

**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA**
PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – PPC

TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA

Campus São Borja

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

SUPERIOR DE

TECNOLOGIA EM

GASTRONOMIA

Atos autorizativos

Resolução CONSUP nº 049/2015 aprova a criação do Curso

Resolução CONSUP nº 080/2015 aprova o Projeto Pedagógico do Curso e autoriza seu funcionamento

Resolução CONSUP nº 036/2017 aprova o ajuste curricular no Projeto Pedagógico do Curso

Portaria nº 520, de 26 de julho de 2018, reconhecimento do curso

Campus São Borja – RS
2022



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA
E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Nídia Heringer

Reitora do Instituto Federal Farroupilha

**Patrícia Alessandra Meneguzzi Metz Do-
nicht**

Pró-Reitora de Ensino

Ângela Maria Andrade Marinho

Pró-Reitora de Extensão

Arthur Pereira Frantz

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação
e Inovação

Carlos Rodrigo Lehn

Pró-Reitor de Desenvolvimento
Institucional

Mirian Rosani Crivelaro Kovhault

Pró-Reitora de Administração

Artênio Bernardo Rabuske

Diretor Geral do *Campus*

Maíra Frigo Flores

Diretora de Ensino do *Campus*

Alexsandro Queiroz

Coord. Geral de Ensino do *Campus*

Marianna Pozzatti Martins de Siqueira

Coordenadora do Curso

Equipe de elaboração

Núcleo Docente Estruturante do Curso

Colaboração Técnica

Assessoria Pedagógica do *Campus*
Núcleo Pedagógico Integrado do *Campus*
Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisora Textual

Bianca Bueno Ambrosini

SUMÁRIO

1. DETALHAMENTO DO CURSO	6
2. CONTEXTO EDUCACIONAL	7
2.1. Histórico da Instituição.....	7
2.2. Justificativa de oferta do curso	8
2.3. Objetivos do curso.....	10
2.3.1 Objetivo Geral	10
2.3.2 Objetivos Específicos.....	10
2.4. Requisitos e formas de acesso	11
3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	11
3.1 Políticas de Ensino	11
3.2 Políticas de Pesquisa e de inovação	12
3.3 Políticas de Extensão	13
3.4 Políticas de Atendimento ao Discente.....	14
3.4.1 Assistência Estudantil	14
3.4.2 Atividades de Nivelamento.....	15
3.4.3 Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social	16
3.4.4 Ações Inclusivas e Ações Afirmativas	16
3.4.4.1 Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI).....	17
3.4.4.2 Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)	18
3.4.4.3 Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE).....	18
3.5 Programa Permanência e êxito (PPE)	19
3.6 Acompanhamento de Egressos	20
3.7 Mobilidade Acadêmica	20
4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	20
4.1. Perfil do Egresso.....	20
4.1.1 Áreas de atuação do Egresso	21
4.2 Metodologia	21
4.3. Organização curricular	22
4.4. Matriz Curricular	24
4.4.1 Pré-Requisitos	27
4.5. Representação gráfica do perfil de formação.....	29
4.6 Prática Profissional	30

4.6.1 Prática Profissional Integrada (PPI).....	30
4.6.2 Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório.....	32
4.7. Trabalho de Conclusão de Curso.....	32
4.8. Atividades Complementares	33
4.9. Disciplinas Eletivas	35
4.10. Avaliação	36
4.10.1. Avaliação da Aprendizagem	36
4.10.2. Autoavaliação Institucional.....	37
4.10.3. Avaliação do Curso.....	37
4.11. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores	38
4.12. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	39
4.13. Expedição de Diploma e Certificados.....	40
4.14. Ementário.....	40
4.14.1. Componentes curriculares obrigatórios.....	40
4.14.2. Componentes curriculares eletivos.....	52
5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	54
5.1 Corpo Docente	54
5.1.1. Atribuições do Coordenador.....	55
5.1.2. Colegiado do Curso	55
5.1.3. Núcleo Docente Estruturante (NDE)	56
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação	57
5.3 Políticas de capacitação do corpo Docente e Técnico Administrativo em Educação	57
3. 6. INTALAÇÕES FÍSICAS.....	58
6.1. Biblioteca.....	58
6.2. Áreas de ensino específicas.....	59
a. 6.3. Área de esporte e convivência	63
b. 6.4. Área de atendimento ao discente.....	63
7. REFERÊNCIAS.....	65
8. ANEXOS	67

1. DETALHAMENTO DO CURSO

Denominação do Curso: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Grau: Tecnologia

Modalidade: presencial

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Ato de Criação do curso: Aprovado e autorizado pela Resolução n°049, de 12 de maio de 2015 do Conselho Superior.

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: tarde

Regime Letivo: semestral

Regime de Matrícula: por componente curricular

Carga horária total do curso: 1888 horas

Carga horária de TCC: 72 horas

Carga horária de ACC: 160 horas

Tempo de duração do Curso: 5 semestres (2 anos e meio)

Tempo máximo para Integralização Curricular: 8 semestres (4 anos)

Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: Instituto Federal Farroupilha *Campus* São Borja - Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Betim | CEP: 97670-000 – São Borja/RS

Coordenador(a) do Curso: Marianna Pozzatti Martins de Siqueira

Contato do(a) Coordenador(a): coordgastronomia.sb@iffarroupilha.edu.br

2. CONTEXTO EDUCACIONAL

2.1. Histórico da Instituição

O Instituto Federal Farroupilha (IFFar) foi criado pela Lei 11.892/2008, mediante a integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul com sua Unidade Descentralizada de Júlio de Castilhos e da Escola Agrotécnica Federal de Alegrete, além de uma Unidade Descentralizada de Ensino que pertencia ao Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves, situada no município de Santo Augusto. Assim, o IFFar teve na sua origem quatro *campi*: *Campus* São Vicente do Sul, *Campus* Júlio de Castilhos, *Campus* Alegrete e *Campus* Santo Augusto.

Nos anos seguintes à sua criação, o IFFar passou por uma grande expansão com a criação de seis novos *campi*, um *campus* avançado, a incorporação de uma unidade de ensino federal à instituição, além da criação de Centros de Referência e atuação em Polos de Educação a Distância. No ano de 2010, foram criadas três novas unidades: *Campus* Panambi, *Campus* Santa Rosa e *Campus* São Borja; no ano de 2012, o Núcleo Avançado de Jaguari, ligado ao *Campus* São Vicente do Sul, foi transformado em *Campus*; em 2013, foi criado o *Campus* Santo Ângelo e implantado o *Campus* Avançado de Uruguaiana. Em 2014 foi incorporado ao IFFar o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, que passou a se chamar *Campus* Frederico Westphalen, e também foram criados oito Centros de Referência, dos quais encontram-se ainda em funcionamento dois deles, um situado em Santiago, que está vinculado ao *Campus* Jaguari, e outro em São Gabriel, vinculado ao *Campus* Alegrete. Assim, o IFFar é constituído por dez *campi* e um *Campus* Avançado, em que são ofertados 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 (SETEC). Além desses *campi* e Centros de Referência, o IFFar atua em outras cidades do Estado, a partir de Polos de Educação que ofertam cursos técnicos na modalidade de Educação a Distância (EaD).

A sede do IFFar, a Reitoria, está localizada na cidade de Santa Maria, a fim de garantir condições adequadas para a gestão institucional, facilitando a comunicação e integração entre as unidades de ensino. Enquanto autarquia, o IFFar possui autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, atuando na oferta de educação superior, básica e profissional, a partir de organização pluricurricular e multi-campi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino. Os Institutos Federais, de acordo com sua Lei de criação, são equiparados às universidades, como instituições acreditadoras e certificadoras de competências profissionais, além de detentores de autonomia universitária.

O *Campus* 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 *Campus* São Borja oferece cursos relacionados aos Eixos Tecnológicos 'Informação e Comunicação', 'Hospitalidade e Lazer' e 'Gestão e Negócios', visando proporcionar à comunidade uma qualificação de qualidade nas áreas de tecnologia e serviços. Ainda, buscando atender às demandas na área educacional da cidade e região e também aos objetivos e finalidades do Instituto Farroupilha, o *Campus* São Borja têm ofertado cursos de licenciatura, com vistas a suprir a carência de docentes nas áreas da Física e da Matemática.

Tendo inicialmente ofertado cursos técnicos e de formação inicial e continuada, atualmente o *Campus* oferta cursos de ensino técnico integrado ao ensino médio, inclusive na modalidade EJA, e subsequentes; superiores de tecnologia, bacharelado e licenciaturas; pós-graduação EaD e, atualmente, tem em torno de 970 matrículas.

2.2. Justificativa de oferta do curso

O município de São Borja possuía, em 2011, segundo dados da Fundação de Economia e Estatística (FEE), o segundo maior Produto Interno Bruto (PIB) entre os 13 municípios que compõem a região Fronteira Oeste. A economia do município está baseada, principalmente, no setor primário, sendo que a agricultura se destaca na produção de grãos como arroz, soja, trigo entre outros, e a pecuária extensiva, com a criação de bovinos de corte, ovinos, entre outros, perfaz um Valor Adicionado Bruto (VAB) correspondente a 18,81%. No setor secundário, também é expressiva a contribuição da indústria de beneficiamento de grãos de arroz, principalmente, com 19,42% no VAB. Já o setor terciário apresenta a maior contribuição no VAB, principalmente a partir da prestação de serviços, com 61,77%.

O percentual elevado desse setor pode ser explicado em função de possuir o Centro Único de Fronteira, o qual se refere à área delimitada conforme o Contrato Internacional de Concessão, sediado do lado argentino, contíguo à Ponte Internacional São Borja-Santo Tomé, para fins de controle de ingresso e saída de pessoas, de mercadorias e meios de transporte, e para fins de prestação de serviços correlatos ao processo de importação e exportação (público ou privados), sendo esta área considerada como alfândega (BRASIL, 2000).

Nesse contexto local, o IF Farroupilha se instala, buscando constituir um novo modelo de instituição de educação profissional e tecnológica, cujo objetivo é responder de forma eficiente e eficaz às demandas crescentes por formação profissional, pública e de qualidade, por meio da difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos, promovendo o desenvolvimento local a partir da oferta de cursos voltados para os arranjos produtivos locais, além de culturais e educacionais da região.

Em sua recente trajetória, a Instituição visa se constituir em referência na oferta de educação profissional e tecnológica, comprometida com as realidades locais. Nesse sentido, o Campus São Borja vem preencher um

vazio regional de ensino técnico, que contribuirá no desenvolvimento local 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.

De acordo com o cenário econômico descrito anteriormente, o setor de serviços é que vem gerando uma grande demanda de pessoas, que devem atender às exigências de qualificação desse mercado. Assim, o presente Projeto Pedagógico de Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se origina a partir do contexto socioeconômico, político e cultural, local e regional, em que estamos inseridos.

A abertura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia visa atender à demanda especificada no Planejamento de Desenvolvimento Institucional (PDI) do Instituto Federal Farroupilha do período de 2009-2013 e ratificada no PDI construído em 2014, que visa o desenvolvimento da Instituição de 2014 a 2018.

Esse curso encontra-se vinculado ao Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, do qual já são ofertados no Campus o Curso Técnico em Cozinha (subsequente e PROEJA), o Técnico em Eventos (integrado e subsequente), o Técnico em Hospedagem (PROEJA e subsequente), o Técnico em Guia de Turismo (EaD) e o Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo. Trata-se, pois, de um curso que encontra alicerçado no Campus o eixo do qual faz parte, e também um curso que tem como parte do esteio necessário ao seu desenvolvimento o Curso Técnico em Cozinha, com a experiência de quatro anos de atividades e dezenas de formandos.

Sob esse viés, a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia vai ao encontro de um dos objetivos mais expressivos dos Institutos Federais, que é o de promover a verticalização do ensino, haja vista a existência do Curso de Cozinha no Campus. Tal oferta significa esta verticalização em sua forma mais acessível e ampla, pois torna possível aos egressos de Cozinha uma possibilidade de enriquecimento e aprofundamento dos conhecimentos aprendidos anteriormente, bem como uma oportunidade profissional, tão necessária a uma região carente de formação técnica e superior, como é o caso de São Borja e de seus municípios vizinhos.

Sobre a verticalização do ensino, cabe destacar que esta consta, inclusive, nos documentos legais, como a Lei de Diretrizes e Bases (LDB) e a Lei nº 11.892/08, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria os Institutos Federais. Nesta última lei, em seu artigo 6º, inciso III, consta que os Institutos Federais têm por finalidades e características, entre outras, “promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão”.

A ideia de verticalização está presente, também, nas políticas de ensino do Instituto Federal Farroupilha, quando é afirmado que tais políticas “estão pautadas pela transversalidade e verticalização de acordo com os eixos tecnológicos de atuação nesta instituição” (PDI 2014, p. 54). Ainda, conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Superiores do Instituto Farroupilha, são objetivos da Educação Superior desta Instituição, conforme o artigo 4, inciso VII, “priorizar a oferta de Cursos Superiores de Graduação nas áreas em que a instituição já oferta cursos técnicos de nível médio, em suas diferentes modalidades e formas de oferta, com vistas à verticalização do ensino”. Nesse sentido, o Curso de Gastronomia se encontra em consonância com os objetivos dos Institutos e, por conseguinte, com os de nossa Instituição.

A abertura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia significa, por um lado, a oferta gratuita de um

curso com área de atuação em franca expansão e, por outro, a formação de profissionais competentes e especializados que poderão atuar no desenvolvimento gastronômico e, conseqüentemente, turístico, do município e das regiões das Missões e Fronteira Oeste, além de poderem atuar nas demais região do país ou do mundo.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia integra o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST - 2016), publicado pelo Ministério da Educação (MEC), pela Portaria MEC nº 413, de 11 de maio de 2016. O CNCST, versão 2016, relaciona os cursos superiores de tecnologia, apresentando informações essenciais sobre o perfil profissional do tecnólogo e sobre a organização da oferta do curso, e subsidia os procedimentos de atos regulatórios referentes aos cursos superiores de tecnologia. Além disso, orienta estudantes, educadores, sistemas e redes de ensino, instituições ofertantes, entidades representativas de classe, empregadores e o público em geral acerca dos cursos.

Assim sendo, o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia aqui apresentado considerou, na sua elaboração, as informações essenciais do CNCST (2016) e as Diretrizes Curriculares da Organização Didático-Pedagógica dos Cursos Superiores de Graduação do IFFar.

O curso Superior de Tecnologia em Gastronomia passou pelo processo de reconhecimento pelo Ministério da Educação no ano de 2018, sob a portaria nº 520 de 26 de julho de 2018, recebendo nota máxima (conceito 5) no quesito Conceito de Curso (CC).

2.3. Objetivos do curso

2.3.1 Objetivo Geral

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem como objetivo: formar profissionais com competência e criatividade, com visão empreendedora e de inovação, atuando com ética e profissionalismo na área da gastronomia, alcançando competências para planejar, desenvolver, organizar, assessorar e gerir unidades produtoras de alimentos e/ou bebidas, elaborar preparações utilizando utensílios e equipamentos específicos da cozinha profissional observando os cuidados nutricionais à saúde, assim como desenvolver seu trabalho atrelado aos cuidados com a preservação do meio ambiente.

2.3.2 Objetivos Específicos

- Fornecer conhecimentos técnico-científicos teóricos e práticos necessários para a formação em gastronomia;
- Formar profissionais capazes de compreender que a gastronomia é uma área do conhecimento que envolve saberes científicos e artísticos;
- Fornecer noções de empreendedorismo para capacitação e atuação no ambiente de trabalho, considerando os aspectos financeiros, administrativos, gestores, de consultoria e organizacionais;

- Possibilitar o conhecimento das técnicas alimentares e de seu manuseio, de forma que a atuação seja diferenciada, tendo preocupação com o conhecimento das necessidades locais, regionais e mundiais.
- Desenvolver habilidades em conhecimentos práticos referentes às técnicas culinárias, ingredientes, utensílios e equipamentos de forma criativa e pró-ativa na sua atuação;
- Desenvolver habilidades em comunicação e no desenvolvimento de trabalho em equipe;
- Possibilitar o conhecimento teórico e prático dos assuntos que atrelados a área da gastronomia, do mercado de trabalho, suas tendências e novas tecnologias;
- Formar profissionais éticos, que visem minimizar os efeitos negativos gerados em suas atuações sobre o meio ambiente.

2.4. Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, é necessário que o candidato tenha concluído o Ensino Médio e submeta-se à seleção prevista pela Instituição. Os cursos de graduação do IFFar seguem regulamentação institucional própria quanto aos requisitos e formas de acesso, aprovada pelo Conselho Superior (Consup) por meio de Resolução.

Anualmente, é lançado um Edital para ingresso nos Cursos de Graduação, sob responsabilidade da Comissão de Processo Seletivo, o qual contempla de maneira específica cada curso, seus critérios seletivos, a distribuição de vagas de acordo com a Política de Ações Afirmativas, vagas de ampla concorrência e percentuais de reserva de vagas para pessoas com deficiência, conforme legislação em vigência. Essas informações são atualizadas de acordo com a Resolução do Consup que aprova o Processo Seletivo e, assim como o Edital do Processo Seletivo do ano vigente, pode ser encontrada no Portal Institucional do IFFar.

3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

As políticas institucionais de Ensino, Extensão, Pesquisa e Inovação desenvolvidas no âmbito do Curso estão em consonância com as políticas constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFar, as quais convergem e contemplam as necessidades do curso. Ao se falar sobre indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, cabe ressaltar que cada uma dessas atividades, mesmo que possa ser realizada em tempos e espaços distintos, tem um eixo norteador fundamental: atingir a função social da instituição que é a de democratizar o saber e contribuir para a construção de uma sociedade ética e solidária.

3.1 Políticas de Ensino

O Ensino proporcionado pelo IFFar é ofertado por meio de 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 Projeto Pedagógico Institucional (PPI) 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.

A instituição oferece, além das atividades de ensino realizadas no âmbito do currículo, o financiamento a Projetos de Ensino por meio do Programa Institucional de Projetos de Ensino (PROJEN). Esse programa promove atividades de ensino extracurriculares, visando ao aprofundamento de temas relacionados à área formativa do curso, por meio de ações de ensino, projetos de ensino e projetos de monitoria, nos quais os estudantes participantes podem atuar como bolsistas, monitores ou público-alvo, de forma a aprofundar seus conhecimentos.

Ações de Ensino - constituem-se em ações pontuais de formação como palestras, encontros, oficinas, cursos, minicursos, jornadas, entre outros, com vistas a contemplar temáticas pertinentes à formação acadêmica.

Projetos de Ensino – constituem-se por conjuntos de atividades desenvolvidas externamente à sala de aula, não computadas entre as atividades previstas para cumprimento do Projeto Pedagógico de Curso. Os projetos visam à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem nos cursos técnicos e de graduação e destinam-se exclusivamente à comunidade interna, com o envolvimento obrigatório de discentes, como público-alvo.

Projetos de Monitoria – a monitoria constitui-se como atividade auxiliar de ensino com vista à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem nos componentes curriculares dos Projetos Pedagógicos de Cursos do IFFar. Tem como objetivos auxiliar na execução de programas e atividades voltadas à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem, apoiar o corpo docente no desenvolvimento de práticas pedagógicas e na produção de material didático, bem como prestar apoio aos estudantes que apresentam dificuldade de aprendizagem em componentes curriculares.

3.2 Políticas de Pesquisa e de inovação

A pesquisa pressupõe a interligação entre trabalho, ciência, tecnologia e cultura para a busca de soluções. A pesquisa deve vir ancorada em dois princípios: o científico, que se consolida na construção da ciência e o educativo, que diz respeito à atitude de questionamento diante da realidade. A organização das atividades de pesquisa no IFFar pode ser melhor definida a partir de três conceitos estruturantes, conforme segue:

- Projetos de pesquisa – As atividades de pesquisa são formalizadas e registradas na forma de projetos de pesquisa, com padrões institucionais seguindo as normas nacionais vigentes. Todo o projeto deve estar vinculado a um grupo de pesquisa.
- Grupos de pesquisa – As pessoas envolvidas diretamente nas atividades de pesquisa (pesquisadores) são organizadas na forma de grupos de pesquisa. Os grupos, por sua vez, são estruturados em linhas de pesquisa, que agregam pesquisadores experientes e iniciantes, bem como estudantes de iniciação científica e tecnológica. Todos os grupos de pesquisa são chancelados junto ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

- Financiamento – Um dos maiores desafios, o financiamento de projetos de pesquisa se dá de diferentes formas:
 - a) recursos institucionais para custeio das atividades de pesquisa, bem como manutenção e ampliação da infraestrutura de pesquisa;
 - b) bolsas institucionais de iniciação científica ou tecnológica para estudantes de ensino técnico e superior (graduação e pós-graduação);
 - c) bolsas de iniciação científica ou tecnológica para estudantes, financiadas por instituições ou agências de fomento à pesquisa (ex.: FAPERGS, CNPq, CAPES, entre outras);
 - d) recursos para custeio e apoio a projetos e bolsas de iniciação científica e tecnológica para estudantes, financiadas por entidades ou instituições parceiras, via fundação de apoio.

