundo. História e preparação dos principais pratos e matérias-primas da cozinha clássica internacional.			
Ênfase Tecnológica			
Identidade gastronômica do Brasil. Conceitos da cozinha clássica internacional e hábitos alimentares no mundo.			
Áreas de Integração			
Matemática aplicada: Unidades de pesos e medidas. Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Físicas: Estrutura, elaboração e composição do cardápio. Nutrição Básica e Higiene: Limpeza e higiene pessoal, ambiental e dos alimentos. Saúde e segurança no trabalho: Prevenção e proteção da saúde do trabalhador da cozinha. Ética e relações sociais: Dinâmica das relações interpessoais. Noções de Panificação e Confeitaria: Massas básicas. Doces. Organização de banquetes e bufês: Planejamento e execução de pequenos e grandes eventos gastronômicos. História da alimentação: História e origem da alimentação no mundo. Gastronomia no contexto brasileiro.			
Bibliografia Básica			
CHAVES, Guta; FRIXA, Dolores. Larousse da Cozinha Brasileira. São Paulo, Larousse: 2007. FREIXA, Dolores. Gastronomia do Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac, 2008. LANCELOTI, S. Cozinha clássica. São Paulo: Arte Editora, 1991.			
Bibliografia Complementar			
BELLUZZO, Rosa. Os Sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica e México. São Paulo: SENAC-SP, 2004. CAVALCANTI, Pedro. A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira. São Paulo: Senac-SP, 2007. FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo: SENAC, 2000.			

Componente Curricular: Noções de Panificação e Confeitaria			
Carga horária:	80 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa:			
Função de ingredientes e aditivos utilizados na panificação e confeitaria. Etapas do processamento de pães (fermentação, boleamento e acabamento) e de produtos de confeitaria. Massas básicas. Pães. Biscoitos. Cremes. Merengues. Caldas. Acabamentos. Doces. Unidades de pesos e medidas.			
Ênfase Tecnológica			
Etapas do processamento de pães e de produtos de confeitaria.			
Áreas de Integração			
Matemática aplicada: Unidades de pesos e medidas. Nutrição Básica e Higiene: Limpeza e higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.			
Bibliografia Básica			
KÖWESKI, Betty et al. 400 g - Técnicas de Cozinha. São Paulo: Nacional, 2007. SEBESS, M. Técnicas de cozinha profissional. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2008. SHEABSY, A. O grande livro de receitas: pães. São Paulo: Publifolha, 2009.			
Bibliografia Complementar			
CANNELA-RAWLS, S. Pão - Arte e ciência. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2009. CELIDONIO, J.H. O pão na mesa brasileira. São Paulo: SENAC, 2004. TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.			

Componente Curricular: Técnicas de Bebidas			
Carga horária:	40 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa:			
Noções de Enologia. Técnicas de Coquetelaria. Harmonização de alimentos e bebidas. A bebida como elemento integrante da gastronomia e os diferentes tipos de bebidas.			
Ênfase Tecnológica			
A bebida como elemento integrante da gastronomia e os diferentes tipos de bebidas.			
Áreas de Integração			
Nutrição Básica e Higiene: Limpeza e higiene pessoal, ambiental e dos alimentos. Saúde e segurança no trabalho: Prevenção e proteção da saúde do trabalhador da cozinha. Ética e relações sociais: Dinâmica das relações interpessoais. Organização de banquetes e bufês: Os serviços de alimentos e bebidas em todas as situações sociais.			
Bibliografia Básica			
DAYAN, Elie Ibrain. Restaurante: técnicas de serviço. Caxias do Sul: EDUCS, 1990. FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo: SENAC, 2000. MONTANARI, Massimo. Comida como Cultura. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.			
Bibliografia Complementar			
ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rrodrigues. Gastronomia: Cortes e Recortes. v.1. Brasília: Editora SENAC-DF, 2006. TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. 6.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007. WALKER, John. O Restaurante. Porto Alegre: Bookmann, 2003.			