De maneira a contribuir diretamente no desenvolvimento econômico e social e na superação de desafios locais, o IFFar, junto de sua política de pesquisa, busca desenvolver ações voltadas ao empreendedorismo e a inovação articulados com os setores produtivos, sociais, culturais, educacionais, locais, etc.

O IFFar conta com os seguintes Programas de apoio ao empreendedorismo e inovação:

- Programa de incentivo à implantação de empresas juniores – Objetiva o apoio e financiamento de ações de implantação de empresas juniores nos *campi* do IFFar;
- Programa de apoio à implantação de unidades de incubação nos *campi* – Busca oferecer recursos para a implantação de unidades incubadoras nos *campi*, vinculados à seleção de empreendimentos para a incubação interna no IFFar;
- Programa de apoio a projetos de pesquisa aplicada e inovação – Fornece suporte a projetos de pesquisa científica e tecnológica aplicada ou de extensão tecnológica que contribuam significativamente para o desenvolvimento científico e tecnológico cooperados entre o IFFar e instituições parceiras demandantes, incentivando a aproximação do IFFar com o setor produtivo, gerando parcerias para o desenvolvimento de inovações em produtos ou processos além de inserir o estudante no âmbito da pesquisa aplicada e aproximá-lo ao setor gerador de demandas.

3.3 Políticas de Extensão

A extensão no IFFar é compreendida como um processo educativo, cultural, social, científico e tecnológico visando ao desenvolvimento socioeconômico, ambiental e cultural, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa. Sendo assim, promove a interação transformadora entre a instituição, os segmentos sociais e o mundo do trabalho local e regional, com ênfase na produção, no desenvolvimento e na difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos. Para isso, o IFFar assume uma política de extensão baseada nos princípios da inovação e do empreendedorismo, articulando o saber fazer à realidade socioeconômica, cultural e ambiental da região, comprometida com o desenvolvimento acadêmico dos estudantes e com a transformação social.

Os programas institucionais de Extensão visam viabilizar a consecução das Políticas de Extensão e encontram-se organizados da seguinte forma:

- Programa de Arte e Cultura – Visa a reconhecer e a valorizar a diversidade cultural, étnica e regional brasileira no âmbito das regiões de atuação do IFFar, bem como valorizar e difundir as criações artísticas e os bens culturais, promover o direito à memória, ao patrimônio histórico e artístico, material e imaterial, propiciando o acesso à arte e à cultura às comunidades. As linhas de extensão de artes cênicas, artes integradas, artes plásticas, artes visuais, mídias, música e patrimônio cultural, histórico e natural.
- Programa Institucional de Apoio ao Desenvolvimento e Integração da Faixa de Fronteira Farroupilha – PIA-DIFF – Almeja o desenvolvimento de ações de Extensão na faixa de fronteira que fomentem a constante geração de oportunidades para o exercício da cidadania e melhoria da qualidade de vida de suas populações, permitindo a troca de conhecimentos e de mobilidade acadêmica/intercâmbios.
- Programa Institucional de Inclusão Social – PIISF – Tem como finalidade desenvolver ações de Extensão que venham a atender comunidades em situação de vulnerabilidade social no meio urbano e rural, utilizando-se das dimensões operativas da Extensão, como forma de ofertar cursos/projetos de geração de trabalho e renda, promoção de igualdade racial, de gênero e de pessoas com deficiência, inclusão digital e segurança alimentar/nutricional.
- Programa de Acompanhamento de Egressos – PAE – Conjunto de ações que visam a acompanhar o itinerário profissional do egresso, na perspectiva de identificar cenários junto ao mundo produtivo e retroalimentar o processo de ensino, pesquisa e extensão. Os programas acima descritos buscam estimular a participação de servidores docentes e técnico-administrativos em educação em ações de extensão, bem como dos discentes, proporcionando o aprimoramento da sua formação profissional. Ao mesmo tempo constituem-se em estratégias de interação com os diferentes segmentos da comunidade local e regional, visando à difusão de conhecimentos e o desenvolvimento tecnológico.

Os estudantes do Curso de Gastronomia são estimulados a participar dos projetos e atividades na área de ensino, pesquisa e extensão, os quais poderão ser aproveitados no âmbito do currículo como atividades complementares, conforme normativa prevista neste PPC.

3.4 Políticas de Atendimento ao Discente

No IFFar, são desenvolvidas políticas de atendimento ao estudante em diversas áreas com vistas a assegurar o direito à educação, destacando-se as de assistência estudantil, atendimento pedagógico, psicológico e social, atividades de nivelamento, oportunidades para mobilidade acadêmica, ações inclusivas e o Programa Permanência e Êxito (PPE).

3.4.1 Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil do IFFar constitui-se em um conjunto de ações que têm como objetivo garantir o acesso, o êxito, a permanência e a participação de seus alunos nos espaços institucionais. A Instituição, atendendo o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), aprovou por meio da Resolução nº 12/2012 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 *Campi*.

A Política de Assistência Estudantil abrange todas as unidades do IFFar 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; 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 eventual, auxílio atleta e apoio financeiro a participação em eventos), em alguns *Campi*, moradia estudantil.

A Política de Assistência Estudantil, bem como seus programas, projetos e ações são concebidas 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 *Campus* para este fim. Para o desenvolvimento destas ações, cada *Campus* do IFFar 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 *Campus* São Borja é formada por uma equipe multiprofissional de servidores composta de assistentes de alunos (4), assistente social (1), nutricionista (1), técnica de enfermagem (1), enfermeira (1), médico (1) e odontóloga (1) e psicóloga (1). E oferece em sua infraestrutura ambulatório; consultório médico, odontológico e de psicologia; moradia estudantil, refeitório, espaço de convivência e de entretenimento aos estudantes.

3.4.2 Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento as ações de recuperação de aprendizagens e o desenvolvimento de atividades formativas que visem a revisar conhecimentos essenciais para o que o estudante consiga avançar no itinerário formativo de seu curso com aproveitamento satisfatório. Apresentadas como atividades extracurriculares, visam sanar algumas dificuldades de acompanhamento pedagógico no processo escolar anterior a entrada no curso, considerando as diferentes oportunidades/trajetórias formativas. Tais atividades serão asseguradas aos estudantes, por meio de:

I - disciplinas de 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;

II - projetos de ensino elaborados pelo corpo docente do curso, aprovados no âmbito do NPI, voltados para conteúdos ou temas específicos com vistas à melhoria da aprendizagem nos cursos superiores de graduação;

III - programas de educação tutorial, incluindo monitoria, que incentivem grupos de estudo entre os estudantes de um curso, com vistas à aprendizagem cooperativa; e

IV - demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar ou sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes.

3.4.3 Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

O IFFar *São Borja* possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento pedagógico e social dos estudantes, tais como: pedagoga, assistente social, técnico em assuntos educacionais e assistente de alunos. A partir do organograma institucional estes profissionais atuam em setores como: Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), Coordenação de Ações Afirmativas (CAA) e Coordenação de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (CAPNE) e Setor de Assessoria Pedagógica (SAP), os quais desenvolvem ações que tem como foco o atendimento ao discente.

O atendimento 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 psicológico, pedagógico e social 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 Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (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 *campus* também estimula os servidores a realizarem projetos com foco na permanência e no êxito. Ações dessa natureza tem conseguido desempenhar atividades em diferentes áreas: saúde, esporte, orientação educacional e são um importante instrumento para o acompanhamento dos estudantes dos diferentes cursos.

3.4.4 Ações Inclusivas e Ações Afirmativas

Entende-se como inclusão o conjunto de estratégias voltadas à garantia de permanente debate e promoção de ações, programas e projetos para garantia do respeito, do acesso, da participação e da permanência com qualidade e êxito de todos e todas no âmbito do IFFar.

O IFFar priorizará ações inclusivas voltadas às especificidades dos seguintes grupos e relações, com vistas à garantia de igualdade de condições e de oportunidades educacionais, de acordo com a Política de Diversidade e Inclusão:

I - Pessoa com Necessidades Educacionais Específicas (NEE):

- a) pessoa com deficiência;
- b) pessoa com transtorno do espectro do autismo;

- c) pessoa com altas habilidades/superdotação; e,
- d) pessoa com transtornos de aprendizagem.

II – relações que envolvem gênero e diversidade sexual; e,

III – relações étnico-raciais.

Para a efetivação da educação inclusiva, o IFFar tem como referência a Política Institucional de Diversidade e Inclusão, aprovada por meio da Resolução Consup nº 79/2018, a qual compreende ações voltadas para:

I - preparação para o acesso;

II - condições para o ingresso; e,

III - permanência e conclusão com sucesso.

Além disso, a instituição prevê a certificação por terminalidade específica, a oferta de Atendimento Educacional Especializado, flexibilizações curriculares e o uso do nome social, os quais são normatizados por meio de documentos próprios no IFFar.

A Política de Ações Afirmativas do IFFar constitui-se em um instrumento de promoção dos valores democráticos, de respeito à diferença e à diversidade socioeconômica e étnico-racial e das condições das pessoas com deficiência (PcD), mediante a ampliação do acesso aos cursos e o acompanhamento do percurso formativo na Instituição, com a adoção de medidas que estimulem a permanência nos cursos, por meio da Resolução Consup nº 22/2022.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Diversidade e Inclusão do IFFar, o *Campus São Borja* conta com a Coordenação de Ações Afirmativas (CAA), que abarca os seguintes Núcleos: Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) e Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS), e com a Coordenação de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (CAPNE), que conta com o apoio do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE). Há também, na Reitoria, o Núcleo de Elaboração e Adaptação de Materiais Didático/pedagógicos – NEAMA do IFFar, que tem como objetivo principal o desenvolvimento de materiais didático-pedagógicos acessíveis.

A CAA tem como objetivos estabelecer conceitos, princípios, diretrizes e ações institucionais de promoção da inclusão de estudantes e servidores, com foco nas relações étnico-raciais e de gênero e diversidade sexual, bem como demarcar uma postura institucional de prevenção e combate à discriminação, ao racismo e à violência de gênero.

A CAPNE tem como objetivos estabelecer conceitos, princípios, diretrizes e ações institucionais de promoção da inclusão de pessoas com NEE, demarcando uma postura institucional de prevenção e combate à discriminação e ao capacitismo.

3.4.4.1 Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)

O NEABI tem os objetivos de estabelecer conceitos, princípios, diretrizes e ações institucionais de promoção da inclusão de estudantes e servidores, pautadas na construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de afrodescendentes e indígenas; e de demarcar uma postura institucional de prevenção e combate à discriminação e ao racismo.

Nessa perspectiva, o NEABI, como núcleo propositivo e consultivo, tem as competências de:

- subsidiar a CAA, apresentando demandas, sugestões e propostas que venham a contribuir com as questões relativas à inclusão, com foco nas relações étnico-raciais e nas políticas afirmativas;
- propor momentos de capacitação para os servidores e comunidade em geral, sobre a temática da inclusão, com foco nas relações étnico-raciais e nas políticas afirmativas;
- apoiar as atividades propostas pelos servidores para inclusão, com foco nas relações étnico-raciais;
- participar da elaboração de projetos que visem à inclusão, com foco nas relações étnico-raciais; e,
- trabalhar de forma colaborativa com os demais núcleos inclusivos dos *campi*.

No *Campus São Borja*, o NEABI é composto docentes das áreas de Sociologia, História, Biologia, Química, Turismo e Administração, bem como de servidores técnicos da Biblioteca e da Gastronomia, além da enfermeira.

3.4.4.2 Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)

As questões de gênero e diversidade sexual estão presentes nos currículos, espaços, normas, ritos, rotinas e práticas pedagógicas das instituições de ensino. Não raro, as pessoas identificadas como dissonantes em relação às normas de gênero e à matriz sexual são postas sob a mira preferencial de um sistema de controle e vigilância que, de modo sutil e profundo, produz efeitos sobre todos os sujeitos e os processos de ensino e aprendizagem. Histórica e culturalmente transformada em norma, produzida e reiterada, a heterossexualidade obrigatória e as normas de gênero tornam-se o baluarte da heteronormatividade e da dualidade homem e mulher. As instituições de ensino acabam por se empenhar na reafirmação e no êxito dos processos de incorporação das normas de gênero e da heterossexualização compulsória.

Com intuito de proporcionar mudanças de paradigmas sobre a diferença, mais especificamente sobre gênero e heteronormatividade, o Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS), considerando os documentos institucionais, tem como objetivo proporcionar espaços de debates, vivências e reflexões acerca das questões de gênero e diversidade sexual, na comunidade interna e externa, viabilizando a construção de novos conceitos de gênero e diversidade sexual, rompendo barreiras educacionais e atitudinais na instituição, de forma a promover a inclusão de todos na educação.

No *Campus São Borja* o NUGEDIS é composto por docentes das áreas de Arte, Direito, Administração, Geografia, Turismo, Matemática, Gastronomia, Informática, Biologia e Ciências Humanas, além de uma técnica em assuntos educacionais ligada ao Setor de Assessoria Pedagógica, de uma técnica administrativa ligada ao Gabinete, de uma técnica em laboratório da área da Gastronomia, além da enfermeira e da psicóloga.

3.4.4.3 Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE)

O NAPNE tem como objetivo o apoio educacional aos discentes com necessidades específicas, os quais frequentam os diversos cursos de nível médio, técnico e superior, presencial e à distância do IFFar. Essa atividade requer o acompanhamento, visando garantir o acesso e sua permanência através de adequações e/ou adaptações curriculares, construção de tecnologias assistivas e demais materiais pedagógicos. Acompanhar a vida escolar desses estudantes e estimular as relações entre instituição escolar e família, auxiliar no processo de ensino

e aprendizagem, como mediador entre docentes, estudantes, gestores, são atividades dos participantes do NAPNE e como fundamentais para garantir a inclusão em nosso Instituto.

São atribuições do NAPNE:

- apreciar os assuntos concernentes: à quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais;
- atendimento de pessoas com necessidades educacionais específicas no *campus*;
- revisão de documentos visando à inserção de questões relativas à inclusão no ensino regular, em âmbito interno e externo;
- promover eventos que envolvam a sensibilização e capacitação de servidores em educação para as práticas inclusivas em âmbito institucional;
- articular os diversos setores da instituição nas atividades relativas à inclusão dessa clientela, definindo prioridades de ações, aquisição de equipamentos, software e material didático-pedagógico a ser utilizado nas práticas educativas; e,
- prestar assessoramento aos dirigentes do *Campus* do IFFar em questões relativas à inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – PNEs.

No *Campus* São Borja, o NAPNE é composto pela educadora especial, pela enfermeira, pela dentista, por técnicas em assuntos educacionais ligadas ao Setor de Assessoria Pedagógica, por técnicas administrativas ligadas ao Setor de Registros Acadêmicos, à Coordenação de Assistência Estudantil e à Biblioteca, e por docentes de áreas como libras, pedagogia, matemática e educação física.

3.5 Programa Permanência e êxito (PPE)

Em 2014, o IFFar implantou o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes da instituição, homologado pela Resolução CONSUP nº 178, de 28 de novembro de 2014. O objetivo do Programa é consolidar a excelência da oferta da EBPTT de qualidade e promover ações para a permanência e o êxito dos estudantes no IF Farroupilha. Além disso, busca socializar as causas da evasão e retenção no âmbito da Rede Federal; propor e assessorar o desenvolvimento de ações específicas que minimizem a influência dos fatores responsáveis pelo processo de evasão e de retenção, categorizados como: individuais do estudante, internos e externos à instituição; instigar o sentimento de pertencimento ao IFFar e consolidar a identidade institucional; e atuar de forma preventiva nas causas de evasão e retenção.

Visando a implementação do Programa, o IFFar institui em seus *campi* ações como: sensibilização e formação de servidores; pesquisa diagnóstica contínua das causas de evasão e retenção dos alunos; programas de acolhimento e acompanhamento aos alunos; ampliação dos espaços de interação entre a comunidade externa, a instituição e a família; prevenção e orientação pelo serviço de saúde dos campi; programa institucional de formação continuada dos servidores; ações de divulgação da Instituição e dos cursos; entre outras.

Através de projetos como o Programa Permanência e Êxito dos Estudantes, o IFFar trabalha em prol do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2010). Assim, as ações do Programa com vistas à permanência e êxito dos estudantes, são pensadas e elaboradas conjuntamente buscando uma contínua redução nos índices de evasão escolar e desenvolvidas a partir das responsabilidades de cada setor/eixo/curso.

3.6 Acompanhamento de Egressos

O IFFar concebe o acompanhamento de egressos como uma ação que visa o planejamento, definição e retroalimentação das políticas de ensino, pesquisa e extensão da instituição, a partir da avaliação da qualidade da formação ofertada e da interação com a comunidade. Além disso, o acompanhamento de egressos visa o 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 curso superior.

O acompanhamento dos egressos, no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, 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.

3.7 Mobilidade Acadêmica

O IFFar busca participar de 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.

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4.1. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes ao turismo, à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas nesse 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 desse eixo.

Ao final do curso, o Egresso deverá ter construído as seguintes competências profissionais:

- Conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação;
- Criar preparações culinárias, valorizando a ciência dos ingredientes;
- Diferenciar e coordenar técnicas culinárias, sempre valorizando a gastronomia, cultura e desenvolvimento na região na qual está inserido;
- Planejar, controlar e avaliar custos, bem como coordenar e gerenciar pessoas de sua equipe;
- Validar a segurança alimentar;
- Planejar, elaborar e organizar projetos de fluxo de montagem de cozinha e identificar utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios;
- Articular e coordenar empreendimentos e negócios gastronômicos;
- Identificar novas perspectivas do mercado alimentício;
- Realizar vistoria, avaliar e emitir parecer técnico em sua área de formação.

Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, buffets, entre outras, são possibilidades de locais de atuação desses profissionais. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade, são essenciais nesta profissão em que o alimento é uma arte.

4.1.1 Áreas de atuação do Egresso

O egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia terá como campos de atuação hotéis, restaurantes, *catering*, *buffets*, bares, hospitais, clínicas, eventos sociais, centros gastronômicos, parques temáticos, clubes, etc, além de poder vir a ser um empreendedor individual em Gastronomia.

4.2 Metodologia

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Farroupilha tem como objetivo consolidar um perfil de egresso ligado aos preceitos institucionais, assim como atender aos pré-requisitos necessários para a formação de profissionais que se adaptem ao novo perfil de formação tecnológica do Brasil.

Os princípios metodológicos desenvolvidos no decorrer do referido curso visam assegurar uma formação interdisciplinar entre os princípios curriculares norteadores de ética, flexibilidade e contextualização focados na construção do conhecimento científico, tecnológico e profissional, integrando as áreas do ensino, pesquisa e extensão.

As metodologias de ensino utilizadas serão pautadas em aulas expositivo-dialogadas, atividades no ambiente pedagógico de laboratórios específicos – onde os alunos terão a oportunidade de colocar em prática a teoria da sala de aula, estudos e exercícios dirigidos individuais e em grupos, visitas técnicas a estabelecimentos

do setor de alimentos e bebidas, palestras e debates, projetos de prática profissional integrada (PPI), atividades complementares de curso, estágios curriculares obrigatórios e não obrigatórios, trabalho de conclusão de curso, dentre outros.

Os componentes curriculares serão implementados tendo como concepção metodológica o alinhamento da teoria com a prática, representada pelas atividades e aulas práticas desenvolvidas nos laboratórios de gastronomia, seguindo as regras de comportamento e utilização desses laboratórios.

Em razão da necessidade do alinhamento permanente da teoria com a prática, e levando em consideração que o acadêmico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia requer conhecimentos prévios antes de cursar disciplinas que estejam diretamente relacionadas à utilização dos laboratórios, faz-se necessário que determinadas disciplinas sejam oferecidas anteriormente à realização de outras, constituindo-se como pré-requisitos.

As atividades de extensão previstas se basearão nos princípios norteadores que abarquem as temáticas desenvolvidas no curso, considerando-se o perfil profissional e de formação do egresso e da comunidade local ou regional em que se está inserido.

As atividades de pesquisa serão realizadas com os docentes e serão fomentadas através de projetos de pesquisa, tendo como objetos de estudo a gastronomia e áreas afins, proporcionando ao discente uma oportunidade de conhecer um novo campo de trabalho que auxiliará no seu crescimento intelectual e profissional.

As ações metodológicas no Curso, com vistas à educação inclusiva, estão pautadas na adaptação e flexibilização curricular, com o intuito de garantir o processo de aprendizagem, aceleração e suplementação de estudos para os estudantes com necessidades educacionais específicas. Tais ações são conduzidas pelos docentes, sob orientação e acompanhamento do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE).

4.3. Organização curricular

A organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia observa as determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96, as Diretrizes Institucionais para os cursos de Graduação do IF Farroupilha e demais normativas institucionais e nacionais pertinentes ao ensino superior.

A concepção do currículo do curso tem como premissa a articulação entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho, possibilitando a articulação 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 está organizada de forma a concretizar e atingir os objetivos a que o curso se propõe, desenvolvendo as competências necessárias ao perfil profissional do egresso, atendendo às orientações do Catálogo de Cursos Superiores de Tecnologia, à legislação vigente, às características do contexto regional e às concepções preconizadas no Plano de Desenvolvimento Institucional do IF Farroupilha.