Componente Curricular: Organização de Banquetes e Bufês			
Carga horária:	40 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa:			
A relação entre a etiqueta social e os serviços de bufês prestados por restaurantes, banquetes e eventos. Planejamento e execução de grandes e pequenos eventos gastronômicos. Os serviços de alimentos e bebidas em todas as situações sociais, combinações e composições culinárias. Uso de utensílios gastronômicos, tanto à mesa como nos preparos alimentares.			
Ênfase Tecnológica			
A relação entre a etiqueta social e os serviços de bufês prestados por restaurantes, banquetes e eventos. Planejamento e execução de grandes e pequenos eventos gastronômicos. Os serviços de alimentos e bebidas em todas as situações sociais, combinações e composições culinárias.			
Áreas de Integração			
Nutrição Básica e Higiene: Limpeza e higiene pessoal, ambiental e dos alimentos. Saúde e segurança no trabalho: Prevenção e proteção da saúde do trabalhador da cozinha. Ética e relações sociais: Dinâmica das relações interpessoais. Habilidades básicas de cozinha: Preparo de alimentos. Técnicas de bebidas: Harmonização de alimentos e bebidas.			
Bibliografia Básica			
DAYAN, Elie Ibrain. Restaurante: técnicas de serviço. Caxias do Sul: EDUCS, 1990. LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Senac, 2005. WALKER, John. O Restaurante. Porto Alegre: Bookmann, 2003.			
Bibliografia Complementar			
GOODMAN, David, SORJ, Bernardo, WILKINSON, John. Da lavoura às biotecnologias. Rio de Janeiro: Campus, 1990. HERNANDES, Leon. A arte do churrasco. São Paulo: Ática, 1998. TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. 6.ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.			

Componente Curricular: Empreendedorismo Aplicado			
Carga horária:	40 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa:			
Introdução ao empreendedorismo. Empreendedorismo no mundo e no Brasil. Tipos de empreendedorismo. Organizações e ciclo de vida. O gestor do negócio. Características dos empreendedores. Criatividade e inovação. O processo empreendedor (identificação de oportunidades; elaboração do plano de negócios; captar recurso e gerenciar a empresa). Formalização do negócio.			
Ênfase Tecnológica			
O processo empreendedor (identificação de oportunidades; elaboração do plano de negócios; captação de recurso e gerenciamento da empresa).			
Áreas de Integração			
Saúde e segurança no trabalho: Normas regulamentadoras relativas à segurança e medicina do trabalho. Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Físicas: Tipologias de restaurantes e logísticas de compras.			
Bibliografia Básica			
BIAGIO, Luis Arnaldo; BATOCCHIO, Antonio. Plano de negócios. São Paulo: Manole, 2005. CHIAVENATO, Idalberto. Iniciação à administração geral. São Paulo: Manole, 2009. HASHIMOTO, Marcos. Lições de empreendedorismo. São Paulo: Manole, 2008.			
Bibliografia Complementar			
FREIRE, Alexandre. A arte de gerenciar serviços. São Paulo: Artliber, 2009 ROBBINS, Stephen P. Fundamentos do comportamento organizacional. São Paulo: Pearson, 2003. ROCHA, Marcelo Theoto; DORRESTEIJN, Hans; GONTIJO, Maria José. Empreendedorismo em negócios sustentáveis. São Paulo: Peirópolis, 2006.			

Componente Curricular: Ética e Relações Sociais			
Carga horária:	40 h/a	Período Letivo:	2º semestre
Ementa:			
Os fundamentos e reflexões provenientes da visão ético-moral da vida social e seus rebatimentos na ética profissional. O processo de construção da ética profissional: valores e implicações no exercício profissional. Dinâmica das relações interpessoais. Grupos. Exposição de ideias e respeito às opiniões alheias. Trabalho em equipe. Administração de conflitos. Liderança. O direito à privacidade. Direitos Humanos.			
Ênfase Tecnológica			
Os fundamentos e reflexões provenientes da visão ético-moral da vida social e seus rebatimentos na ética profissional.			
Áreas de Integração			
Saúde e segurança no trabalho: Normas regulamentadoras relativas à segurança e medicina no trabalho. Linguagem e comunicação: Recursos argumentativos e estruturas linguísticas em seus diferentes níveis.			
Bibliografia Básica			
ARANHA, Maria Lúcia de. Filosofando: introdução a filosofia. São Paulo: Moderna CHAUÍ, Marilena. Filosofia: série novo ensino médio. São Paulo: Ática, 2008 FÁVERO, Alcemira Maria. Ética: quem determina nossas escolhas. Passo Fundo: Méritos, 2008.			
Bibliografia Complementar			
ARANHA, Maria Lúcia de. Ética e cidadania na sala de aula: guia prático para o professor. São Paulo: Moderna, 1999. COTRIM, Gilberto. Fundamentos da filosofia. São Paulo: Saraiva, 1993. SAVATER, Fernando. Ética para meu filho. São Paulo: Martins Fontes, 2004.			

Componente Curricular: Cozinha Fria e Arte Culinária			
Carga horária:	160h/a	Período Letivo:	3º semestre
Ementa:			
Identificação de matérias primas e métodos de pré-preparo e preparo dos alimentos utilizando os conceitos de <i>Garde Manger</i> . Desenvolvimento de preparações a partir de uma seleção de alimentos de diversas origens. Harmonização dos alimentos levando em consideração as características organolépticas. Criatividade no preparo de alimentos. Utilização de recursos teóricos e tecnológicos na criação de receitas.			
Ênfase Tecnológica			
Identificação de matérias primas e métodos de pré-preparo e preparo dos alimentos utilizando os conceitos de <i>Garde Manger</i> . Utilização de recursos teóricos e tecnológicos na criação de receitas.			
Áreas de Integração			
Nutrição Básica e Higiene: Limpeza e higiene pessoal, ambiental e dos alimentos. Saúde e segurança no trabalho: Prevenção e proteção da saúde do trabalhador da cozinha. Ética e relações sociais: Dinâmica das relações interpessoais. Habilidades básicas de cozinha: Preparo de alimentos.			
Bibliografia Básica			
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte Para o Sabor. 7. ed. São Paulo: Senac, 2008. KÖWESKI, Betty et al. 400 g - Técnicas de Cozinha. São Paulo: Nacional, 2007. LAROUSSE BRASIL. Saladas- Col. 100 % Prazer. São Paulo: Larousse, 2009.			
Bibliografia Complementar			
CINTRA, Luiz. Larousse da Cozinha Prática. São Paulo: Larousse, 2006. SEBESS, Mariana. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: Senac, 2007. STOBART, Tom. Ervas, Temperos e Condimentos de A a Z. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.			

4.11.2. Componentes Curriculares Optativos

O IF Farroupilha Câmpus São Borja oferecerá, de forma optativa aos estudantes, a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS através de oficinas e/ou projetos. A carga horária destinada à oferta da disciplina optativa não faz parte da carga horária mínima do curso.

No caso de o estudante optar por fazer a disciplina de LIBRAS, deverá ser registrado no histórico escolar do estudante a carga horária cursada, bem como a frequência e o aproveitamento. O período de oferta/vagas, bem como demais disposições sobre a matrícula e disciplina optativa, serão regidas em edital próprio a ser publicado pelo Câmpus.

A sugestão de ementa a ser desenvolvida na disciplina de LIBRAS, conforme a Coordenação de Ações Inclusivas do IF Farroupilha, é exposta a seguir:

Componente Curricular: Iniciação à Libras	
Carga Horária (h/a):	40 horas
Ementa	
Breve histórico da Educação de Surdos; Conceitos Básicos de Libras; Introdução aos aspectos linguísticos da Libras; Vocabulário básico de Libras	
Bibliografia Básica	
ALMEIDA, E.C.; DUARTE, P. M. Atividades Ilustradas em Sinais da Libras . Editora Revinter, 2004. GESSER, A. Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola Editorial, 2009. KARNOPP, L. QUADROS, R. M. B. Língua de Sinais Brasileira – Estudos Linguísticos, Florianópolis, SC: Armed, 2004.	
Bibliografia Complementar	
BOTELHO, P. Segredos e Silêncios na Educação dos Surdos . Editora Autentica, Minas Gerais, 7-12,1998. CAPOVILLA, F. C. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue – Língua Brasileira de Sinais . São Paulo: Edusp, 2003. FELIPE, T. A. Libras em Contexto . Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos, MEC: SEESP, Brasília, 2001.	

5. Corpo docente e técnico administrativo em educação

Os itens 5.1 e 5.2 descrevem, respectivamente, o corpo docente e técnico administrativo em educação necessário para funcionamento do curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso. Nos itens a seguir, também estarão dispostos as atribuições do Coordenador de Eixo Tecnológico, Colegiado do Eixo Tecnológico e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do Curso