Atendendo às Diretrizes Institucionais Gerais e Diretrizes Curriculares Institucionais da Organização

Didático-Pedagógica para os Cursos Superiores de Graduação do IF Farroupilha, o currículo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está organizando a partir de 04 (quatro) núcleos de formação, a saber: Núcleo Comum, Núcleo Articulador, Núcleo Específico e Núcleo Complementar, os quais são perpassados pela Prática Profissional.

O Núcleo Comum destina-se aos componentes curriculares necessários à formação em todos os cursos de tecnologia da Instituição, e os componentes curriculares de conteúdos básicos da área específica, visando atender às necessidades de nivelamento dos conhecimentos necessários para o avanço do estudante no curso e assegurar uma unidade formativa nos cursos de tecnologia.

O Núcleo Articulador contempla os componentes curriculares que perpassam os cursos de tecnologia do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, visando uma identidade tecnológica entre os cursos deste eixo.

O Núcleo Específico destina-se aos componentes curriculares específicos da área de formação em Gastronomia.

O Núcleo Complementar compreende as atividades complementares, os componentes curriculares eletivos e o Trabalho de Conclusão de Curso, visando à flexibilização curricular e à atualização constante da formação profissional.

A prática profissional deve permear todo o currículo do curso, desenvolvendo-se através da Prática Profissional Integrada, Projetos de Ensino e Extensão e das Atividades Complementares de Curso (que inclui o estágio não obrigatório). Essa estratégia permite a constante integração teórica e prática e a interdisciplinaridade, assegurando a sólida formação dos estudantes.

Os conteúdos especiais obrigatórios, previstos em Lei, estão contemplados nas disciplinas e/ou demais componentes curriculares que compõem o currículo do curso, conforme as especificidades previstas legalmente:

I – Educação ambiental – essa temática é trabalhada de forma transversal no currículo do curso, em especial na disciplina de Gastronomia Alternativa e Sustentabilidade, e nas atividades complementares do curso, tais como *workshop/palestras*, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras, constituindo-se em um princípio fundamental da formação do tecnólogo.

II – História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena – está presente como conteúdo nas disciplinas de História da Alimentação e História e Patrimônio Cultural e Gastronomia Brasileira. Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Além das atividades curriculares, o *Campus* conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI), que desenvolve atividades formativas voltadas para os estudantes e servidores.

III – Educação em Direitos Humanos – está presente como conteúdo na disciplina de Ética Profissional. Essa temática também se fará presente nas atividades complementares do curso, realizadas no âmbito da instituição, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Além das atividades curriculares, o *Campus* conta com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI), que desenvolve atividades formativas sobre essa temática voltadas para os estudantes e servidores.

IV – Libras – está presente como disciplina eletiva no currículo.

Além dos conteúdos obrigatórios listados anteriormente, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia desenvolve, de forma transversal ao currículo, atividades relativas à temática de educação para a diversidade, visando à formação voltada para as práticas inclusivas, tanto em âmbito institucional, quanto na futura atuação dos egressos no mundo do trabalho.

4.4. Matriz Curricular

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal	Pré-Requisito
1º semestre	História e Patrimônio Cultural	36	2	
	Leitura e Produção Textual	36	2	
	Higiene e Segurança no Trabalho	36	2	
	Técnicas Básicas em Cozinha	144	8	
	História da Alimentação	36	2	
	Nutrição Básica	36	2	
	Química e Física dos Alimentos	36	2	
		360	20	

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal	Pré-Requisito
2º semestre	Turismo e Hospitalidade	72	4	
	Metodologia Científica	36	2	
	Gastronomia Brasileira	144	8	Higiene e Segurança no Trabalho; Tec. Básicas em Cozinha.
	Planejamento Físico e Organizacional de Restaurantes e Similares	36	2	
	Panificação e Confeitaria I	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho; Tec. Básicas em Cozinha.
		360	20	

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal	Pré-Requisito
3º semestre	Ética Profissional	36	2	
	Administração e Gestão aplicada à Gastronomia	72	4	
	Gastronomia Internacional I	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho; Tec. Básicas em Cozinha.
	Panificação e Confeitaria II	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho; Tec. Básicas em Cozinha; Panificação e Confeitaria I.
	Planejamento de Cardápios	36	2	
	Bebidas, Enologia e Enogastronomia	72	4	
		360	20	

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal	Pré-Requisito
4º semestre	Empreendedorismo e Marketing	36	2	
	Etiqueta e Técnicas de Serviço	36	2	
	<i>Garde Manger</i>	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho; Tec. Básicas em Cozinha.
	Gastronomia Regional	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho; Tec. Básicas em Cozinha.
	Gastronomia Internacional II	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho; Tec. Básicas em Cozinha; Gastronomia Internacional I.
	Eletiva I	36	2	
	Trabalho de Conclusão de Curso I	36	2	
	360	20		

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal	Pré-Requisito
5º semestre	Organização de Eventos e Banquetes	72	4	
	Gastronomia Alternativa e Sustentabilidade	36	2	Higiene e Segurança no Trabalho; Tec. Básicas em Cozinha.
	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	36	2	
	Cozinha de Criação	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho; Tec. Básicas em Cozinha.
	Eletiva II	36	2	
	Trabalho de Conclusão de Curso II	36	2	Trabalho de Conclusão de Curso I
		288	16	

Atividades Complementares de Curso	160
------------------------------------	-----

Componentes do Currículo	C.H.
Disciplinas	1656
Trabalho de Conclusão de Curso	72
Atividades Complementares de Curso	160
Carga Horária Total do Curso	1888

Legenda	
Disciplinas do Núcleo Específico	
Disciplinas do Núcleo Articulador	
Disciplinas do Núcleo Comum	
Disciplinas do Núcleo Complementar	
Estágio Curricular Supervisionado	

4.4.1 Pré-Requisitos

A matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi planejada a partir de uma sequência de componentes curriculares que se interligam, apresentando, assim, a necessidade de algumas disciplinas terem pré-requisitos, conforme se pode verificar a partir da estrutura de curso proposta e do ementário. São pré-requisitos as seguintes disciplinas:

a) Higiene e Segurança no Trabalho (1º semestre): trata-se de pré-requisito pois confere aos alunos habilidades e competências de higiene, saneamento e segurança alimentar indispensáveis para a realização de aulas práticas nos laboratórios de gastronomia, relativas às disciplinas a seguir: Gastronomia Brasileira e Panificação e Confeitaria I (2º semestre); Gastronomia Internacional I e Panificação e Confeitaria II (3º semestre); *Garde Manger*, Gastronomia Regional e Gastronomia Internacional II (4º semestre); Gastronomia Alternativa e Sustentabilidade e Cozinha de Criação (5º semestre) e Gastronomia Contemporânea (Eletiva).

b) Técnicas Básicas em Cozinha (1º semestre): trata-se de pré-requisito porque é a base de todos os procedimentos e técnicas utilizados na cozinha prática, desenvolvidos nas disciplinas de: Gastronomia Brasileira, Panificação e Confeitaria I (2º semestre); Gastronomia Internacional I e Panificação e Confeitaria II (3º semestre); *Garde Manger*, Gastronomia Regional e Gastronomia Internacional II (4º semestre); Gastronomia Alternativa e Sustentabilidade e Cozinha de Criação (5º semestre) e Gastronomia Contemporânea (Eletiva).

c) Panificação e Confeitaria I (2º semestre): trata-se de pré-requisito porque é a base de todos os procedimentos e técnicas utilizados para a disciplina Panificação e Confeitaria II (3º semestre).

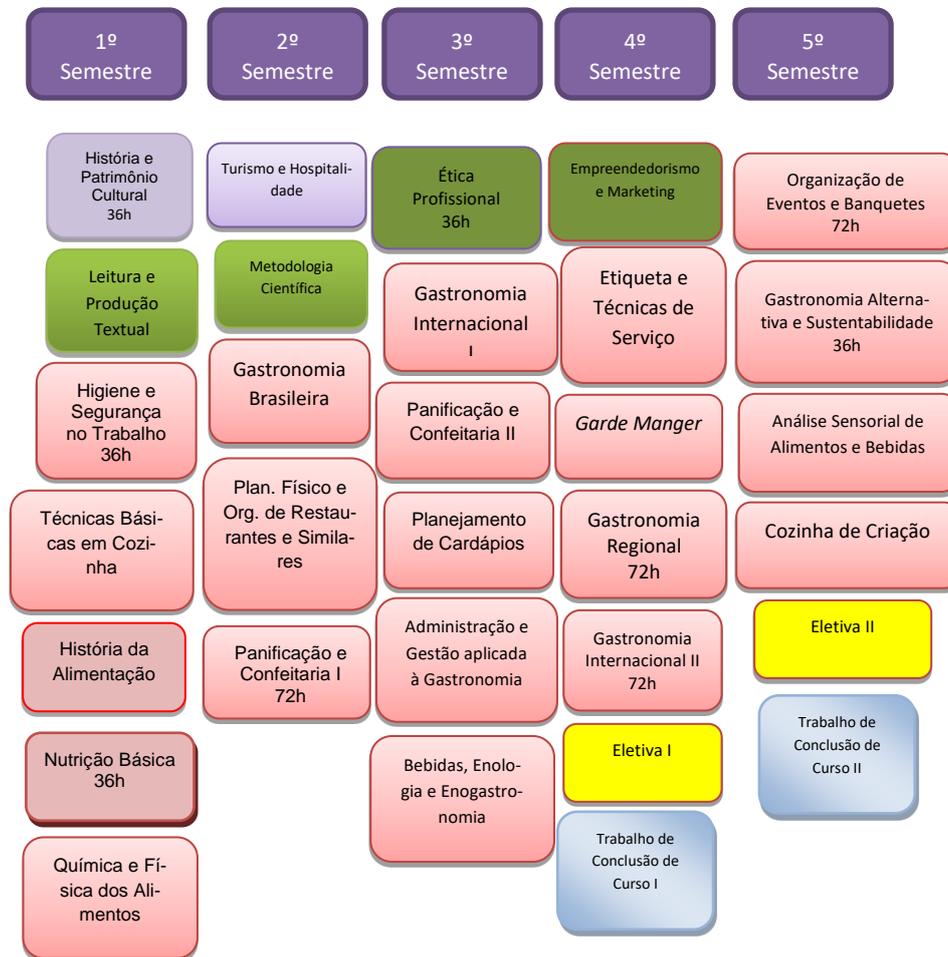
d) Gastronomia Internacional I (3º semestre): trata-se de pré-requisito porque é importante que se tenha uma sequência nos conhecimentos desenvolvidos nesta disciplina, que poderão ser utilizados na disciplina Gastronomia Internacional II (4º semestre).

e) TCC I (4º semestre): trata-se de pré-requisito porque é importante que se tenha uma sequência nos conhecimentos desenvolvidos e no trabalho desta disciplina, que serão utilizados na disciplina de TCC II (5º semestre).

Disciplina	Pré-requisitos
Gastronomia Brasileira	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene e Segurança no Trabalho • Técnicas Básicas em Cozinha
Panificação e Confeitaria I	
Gastronomia Internacional I	
<i>Garde Manger</i>	

Gastronomia Regional	
Gastronomia Alternativa e Sustentabilidade	
Cozinha de Criação	
Gastronomia Contemporânea (Eletiva)	
Panificação e Confeitaria II	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene e Segurança no Trabalho • Técnicas Básicas em Cozinha • Panificação e Confeitaria I
Gastronomia Internacional II	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene e Segurança no Trabalho • Técnicas Básicas em Cozinha • Gastronomia Internacional I
Trabalho de Conclusão de Curso II	<ul style="list-style-type: none"> • Trabalho de Conclusão de Curso I

4.5. Representação gráfica do perfil de formação



Atividades Complementares do Curso

-  Disciplinas do Núcleo Específico
-  Disciplinas do Núcleo Complementar
-  Disciplinas do Núcleo Articulador
-  Trabalho de Conclusão de Curso
-  Disciplinas do Núcleo Comum

4.6 Prática Profissional

4.6.1 Prática Profissional Integrada (PPI)

A Prática Profissional Integrada consiste em uma metodologia de ensino que visa assegurar um espaço/tempo no currículo que possibilite a articulação entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a interdisciplinaridade e flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

A Prática Profissional Integrada desenvolve-se com vistas a atingir o perfil profissional do egresso, tendo como propósito integrar os componentes curriculares formativos, ultrapassando a visão curricular como conjuntos isolados de conhecimentos e práticas desarticuladas e favorecer a integração entre teoria e prática, trabalho manual e intelectual, formação específica e formação básica ao longo do processo formativo.

O planejamento, desenvolvimento e avaliação das PPIs deverão levar em conta as particularidades da área de conhecimento do curso, para que se atendam aos objetivos formativos, a partir de atividades coerentes com seu projeto pedagógico e passíveis de execução.

São objetivos específicos das Práticas Profissionais Integradas:

- I – aprofundar a compreensão do perfil do egresso e áreas de atuação do curso;
- II – aproximar a formação dos estudantes com o mundo de trabalho;
- III – articular horizontalmente o conhecimento dos componentes curriculares envolvidos, oportunizando o espaço de discussão e espaço aberto para entrelaçamento com outras disciplinas, de maneira que as demais disciplinas do curso também participem desse processo;
- IV – integrar verticalmente o currículo, proporcionando uma unidade em todo o curso, compreendendo uma sequência lógica e crescente complexidade de conhecimentos teóricos e práticos, em contato com a prática real de trabalho;
- V – incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho, de acordo com as peculiaridades territoriais, econômicas e sociais em que o curso está inserido;
- VI – constituir-se como espaço permanente de reflexão-ação-reflexão envolvendo todo o corpo docente do curso no seu planejamento, permitindo a autoavaliação do curso e, consequentemente, o seu constante aperfeiçoamento;
- VII – incentivar a pesquisa como princípio educativo;
- VIII – promover a interdisciplinaridade;
- IX – promover a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

A PPI deve ser realizada por meio de estratégias de ensino que contextualizem a aplicabilidade dos conhecimentos construídos no decorrer do processo formativo, problematizando a realidade e fazendo com que os estudantes, por meio de estudos, pesquisas e práticas, desenvolvam projetos e ações baseados na criticidade e na criatividade.

A PPI do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia terá na sua organização curricular o percentual de 5% das disciplinas obrigatórias do curso, o que representa aproximadamente 85 horas. Cada semestre letivo terá, no mínimo, três disciplinas com carga horária de PPI, a ser definida em reunião do Colegiado do Curso a cada semestre letivo em vigor.

A PPI será planejada, preferencialmente, antes do início do semestre letivo em que será desenvolvida ou, no máximo, até trinta dias úteis a contar do primeiro dia letivo do semestre no qual será desenvolvida, e deverá prever, obrigatoriamente:

I – Plano de Trabalho da PPI, planejado pelo colegiado do curso, com a definição das disciplinas que integrarão, diretamente, este Plano de Trabalho;

II – as disciplinas a integrarem o Plano de Trabalho de PPI serão estabelecidas com base no perfil profissional do egresso e na temática proposta no Plano de Trabalho da PPI;

III – definição clara dos objetivos, conteúdos, conhecimentos e habilidades a serem desenvolvidos durante o Plano de Trabalho da PPI;

IV – estratégias de realização da PPI, tais como visitas técnicas, oficinas, projetos integradores, estudos de caso, experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, como laboratórios, oficinas, ateliês e outros, também investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, simulações, entre outras formas de integração previstas no Plano de Trabalho de PPI consoantes às Diretrizes Institucionais para os Cursos Superiores de Graduação do IF Farroupilha;

V – carga horária total do Plano de Trabalho de PPI, especificando-se a carga horária destinada ao registro no cômputo da carga horária de cada disciplina envolvida diretamente na PPI;

VII – formas de avaliação das atividades desenvolvidas na PPI:

- a avaliação deverá ser integrada entre as disciplinas diretamente envolvidas;
- o(s) instrumento(s) de avaliação das PPIs deverá(ão) ser utilizado(s) como um dos instrumentos para avaliação de cada disciplina diretamente envolvida;

VIII – resultados esperados na realização da PPI, prevendo, preferencialmente, o desenvolvimento de uma produção e/ou produto (escrito, virtual e/ou físico) conforme o Perfil Profissional do Egresso, bem como a realização de momento de socialização entre os estudantes e os docentes do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros, ao final de cada período letivo e ao final do curso, visando integrar horizontal e verticalmente as Práticas Profissionais Integradas no desenvolvimento do curso.

Os professores envolvidos diretamente no Plano de Trabalho de PPI serão responsáveis pelo acompanhamento, registro e comprovação da realização das atividades previstas.

O registro das atividades de PPI será realizado no diário de classe de cada disciplina indicada no Plano de Trabalho da PPI, conforme a carga horária específica destinada a cada uma das disciplinas.

Poderão ser previstas, no Plano de Trabalho de PPI, atividades no contraturno, sendo forma de desenvolvimento, acompanhamento, comprovação de realização das atividades e equivalência de carga horária em horas-aula prevista no Plano de Trabalho de PPI.

4.6.2 Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório

Será possibilitado aos estudantes a realização de estágio curricular não obrigatório, com carga horária não especificada, desde que estabelecido convênio e termos de compromisso entre as empresas ou instituições e o Instituto Federal Farroupilha que garantam as condições legais necessárias.

Os estágios poderão ser aceitos como Atividades Complementares de Curso, desde que vinculados à área da Gastronomia e devidamente comprovados.

4.7. Trabalho de Conclusão de Curso

A normatização do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) nos cursos de Tecnologia do IF Farroupilha está prevista nas Diretrizes Institucionais Gerais e Diretrizes Curriculares Institucionais da Organização Didático-Pedagógica para os Cursos Superiores de Graduação do IF Farroupilha.

O Trabalho de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia será dividido em duas etapas. Na primeira etapa, relativa à disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I, haverá a realização de um trabalho de pesquisa, fundamentado de acordo com os conhecimentos e experiências adquiridos durante todo o período letivo. A elaboração do trabalho de pesquisa se dará através da escolha livre, por parte do aluno, de um tema do seu interesse articulado com o universo gastronômico, de forma a constituir o planejamento da segunda etapa do TCC.

Os alunos contarão com o auxílio de um professor-orientador para a formulação e realização do trabalho da pesquisa desenvolvido, que como resultado final gerará um projeto ou artigo científico, que exigirá-se-á uma estrutura científica padrão, aprovada pelo Colegiado de Curso conforme consta no Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso (em anexo). Este trabalho será avaliado pelo professor-orientador, pelo professor do componente curricular e por mais um professor. Para fins de aprovação, o aluno deverá alcançar a nota mínima de sete (7,0) pontos.

Na segunda etapa, relativa à disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II, haverá a

elaboração de uma produção gastronômica, tendo como base o tema da pesquisa realizada no TCC I, um memorial descritivo e ficha técnica correspondentes e preparação escolhida. A matéria-prima e utensílios básicos de execução da referida produção serão fornecidos pelo IF Farroupilha, desde que haja disponibilidade de ingredientes e materiais na instituição. Caso estes sejam de difícil acesso por parte da Instituição, poderão ser substituídos por produtos afins, mediante aceitação pelo aluno responsável por tal requisição. O aluno poderá adquirir por conta própria as matérias-primas, equipamentos e utensílios necessários para a execução da sua preparação, se estes não estiverem disponíveis na Instituição.

A coordenação do curso estipulará um prazo de entrega da pesquisa, um memorial descritivo que versará a respeito da produção, uma ficha técnica e a lista de pedidos de insumos para a produção que será executada, evitando, assim, indisponibilidade de matéria prima necessária. O aluno poderá realizar um pré-preparo em horário e local pré-definidos pela coordenação, além de um teste de preparação da receita, a ser realizada com ao menos duas semanas de antecedência à apresentação final da produção.

Essa produção gastronômica será apresentada para uma banca examinadora constituída por três professores, sendo o orientador e mais dois professores do curso. Essa banca avaliará os seguintes itens: higiene e organização, sabor, textura, aroma, utilização correta das técnicas de cozinha, apresentação visual da produção, conhecimentos sobre o tema proposto, relação do trabalho de pesquisa com a produção gastronômica e capacidade de execução e apresentação da produção dentro do prazo máximo de 40 minutos.

A banca, após realizar a degustação da preparação apresentada, reunir-se-á e apresentará a nota final do Trabalho de Conclusão de Curso, apresentando, também, a justificativa de seu julgamento. Para fins de aprovação, o aluno deverá alcançar a nota mínima de sete (7,0) pontos.

As demais normas para orientação, elaboração e aprovação do TCC encontram-se no Regulamento de TCC em anexo a este PPC.

4.8. Atividades Complementares

As Atividades Complementares visam contribuir para uma formação ampla e diversificada do acadêmico, a partir de vivências e experiências realizadas para além do âmbito do curso ou da instituição, valorizando a pluralidade de espaços educacionais e incentivando a busca pelo conhecimento.

No Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, caracterizam-se como Atividades Complementares aquelas voltadas ao ensino, pesquisa, extensão e gestão, realizadas em âmbito institucional ou em outros espaços institucionais.

As Atividades Complementares devem ser realizadas para além da carga horária das atividades realizadas no âmbito dos demais componentes curriculares previstos no curso, sendo obrigatórias para a conclusão do curso e colação de grau.

A comprovação das Atividades Complementares se dará a partir da apresentação de certificado ou atestado emitido pela instituição responsável pela realização/oferta, no qual deve constar a carga horária da atividade realizada e a programação desenvolvida.

A coordenação do curso realizará o acompanhamento semestral do cumprimento da carga horária de Atividades Complementares pelos estudantes, podendo definir prazos para o cumprimento parcial da carga horária ao longo do curso.

A integralização da carga horária exigida para Atividades Complementares deverá ocorrer antes da conclusão do último semestre do curso pelo estudante, com a devida comprovação do cumprimento da carga horária. No Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IF Farroupilha, a carga horária mínima de Atividades Complementares a serem cumpridas pelos discentes será de 160 horas, dentre as atividades listadas a seguir.

Descrição da Atividade Complementar	Carga horária máxima (horas)
Participação em cursos extracurriculares na área	32
Participação em eventos acadêmicos como participante	16
Participação em eventos acadêmicos com apresentação de trabalho (como autor do trabalho)	32
Participação em eventos acadêmicos com apresentação de trabalho (como co-autor ou colaborador do trabalho)	24
Participação em cursos extracurriculares em áreas afins	30
Participação como ministrante de palestras, cursos ou minicursos relacionados com os objetivos do curso, acompanhado do tema desenvolvido	40
Realização de cursos a distância em áreas afins	12
Programas de incentivo da própria instituição: monitorias e outros programas do IF Farroupilha <i>Campus</i> São Borja	40
Participação em Projetos de Ensino	32
Participação em Projetos de Extensão	32
Participação em Projetos de Pesquisa	32
Participação em Colegiados de Curso ou em comissões que tenham como objeto principal a tomada de decisões em assuntos de relevância para o curso	30

Publicações: artigos publicados em revista com corpo editorial	40
Organizadores de eventos acadêmicos	32
Realização de estágio não obrigatório, desde que relacionado à área de atuação do curso	80
Publicações: artigos em revista da instituição e/ou congresso da área	10 por artigo
Participação em eventos institucionais	40

Quaisquer outras atividades não especificadas na descrição anterior estarão sujeitas à análise pelo Colegiado do Curso.

4.9. Disciplinas Eletivas

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia contempla a oferta de disciplinas eletivas, num total de 72 horas, no 4º e 5º semestres. O curso deverá disponibilizar, no mínimo, 03 disciplinas eletivas para a escolha da turma, através de Edital, no semestre anterior à oferta de disciplina eletiva, que considerará as condições de infraestrutura e de pessoal da instituição.

Estas disciplinas propiciarão discussões e reflexões frente à realidade regional na qual o curso se insere, oportunizando espaços de diálogo, construção do conhecimento e de tecnologias importantes para o desenvolvimento da sociedade.

São consideradas disciplinas eletivas:

Disciplina	Carga Horária
Gastronomia Contemporânea (molecular, <i>fusion cuisine</i>)	36
Libras	36
Inglês aplicado à gastronomia	36
Espanhol aplicado à gastronomia	36

Poderão ser acrescentadas novas disciplinas eletivas ao PPC do curso a partir de solicitação realizada pelos docentes e aprovada pelo NDE e Colegiado do Curso, devendo ser informadas à comunidade acadêmica.

Poderá ser validada como disciplina eletiva aquela realizada pelo estudante em curso superior, presencial ou a distância, desde que aprovada pela coordenação e/ou colegiado do curso e que atenda à carga horária mínima exigida;

Em caso de reprovação em disciplina eletiva, o estudante poderá realizar outra disciplina eletiva ofertada pelo curso, não necessariamente repetir aquela em que obteve reprovação.

4.10. Avaliação

4.10.1. Avaliação da Aprendizagem

A Avaliação da Aprendizagem nos cursos do IFFar segue o disposto no Título III, Capítulo VII, Seção II da Resolução CONSUP n.º 049/2021. De acordo com esta normativa e com base na Lei 9394/96, a avaliação deve ser contínua e cumulativa, assumindo, de forma integrada, no processo de ensino e aprendizagem, as funções diagnóstica, formativa e somativa, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. A avaliação dos aspectos qualitativos compreende, além da avaliação de conhecimentos (avaliação quantitativa), o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino e aprendizagem. Enquanto elemento formativo e sendo condição integradora no processo de ensino e aprendizagem, a avaliação deve ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, tendo seus resultados sistematizados, analisados e divulgados ao final de cada período letivo.

A recuperação da aprendizagem deverá ser realizada de forma contínua no decorrer do período letivo, visando que o (a) aluno (a) atinja as competências e habilidades previstas no currículo, conforme normatiza a Lei nº 9394/96.

O professor deve utilizar no mínimo 02 (dois) instrumentos de avaliação de natureza diversificada por componente curricular. A avaliação deve ser contínua e os instrumentos de avaliação não devem ser aplicados de forma concentrada no final do semestre. O estudante deve ser informado quanto aos resultados da avaliação de sua aprendizagem pelo menos 02 (duas) vezes por semestre, a fim de que estudante e professor possam, juntos, criar condições para retomar conteúdos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos.

Os resultados da avaliação da aprendizagem são expressos em notas que devem considerar uma casa após a vírgula. Para aprovação, o estudante deve atingir como resultado final, no mínimo:

I - nota 7,0 (sete), antes do Exame Final;

e II - média 5,0 (cinco), após o Exame Final.

A composição da média final, após exame, deve seguir os seguintes critérios de peso:

I - média do componente curricular com peso 6,0 (seis);

e II - nota do Exame Final com peso 4,0 (quatro).

Para aprovação, o estudante, além de obter aproveitamento satisfatório, deve possuir frequência de no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária presencial do componente curricular.

Considera-se reprovado, ao final do período letivo, o estudante que obtiver: frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do cômputo da carga horária presencial prevista no PPC em cada componente curricular; média do componente curricular inferior a 1,7 (um vírgula sete); III - média final inferior a 5,0 (cinco), após o Exame Final.

Os componentes curriculares de estágio curricular supervisionado obrigatório e TCC devem seguir as normas de avaliação previstas em seus respectivos regulamentos, que compõem o PPC.

4.10.2. Autoavaliação Institucional

A autoavaliação institucional deve orientar o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades que lhe servem de suporte. O IFFar conta com a Comissão Própria de Autoavaliação Institucional, que é responsável por conduzir a prática de autoavaliação institucional. O regulamento em vigência da Comissão Própria de Avaliação (CPA) do IFFar foi aprovado através da Resolução CONSUP nº 087/2017, sendo a CPA composta por uma Comissão Central, apoiada pela ação dos núcleos de autoavaliação em cada Campus da instituição.

Considerando a autoavaliação institucional um instrumento norteador para a percepção da instituição como um todo é imprescindível entendê-la na perspectiva de acompanhamento e trabalho contínuo, no qual o engajamento e a soma de ações favorecem o cumprimento de objetivos e intencionalidades.

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

4.10.3. Avaliação do Curso

A avaliação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia utilizará os resultados da Autoavaliação realizada pela Comissão Própria de Avaliação do IF Farroupilha (CPA). Além disso, serão considerados como instrumentos/espacos de avaliação do curso a avaliação externa in loco, o ENADE, o colegiado e o Núcleo Docente Estruturante do curso.

A CPA tem por finalidade a implementação do processo de autoavaliação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, a sistematização e a prestação das informações solicitadas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES).

O ENADE é componente curricular obrigatório dos cursos de graduação, sendo o registro de participação condição indispensável para a emissão do histórico escolar, independentemente de o estudante ter sido selecionado ou não no processo de amostragem do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP). É composto por uma prova, um questionário de

impressões dos estudantes sobre a prova, um questionário socioeconômico e um questionário do coordenador do(a) curso/habilitação.

O objetivo do ENADE é avaliar o desempenho dos estudantes com relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares dos cursos de graduação, o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias ao aprofundamento da formação geral e profissional, e o nível de atualização dos estudantes com relação à realidade brasileira e mundial, integrando o SINAES, com a avaliação institucional e a avaliação dos cursos de graduação.

O Ministério da Educação define, anualmente, as áreas propostas pela Comissão de Avaliação da Educação Superior (CONAES), órgão colegiado de coordenação e supervisão do SINAES, quais as áreas serão avaliadas no ENADE. A periodicidade máxima de aplicação do ENADE em cada área será trienal, conforme Portaria nº 40/2010.

Nos termos do artigo 11 da Lei nº 10.861/2004, a qual institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes), toda instituição concernente ao nível educacional em pauta, pública ou privada, constituirá Comissão Própria de Avaliação (CPA), com as atribuições de conduzir os processos de avaliação internos da instituição, bem como de sistematizar e prestar as informações solicitadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep) (MEC, 2014). No IF Farroupilha, a CPA atua no sentido de elaborar e desenvolver, com a comunidade acadêmica, Administração Superior e Conselhos Superiores propostas de autoavaliação institucional, coordenando e articulando os processos internos de avaliação do IF Farroupilha, pautados nos princípios e nas diretrizes do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES).

Os processos avaliativos do Curso, incluindo as avaliações externas realizadas no âmbito do SINAES (avaliação in loco de reconhecimento e ENADE), devem subsidiar as decisões no que se refere ao Projeto Pedagógico de Curso e as suas necessárias alterações e ajustes para dar conta dos objetivos propostos e até mesmo para a retomada da discussão e redefinição destes, através do Núcleo Docente Estruturante.

O Núcleo Docente Estruturante do Curso atuará no sentido de indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mundo do trabalho e alinhadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso e Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), contribuindo, assim, com o perfil profissional do egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

4.11. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

O aproveitamento de estudos anteriores, no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia,

compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares cursados com êxito em outro curso de graduação.

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser avaliado pelo(s) professor(es) da área de conhecimento, seguindo os seguintes critérios:

I – A correspondência entre a ementa e/ou programa cursado na outra instituição e a do curso realizado no IF Farroupilha, não deverá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento);

II – A carga horária cursada deverá ser igual ou superior àquela indicada no componente curricular do respectivo curso no IF Farroupilha;

III – Além da correspondência de ementa e carga horária entre os componentes curriculares, o processo de aproveitamento de estudos poderá envolver avaliação teórica e/ou prática acerca do conhecimento a ser aproveitado;

IV – Caso necessário, a Comissão poderá levar casos especiais para análise do Colegiado de Curso.

O aproveitamento de estudos anteriores não deve ultrapassar 75% (setenta e cinco por cento) do currículo do curso de Gastronomia, de acordo com a matriz curricular a qual o estudante está vinculado.

Os procedimentos para a solicitação de aproveitamento de estudos anteriores seguem o disposto nas Diretrizes Curriculares Institucionais para os Cursos Superiores de Graduação do IF Farroupilha.

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

De acordo com a LDB 9394/96, o conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente curricular do curso do IF Farroupilha em que o estudante comprove excepcional domínio de conhecimento através da realização de avaliação teórica e/ou prática.

A avaliação será realizada sob responsabilidade de Comissão composta pelo(s) professor(es) da área de conhecimento, a qual estabelecerá os procedimentos e os critérios para a avaliação, de acordo com as ementas dos componentes curriculares para o qual solicita a certificação de conhecimentos. O resultado mínimo da avaliação para obtenção de certificação em componente curricular deverá ser de 7,0.

A avaliação para Certificação de Conhecimentos Anteriores poderá ocorrer por solicitação fun-

Componente Curricular: Leitura e Produção Textual	
Carga Horária total: 36h	Período Letivo: 1º Semestre
Ementa	
Concepções de leitura: leitura crítica e compreensão dos vários gêneros textuais. Conceitos relativos à produção textual. Estratégias de planejamento do texto escrito. Práticas de escrita de diversos gêneros textuais com predomínio de sequências textuais argumentativas e expositivas.	
Bibliografia Básica	
BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa . 37.ed. São Paulo: Nova Fronteira, 2009. MARCUSCHI, Luiz Antonio. Produção textual, análise de gêneros e compreensão . São Paulo: Parábola, 2008. NEVES, Iara Conceição Bitencourt (Org.). Ler e escrever: compromisso de todas as áreas . 9. ed. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2011.	
Bibliografia Complementar	
ANTUNES, Irandé. Lutar com palavras: coesão e coerência . São Paulo: Parábola, 2005. GERALDI, João Wanderley (Org.). O texto na sala de aula . 5. ed. São Paulo: Ática, 2011. KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. A coesão textual . São Paulo: Contexto, 2010. MESQUITA, Roberto Melo. Gramática da língua portuguesa . 10.ed. São Paulo: Saraiva, 2009. OLIVEIRA, José Paulo Moreira de. Como escrever textos técnicos . 2. ed. rev. e atual. São Paulo: 2011.	

damentada do estudante, que justifique a excepcionalidade, ou por iniciativa de professores do curso.

Não se aplica a Certificação de Conhecimentos Anteriores para os componentes curriculares de Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I) e Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II).

Os procedimentos para a solicitação de certificação de conhecimentos seguem o disposto nas Diretrizes Curriculares Institucionais para os cursos superiores de Graduação do IF Farroupilha.

4.13. Expedição de Diploma e Certificados

O estudante que frequentar todos os componentes curriculares previstos no curso, tendo obtido aproveitamento satisfatório e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das horas-aula em cada um deles, antes do prazo máximo para integralização, receberá o diploma de concluinte do curso, após realizar a colação de grau na data agendada pela instituição.

As normas para expedição de Diplomas, Certificados e Históricos Escolares finais estão normatizadas através de regulamento próprio.

4.14. Ementário

4.14.1. Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: História e Patrimônio Cultural	
Carga Horária total: 36h	Período Letivo: 1º Semestre
Ementa	

História e Patrimônio: definições. Cultura Material e Imaterial. Memória e identidade cultural. Museus e turismo. Preservação e tombamento. Políticas de turismo cultural. Órgãos oficiais de turismo cultural. Educação Patrimonial. Reflexões sobre os aspectos caracterizadores da formação cultural brasileira: história e memória dos povos afro-brasileiros e indígenas. As diversidades culturais delineadas através das singularidades nas línguas, nas religiões, nos símbolos, nas artes e nas literaturas. O legado dos povos Quilombolas e Guarani.
Bibliografia Básica
FURNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (Org.). Turismo e Patrimônio Cultural . São Paulo: Contexto, 2009. LEMONS, Carlos A. C. O que é patrimônio histórico . 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Brasiliense, 2010. CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil . 4. ed. São Paulo: Global, 2011.
Bibliografia Complementar
ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Org.). Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos . 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. CAMARGO, Haroldo Leitão. Patrimônio histórico e cultural: coleção abc do turismo . Editora Aleph, 2002. PIRES, Mário Jorge. Lazer e Turismo Cultural . Barueri, SP: Manole, 2002. SANTANA, Agustín. Antropologia do Turismo: analogias, encontros e relações . São Paulo: Aleph, 2009. VASCONCELLOS, Camilo de Mello. Turismo e Museus . São Paulo: Aleph, 2006.

Componente Curricular: Higiene e Segurança no Trabalho	
Carga Horária total: 36h	Período Letivo: 1º Semestre
Ementa	
Legislação trabalhista relacionada à segurança e saúde no trabalho. Acidentes do trabalho e doenças profissionais. Riscos ambientais (físicos, químicos e biológicos) reconhecimento, avaliação e prevenção. Controle higiênico sanitário dos alimentos. Higiene dos trabalhadores e do ambiente de trabalho. Normas Regulamentadoras.	
Bibliografia Básica	
FIGUEIREDO, Roberto Martins. As armadilhas de uma cozinha . Barueri: Manole, 2006. PEPPLOW, Luiz Amilton. Segurança do trabalho . Curitiba: Base, 2010. SILVA JR., Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.	
Bibliografia Complementar	
BRASIL.; Leis, etc.. Segurança e medicina do trabalho . 66. ed. São Paulo: Atlas, 2010. FERNANDES, Almerinda Martins de O.; PINHEIRO, Ana Karla da Silva. Tecnologia de prevenção e primeiros socorros ao trabalhador acidentado . Goiânia: AB, 2007. FIGUEIREDO, Roberto Martins. SSOP: padrões e procedimentos operacionais de sanitização; PRP: programa de redução de patógenos: manual de procedimentos e desenvolvimento . São Paulo: Manole, 2002. OLIVEIRA, Cláudio Antonio Dias de. Segurança e saúde no trabalho: guia de prevenção de riscos . São Caetano do Sul: Yendis, 2014. PEREIRA, Luciane; PINHEIRO, Andréa Nunes; SILVA, Gleucia Carvalho. Manipulação segura de alimentos . Rio de Janeiro: SENAC, 2009.	

Componente Curricular: Técnicas Básicas em Cozinha	
Carga Horária total: 144h	Período Letivo: 1º Semestre
Ementa	
Introdução à gastronomia. Características organolépticas e sensoriais dos alimentos. Apresentação e diferenciação de utensílios e equipamentos de cozinha. Unidades matemáticas de medidas. Produções que são as bases da cozinha clássica (aromatizantes, fundos claros e escuros, agentes e ligação ou espessantes, embelezadores ou melhoradores de sabor). <i>Mise en place</i> . Preparação de molhos básicos, derivados e contemporâneos, sopas espessas e claras. Diferenciação de cortes, porcionamento e utilização de matérias-primas alimentícias. Métodos de cocção e preparo de diferentes alimentos (frutas, legumes, verduras, cereais e grãos, produtos lácteos, ovos, carnes brancas e vermelhas). Vocabulário básico de termos técnicos utilizados no dia a dia da cozinha. Noções de trabalho em equipe da brigada da cozinha.	
Bibliografia Básica	

IAC – Instituto Americano de Culinária. **CHEF profissional**: Tradução de Renata Lucia Bot- tini. 4.ed. São Paulo: SENAC, 2011.

GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional**. 6.ed. Barueri: Manole, 2012.

KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. **400G Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Ed. Nacional, 2010.

Bibliografia Complementar

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elabora- ção de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

HELENE, Helen. **Dicionário de termos de gastronomia**: francês/português. São Paulo: Gaia, 2006.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

TROTTER, Charlie. **Facas e cortes: técnicas para cortes, trincar, picar e filetar legu- mes, peixes, carnes e frutas**. São Paulo: Publifolha, 2009.

WRIGHT, Jeni; BOTTMANN, Eleonora. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. São Paulo: Marco Zero, 2016.

Componente Curricular: História da Alimentação

Carga Horária total: 36h

Período Letivo: 1º Semestre

Ementa

Gastronomia brasileira: história e cultura indígena, dos colonizadores, dos imigrantes e afro-brasileira.

Bibliografia Básica

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 10. ed. São Paulo: SE- NAC, 2010.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Ed.). **História da alimentação**. 8. ed. São Paulo: Estação Liber- dade, 2015.

Bibliografia Complementar

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CAVALCANTI, Pedro. **A pátria das panelas**: histórias e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2007.

CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. **Larousse da cozinha brasileira**: raízes culturais da nossa terra. São Paulo: La- rousse, 2007.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2011.

FREIXA, Dolores. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.

Componente Curricular: Nutrição Básica

Carga Horária total: 36h

Período Letivo: 1º Semestre

Ementa

Introdução sobre os componentes nutricionais dos alimentos. Classificação dos nutrientes quanto às calorias e propriedades nutricionais. Processos de digestão, absorção e transporte dos componentes dietéticos.

Bibliografia Básica

FRANCO, Guilherme. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. 9 ed. SP: Ed. Atheneu, 2005.

CUPPARI, Lilian. **GUIA DE NUTRIÇÃO**: nutrição clínica no adulto. 2 ed. SP: Manole, 2005.

MENDONÇA, Rejane Teixeira. **Nutrição**: um guia completo de alimentação, práticas de hi- giene, cardápios, do- enças, dietas e gestão. São Paulo: Rideel, 2010.

Bibliografia Complementar

FOX, Stuart Ira. **Fisiologia Humana**. 7. ed. SP: Manole, 2007.

GALISA, Mônica Santiago; ESPERANÇA, Leila Maria Biscólla; SÁ, Neide Gaudenci de. **Nutrição**: conceitos e aplicações. São Paulo: Makron Books, 2007.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed., rev. e atual. Barueri: Manole, 2010.

SALINAS, Rolando D. **Alimentos e nutrição**: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

SÁNCHEZ-OCAÑA. **Nutrição de A a Z**: tudo o que você precisa saber para entender a alimentação. São Paulo: SENAC, 2009.