Descrição			
Nº	Formação	Nome	Titulação
1	Bacharelado em Turismo	Eliane Martins Coelho	Mestre em Turismo
2	Bacharelado em Turismo e Gastronomia	Camila Nemitz de Oliveira Saraiva	Especialista em Gestão de Hotéis e Pousadas
3	Tecnólogo em Hotelaria	Charles Grazziotin Silva	Mestre em Turismo
4	Bacharelado em Gastronomia	Aline Prestes Roque	Especialista: Curso Superior de Formação Específica em Cozinheiro Chef: Internacional e Pâtis
5	Tecnólogo em Gastronomia	Wellington Vinícius dos Santos	Especialista em Gestão de negócios em Serviço do Alimento
6	Bacharelado em Sociologia	Daniel Sarmento Pereira	Especialista em Gestão Escolar na área de Ciências Sociais Aplicadas.
7	Licenciatura Educação Especial/ Habilitação em Deficientes da Audio Comunicação	Carla Tatiana Zappe	Mestre em Educação
8	Licenciatura em Letras c/ Habilitação em Português e Literatura da Língua Portuguesa	Maiquel Rohrig	Doutor em Letras/ Literatura Comparada
9	Licenciatura em Matemática	Alexsandro Queiroz Lencina	Especialista em Matemática e Física
10	Licenciatura Plena em Matemática / Graduação em Sistemas da Informação/Engenharia Informática e Computação	Bruno Siqueira da Silva	Bacharel em Sistemas da Informação/ Engenharia Informática e Computação
11	Bacharelado em Administração / Licenciatura Plena em Ciências Agrárias	Adilson Ribeiro Paz Stamborg	Mestre em Desenvolvimento, Gestão e Cidadania
12	Bacharelado em Nutrição	Luciana Maroñas Monks	Doutora em Engenharia de Alimentos.

5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico

O Coordenador do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, do qual o Curso Técnico em Cozinha faz parte, tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis, formas e modalidades da Educação Profissional Técnica e Tecnológica, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do Instituto Federal Farroupilha.

A Coordenação de Eixo Tecnológico tem caráter deliberativo, dentro dos limites das suas atribuições, e caráter consultivo em relação às demais instâncias. Sua finalidade imediata é colaborar para a inovação e aperfeiçoamento do processo educativo e zelar pela correta execução da política educacional do Instituto Federal Farroupilha, por meio do diálogo com a Direção de Ensino, Coordenação Geral de Ensino e Núcleo Pedagógico Integrado.

Além das atribuições descritas anteriormente, a coordenação de Eixo Tecnológico segue regulamento próprio aprovado pelas instâncias superiores do IF Farroupilha, que deverá nortear o trabalho dessa coordenação.

5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, o Colegiado de Eixo Tecnológico é um órgão consultivo responsável pela concepção dos Projetos Pedagógicos dos cursos técnicos que compõem os Eixos Tecnológicos ofertados em cada câmpus do IF Farroupilha, e tem por finalidade a implantação, avaliação, atualização e consolidação dos PPCs.

O Colegiado de Eixo Tecnológico é responsável por:

- Acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem;
- Promover a integração entre os docentes, estudantes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso;
- Garantir a formação profissional adequada aos estudantes, prevista no perfil do egresso e no PPC;
- Responsabilizar-se com as adequações necessárias para garantir qualificação da aprendizagem no itinerário formativo dos estudantes em curso;
- Avaliar as metodologias aplicadas no decorrer do curso, propondo adequações quando necessárias;

- Debater as metodologias de avaliação de aprendizagem aplicadas no curso, verificando a eficiência e eficácia, desenvolvendo métodos de qualificação do processo, entre outras inerentes às atividades acadêmicas no câmpus e atuar de forma articulada com o GT dos Cursos Técnicos por meio dos seus representantes de câmpus.

5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso

O Técnico Administrativo em Educação no Instituto Federal Farroupilha tem o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição.

O Instituto Federal Farroupilha Câmpus São Borja conta com os seguintes cargos de Técnicos Administrativos em Educação: 1 Administrador, 3 Analistas de Tecnologia da Informação, 4 Assistentes de Alunos, 14 Assistentes em Administração, 1 Assistente Social, 1 auditor, 3 Auxiliares de Biblioteca, 2 Auxiliares Administrativos, 1 Bibliotecário, 1 Contador, 1 Enfermeiro, 1 Engenheiro Civil, 1 Médico, 1 Nutricionista, 1 Odontólogo, 1 Psicólogo, 1 Pedagogo, 1 Relações Públicas, 1 Técnico em Alimentos, 3 Técnicos em Assuntos Educacionais, 2 Técnicos em Contabilidade, 1 Técnico em Enfermagem, 1 Técnico de Laboratório – Área da Biologia, 2 Técnicos de Laboratório – Área Cozinha, 1 Técnico em Secretariado, 2 Técnicos em Tecnologia de Informação.

5.3. Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação

O Programa de Desenvolvimento dos Servidores Docentes e Técnicos Administrativos do IF Farroupilha deverá efetivar linhas de ação que estimulem a qualificação e a capacitação dos servidores para o exercício do papel de agentes na formulação e execução dos objetivos e metas do IF Farroupilha.

Entre as linhas de ação deste programa estruturaram-se de modo permanente:

- a) Formação Continuada de Docentes em Serviço;
- b) Capacitação para Técnicos Administrativos em Educação;
- c) Formação Continuada para o Setor Pedagógico;
- d) Capacitação Gerencial.

6. Instalações físicas

O Câmpus oferece aos estudantes do Curso Técnico em Cozinha Subsequente uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional, com vistas a atingir a infraestrutura necessária orientada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, conforme descrito nos itens a seguir.

6.1. Biblioteca

O Instituto Federal Farroupilha Câmpus São Borja opera com o sistema especializado de gerenciamento da biblioteca, possibilitando fácil acesso ao acervo

que está organizado por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso.

A biblioteca oferece serviço de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo virtual e físico, orientação bibliográfica e visitas orientadas. As normas de funcionamento da biblioteca estão dispostas em regulamento próprio.

Ambiente	Metragem
Biblioteca	777,53m ²

6.2. Áreas de ensino específicas

Espaço Físico Geral - Prédio Ensino	Qtde.
Salas de aula com 40 carteiras, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia	18
Banheiros	08
Sala do Diretório Acadêmico e Grêmio Estudantil	01
Auditório com a disponibilidade de 100 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones.	01
Hall com sala de convivência, computadores, jogos interativos	01
Sala da Coordenação de Tecnologia de Informação	01
Salas das Coordenações de Eixos	02
Sala das Coordenações das Licenciaturas e PROEJA	01
Sala da Direção de Pesquisa, Extensão e Produção	01

Laboratórios específicos do Curso	Qtde.
Laboratórios de gastronomia: salas com bancadas, pias, equipamentos e utensílios próprios para atender às dinâmicas de aulas e atividades propostas.	04

Laboratórios	Qtde.
Laboratório de Informática: sala com 30 computadores, ar condicionado, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.	04
Laboratório de Física, com 52m ²	01
Laboratório de Química, com 52m ²	01
Laboratório de Biologia, com 52m ²	01
Laboratórios de línguas: sala com equipamentos próprios para o estudo de língua estrangeira.	01
Laboratório de Hospedagem: Ambiente simulando unidade habitacional de hotel, contendo mobiliário, enxoval e equipamentos de governança, ar condicionado.	01
Laboratório de Eventos: sala com ar condicionado, mobiliário de escritório, materiais diversos para decoração de ambientes, materiais de escritório, utensílios para organização de eventos.	01

6.3. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	
Quadra poliesportiva coberta	01
Salão de convivência e entretenimento	01

6.4. Área de atendimento ao estudante

Área de atendimento ao estudante	Qtde
Sala de Atendimento Psicológico	01
Sala de Atendimento Odontológico	01
Sala de Enfermagem	01
Assistência Estudantil	01
Sala de Coordenação de Eixo	01
Setor de Apoio Pedagógico	01
Setor de Registros Acadêmicos	01
Salas de Estudo da Biblioteca	03
Salão da Biblioteca	01

7. Referências

BRASIL. Decreto nº 7234, de 19 de julho de 2010. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7234.htm> .

_____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo 2010. Disponível em <<http://censo2010.ibge.gov.br/>>.

_____. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm> .

_____. Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm>.

_____. Lei nº 10.639, de 9 de dezembro de 2003. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm>.

_____. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm> .

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Parecer CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=17417&Itemid=866>.

_____. Proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Parecer CNE/CEB nº 8, de 12 de junho de 2008. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/pceb011_08.pdf> .

_____. Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. Parecer CNE/CES nº 277, de 7 de dezembro de 2006. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces277_06.pdf> .

CONSELHO SUPERIOR DO IF FARROUPILHA. Aprova as Diretrizes Institucionais da Organização-didático-pedagógico para a Educação Profissional e Técnica de Nível Médio do Instituto Federal Farroupilha. Resolução nº 102, de 2 de dezembro de 2013. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova o Regulamento da Mobilidade Acadêmica do IF Farroupilha. Resolução nº 82, de 4 de novembro de 2013. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova a retificação de Resoluções de Oferta de Cursos do IF Farroupilha. Resolução nº 45, de 20 de junho de 2013. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova Política de Assistência Estudantil do IFFARROUPILHA. Resolução nº 12, de 30 de março de 2012.. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>>

_____. Aprova Adequações dos Projetos Pedagógicos de Cursos. Resolução ad referendum nº 16, de 20 de abril de 2011. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova o PPC do Curso Técnico em Cozinha Subsequente São Borja. Resolução nº 35, de 8 de outubro de 2010. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova o Regulamento do NEABI . Resolução nº 23, de 2 de julho de 2010. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA. Política de Diversidade e Inclusão do IF Farroupilha (Minuta). Santa Maria, agosto de 2013.