Componente Curricular: Química e Física dos Alimentos	
Carga Horária total: 36h	Período Letivo: 1º Semestre
Ementa	
Pressão e densidade. Temperatura e equilíbrio térmico. Processos de trocas de calor. Tensão e corrente elétrica. Regras de segurança. Composição química dos alimentos. Técnicas de laboratório. Reações e modificações químicas dos alimentos. Sabor, aroma e textura. Noções sobre ciência e tecnologia de alimentos.	
Bibliografia Básica	
ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. Química de alimentos: teoria e prática. 5. ed. atual. e ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011.	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.	
RIBEIRO, Eliana P.; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2 ed. rev. São Paulo: Blucher, 2007. 195 p. [recurso online]	
Bibliografia Complementar	
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.	
FISCHER, Len. A ciência no cotidiano: como aproveitar a ciência nas atividades do dia-a-dia. Rio de Janeiro: Zahar, 2004.	
OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismarra; SPOTO, Marta Helena. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2010.	
CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri, SP: Manole. 2015. 549 p.	
TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.	

Componente Curricular: Metodologia Científica	
Carga Horária total: 36h	Período Letivo: 2º Semestre
Ementa	
Tipos de conhecimento. Produção do conhecimento científico. Métodos, abordagens e tipos de pesquisa. Planejamento de pesquisa. Estrutura e organização dos gêneros acadêmico-científicos (artigo, relatório, projeto de pesquisa). Normas técnicas de apresentação de trabalhos acadêmico-científicos. Ética na pesquisa.	
Bibliografia Básica	
GIL, Antonio Carlos. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.	
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007.	
BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica. 3.ed. São Paulo: Pearson, 2007.	
Bibliografia Complementar	
REJOWSKI, M. Turismo e Pesquisa Científica. São Paulo: Papirus, 2002.	
GIL, Antonio Carlos. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. São Paulo: Atlas, 2009.	
MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos. Trabalhos de pesquisa: diários de leitura para a revisão bibliográfica. São Paulo: Parábola, 2007.	
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2016.	
KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 34. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.	

Componente Curricular: Turismo e Hospitalidade	
Carga Horária total: 72h	Período Letivo: 2º Semestre
Ementa	
Aspectos históricos e evolução do lazer e do Turismo. Estudo epistemológico da teoria do turismo. Sistema Turístico: dimensão e estrutura. Os turistas: definição, tipologia, características e motivações. Turismo e planejamento sustentável. A Potencialidade turística municipal e regional. Importância socioeconômica e ambiental do turismo. Política de turismo. Hospitalidade.	

Bibliografia Básica
BENI, Mário Carlos. Análise Estrutural do Turismo . São Paulo: SENAC, 2001. CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. Hospitalidade . 2. ed. São Paulo: Aleph, 2005. COOPER, Cris et al. Turismo: princípios e práticas . Porto Alegre. Artmed, 2007.
Bibliografia Complementar
IGNARRA, Luiz Renato. Fundamentos do turismo . 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Thomson, 2003. LOHMANN, Guilherme; NETTO, Alexandre Panosso. Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas . São Paulo: Aleph, 2008. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO.; SANCHO, Amparo (Dir.) (Red.); BUHALIS, Dimitrios (Colab.) et al. Introdução ao turismo . São Paulo: Roca, 2001. TORRE, Francisco de La. Agências de viagens e transporte . 4. ed. São Paulo: Roca, 2010. TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo básico . 8. ed. rev. e atual. São Paulo: SENAC, 2009.

Componente Curricular: Gastronomia Brasileira	
Carga Horária total: 144h	Período Letivo: 2º Semestre
Ementa	
Influências de populações de índios, europeus, africanos e outros migrantes na culinária brasileira. Contribuição de técnicas e ingredientes, influências socioeconômicas e religiosas de cada uma dessas culturas na culinária brasileira contemporânea.	
Bibliografia Básica	
CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil . 4. ed. São Paulo: Global, 2011. FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil . 10. ed. São Paulo: SENAC, 2010. TRAJANO, Ana Luiza. Cardápios do Brasil (Menus from Brazil): receitas, ingredientes, processos . São Paulo: SENAC São Paulo, 2013.	
Bibliografia Complementar	
BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios . 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010. CAVALCANTI, Pedro. A pátria das panelas: histórias e receitas da cozinha brasileira . São Paulo: SENAC, 2007. CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra . São Paulo: Larousse, 2007. FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no Mundo . 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2012. LODY, Raul. DENDÊ: símbolo e sabor da Bahia . São Paulo: SENAC, 2009.	

Componente Curricular: Planejamento Físico e Organizacional de Restaurantes e Similares	
Carga Horária total: 36h	Período Letivo: 2º Semestre
Ementa	
Tipologia de estabelecimentos de A & B. Normas técnicas de infraestrutura física de área de produção e apoio. Ergonomia. Fluxo de montagem e produção de cozinhas e estabelecimentos similares. Layout da cozinha. Legislação. Tendências no setor de restauração. Modalidades de venda e de serviço.	
Bibliografia Básica	
CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira . Caxias do Sul: Educ, 1999. KNIGHT, John Barton. Gestão, planejamento e operação de restaurantes . 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. MARQUES, J. Albano. Manual de restaurante e bar . Rio de Janeiro: Thex, 2002.	
Bibliografia Complementar	
DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas . 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007. GIUSEPPE, Raffaele de. Banquetes & Catering: arte, ciência, tecnologia . São Paulo: SENAC São Paulo, 2015. BARRETO, Ronaldo. Lopes. Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios . Editora SENAC: São Paulo, 2010. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes . 5. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010. SILVA JR., Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.	

Componente Curricular: Panificação e Confeitaria I	
Carga Horária total: 72h	Período Letivo: 2º Semestre
Ementa	
Equipamentos. Utensílios. Massas básicas de panificação e confeitaria. Fermentação. Temperaturas. Cremes. Caldas. Molhos de confeitaria e habilidades básicas de confeitaria.	
Bibliografia Básica	
GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissional . 5.ed. Barueri: Manole, 2011. SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional . 3.ed. São Paulo: SENAC Nacional, 2014. SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional . 2. ed. ampl. São Paulo: SENAC São Paulo, 2014.	
Bibliografia Complementar	
CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência . 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2010. DUCHENE, Laurent. Le cordon bleu: sobremesas e suas técnicas . 1.ed. São Paulo: Mar- co Zero, 2016. MORENO-MAGNIER, Marianne. Confeitaria . São Paulo: Larousse, 2009. GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de panificação e massa . São Paulo Erica 2014. [recurso online] SOUKSISAVANH, Orathay; NIKOLCIC, Vania. Chocolate . São Paulo: Larousse, 2009.	

Componente Curricular: Ética Profissional	
Carga Horária total: 36h	Período Letivo: 3º Semestre
Ementa	
Ética como área da filosofia. Fundamentos antropológicos e morais do comportamento humano. Tópicos de ética na história da filosofia ocidental: problemas e conceitos fundamentais da moralidade. Relações humanas na sociedade contemporânea: Tolerância e Educação para a diversidade; Educação em direitos humanos. Ética Aplicada: ética empresarial e Ética Profissional. Código de ética profissional.	
Bibliografia Básica	
ARANHA, Maria Lúcia de. Filosofando: introdução a filosofia . São Paulo: Moderna, 2003. CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J. Y. Dinâmica das relações interpessoais . Campinas, SP: Editora Alínea, 2005. SENNETT, Richard. A corrosão do caráter: as consequências pessoais do trabalho no novo capitalismo . 4.ed. Rio de Janeiro: Record, 2012.	
Bibliografia Complementar	
ARANHA, Maria Lúcia de. Ética e cidadania na sala de aula: guia prático para o professor . São Paulo, 1999. COTRIM, Gilberto. Fundamentos da filosofia . São Paulo: Editora Saraiva, 2011. FÁVERO, Alcemira Maria. Ética: quem determina nossas escolhas . Passo Fundo: Méritos, 2008. SAVATER, Fernando. Ética para meu filho . São Paulo: Martins Fontes, 2004. SROUR, Robert Henry. Ética Empresarial . 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.	

Componente Curricular: Administração e Gestão Aplicada à Gastronomia	
Carga Horária total: 72h	Período Letivo: 3º Semestre
Ementa	
Introdução à Administração. Funções da Administração e o processo de administrar organizações. O Planejamento estratégico. A Gestão de Recursos Humanos e seus processos. O Papel da Gestão de Pessoas nas Organizações. O gerenciamento de Custos. A gestão financeira de empreendimentos gastronômicos. Estratégias relacionadas à saúde financeira da empresa. O fluxo de caixa. A Logística na área de alimentos. Consultoria aplicada à negócios gastronômicos. Perspectivas e tendências para o setor de Gastronomia.	
Bibliografia Básica	
BRAGA, Roberto M. M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro . São Paulo: SENAC, 2016. CARAVANTES, Geraldo Ronchetti; PANNO, Cláudia C.; KLOECKNER, Mônica C. Administração: teoria e processo . São Paulo: Pearson, 2013. DUTRA, Joel Souza. Gestão de pessoas: modelo, processos, tendências e perspectivas . São Paulo: Atlas, 2002.	
Bibliografia Complementar	

BRUNI, Adriano Leal. **A administração de custos, preços e lucros**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
 CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas**. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
 CHIAVENATO, Idalberto; SAPIRO, Arão. **Planejamento Estratégico: fundamentos e aplicações**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
 KNIGHT, John Barton. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3.ed. São Paulo: Roca, 2005.
 LACOMBE, Francisco José Masset; HEILBORN, Gilberto Luiz José. **Administração: princípios e tendências**. 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2010.

Componente Curricular: Gastronomia Internacional I	
Carga Horária total: 72h	Período Letivo: 3º Semestre
Ementa	
A diversidade e as peculiaridades alimentares ao redor do mundo. Noções de gastronomia clássica internacional. Contexto histórico das preparações dos principais pratos e matérias-primas da gastronomia clássica internacional. Identificação e aplicação de técnicas e métodos de preparo de alimentos criados e utilizados no Velho Mundo (Europa, Ásia e África).	
Bibliografia Básica	
IAC – Instituto Americano de Culinária. CHEF profissional . Tradução de Renata Lucia Bot-tini. 4.ed. São Paulo: SENAC, 2011. WRIGHT, Jeni; BOTTMANN, Eleonora. Le cordon bleu : todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. São Paulo: Marco Zero, 2016. SANTAMARIA, Santi. A cozinha a nu : uma visão renovadora do mundo da gastronomia. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009. ISBN 9788573598636.	
Bibliografia Complementar	
BOCUSE, Paul. Bocuse em sua cozinha . São Paulo: Ediouro, 2009. FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Ed.). História da alimentação . 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015. FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no Mundo . 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2012. LAROUSSE da cozinha do mundo : Europa e Escandinávia. São Paulo: Larousse, 2005. LAROUSSE da cozinha do mundo : Oriente Médio, África e Índico. São Paulo: Larousse, 2007.	

Componente Curricular: Panificação e Confeitaria II	
Carga Horária total: 72h	Período Letivo: 3º Semestre
Ementa	
Uso de massas básicas, Produção de pães especiais. Sobremesas Clássicas Francesas. Técnicas de Caramelo e Chocolate. Produção e Confeitagem de Tortas e Docinhos Finos. Confeitaria Artística.	
Bibliografia Básica	
GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissional . 5.ed. Barueri: Manole, 2011. SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional . 3.ed. São Paulo: SENAC Nacional, 2014. SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional . 2. ed. ampl. São Paulo: SENAC São Paulo, 2014.	
Bibliografia Complementar	
CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência . 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2010. DUCHENE, Laurent. Le cordon bleu : sobremesas e suas técnicas. 1.ed. São Paulo: Marco Zero, 2016. MORENO-MAGNIER, Marianne. Confeitaria . São Paulo: Larousse, 2009. SENAC. O pão na mesa brasileira . Rio de Janeiro, 2012. SOUKSISAVANH, Orathay; NIKOLCIC, Vania. Chocolate . São Paulo: Larousse, 2009.	

Componente Curricular: Planejamento de Cardápios	
Carga Horária total: 36h	Período Letivo: 3º Semestre
Ementa	
Tipologia de cardápios e menus. Sistematização das informações referentes aos cardápios e menus. Estrutura, elaboração, e composição de Cardápios e menus. Desenvolvimento de design de cardápios.	
Bibliografia Básica	

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.
TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. rev. e atual. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.
TRAJANO, Ana Luiza. **Cardápios do Brasil: (Menus from Brazil): receitas, ingredientes, processos/**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2013.

Bibliografia Complementar

KOVESI, Betty. SIFFERT, Carlos. CREMA, Carole. MARTINOLE, Gabriela. **400G Técnicas de cozinha**. São Paulo: Ed. Nacional, 2010.
HELENE, Helen. **Dicionário de termos de gastronomia: francês/português**. São Paulo: Gaia, 2006.
PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. 5.ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.
SILVA JR., Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.
WRIGHT, Jeni; BOTTMANN, Eleonora. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo**. São Paulo: Marco Zero, 2016.

Componente Curricular: Bebidas, Enologia e Enogastronomia

Carga Horária total: 72h

Período Letivo: 3º Semestre

Ementa

A relação da bebida com a história da sociedade. Principais bebidas e suas características. Classificação e os métodos de produção das bebidas. Serviços de bebida e bar. Técnicas de coquetelaria. Produção e classificação de cervejas. Conceito de vinho e viticultura. A evolução do vinho no Brasil. As cepas, variedades estrangeiras e as adaptadas nas Américas. As variedades de vinhos. Produção e consumo de espumantes. Harmonização entre alimentos e vinhos.

Bibliografia Básica

BORGES, Euclides Penedo. **Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.
FURTADO, Edmundo. **Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis**. 2.ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2014.
MARQUES, J. Albano. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

Bibliografia Complementar

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Bebidas alcoólicas**, v. 1. 2. São Paulo Blucher 2016 1 recurso online.
SLOAN, Donald (org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. São Paulo: Manole, 2005.
MORADO, Ronaldo. **Larousse da cerveja**. São Paulo: Larousse, 2009.
PRICE, Pamela Vandyke. **Curiosidades sobre o vinho: brindar, beber e outras coisas a respeito**. São Paulo: SENAC, 2005.

Componente Curricular: Empreendedorismo e Marketing

Carga Horária total: 36h

Período Letivo: 4º Semestre

Ementa

História da gestão e do empreendedorismo, Conceitos de empreendedorismo. Perfil do empreendedor e do executivo. O que é ser administrador. Análise de risco. Plano de negócios. Tópicos atuais em empreendedorismo. Introdução ao marketing. Mix de marketing: Promoção, propaganda e relações públicas de eventos. Estratégias de marketing. Segmentação de mercado. Marketing de Serviços: características e estratégias.

Bibliografia Básica

BARON, Robert A.; SHANE, Scott Andrew. **Empreendedorismo**: uma visão do processo. São Paulo: Cengage Learning, 2007.
 DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 3. ed. rev. atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
 GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JR., Silvestre. **Empreendedorismo**. Curitiba: Livro Técnico, 2010.

Bibliografia Complementar

BERNARDI, Luiz Antonio. **Manual de empreendedorismo e gestão**: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2010.
 LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Marketing de serviços**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
 HASHIMOTO, Marcos. **Lições de empreendedorismo**. Barueri: Manole, 2009.
 KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de marketing**. 14. ed. São Paulo: Pearson, 2012.
 SALIM, Cesar Simões; SILVA, Nelson Caldas. **Introdução ao empreendedorismo**: despertando a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

Componente Curricular: Etiqueta e Técnicas de Serviço

Carga Horária total: 36h

Período Letivo: 4º Semestre

Ementa

Boas maneiras à mesa. Técnicas de Serviço. Tipos de Serviço e Sequência de Cardápios. Gestão da qualidade no atendimento. Restaurantes: história, origem e tipologias. Brigadas de serviço. Material do restaurante. Apresentação pessoal e higiene no trabalho. Relações interpessoais no trabalho. A preparação do restaurante para atendimento aos clientes. Técnicas de venda de alimentos e bebidas. Atendimento as reclamações de clientes no restaurante. Controles e fluxos de documentos. O fechamento do restaurante.

Bibliografia Básica

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos**: manual para planejamento e execução. 13.ed. São Paulo: Summus, 2015.
 MARQUES, J. Albano. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.
 PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. 5.ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

Bibliografia Complementar

ALLEN, Johnny; O'TOOLE, William; MCDONNELL, Ian; HARRIS, Robert. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
 GIUSEPPE, Raffaele de. **Banquetes & Catering**: arte, ciência, tecnologia. São Paulo: SENAC São Paulo, 2015.
 LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. São Paulo: Contexto, 2013.
 MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**: procedimentos e técnicas. 5. ed. rev. e atual. São Paulo: Manole, 2010.
 SLOAN, Donald (Org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamentos do consumidor**. São Paulo: Manole, 2005.

Componente Curricular: *Garde Manger*

Carga Horária total: 72h

Período Letivo: 4º Semestre

Ementa

Saladas: higienização e preparação de saladas clássicas e contemporâneas. Emulsões e molhos clássicos: temporários, semi-permanentes e permanentes, com elaboração de vinagretes variadas, maionese, *chutney*, mostarda, etc. preparo de canapés.

Bibliografia Básica

IAC - INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger**: a arte e o ofício da cozinha fria. Tradução de Anthony Cleaver; Juliana Cleaver Malzoni. São Paulo: SENAC, 2014.
 KÖVESI, Betty. SIFFERT, Carlos. CREMA, Carole. MARTINOLE, Gabriela. **400G - Técnicas de cozinha**. São Paulo: Ed. Nacional, 2010.
 SANTANA, Constança. **O livro essencial dos aperitivos**. 3.ed. SP: Paisagem, 2007.

Bibliografia Complementar

LAROUSSE. **Aperitivos**. São Paulo: Larousse, 2009.
 FELIPPE, Gil. **Entre o jardim e a horta**: as flores que vão para a mesa. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2004.
 LAROUSSE. **Saladas**. São Paulo: Larousse, 2009.
 STOBART, Tom. **Ervas, temperos e condimentos**: de A a Z. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.
 THIS, Hervé. **Cozinha**: uma questão de amor, arte e técnica. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

Componente Curricular: Gastronomia Regional	
Carga Horária total: 72h	Período Letivo: 4º Semestre
Ementa	
Diferentes conceitos da gastronomia regional: Pátria Pampa – Argentina, Uruguai, Sul do Brasil; Região Sul do País – PR, SC e RS; Gaúcha – RS; Regiões do Estado do RS: Missões, Serra, Metropolitana, Litoral, Campanha, Planalto Médio; Fronteira Oeste do Estado do RS; São-borjense. As diferenças nas cozinhas urbanas e rural. Identitário alimentar do gaúcho, do sulbrasileiro, do pampeano. As influências gastronômicas das colonizações portuguesa, italiana e alemã junto à contribuição africana e indígena na formação da cultura alimentar do gaúcho. Elaboração de pratos representativos, típicos, temáticos e étnicos.	
Bibliografia Básica	
CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil . 4. ed. São Paulo: Global, 2011. FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil . 10. ed. São Paulo: SENAC, 2010. TRAJANO, Ana Luiza. Cardápios do Brasil : (Menus from Brazil): receitas, ingredientes, processos. São Paulo: SENAC São Paulo, 2013.	
Bibliografia Complementar	
BOTTINI, Renata. Arroz : História, variedades e receitas. São Paulo: SENAC, 2008. CAVALCANTI, Pedro. A pátria nas panelas : histórias e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2010. DUTRA, Jussara Pereira (Coord.). Cozinha do palácio Piratini . Porto Alegre: CORAG, 2013. DUTRA, Jussara Pereira (Coord.). Cadernos de receitas : receitas regionais na alimentação das escolas estaduais do RS. Porto Alegre: SEDUC, 2013. ZAVAN, Laura. Cozinha italiana . São Paulo: Larousse, 2009.	

Componente Curricular: Gastronomia Internacional II	
Carga Horária total: 72h	Período Letivo: 4º Semestre
Ementa	
A diversidade e as peculiaridades alimentares ao redor do mundo. Contexto histórico das preparações dos principais pratos e matérias-primas da gastronomia internacional, com foco nos países do Velho e Novo Mundo. Identificação e aplicação de técnicas e métodos de preparo de alimentos criados e utilizados no Velho e Novo Mundo (Europa, Ásia, África, Oceania e Américas).	
Bibliografia Básica	
BELLUZZO, Rosa. Os sabores da América : Cuba, Jamaica, Martinica, México. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2004. DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas . 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010. MORALES, Martin. Ceviche – Culinária peruana tradicional e contemporânea. São Paulo: Publifolha, 2015.	
Bibliografia Complementar	
CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade : uma história da alimentação. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. FRANCO, Ariovaldo. De caçador à gourmet : uma história da alimentação. 5ª edição. SP: SENAC, 2011. FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no Mundo . 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2012. LINGUANOTTO NETO, Nelusko. Dicionário gastronômico : pimentas e suas receitas. São Paulo: Boccato, 2007. LIZAMBARD, Martine. A cozinha antilhana . São Paulo: Larousse, 2008.	

Componente Curricular: Trabalho de Conclusão de Curso I	
Carga Horária total: 36h	Período Letivo: 4º Semestre
Ementa	

Metodologias e fundamentos teóricos e práticos para a elaboração de um projeto de pesquisa. Produção de projeto de pesquisa em gastronomia. Aspectos ético-legais em pesquisa científica. Recomendações para apresentação de trabalhos científicos conforme a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Elaboração do relatório de pesquisa.