8. Anexos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603
E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

RESOLUÇÃO Nº 045/2013

Aprovar a Retificação das Resoluções: Res. nº 001/2010, Res. nº 003/2010, Res. nº 005/2010, Res. nº 18/2010, Res. nº 19/2010, Res. nº 20/2010, Res. nº 21/2010, Res. nº 33/2010, Res. nº 34/2010, Res. nº 35/2010, Res. nº 36/2010, Res. nº 37/2010, Res. nº 38/2010, Res. nº 39/2010, Res. nº 40/2010, Res. nº 41/2010, Res. nº 42/2010, Res. nº 43/2010, Res. nº 45/2010, Res. nº 46/2010, Res. nº 47/2010, Res. nº 49/2010, Res. nº 50/2010, Res. nº 51/2010, Res. nº 52/2010, Res. nº 53/2010, Res. nº 54/2010, Res. nº 22/2011, Res. nº 30/2011, Res. nº 31/2011, Res. nº 32/2011, Res. nº 33/2011, Res. nº 34/2011, Res. nº 35/2011, Res. nº 36/2011, Res. nº 37/2011, Res. nº 38/2011, Res. nº 21/2011, Res. nº 25/2011, Res. nº 23/2011, Res. nº 24/2011, Res. nº 29/2011, Res. nº 27/2011, Res. nº 26/2011, Res. nº 28/2011, Res. nº 027/2008 e Res. nº 69/2011 do Conselho Superior do Instituto Federal Farroupilha.

A Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, RS, no uso de suas atribuições legais, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 06/2013 da 1ª Reunião Especial do Conselho, realizada em 20 de junho de 2013, considerando o disposto no Artigo 9º, Inciso IV do seu Estatuto,

- Considerando a adequação ao disposto no § 3º do Art. 2º da Lei nº 11.892/2008.

RESOLVE,

Art. 1º - APROVAR a retificação, nos termos desta Resolução, das Resoluções abaixo citadas:

I. RESOLUÇÃO Nº 001/2010

Onde se lê:

"Aprovar, *Ad Referendum* nos termos e forma dos anexos a essa resolução, os Projetos dos Cursos: Curso Técnico de Nivel Médio Integrado em Agroecologia - Campus Alegrete, Curso Técnico de Nivel Médio Integrado em comércio/PROEJA - Campus Júlio de Castilho, Curso Técnico de Nivel Médio Integrado em Vendas/PROEJA - Campus Santa Rosa, Curso Técnico de Nivel Médio Integrado em Vendas/PROEJA - Campus São

1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
Fone/FAX: (55) 3226 1603
E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br



D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009."

Leia-se:

APROVAR a Criação do Curso Técnico em Agricultura de Precisão, Subsequente, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Panambi oriundo do Protocolo de Intenções entre o IF Farroupilha e Município de Não-Me-Toque/RS, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009.

APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agricultura de Precisão, Subsequente, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Panambi oriundo do Protocolo de Intenções entre o IF Farroupilha e Município de Não-Me-Toque/RS, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009.

IX. RESOLUÇÃO Nº 34/2010

Onde se lê:

"APROVAR, nos termos e à forma do anexo a esta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos, Subsequente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Campus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009."

Leia-se:

APROVAR a Criação do Curso Técnico em Eventos, Subsequente, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009.

APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos, Subsequente, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009.

X. RESOLUÇÃO Nº 35/2010

Onde se lê:

"APROVAR, nos termos e à forma do anexo a esta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha, Subsequente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Campus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009."

Leia-se:

Ato de Aprovação do PPC do Curso Técnico em Cozinha Subsequente


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
 Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
 Fone/FAX: (55) 3226 1603
 E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

APROVAR a Criação do Curso Técnico em Cozinha, Subsequente, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009.

APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha, Subsequente, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009.

XI. RESOLUÇÃO Nº 36/2010

Onde se lê:

"APROVAR, nos termos e à forma do anexo a esta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos, Integrado ao Ensino Médio Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009."

Leia-se:

APROVAR a Criação do Curso Técnico em Eventos, Integrado, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009.

APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos, Integrado, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009.

XII. RESOLUÇÃO Nº 37/2010

Onde se lê:

"APROVAR, nos termos e à forma do anexo a esta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Informática, Integrado ao Ensino, Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Câmpus Júlio de Castilhos, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009."

Leia-se:

APROVAR a Criação do Curso Técnico em Informática, Integrado, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Júlio de Castilhos, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009.

APROVAR o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Informática, Integrado, do Instituto Federal Farroupilha - Câmpus Júlio de Castilhos, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009.

[Handwritten signatures and initials]


MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA
 Rua Esmeralda, 430 - 97110-060 - Faixa Nova - Camobi - Santa Maria - RS
 Fone/FAX: (55) 3226 1603
 E-Mail: gabreitoria@iffarroupilha.edu.br

RESOLUÇÃO - CONSELHO SUPERIOR Nº 35/2010

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha, Subsequente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Câmpus São Borja.

O Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha/RS, em reunião Extraordinária, realizada no dia 08 de outubro de 2010, às 9 horas, no Auditório da Reitoria, no uso de suas atribuições e considerando os termos da Ata nº 06/2010,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR, nos termos e à forma do anexo a esta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha, Subsequente, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Câmpus São Borja, de acordo com as competências delegadas ao Conselho pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008 - D.O.U. de 30/12/2008, regulamentadas pela Portaria nº 118/2009, de 20/08/2009 - D.O.U de 24/08/2009.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria, 08 de outubro de 2010.

Carlos Alberto Pinto da Rosa
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Alexandre Nunes Motta de Souza

Augusto Felipe Strieder

Mariano Rodrigues Voiz

Gilceu Antonio Cippolat

José Aurélio Saldanha Silveira NC

Lérida Pivoto Pavanelo NC

Luiz Antonio Rocha Barcellos

Carla Comerlato Jardim

Luiz Antonio Rocha Barcellos

João Cassiano Schwantes Lacorte

Maidi Jahn Karnikowski

José Valdetar da Silva Gomes NC

Elvio Rosa dos Santos NC

Delcimar Gonçalves Borin

Roberto Trevisan

Adriano Arriel Saquet

Cláudio Adalberto Koller NC



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 423 /2014, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2014.

Aprova o ajuste curricular do Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Cozinha Subsequente, do Câmpus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do IF Farroupilha, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 006/2014, da 4ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 28 de novembro de 2014,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, o ajuste curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha Subsequente, do Câmpus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, o qual passa a ter as seguintes características, conforme o Projeto Pedagógico do Curso aprovado:

Denominação do Curso: Técnico em Cozinha

Forma: Subsequente

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Ato de Criação do curso: Resolução CONSUP nº 35, de 8 de outubro de 2010, e retificado pela Resolução CONSUP nº 45, de 20 de junho de 2013.

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: noturno

Regime Letivo: semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga horária total do curso: 960 horas relógio

Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório: 100 horas relógio

Carga horária de Orientação de Estágio: 20 horas relógio

Carga horária de Atividade Complementar de Curso: 40 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 5 semestres

Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: Instituto Federal farroupilha - Câmpus São Borja. Rua Otaviano Castilho Mendes, nº 355 - CEP 97670-000 - São Borja - Rio Grande do Sul/RS.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Matriz Curricular

Matriz Curricular			
Curso Técnico em Cozinha Subsequente			
Sem.	Disciplinas	Periodos semanais	CH (h/a)*
1º	Nutrição Básica e Higiene	2	40
	Habilidades Básicas de Cozinha	8	160
	Matemática Aplicada	1	20
	Informática Instrumental	2	40
	Linguagem e Comunicação	1	20
	Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Físicas	2	40
	História da Alimentação	2	40
Sub total de disciplinas no semestre		18	360
2º	Cozinha Brasileira e Internacional	8	160
	Noções de Panificação e Confeitaria	4	80
	Técnicas de Bebidas	2	40
	Organização de Banquetes e Bufês	2	40
	Saúde e Segurança no Trabalho	2	40
Sub total de disciplinas no semestre		18	360
3º	Cozinha Fria e Arte Culinária	8	160
	Ética e Relações Sociais	2	40
	Empreendedorismo Aplicado	2	40
Sub total de disciplinas no semestre		12	240
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			960
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			800
Orientação de Estágio (hora relógio)			20
Estágio Curricular Supervisionado obrigatório (hora relógio)			100
Atividade Complementar de Curso (hora relógio)			40
Carga Horária total do curso (hora relógio)			960

*hora aula: 50 minutos

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha Subsequente, do Câmpus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, aprovado por esta resolução será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.