Bibliografia Básica

BOAVENTURA, Edivaldo M. **Metodologia da pesquisa**: monografia, dissertação, tese. São Paulo: Atlas, 2004.
 KÖCHE, José C. **Fundamentos de metodologia científica**: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 23. ed. Petrópolis: Vozes, 2006.
 ISKANDAR, Jamil Ibrahim. **Normas da ABNT comentadas para trabalhos científicos**. 5. ed. rev. e atual. Curitiba: Juruá, 2012.

Bibliografia Complementar

BOOTH, Wayne C.; COLOMB, Gregory G.; WILLIAMS, Joseph M. **A arte da pesquisa**. 2. ed. Sao Paulo: M. Fontes, 2000.
 GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
 MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lília Santos (Coord.). **Trabalhos de pesquisa**: diários de leitura para a revisão bibliográfica. São Paulo: Parábola, 2007.
 MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa**: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
 RUDIO, Franz Victor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 43. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

Componente Curricular: Organização de Eventos e Banquetes

Carga Horária total: 72h

Período Letivo: 5º Semestre

Ementa

A elaboração e a organização de eventos gastronômicos nos diferentes propósitos, aplicações ou serviços. Tipificação de eventos. Composições específicas de brigadas de serviço, funções e cargos pertinentes às cozinhas, restaurantes, hotéis e empresas de eventos. Planejamento de tabelas de consumos para diferentes tipos de eventos. Harmonização entre comidas e bebidas.

Bibliografia Básica

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos**: manual para planejamento e execução. 13.ed. São Paulo: Summus, 2015.
 GIUSEPPE, Raffaele de. **Banquetes & Catering**: arte, ciência, tecnologia. São Paulo: SE- NAC São Paulo, 2015.
 PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. 5.ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

Bibliografia Complementar

ALLEN, Johnny; O'TOOLE, William; MCDONNELL, Ian; HARRIS, Robert. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
 MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**: procedimentos e técnicas. 5. ed. rev. e atual. São Paulo: Manole, 2010.
 TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 7. ed. rev. e atual. Caxias do sul: EDUCS, 2009.
 BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.
 SLOAN, Donald (Org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. São Paulo: Manole, 2005.

Componente Curricular: Gastronomia Alternativa e Sustentabilidade

Carga Horária total: 36h

Período Letivo: 5º Semestre

Ementa

Conceitos de frequência de ocorrência, sintomas e evolução de: sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose. Princípios da alimentação e preparo de receitas adequadas para pessoas com sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose. Conceitos e objetivos de Aproveitamento Integral de alimentos. Tipos de alimentos. Época de produção dos alimentos. Condições seguras de armazenamento. Educação ambiental e gastronomia sustentável: descarte de resíduos sólidos, valorização de produtos locais e consumo consciente.

Bibliografia Básica
ADRIÀ, Ferran. A cozinha da saúde: hábitos e receitas para uma vida saudável. São Paulo: SENAC São Paulo, 2012.
MENDONÇA, Rejane Teixeira. Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas e gestão. São Paulo: Rideel, 2010.
TACHIZAWA, Takeshy. Gestão ambiental e responsabilidade social corporativa. 8.ed. São Paulo: Atlas, 2016.
Bibliografia Complementar
BALBACH, Alfons. As hortaliças na medicina doméstica. 21. ed. São Paulo: Edições A Edificação do Lar, 1984.
CHEETHAM, Grace. Receitas especiais sem glúten, sem trigo ou sem laticínios: mais de 100 opções de pratos deliciosos, perfeitos para uma dieta saudável. São Paulo: Publifolha, 2009.
CURVO, João. A alquimia dos sabores: a culinária funcional. Rio de Janeiro: Rocco, 2006.
DÂMASO, Ana (Coord.). Obesidade. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
SACHS, Ignacy. Caminhos para o desenvolvimento sustentável. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

Componente Curricular: Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	
Carga Horária total: 36h	Período Letivo: 5º Semestre
Ementa	
Histórico da análise sensorial. Importância da análise sensorial de alimentos e bebidas. Campo de Aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Preparo e apresentação de amostras.	
Bibliografia Básica	
CURVO, João. A alquimia dos sabores: a culinária funcional. Rio de Janeiro: Rocco, 2006.	
MINIM, Valéria Paula Rodrigues (Ed.). Análise sensorial: estudos com consumidores. 3. ed. rev. e ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013.	
TAKAHASHI, Jo. A cor do sabor: a culinária afetiva de Shin Koike. São Paulo: Melhoramentos, 2012.	
Bibliografia Complementar	
DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.	
MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999.	
STOBART, Tom. Ervas, temperos e condimentos: de A a Z. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.	
TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.	
THIS, Hervé. Cozinha: uma questão de amor, arte e técnica. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.	

Componente Curricular: Cozinha de Criação	
Carga Horária total: 72h	Período Letivo: 5º Semestre
Ementa	
Os fundamentos e os conceitos de uma cozinha inventiva: as bases clássicas, as formatações e as técnicas para a harmonia de cores, sabores, texturas e aromas da cozinha criativa.	
Bibliografia Básica	
SOUZA, Nádya Isabel de. Aliment'Arte: uma nova visão sobre o alimento e sua produção. São Paulo: Varela, 2001.	
TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. rev. e atual. Caxias do sul: EDUCS, 2009.	
THIS, Hervé. Cozinha: uma questão de amor, arte e técnica. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.	
Bibliografia Complementar	
FELIPPE, Gil. Entre o jardim e a horta: as flores que vão para a mesa. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2004.	
GISSLEN, Wayne. Culinária profissional. 6.ed. Barueri: Manole, 2012.	
TAKAHASHI, Jo. A cor do sabor: a culinária afetiva de Shin Koike. São Paulo: Melhoramentos, 2012.	
TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.	
WRIGHT, Jeni; BOTTMANN, Eleonora. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. São Paulo: Marco Zero, 2016.	

Componente Curricular: Trabalho de Conclusão de Curso II	
Carga Horária total: 36h	Período Letivo: 5º Semestre
Ementa	
Elementos básicos para a criação de pratos. Escolha dos ingredientes que compõem a preparação de um prato. Criatividade no mundo da gastronomia. Elaboração e desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso. Preparação e defesa da produção gastronômica.	
Bibliografia Básica	
CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica . 6. ed. São Paulo: Pearson, 2007.	
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Técnicas de pesquisa : planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011.	
MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). Pesquisa social : teoria, método e criatividade. 31. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.	
Bibliografia Complementar	
BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica . 3. ed. São Paulo: Pearson, 2007.	
GIL, Antonio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.	
GISSLEN, Wayne. Culinária profissional . 6.ed. Barueri: Manole, 2012.	
IAC – Instituto Americano de Culinária. CHEF profissional : Tradução de Renata Lucia Bottini. 4.ed. São Paulo: SENAC, 2011.	
SANTOS, Clóvis Roberto dos. Trabalho de conclusão de curso (TCC) : guia de elaboração passo a passo. São Paulo: Cengage Learning, 2010.	

4.14.2. Componentes curriculares eletivos

Componente Curricular: Gastronomia Contemporânea (molecular, <i>fusion cuisine</i>)
Carga Horária total: 36h
Ementa
Tendências Gastronômicas: Gastronomia molecular, <i>Fusion Cuisine</i> , <i>Fast Food</i> , <i>Slow Food</i> , <i>Confort Food</i> , Gastronomia focada nas características locais, entre outras. Históricos e conceitos das principais tendências gastronômicas. Equipamentos, utensílios, métodos de preparo e de cocção contemporâneos.
Bibliografia Básica
SANTAMARIA, Santi. A cozinha a nu : uma visão renovadora do mundo da gastronomia. São Paulo: SENAC São Paulo, 2009.
THIS, Hervé. Cozinha : uma questão de amor, arte e técnica. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.
ADRIÀ, Ferran. A cozinha da saúde : hábitos e receitas para uma vida saudável. São Paulo: SENAC São Paulo, 2012.
Bibliografia Complementar
NACCACHE, A. CRIATIVIDADE brasileira Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao : gastronomia, design, moda. Barueri, SP: Manole 2013 1 recurso online.
KOVESI, Betty. SIFFERT, Carlos. CREMA, Carole. MARTINOLE, Gabriela. 400G Técnicas de cozinha . São Paulo: Ed. Nacional, 2010.
LAROUSSE. Larousse da cozinha prática . São Paulo: Larousse, 2006.
SOUZA, Nádya Isabel de. Aliment'Arte : uma nova visão sobre o alimento e sua produção. São Paulo: Varela, 2001.
TENSER, Carla Márcia Rodrigues; Araújo, Wilma Maria Coelho. Gastronomia : cortes & recortes. Vol. 1. Brasília: SENAC, 2009.

Componente Curricular: Libras
Carga Horária total: 36h
Ementa

Representações históricas, cultura, identidade e ecomunidade surda. Políticas Públicas e linguísticas na Educação de Surdo. Libras: aspectos gramaticais. Práticas de compreensão e produção de diálogos em Libras.

Bibliografia Básica

KARNOPP, L; QUADROS, R M B. **Língua de Sinais Brasileira** - Estudos Linguísticos. Florianópolis, SC. ArtMed, 2004.

Libras [recurso eletrônico] / Carlos Eduardo Lima de Moraes... [et al.] ; [revisão técnica: Joelma Guimarães]. – 2. ed. – Porto Alegre: SAGAH, 2018.

SKLIAR, C. **A Surdez**: um olhar sobre as diferenças. 3ed. Porto Alegre: Mediação, 2005.

Bibliografia Complementar

CAPOVILLA, F C. C. **Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilingue**- Língua Brasileira de Sinais. São Paulo: Edusp, 2003.

CESSER, A. **Libras? Que língua é essa?** Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Martins Fontes, 2009.

SKLIAR, C. (org). **Atualidades da educação bilíngue para surdos**: processos e projetos pedagógicos. 3 ed. Porto Alegre: Mediação, 2009.

_____. **Atualidades da educação bilíngue para surdos**: interfaces entre pedagogia e linguística. 3 ed. Porto Alegre: Mediação, 2009.

VYGOTSKY, L.S. **Pensamento e Linguagem**. São Paulo: Martins Fontes, 1989.

Componente Curricular: Espanhol aplicado à Gastronomia

Carga Horária total: 36h

Ementa

Gêneros textuais com ênfase na área de gastronomia. Vocabulário específico com abrangência em ingredientes, utensílios e modos de preparo.

Bibliografia Básica

GONZÁLEZ HERMOSO, Alfredo. **Conjugar es fácil**: en español de España y de América. Madrid: Edelsa, 2009.

GUIA de conversação Langenscheidt espanhol: com vocabulário de viagens português- espanhol. São Paulo: M. Fontes, 2011.

MICHAELIS dicionário escolar espanhol: espanhol-português: português-espanhol. 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2009.

Bibliografia Complementar

BLASCO, Cecília. **Fale tudo em espanhol!**. Barueri: Disal, 2008.

CERROLAZA GILL, Óscar. **Diccionario práctico de gramática**: 800 fichas de uso correcto del español. Madrid: Edelsa, 2008.

DICIONÁRIO Larousse espanhol/português, português/espanhol. São Paulo: Larousse, 2009.

MATTE BON, Francisco. **Gramática comunicativa del español**: de la lengua a la idea. Madrid: Edelsa, 2000.

UNIVERSIDAD ALCALÁ DE HENARES. **Señas**: diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. 3. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.

Componente Curricular: Inglês aplicado à Gastronomia

Carga Horária total: 36h

Ementa

Conhecimentos básicos de língua inglesa. Compreensão e interpretação de expressões e textos em inglês do contexto da gastronomia e áreas afins. Reconhecimento, identificação e aquisição do léxico relativo à gastronomia.

Bibliografia Básica

DREY, Rafaela Fetzner. **Inglês práticas de leitura e escrita**. Porto Alegre Penso 2015 1 recurso online (Tekne).

IGREJA, José Roberto A.; YOUNG, Robert C. **English for job interviews!**: um guia completo para você se preparar para entrevistas de empregos em inglês. Barueri: Disal, 2008.

VOLKMANN, Patricia Ritter. **Inglês**: conversação para profissionais de hotelaria e restaurantes. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.

Bibliografia Complementar

CATUREGLI, Maria Genny. **Dicionário inglês-português: turismo, hotelaria & comércio exterior**. 4. ed. ampl. atual. São Paulo: Aleph, 2004.

DE BIAGGI, Enaura T. Kriek; STAVALE, Emeri De Biaggi. **Enjoy your stay: inglês básico para hotelaria e turismo**. São Paulo: Disal, 2004.

DICIONÁRIO Oxford escolar: para estudantes brasileiros: português-inglês; inglês- português. [s.l]: Oxford University, 2010.

REJANI, Márcia. **Inglês instrumental comunicação e processos para hospedagem**. São Paulo Erica 2014 1 [recurso online].

MARQUES, Amadeu. **Dicionário inglês-português português-inglês**. 3. ed. São Paulo: Ática, 2010.

5. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

5.1 Corpo Docente

Descrição			
Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
1	Alexander da Silva Machado	Docente/História	Mestrado em Integração Latino-Americana/UFSM
2	Aline Adams	Docente/Ética/Direito	Doutora em Direito/URI
3	Aline Prestes Roque	Docente/Gastronomia	Mestrado em Desenvolvimento/UNIJUÍ
4	Angélica Ilha Gonçalves	Docente/Espanhol	Doutorado em Letras/UFSM
5	Artêmio Bernardo Rabuske	Docente/Administração	Mestrado em Extensão Rural/UFSM
6	Camila Saraiva Nemitz de Oliveira	Docente/Gastronomia	Mestrado em Desenvolvimento/UNIJUÍ
7	Carla Tatiana Zappe	Docente/Ed. Especial/Libras	Mestrado em Educação/UFSM
8	Charles Grazziotin Silva	Docente/Turismo	Mestrado em Turismo/UCS
9	Claiton Marques Correa	Docente/ Informática	Mestrado em Ciência da Computação/PUCRS
10	Emersom Roballo	Docente/Geografia	Mestrado em Educação nas Ciências/UNIJUÍ
11	Franciele Wolfart	Docente/Química	Doutorado em Química/UFPR
12	Jairo de Oliveira	Docente/ Letras/ Inglês	Mestrado em Ensino de Línguas/UNI-PAMPA
13	Juliana Félix Gomes Araújo	Docente/ Gastronomia	Mestrado em Desenvolvimento/UNIJUÍ
14	Leandro Goya Fontella	Docente/História	Doutorado em História Social/UFRJ
15	Luciana Maroñas Monks	Docente/Nutrição	Doutorado em Engenharia de Alimentos/URI
16	Luiza Motta Klockner	Docente/Gastronomia	Mestrado em Desenvolvimento/UNIJUÍ
17	Marianna Pozzatti Martins de Siqueira	Docente/Gastronomia	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFRGS
18	Priscyla Christine Hammerl	Docente/Turismo	Graduação em Turismo Especialização em Metodologia do Ensino

			Superior Mestrado em Hospitalidade Doutorado em Desenvolvimento Regional
19	Thiago Cestari	Docente/Física	Mestrado em Ensino da Física/UFRGS

5.1.1. Atribuições do Coordenador

O Coordenação do Curso de Tecnologia em Gastronomia tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições a assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização das atividades curriculares, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do IFFar.

A Coordenação de Curso 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 IFFar, por meio do diálogo com a Direção de Ensino, Coordenação Geral de Ensino, NPI, corpo docente e discente, TAEs ligados ao ensino e Direção de Graduação da PROEN. Seu trabalho deve ser orientado pelo Plano de Gestão, elaborado anualmente.

Além das atribuições descritas anteriormente, a coordenação de curso superior segue regulamento próprio aprovado pelas instâncias superiores do IFFar que deverão nortear o trabalho dessa coordenação.

5.1.2. Colegiado do Curso

O Colegiado de Curso é um órgão consultivo e deliberativo, permanente, para os assuntos de política de ensino, pesquisa e extensão, em conformidade com as diretrizes da instituição. É responsável pela execução didático-pedagógica, atuando no planejamento, acompanhamento e avaliação das atividades do curso.

Compete ao Colegiado de Curso:

I - analisar e encaminhar demandas de caráter pedagógico e administrativo, apresentada por docentes ou estudantes, referentes ao desenvolvimento do curso, de acordo com as normativas vigentes;

II - realizar atividades que permitam a integração da ação pedagógica do corpo docente e técnico no âmbito do curso;

III - acompanhar e discutir as metodologias de ensino e avaliação desenvolvidas no âmbito do curso, com vistas à realização de encaminhamentos necessários à sua constante melhoria;

IV - propor e avaliar projetos de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidos no âmbito do curso de acordo com o seu PPC;

V - analisar as causas determinantes do baixo rendimento escolar e evasão dos estudantes do curso, quando houver, e propor ações para equacionar os problemas identificados;

VI - fazer cumprir a Organização Didático-Pedagógica do Curso, propondo reformulações e/ou atualizações quando necessárias;

VII - aprovar e apoiar o desenvolvimento das disciplinas eletivas e optativas do curso; e

VIII - atender às demais atribuições previstas nos regulamentos institucionais.

O Colegiado do Curso de Tecnologia em Gastronomia é constituído pelo Coordenador(a) do Curso; 50% do corpo docente do curso, no mínimo; um representante discente, eleito por seus pares; e um representante dos TAEs, com atuação relacionada ao curso, eleito por seus pares.

As normas para o colegiado de curso se encontram aprovadas no âmbito da Resolução CONSUP nº 049/2021.

5.1.3. Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é um órgão consultivo e propositivo, responsável pela concepção, implantação e atualização dos PPCs superiores de graduação do IFFar.

São atribuições do NDE:

I - contribuir para a consolidação do perfil do egresso do curso;

II - zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;

III - indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas relativas à área de conhecimento do curso;

IV - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação;

V - acompanhar e avaliar o desenvolvimento do PPC, zelando pela sua integral execução;

VI - propor alternativas teórico-metodológicas que promovam a inovação na sala de aula e a melhoria do processo de ensino e aprendizagem;

VII - utilizar os resultados da autoavaliação institucional, especificamente no que diz respeito ao curso, propondo meios de sanar as deficiências detectadas; e

VIII - acompanhar os resultados alcançados pelo curso nos diversos instrumentos de avaliação externa do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - Sinaes, estabelecendo metas para melhorias.

O NDE deve ser constituído por, no mínimo, cinco professores pertencentes ao corpo docente do curso, escolhido por seus pares, dentre estes o(a) coordenador(a) do curso, que deve ser membro nato, para um mandato de 3 anos. Nos cursos de Tecnologia, quando não houver entre os docentes um profissional da pedagogia

para compor o NDE, pode ser prevista a participação de um profissional do Setor de Assessoria Pedagógico como membro consultivo, quando o NDE julgar necessário.

A cada reconstituição do NDE, deve ser assegurada a permanência de, no mínimo, 50% dos integrantes da composição anterior, de modo a assegurar a continuidade no processo de acompanhamento do curso.

As normas para o Núcleo Docente Estruturante se encontram aprovadas no âmbito da Resolução CONSUP nº 049/2021.

5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação

Os Técnicos Administrativos em Educação no IFFar têm 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 IFFar *Campus* São Borja conta com:

Nº	Setores	Técnicos Administrativos em Educação
1	Biblioteca	Bibliotecária (1) Assistente de Biblioteca (3)
2	Coordenação de Assistência Estudantil (CAE)	Assistentes de Alunos (4) Assistente Social (1) Nutricionista (1) Técnica de Enfermagem (1) Enfermeira (1) Médico (1) Odontóloga (1) Psicóloga (1)
3	Coordenação de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (CAPNE)	Educadora Especial (1) Estagiários (4)
4	Coordenação de Registros Acadêmicos (CRA)	Técnicos Administrativos em Educação (3)
5	Coordenação de Tecnologia da Informação (CTI)	Analista de Tecnologia da Informação (1) e Técnicos em Tecnologia da Informação (2)
6	Setor de Estágio	Técnica em Assuntos Educacionais (1)
7	Setor de Assessoria Pedagógica	Técnica em Assuntos Educacionais (2) Pedagoga (1)
8	Laboratório de Gastronomia	Técnicos de Laboratório (4)

5.3 Políticas de capacitação do corpo Docente e Técnico Administrativo em Educação

A qualificação dos servidores é princípio basilar de toda instituição que prima pela oferta educacional qualificada. O IFFar, para além das questões legais, está compromissado com a promoção da formação permanente, da capacitação e da qualificação, alinhadas à sua Missão, Visão e Valores. Entende-se a qualificação como o processo de aprendizagem baseado em ações de educação formal, por meio do qual o servidor constrói conhecimentos e habilidades, tendo em vista o planejamento institucional e o desenvolvimento na carreira.