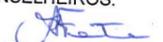
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

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

Santa Maria, 28 de novembro de 2014.


Carla Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:


Ana Rita Kraemer da Fontoura


Bruno Godoi Zucuni

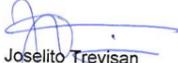

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Darci Roberto Schneid


Delcimar Borim

Gabriel Adolfo Garcia


Jaubert de Castro Menchik


Joselito Trevisan


Joyani Patias


Liana dos Santos Gomes


Liege Camargo da Costa


Luciani Missio

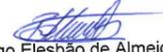

Mairi Jahn Karnikowski


Marcelo Eder Lamb



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Rodrigo de Siqueira Martins


Rodrigo Elesbão de Almeida


Tainan Massotti de Lima



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP N° 047/2015, DE 16 DE MARÇO DE 2015.

Aprova a retificação da Resolução n° 123/2014, referente ao Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Cozinha Subsequente do Câmpus São Borja do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9° do Estatuto do IF Farroupilha, com a aprovação do Conselho Superior, nos termos da Ata n° 001/2015, da 1ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 16 de março de 2015,

RESOLVE:

Art. 1° - APROVAR, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, a retificação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha Subsequente, do Câmpus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, o qual passa a ter as seguintes características, conforme o Projeto Pedagógico do Curso aprovado:

Denominação do Curso: Técnico em Cozinha

Forma: Subsequente

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Ato de Criação do curso: Resolução CONSUP n° 35, de 8 de outubro de 2010, e retificado pela Resolução CONSUP n° 45, de 20 de junho de 2013.

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: noturno

Regime Letivo: semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga horária total do curso: 960 horas relógio

Carga horária de estágio curricular supervisionado obrigatório: 100 horas relógio

Carga horária de Orientação de Estágio: 20 horas relógio

Carga horária de Atividade Complementar de Curso: 40 horas relógio

Tempo de duração do Curso: 3 semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: 5 semestres

Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: Instituto Federal farroupilha - Câmpus São Borja. Rua Otaviano Castilho Mendes, n° 355 - CEP 97670-000 - São Borja - Rio Grande do Sul/RS.

[Handwritten signatures and initials]



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Matriz Curricular

Matriz Curricular Curso Técnico em Cozinha Subsequente			
Sem.	Disciplinas	Períodos semanais	CH (h/a)*
1º	Nutrição Básica e Higiene	2	40
	Habilidades Básicas de Cozinha	8	160
	Matemática Aplicada	1	20
	Informática Instrumental	2	40
	Linguagem e Comunicação	1	20
	Noções de Planejamento de Cardápios e Áreas Físicas	2	40
	História da Alimentação	2	40
	Saúde e Segurança no Trabalho	2	40
Subtotal de disciplinas no semestre		20	40
2º	Cozinha Brasileira e Internacional	8	160
	Noções de Panificação e Confeitaria	4	80
	Técnicas de Bebidas	2	40
	Organização de Banquetes e Bufês	2	40
	Ética e Relações Sociais	2	40
	Empreendedorismo Aplicado	2	40
Subtotal de disciplinas no semestre		18	360
3º	Cozinha Fria e Arte Culinária	8	160
Subtotal de disciplinas no semestre		8	160
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			960
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			800
Orientação de Estágio (hora relógio)			20
Estágio Curricular Supervisionado obrigatório (hora relógio)			100
Atividade Complementar de Curso (hora relógio)			40
Carga Horária total do curso (hora relógio)			960

*hora aula: 50 minutos

Art. 2° - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha Subsequente, do Câmpus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, retificado por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

[Handwritten signatures and initials]



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

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

Santa Maria, 16 de março de 2015.

Carla Comerlato Jardim
PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS:

Ana Rita Kraemer da Fontoura

Antônio Cândido Silva da Silva

Cesar Augusto Bittencourt de Medeiros

Crescêncio Olegário Ramagem Medeiros

Delcimar Borim

Gabriel Adolfo Garcia

Ibrahim Mahmud

Jacimar Faccó

Jaubert de Castro Menchik

João Carlos de Carvalho e Silva Ribeiro

Jovani Patias

Rodrigo Elesbão de Almeida

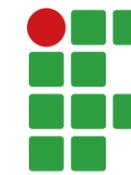
Liege Carmargo da Costa

Luciani Missio

Mairi Jahn Karnikowski

Marcelo Eder Lamb

Rodrigo de Siqueira Martins



INSTITUTO
FEDERAL
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM
COZINHA
SUBSEQUENTE

Campus São Borja