Com a finalidade de atender às demandas institucionais de qualificação dos servidores, as seguintes ações são realizadas no IFFar:

- Programa Institucional de Incentivo à Qualificação Profissional (PIIQP) – disponibiliza auxílio em três modalidades: bolsa de estudo, auxílio-mensalidade e auxílio-deslocamento;
- Programa Institucional de Incentivo à Qualificação Profissional em Programas Especiais (PIIQPPE) – tem o objetivo de promover a qualificação, em nível de pós-graduação *stricto sensu*, em áreas prioritárias ao desenvolvimento da instituição, realizada em serviço, em instituições de ensino conveniadas para MINTER e DINTER.
- Afastamento Integral para pós-graduação *stricto sensu* – são destinadas vagas para afastamento integral correspondentes a 10% (dez por cento) do quadro de servidores do IFFar, por categoria.

3. 6. INTALAÇÕES FÍSICAS

O *Campus* oferece aos estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional, conforme descrito nos itens a seguir:

6.1. Biblioteca

O *Campus* São Borja do IFFar opera com o sistema especializado de gerenciamento da biblioteca, *Pergamum*, 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.

O IFFar também conta com um acervo digital de livros, por meio da plataforma de *e-books Minha Biblioteca*, uma base de livros em Língua Portuguesa formada por um consórcio onde estão as principais editoras de livros técnicos e científicos. O acervo atende a bibliografias de vários cursos do IFFar e é destinado a toda comunidade acadêmica, podendo ser acessado de qualquer computador, notebook, *tablet* ou *smartphone* conectado à Internet, dentro ou fora da Instituição. É necessário que o usuário tenha sido previamente cadastrado no *Pergamum*, o sistema de gerenciamento de acervo das bibliotecas do IFFar. Além de leitura *online*, também é possível baixar os livros para leitura *offline*.

A maior contribuição da Minha Biblioteca para a comunidade acadêmica está na disponibilização do acervo digital. Com essa tecnologia, é possível reunir e acessar uma grande quantidade de informação técnica e científica em um único ambiente virtual.

6.2. Áreas de ensino específicas

Laboratórios específicos da área da Gastronomia	Qtde.
- Lab. de Habilidades Básicas, com 6 coifas, 1 fritadeira, 1 chapa, 19 tampos lisos, 1 chair broller, 1 geladeira vertical, 19 fogões de 2 bocas, 19 cubas, 1 forno turbo gás, 1 quadro branco, 2 mesas de inox, 1 moedor de carne industrial, 1 microondas, 1 batedeira industrial, 2 armários abertos com prateleiras de inox, 1 lavatório de higienização de mãos, além de bancadas (mesas e cubas de pia) de inox e equipamentos e utensílios de cozinha.	1
Lab. de Habilidades Práticas, com 1 fogão de 6 bocas, 1 cortador de frios, 1 centrífuga de suco, 1 descascador de tubérculos, 1 fritadeira, 1 conservador de fritura, 1 fogão francês, 1 chair broller, 1 grelhador duplo de superfície lisa e ondulada, 1 forno salamandra, 1 refrigerador de porta-bipartida, 1 máquina de lavar louça, 1 forno combinado, 1 ultra refrigerador, 4 coifas, 1 serra fita, 1 moedor de carne industrial, 3 batedeiras industriais, 3 gastrovac, 2 micro-ondas, 1 quadro branco, 1 lavatório de higienização de mãos, 1 armário aberto de inox com prateleiras, além de bancadas (mesas e cubas de pia) de inox e equipamentos e utensílios de cozinha.	1
Lab. de Confeitaria, com 1 microondas, 1 forno a gás com 2 câmaras, 1 fogão de 4 bocas, 1 forno salamandra, 1 quadro branco, 2 freezers horizontais com uma tampa e 1 freezer horizontal com duas tampas, 1 moedor de carne industrial, 1 fritadeira, 3 batedeiras industriais, 1 quadro branco, 2 lavatórios de higienização de mãos, 2 armários abertos de inox com prateleiras, 1 ar condicionado, além de bancadas (mesas e cubas de pia) de inox e equipamentos e utensílios de cozinha.	1
Lab. de Panificação, com 1 geladeira vertical, 1 microondas, 1 forno de pizza, 1 batedeira industrial grande, 3 batedeiras industriais pequenas, 1 divisora manual de massa, 1 cilindro elétrico, 1 modeladora, 1 forno Technicook, 1 forno à gás com 2 câmaras, 1 fogão de 4 bocas, 1 quadro branco, 1 freezer horizontal com uma tampa, 2 freezers horizontais com 2 tampas, 2 lavatórios de higienização de mãos, 2 armários de inox com prateleiras, 1 ar condicionado, além de bancadas (mesas e cubas de pia) de inox e equipamentos e utensílios de cozinha.	1
Lab. de Enologia, com 22 jogos escolares, 1 módulo de inox com: 1 módulo prateleira com dreno, 1 módulo de bancada, 1 porta condimento, 1 módulo suporte garrafas e liquidificador, 2 módulos cuba de pia, 1 quadro branco, 1 armário com 12 portas de correr, 1 mesa de apoio, 2 armários com gavetas e portas de vidro, 1 lavatório de higienização de mãos, 1 cadeira estofada, 1 ar condicionado, além de equipamentos e utensílios de cozinha e bar.	1
Restaurante Escola, com 1 máquina de fabricar gelo, 3 estantes prateleira com planos lisos, 1 módulo canto, 2 módulos prateleira, 1 módulo prateleira com dreno, 1 porta condimento, 1 suporte liquidificador, 1 suporte para garrafas, 1 módulo cuba, 1 suporte para toalhas, 1 módulo cubo com gelo, 26 mesas, 1 armário com 8 portas de correr, 1 armário com 6 portas de abrir, 121 cadeiras estofadas, 3 cadeiras/criança estofada, 6 banquetas estofadas de bar, 1 armário com 2 portas de correr, 1 balcão de bar com gavetas e portas conjugado, 6 cachepôs em madeira, 1 aparador com 6 gavetas e 6 portas, 1 armário suspenso com portas de vidro temperado, 1 guéridon, 1 ar condicionado, além de utensílios de salão e bar.	1

Lab. de Análise Sensorial, com 5 gabinetes equipados, 5 cadeiras, 1 mesa de apoio, lavatório.	1
Cambuza, com 1 Fogão 4 bocas com forno, 1 serviço de água quente, 1 coifa, 1 tampo liso com cuba, 1 pass-through frio e 1 quente, 2 armários abertos de inox com prateleiras, 1 bancada de inox, 2 pias de inox.	1
Guarda louça 7 prateleiras de inox, equipamentos (liquidificadores, processadores, chapas e prensas, fritadeiras, batedeiras, mixers, balanças, moedores de carne, sorveteiras, Thermomix) e utensílios de cozinha e salão.	1
Laboratórios Gerais Utilizados pela Gastronomia	
	Qtde.
Laboratórios de Informática, com 30 computadores, ar-condicionado, projetor multimídia; 30 Mesas retangulares, 30 cadeiras, 30 nobreaks, 01 swit em cada sala	4
Laboratório de Hardware, com 12 computadores, ar-condicionado, disponibilidade para utilização de computador, projetor multimídia e quadro branco, 08 bancadas, 03 armários, 01 mesa retangular, 01 cadeira	1

Espaço Físico Geral – Prédio Gastronomia	
	Qtde.
Sala de aula com 01 quadro branco; 01 ar-condicionado, 01 mesa escritório, 01 cadeira estofada, 01 lousa digital, 42 conj. escolares.	1
Sala dos servidores, com 1 ar-condicionado, 6 baias de trabalho, 6 cadeiras giratórias, 3 cadeiras de apoio, 5 armários, 1 mesa de apoio, 1 impressora- xerocadora, 3 armários baixos com gavetas e rodízios, 1 bebedouro refrigerado, 1 balcão baixo de apoio com porta e gaveta, 4 computadores, 1 mural.	1
Área de Recebimento, com 3 Câmaras refrigeradas, 1 lava botas, 2 freezers horizontais 1 com duas tampas e 1 com uma tampa, 1 armário de 8 portas com chaves, balcão refrigerado de 2 portas, 2 mesas de inox, 1 mesa de inox com pia, 1 mesa de apoio com 1 computador, 1 telefone, 1 máquina de embalar á vácuo, 3 cadeiras estofadas.	1
Estoque de limpeza com 5 prateleiras de inox	1
Estoque seco com 13 prateleiras de inox, 1 ar condicionado.	1
Adega com 3 prateleiras de inox 1 ar condicionado.	1
Área de higienização com 1 prateleiras de inox, 2 máquinas de lavar roupas.	1
Vestiário feminino com 1 armário fechado com 20 portas e locais para cadeados, 1 prateleira de inox aberta, 3 chuveiros, 5 pias.	1
Vestiário masculino com 1 armário fechado com 8 portas com chaves, 1 armário com 16 prateleiras, 1 prateleira de inox aberta, 3 chuveiros, 5 pias.	1
Guarda louça com 7 prateleiras de inox	1
Banheiro Feminino com 3 vasos sanitários e 3 pias	1
Banheiro Masculino com 2 vasos sanitários, 2 pias e 2 mictórios	1

Guarda louça	1
--------------	---

Espaço Físico Geral – Prédio Ensino	
	Qtde.
Sala de aula com 01 quadro branco, 01 ar-condicionado., 01 mesa escritório, 01 cadeira estofada, 01 projetor, 35 conj. escolares	18
Banheiro Masculino com 4 mictórios, 5 sanitários sendo 1 para alunos PNE, 5 pias e espelho	4
Banheiro Feminino com 5 sanitários, sendo 1 para alunos PNE, 5 pias e espelho	4
Sala de Convivência: Hall com sala de convivência, computadores, jogos interativos	1
Sala do Diretório Acadêmico e Grêmio Estudantil, com 1 quadro, uma mesa para reuniões	1
Sala Direção de Pesquisa, Extensão e Produção, com 03 mesas, 05 cadeiras, 01 telefone, 02 computadores, 03 armários, 01 gaveteiro, 01 quadro branco pequeno, 02 estabilizadores, 01 ar condicionado	1
Sala Coordenação de Extensão, com 01 notebook, 01 computador de mesa, 05 mesas, 02 arquivos de aço, 03 armários, 01 ar-condicionado, 01 quadro branco, 01 poltrona pequena, 04 cadeiras, 01 conjunto de 03 cadeiras conjugadas, 01 telefone	1
Sala Coord. Eixo Informação e Comunicação e Curso Sist. Informação, com 02 armários, 02 mesas, 02 cadeiras giratórias, 02 computadores de mesa, 01 quadro, 02 cadeiras fixas, 01 armário pequeno	1
Sala da Coord. Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, Curso Gestão de Turismo e Coord. PRO-EJA, com 02 armários, 02 mesas, 02 cadeiras giratórias, 02 computadores de mesa, 01 quadro, 02 cadeiras fixas, 01 armário pequeno	1
Sala Coord. de Licenciatura em Física e Licenciatura em Matemática, 02 armários, 02 mesas, 02 cadeiras giratórias, 02 computadores de mesa, 01 quadro, 02 cadeiras fixas, 01 armário	
Coordenação NEAD, com 1 ar-condicionado, 2 mesas, 1 armário grande, 1 mesa para reunião	1
Auditório com 120 cadeiras, projetor multimídia, computador, sistema de caixa acústica e microfones	1
Lancheria, com mobiliário específico, 2 mesas e 10 cadeiras	1

Espaço Físico Geral – Prédio Administrativo	
--	--

	Qtde.
Sala da Direção Geral, com 01 telefone, 01 notebook, 01 armário, 01 cadeira de escritório, 01 mesa, 01 sofá, 02 gaveteiros pequenos, 01 ar-condicionado	1
Sala Chefia de Gabinete, com 02 telefones, 01 cafeteira, 01 notebook, 01 computador de mesa, 02 cadeiras fixas, 03 armários, 03 cadeiras de escritório, 03 mesas, 01 sofá, 01 ar cond.	1
Sala de Reuniões e Videoconferência, com 01 TV, 01 aparelho de videoconferência; 08 cadeiras estofadas; 01 mesa de reunião; 01 ar-condicionado.	1
Banheiro Masculino com 1 mictório, 1 sanitário (PNE), 1 pia e espelho	2
Banheiro Feminino com 2 sanitários, sendo 1 PNE, 1 pia e espelho	2
Sala Coord. Orçamento e Finanças, com 03 mesas escritório; 02 armários de madeira; 01 telefone; 02 computadores; 03 cadeiras giratórias; 01 ar-condicionado	1
Sala Auditor e Contador, com 02 mesas escritório; 02 armários de madeira; 01 telefone; 02 computadores; 02 cadeiras giratória; 01 ar-condicionado	1
Sala Coord. de Licitação e Compras, com 01 telefone, 01 ar condicionado, 02 computadores, 01 netbook, 02 gaveteiros, 03 cadeiras, 04 armários	1
Sala Coord. Infraestrutura, com 02 mesas escritório; 02 armários de madeira; 01 telefone; 02 computadores; 02 cadeiras giratórias; 01 ar-condicionado.	1
Sala Direção de Administração, com 02 mesas escritório; 02 armários de madeira; 01 telefone; 02 computadores; 02 cadeiras giratórias; 01 ar-condicionado	
Sala Coord. Engenharia com 02 mesas escritório; 02 armários de madeira; 01 telefone; 02 computadores; 02 cadeiras giratórias; 01 ar-condicionado	1
Sala Coord. Gestão de Pessoas, com 03 mesas escritório; 04 armários de madeira; 01 telefone; 02 computadores; 03 cadeiras giratórias; 01 ar-condicionado	1
Sala Telefonista, com 01 mesa escritório; 01 armário de madeira; 02 telefones; 01 computador; 01 cadeira giratória; 01 ar-condicionado.	1
Sala Direção de Planejamento e Desenvolvimento Institucional, com 01 armário, 02 cadeiras, 01 mesa de escritório, 01 computador, 01 ar-condicionado, 01 estabilizador, 02 gaveteiros, 01 telefone	1
Sala Direção de Ensino com 01 mesa escritório; 01 computador; 01 ar-condicionado; 01 estabilizador; 02 armários de madeira; 01 telefone	1
Sala Coordenação Geral de Ensino, com 1 ar-condicionado, 2 mesas, 5 armários de 2	1

portas, 1 computador de mesa, 2 cadeiras de escritório, 1 cadeira fixa.	
Setor de Registros Acadêmicos com 10 armários, 05 cadeiras, 05 Mesas para computadores, 01 arquivo, 01 estante, 02 conjuntos de 03 cadeiras conjugadas, 04 computadores, 01 Impressora + mesa, 01 balcão	1
Sala Setor de Apoio Pedagógico, com 1 ar-condicionado, 6 mesas, 1 armário de 2 portas, 4 computadores de mesa, 4 cadeiras de escritório	1
Gabinete de Professores dos Cursos de Licenciatura, com 8 mesas e 8 cadeiras	1
Gabinete de Professores do Eixo Informação e Comunicação, com 8 mesas e 8 cadeiras	1
Gabinete de Professores do Turismo, Hospitalidade e Lazer, com 8 mesas e 8 cadeiras	1
Biblioteca, com aproximadamente 6000 livros, 05 ar-condicionados, 01 aparelho de telefonia fixo, 01 sistema antifurto, 15 estabilizadores, 15 computadores, 04 armários, 01 guarda volumes, 30 cadeiras estofadas fixas, 20 estantes metálicas face dupla, 06 cadeiras giratórias, 02 sofá p/recepção, 01 quadro mural, 01 armário em madeira, 03 mesas retangulares de reuniões, 2 estantes metálicas para bibliotecas, 09 estações para estudos, 3 baias de atendimento, 02 banheiros	1
2 Salas de Estudo da Biblioteca, com Salas de estudo coletivo, 02 mesas; 8 cadeiras	1
Sala de vídeo da biblioteca, com lugares para 15 cadeiras	
Salão da Biblioteca, com mobiliário para estudos individuais e em grupo	1
Cozinha com 01 balcão pia; 01 geladeira; 01 micro-ondas; 01 mesa	2

a. 6.3. Área de esporte e convivência

Esporte e convivência	
	Qtde.
Quadra poliesportiva coberta	1
Salão de convivência e entretenimento	1
Refeitório	1
Campo de futebol de grama descoberto	1

b. 6.4. Área de atendimento ao discente

Atendimento ao Discente	
	Qtde.

Sala de Atendimento Psicológico	1
Sala de Atendimento Odontológico	1
Sala de Enfermagem	1

7. REFERÊNCIAS

BRASIL, Ministério da Educação. Lei de Diretrizes da Educação Nacional – Lei nº 9.394, 20 Dez de 1996. Brasília: 1996.

_____. LEI nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008 – Lei da rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.

_____. Ministério da Educação. Secretária da Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia: Concepções e diretrizes. Brasil, 2008.

_____. Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a política nacional de educação ambiental e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.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 11.645, de 10 de março de 2008. Inclui no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm> .

_____. Decreto nº 7234, de 19 de julho de 2010. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2010/Decreto/D7234.htm>

_____. Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009. Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos – PNDH -3 e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm>

_____. Resolução nº 01, de 17 de junho de 2010, Normatiza o Núcleo Docente Estruturante.

_____. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha. Projeto de Desenvolvimento Institucional 2014-2018. Disponível em <http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168&sub=5377>.

_____. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha, Conselho Superior. Resolução nº 13, de 28 de maio de 2014: Define as Diretrizes Curriculares Institucionais da Organização Didático-Pedagógica para os Cursos Superiores de Graduação do Instituto Federal Farroupilha.

Conselho Superior. Resolução Consup n.º 049, de 18 de outubro de 2021. Define as Diretrizes Administrativas e Curriculares para a Organização Didático-Pedagógica dos Cursos Superiores de Graduação do Instituto Federal

de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha e dá outras providências. Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/component/k2/attachments/download/28189/1a0701ae43f3a8c60e38729aa10d9713>

_____. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha, Conselho Superior. Resolução nº 12, de 28 de maio de 2014. Aprova o Regulamento da Mobilidade Acadêmica do IF Farroupilha. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>>

_____. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha, Conselho Superior. Resolução nº 12, de 30 de março de 2012. Aprova Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal Farroupilha. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>>

Aprova Política de Assistência Estudantil

_____. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha, Conselho Superior. Resolução nº 12, de 30 de março de 2012. Aprova Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal Farroupilha. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>>

8. ANEXOS



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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 049 /2015, DE 12 DE MAIO DE 2015.

Aprova a criação e autoriza o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, 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 003/2015, da 2ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 12 de maio de 2015,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR a criação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Câmpus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

Art. 2º - AUTORIZAR a partir de 2016/1, o funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Câmpus São Borja, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

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

Santa Maria, 12 de maio de 2015.

Carla Comerlato Jardim

PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR

CONSELHEIROS

Ademir José da Costa

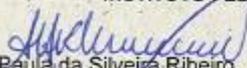
Alexander da Silva Machado

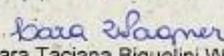
Adilson dos Santos Moraes

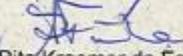
Alice de Souza Ribeiro



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


Ana Paula da Silveira Ribeiro


Lara Taciana Biguelini Wagner

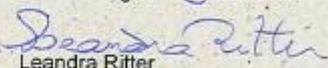

Ana Rita Kraemer da Fontoura


Laura Zucuni Guasso


Andréia Lopes Dalenogare Bueno


Laurício Bighetti da Silveira


Arícia Costa de Oliveira


Leandra Ritter

César Eduardo Stevens Kroetz

Liege Camargo da Costa

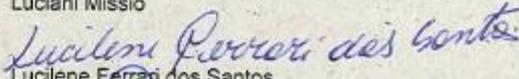
Cláudia Delevati Bastos

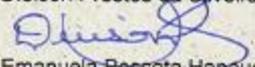
Lucas Renato Tescke

Crescêncio Olegário Ramagem Medeiros

Luciani Missio

Dieison Prestes da Silveira

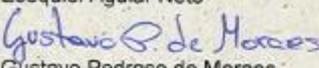

Lucilene Ferrari dos Santos


Emanuela Pessota Hanauer


Luiz Fernando Rosa da Costa

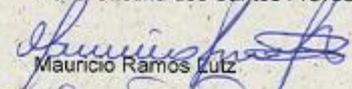
Esequiel Aguiar Neto

Marcelo Éder Lamb


Gustavo Pedroso de Moraes

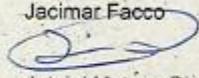
Maria Cristina dos Santos Prevedello

Hayatt Husam Mansour


Mauricio Ramos Lutz

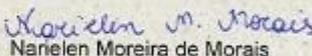
Jacimar Facco


Maurício Brasil Gomes

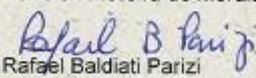

Jatniel Mateus Bispo Zottis

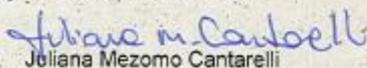
Mauro Tschiedel

Jeferson Daltoé


Narielen Moreira de Moraes


Jonathan Sales da Silva


Rafael Baldiati Parizi

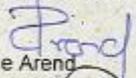

Juliana Mezomo Cantarelli

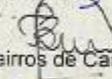
Richelli Daiane Pinheiro



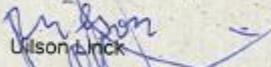
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Rodolfo Porciuncula Matte


Rosane Arend


Taline Bairros de Carvalhos


Tanira Marinho Fabres


Wilson Linck


Vanderlei Carpes Martins


Vilson José Turchetti



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

RESOLUÇÃO CONSUP N° 080/2015, DE 15 DE JULHO DE 2015.

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, 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 da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer 001/2015/CEE, e do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 004/2015, da 3ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 15 de julho de 2015,

RESOLVE:

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

Denominação do Curso: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Grau: Tecnologia

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Ato de Criação do curso: Aprovada a criação e autorizado o funcionamento pela Resolução nº 049, do Conselho Superior, de 12 de maio de 2015.

Quantidade de Vagas: 30 vagas

Turno de oferta: Tarde

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por componente curricular

Carga horária total do curso: 1888 horas

Carga horária de TCC: 72 horas

Carga horária de ACC: 160 horas

Tempo de duração do Curso: 5 semestres (2,5 anos)

Tempo máximo para Integralização Curricular: 8 semestres (4 anos)

Periodicidade de oferta: anual

Local de Funcionamento: Instituto Federal Farroupilha Câmpus São Borja - Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Betim | CEP: 97670-000 – São Borja/RS



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

Matriz Curricular

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal	Pré-Requisito
1º semestre	Leitura e Produção Textual	36	2	
	História e Patrimônio Cultural	36	2	
	Higiene e Segurança no Trabalho	36	2	
	Técnicas Básicas em Cozinha I	144	8	
	História da Alimentação	36	2	
	Nutrição Básica	36	2	
	Química e Física das Alimentos	36	2	
		360	20	

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal	Pré-Requisito
2º semestre	Metodologia Científica	36	2	
	Turismo e Hospitalidade	72	4	
	Gastronomia Brasileira	144	8	Higiene e Segurança no Trabalho; Técnicas Básicas em Cozinha I
	Planejamento Físico e Organizacional de Restaurantes e Similares	36	2	
	Panificação e Confeitaria I	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho; Técnicas Básicas em Cozinha I
			360	20

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal	Pré-Requisito
3º semestre	Ética Profissional	36	2	
	Administração Geral Aplicada à Gastronomia	72	4	
	Gastronomia Internacional	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho; Técnicas Básicas em Cozinha I
	Panificação e Confeitaria II	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho; Técnicas Básicas em Cozinha I; Panificação e Confeitaria I

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP 97110-767 – Santa Maria/RS
Fone: (55) 3218 9800/e-mail: gabreitoria@ifarroupilha.edu.br

8



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

Planejamento de Cardápios	36	2	
Bebidas, Enologia e EnoGastronomia	72	4	
	360	20	

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal	Pré-Requisito
4º semestre	Empreendedorismo e Marketing	36	2	
	Etiqueta e Técnicas de Serviço	36	2	
	Garde Manger	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho, Técnicas Básicas em Cozinha
	Gastronomia Regional	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho, Técnicas Básicas em Cozinha
	Gastronomia Internacional I	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho, Técnicas Básicas em Cozinha
	Gastronomia Internacional II	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho, Técnicas Básicas em Cozinha, Gastronomia Internacional I
	Eletiva I	36	2	
Trabalho de Conclusão de Curso I	36	2		
		360	20	

	Componentes Curriculares	C.H.	C.H. Semanal	Pré-Requisito
5º semestre	Organização de Eventos e Banquetes	72	4	
	Gastronomia Alternativa e Sustentabilidade	36	2	Higiene e Segurança no Trabalho, Técnicas Básicas em Cozinha
	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	36	2	Higiene e Segurança no Trabalho, Técnicas Básicas em Cozinha
	Cozinha de Criação	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho, Técnicas Básicas em Cozinha
	Eletiva II	36	2	
	Trabalho de Conclusão de Curso II	36	2	Trabalho de Conclusão de Curso I
		288	16	

Trabalho de Conclusão de Curso	72
Atividades Complementares de Curso	160

Componentes do Currículo	C.H.
Disciplinas	1656



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

Trabalho de Conclusão de Curso	72
Atividades Complementares de Curso	160
Carga Horária Total do Curso	1888

Legenda	
Disciplinas do Núcleo Específico	
Disciplinas do Núcleo Articulador	
Disciplinas do Núcleo Comum	
Disciplinas do Núcleo Complementar	

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, 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.

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

Santa Maria, 15 de julho de 2015.

CARLA GOMERLATO JARDIM
PRESIDENTE

PORTARIA N° 520, DE 26 de julho de 2018.

O SECRETÁRIO DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso da atribuição que lhe confere o Decreto n° 9.005, de 14 de março de 2017, e tendo em vista o Decreto n° 9.235, de 15 de dezembro de 2017, e as Portarias Normativas n° 20 e n° 23, de 21 de dezembro de 2017, do Ministério da Educação, e considerando o disposto nos processos e-MEC listados na planilha anexa, resolve:

Art. 1º Ficam reconhecidos os cursos superiores de graduação constantes da tabela do Anexo desta Portaria, ministrados pelas Instituições de Educação Superior citadas, nos termos do disposto no art. 10, do Decreto n° 9.235/2017.

Parágrafo único. O reconhecimento a que se refere esta Portaria é válido exclusivamente para o curso ministrado no endereço citado na tabela constante do Anexo desta Portaria.

Art. 2º O reconhecimento a que se refere esta Portaria é válido até o ciclo avaliativo seguinte.

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

38	201709381	GASTRONOMIA (Tecnológico)	30 (trinta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA (CNPJ: 10662072000158)	RUA OTAVIANO MENDES, 355, INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA - CAMPUS SÃO BORJA, BETTIN, SÃO BORJA/RS
----	-----------	------------------------------	-------------	--	---	--

Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

CAPÍTULO I

DA NATUREZA E DAS FINALIDADES

Art. 1º – O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) tem como objetivo o desenvolvimento da prática de pesquisa, extensão e/ou inovação, proporcionando a articulação dos conhecimentos construídos ao longo do curso com problemáticas reais do mundo do trabalho.

Art. 2º - Este regulamento visa normatizar a organização, realização, orientação e avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso, previsto para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Art. 3º - A realização do TCC no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem como objetivos:

I – Normatizar as atividades relacionadas ao Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, do currículo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, indispensável para conclusão e recebimento do título de Tecnólogo em Gastronomia.

II – Proporcionar aos alunos a possibilidade de demonstrar o grau de habilitação adquirido, o aprofundamento temático, o estímulo à produção científica e à consulta de bibliografia específica e o aprimoramento da capacidade de aprendizado de técnicas culinárias demonstradas durante todo o período letivo.

III – Estimular a criatividade através da relação de um trabalho pesquisa e uma produção gastronômica.

CAPÍTULO II

DAS TEMÁTICAS OU LINHAS DE PESQUISA ORIENTADORAS PARA O TCC

Art. 4º A escolha da linha da pesquisa do TCC tem como única relevância o fato de ter vínculo com o mundo da gastronomia. A escolha do tema é livre por parte do aluno, porém, deverá ser aprovada por seu professor-orientador.

Parágrafo único: A relação de orientadores disponíveis, assim como o rol das linhas temáticas, ficarão disponibilizadas na página institucional do curso, assim como na coordenação do curso.

CAPÍTULO III

DO(S) COMPONENTE(S) CURRICULAR(ES) PARA O DESENVOLVIMENTO DO TCC E DA MATRÍCULA

Art. 5º - O TCC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, compreende dois componentes curriculares, o TCC I e o TCC II. O primeiro consiste na formatação de um trabalho de pesquisa orientado, sob a forma de trabalho escrito, no formato de um projeto ou artigo científico, em qualquer ramo do conhecimento referente à gastronomia, que será entregue impresso e será avaliado pelo professor-orientador e por mais dois professores, sendo um o professor do componente curricular. Obterá aprovação o aluno que alcançar nota sete (7,0) ou superior. O segundo componente curricular compreende o desenvolvimento e execução de uma preparação gastronômica, relacionada ao tema abordado na pesquisa do TCC I, entrega do memorial descritivo sobre a produção e a ficha técnica correspondente, que serão submetidos à apreciação de uma banca examinadora composta por 03 membros (professor-orientador e mais 2 professores), sendo considerado aprovado o trabalho que obtiver nota mínima igual ou superior a sete (7,0).

Fica estabelecido que os componentes curriculares que nortearão o Trabalho de Conclusão de Curso serão as disciplinas de Trabalho de Conclusão de Curso I e Trabalho de Conclusão de Curso II. A não aprovação em tais disciplinas implicará novamente a matrícula nos componentes curriculares e a execução de todos os procedimentos de produção e apresentação do trabalho novamente. A re-matrícula deverá acontecer conforme o período de oferta dos componentes curriculares, ficando a Instituição isenta de oferecer as disciplinas antes do referido período.

A responsabilidade pela elaboração, impressão, encadernação e apresentação do trabalho é integralmente do aluno, o que não exime o professor-orientador de desempenhar adequadamente, dentro das normas definidas neste Regulamento, as outras atribuições decorrentes das suas atividades de orientação. Fica estabelecido que os insumos para a preparação da produção gastronômica serão fornecidos pelo Instituto Federal Farroupilha mediante lista de compras e ficha técnica redigidas pelo aluno com tal requisição.

Os ingredientes e os materiais de difícil acesso poderão ser substituídos por produtos afins, mediante aceitação por parte do aluno responsável por tal requisição. O aluno poderá adquirir por conta própria as matérias primas e equipamentos necessários para a execução da sua preparação se estes não estiverem disponíveis na Instituição. Será fornecido em dia e horário pré-estabelecido pela Coordenação do Curso uma oportunidade de teste da receita e também de pré-preparação no dia da apresentação da produção gastronômica para a banca.

CAPÍTULO IV

DAS ATRIBUIÇÕES DO ESTUDANTE, DO PROFESSOR ORIENTADOR E DO COORDENADOR

Art. 6º - É considerado aluno em fase de realização de TCC todo aquele regularmente matriculado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I, no 4º Semestre do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, tendo concluído e sido aprovado em todas as disciplinas do curso até o 3º semestre. Todo aluno regularmente matriculado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II, no 5º Semestre do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, deverá ter concluído e sido aprovado em todas as disciplinas do curso até o 4º semestre. Compete ao referido aluno:

I – Escolher o professor-orientador, dentre os professores disponíveis do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, que tenham disponibilidade, levando em conta seu domínio e aderência ao assunto envolvido na pesquisa. Para esse efeito, deve realizar o respectivo convite, levando em consideração os prazos, normas e critérios estabelecidos para a entrega do TCC;

II – Frequentar as reuniões convocadas pelo Coordenador do TCC e pelo seu orientador;

III – Manter contatos periódicos com o professor-orientador, para discussão e aprimoramento de sua pesquisa, devendo justificar eventuais problemas;

IV – Cumprir os prazos divulgados pela Coordenação de Curso para entrega do trabalho de pesquisa, ficha técnica e lista de compras da preparação à ser executada;

V – Elaborar a versão final de seu trabalho, de acordo com o presente regulamento e as instruções de seu orientador e da coordenação de curso;

VI – Comparecer ao Campus do Instituto Federal Farroupilha Campus São Borja na data marcada para sua apresentação de TCC II, com antecedência mínima de 10 minutos ao horário marcado para início do pré preparo.

Art. 7º - São atribuições do professor-orientador de TCC:

I – Preencher, assinar e entregar à Coordenação de Trabalho de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia o Termo de Compromisso de Orientação de TCC, indicando a aceitação em relação à orientação do projeto e do TCC de cada aluno que será orientado, assumindo, portanto, junto com o aluno orientando a responsabilidade solidária pelo trabalho;

II – Participar das reuniões ordinárias e extraordinárias convocada, pelo Coordenador do Curso ou pelo Colegiado, cuja pauta contemple os Trabalhos de Conclusão de Curso;

III – Aprovar ou não o tema indicado pelo aluno para o TCC;

IV – Notificar, através do Termo de Encaminhamento para Aprovação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), que o TCC I está concluído, aprovado e em condições de ser submetido à segunda etapa do processo, o TCC II. Bem como notificar, através do Termo de Encaminhamento para Apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II) que o trabalho está concluído, solicitando a definição da

data e dos membros da banca examinadora;

V – Participar como Presidente das Bancas Examinadoras de TCC dos seus alunos orientandos, e como membro das bancas que for designado;

VI – Orientar e acompanhar o trabalho do aluno orientando na estrutura e redação do TCC, assim como na construção da preparação gastronômica, inclusive no dia de teste da produção.

VII – Auxiliar na elaboração do Trabalho de Pesquisa e do Trabalho de Conclusão de Curso através de orientação individualizada e fiscalizar os prazos estabelecidos e a construção textual do aluno, a fim de evitar que aconteça crime contra a propriedade intelectual (plágio).

Art.8º - São atribuições do Coordenador do Curso em relação ao TCC:

I – Elaborar o edital de convocação para inscrição no regime de orientação aos discentes; além de divulgá-lo no site da Instituição e ao colegiado do curso;

II – Elaborar e instituir o Calendário de Atividades previstas para a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, divulgando a relação e os horários dos Professores Orientadores atendidas as respectivas disponibilidades e em consonância com o Calendário Acadêmico do Instituto Federal Farroupilha;

III – Analisar e decidir a respeito de eventuais solicitações devidamente fundamentadas, feitas pelos Professores Orientadores, objetivando a colaboração de Co-orientadores para o desenvolvimento das atividades referentes aos temas dos trabalhos sob sua responsabilidade;

IV - Deferir sobre as possíveis trocas de professores-orientadores.

CAPÍTULO V

DO NÚMERO DE ORIENTANDOS DE TCC POR PROFESSOR ORIENTADOR E DA ORIENTAÇÃO

Art. 9º - Cada professor-orientador poderá atender no máximo 5 (cinco) alunos por semestre, estando sujeito a alteração dependendo da demanda objetivando a distribuição igualitária de alunos para cada orientador.

Art. 10 – Fica estabelecido o máximo de 2 horas semanais por aluno para atividades de orientação de Trabalho de Conclusão de Curso.

Art. 11 – A partir do aceite do Professor-orientador, ambos devem, de maneira consensual, estabelecer os dias e horários dos encontros para orientação, assim como os procedimentos que serão desenvolvidos para a elaboração dos trabalhos. O aluno deverá assinar o Controle de Frequência de Orientação, a fim de garantir a comprovação de sua presença no encontro e daquilo que foi estabelecido

durante a orientação.

Parágrafo Único – No caso de professor substituto, o docente só poderá ser orientador se a data de expiração do seu contrato de trabalho for posterior a data prevista para apresentação do trabalho. Esta data é de agendamento exclusivo da coordenação de curso. É fundamental que suas disciplinas e/ou linhas de atuação estejam compatíveis com o assunto que o aluno orientando deseja desenvolver em seu TCC.

CAPÍTULO VI DA ESTRUTURA DO TCC

Art. 12 – O TCC deve conter os seguintes elementos pré-textuais:

- a) Capa – sem o número de página, contendo o nome da instituição, do campus e do curso; de acordo com o modelo fornecido pelo professor orientador e disponibilizado no site do curso;
- b) Folha de rosto – sem o número de página, com as mesmas informações da capa, acrescidas do nome do orientador abaixo do nome do autor e com o texto específico, também de acordo com o modelo fornecido pelo professor-orientador e disponibilizado no site do curso;
- c) Certificado de aprovação – contendo o nome dos membros da banca e as demais informações relativas à aprovação.

Art.13 – A estrutura do TRABALHO DE PESQUISA deverá seguir as seguintes orientações, para os elementos textuais:

- a. O texto do trabalho deverá ter 3 cm de margens superior e esquerda e 2 cm de margens inferior e direita, sendo justificado (alinhado) nas margens direita e esquerda. Fonte: Times New Roman, tamanho 12, espaço entre linhas 1,5;
- b. O corpo principal deverá conter o resumo do trabalho, entre 3 e 5 palavras-chave, uma introdução, com uma descrição do tema do trabalho, justificativa, objetivos e metodologia, o seu desenvolvimento e discussão dos resultados, as conclusões obtidas ou as considerações finais e as recomendações sugeridas, se houver, além das referências utilizadas;
- c. Recomenda-se, sempre que possível, seguir a sequência: Resumo, Palavras- chave, Introdução, Metodologia, Resultados com Discussão, Conclusões e Referências. As páginas deverão ser

numeradas sequencialmente em algarismos arábicos a partir da primeira página do primeiro capítulo, na porção superior da página, com alinhamento à direita;

- d. Figuras e tabelas devem ser obrigatoriamente numeradas, devidamente referenciadas e citadas no texto. As tabelas devem ser precedidas do seu título. As legendas das figuras e fotos devem ser posicionadas imediatamente abaixo das mesmas;
- e. As referências deverão ser escritas rigorosamente segundo as normas ABNT vigentes no momento.

Art. 14 – O TCC II deve conter os seguintes elementos pré-textuais:

- a) Capa – sem o número de página, contendo o nome da instituição, do campus e do curso; de acordo com o modelo fornecido pelo professor orientador e disponibilizado no site do curso;
- b) Folha de rosto – sem o número de página, com as mesmas informações da capa, acrescidas do nome do orientador abaixo do nome do autor e com o texto específico, também de acordo com o modelo fornecido pelo professor-orientador e disponibilizado no site do curso;
- c) Certificado de aprovação – contendo o nome dos membros da banca e as demais informações relativas à aprovação.

Art.15 – A estrutura do MEMORIAL DESCRITIVO e FICHA TÉCNICA deverá seguir as seguintes orientações textuais:

- a) O texto do trabalho deverá ter 3 cm de margens superior e esquerda e 2 cm de margens inferior e direita, sendo justificado (alinhado) nas margens direita e esquerda. Fonte: Times New Roman, tamanho 12, espaço entre linhas 1,5;
- b) O corpo principal deverá conter uma introdução, a descrição do tema do trabalho escolhido, uma justificativa para escolha do tema e dos componentes de produção gastronômica, bem como dos utensílios utilizados para a apresentação prática, os objetivos e os métodos e técnicas utilizados, o seu desenvolvimento, a ficha técnica completa da produção escolhida e as conclusões obtidas ou as considerações finais, além das referências utilizadas;
- c) As páginas deverão ser numeradas, sequencialmente, em algarismos arábicos a partir da primeira página dos elementos textuais, na porção superior da página, com alinhamento à direita;
- d) Figuras e tabelas devem ser obrigatoriamente numeradas, devidamente referenciadas e citadas no texto. As tabelas devem ser precedidas do seu título. As legendas das figuras e fotos devem ser posicionadas imediatamente abaixo das mesmas;

e) As referências deverão ser escritas rigorosamente segundo as normas ABNT vigentes no momento.

CAPÍTULO VII DAS QUESTÕES ÉTICAS

Art. 16 – Os direitos autorais sobre artigos técnicos, artigos científicos, textos de livros, sítios da Internet, entre outros, devem ser respeitados, evitando todas as formas e tipos de plágio acadêmico, sob pena de reprovação.

CAPÍTULO VIII DO PROCESSO AVALIATIVO

Art. 17 – A entrega ou apresentação e avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso deve ser efetivada, no máximo, até a última semana do semestre letivo, em data a ser marcada pelo professor responsável pela Coordenação do Curso.

Art. 18 – A versão final do trabalho (TCC I) será entregue ao professor responsável pelo componente curricular, que entregará ao orientador e a um terceiro professor que farão a avaliação e as considerações no próprio trabalho. A versão final do trabalho (TCC II) será apresentada de forma prática e avaliada por uma banca examinadora composta pelo professor orientador, que a preside, e por outros 02 (dois) membros, escolhidos em comum acordo pelo aluno e pelo orientador e indicados ao Coordenador de TCC pelo orientador.

Art. 19 – A versão final do trabalho, em três vias impressas, deverá ser entregue pelo aluno na Coordenação de Extensão, em data a ser marcada pela Coordenação do Curso.

Art. 20 – Atrasos na entrega do TCC serão aceitos apenas em até 5 dias corridos após a data marcada pelo Coordenador de Curso, sendo que, para cada dia de atraso, será descontado 0,5 ponto da nota final do aluno, independentemente do horário da entrega. Após esse prazo, o TCC não será mais aceito e o aluno será considerado reprovado.

Art. 21 - A atribuição de notas dar-se-á após apresentação à banca, com sistema de notas individuais por examinador levando em consideração o texto escrito e a apresentação da preparação gastronômica, bem como coerência com os objetivos propostos para o TCC e a conformidade com os seguintes itens: higiene e organização, sabor, textura, aroma, utilização correta das técnicas de cozinha,

apresentação visual da produção, conhecimentos sobre o tema proposto, relação do trabalho de pesquisa com a produção gastronômica e a capacidade de execução e apresentação da produção dentro do prazo máximo de 40 minutos.

Art. 22 – A avaliação final deverá ser assinada por todos os membros da banca examinadora. Cabe ao orientador colher as assinaturas imediatamente após a definição da avaliação e encaminhar os documentos à Coordenação de Extensão. Será considerado o aluno que alcançar nota igual ou superior a 7,0 (sete).

Art. 23 - A versão final dos trabalhos escritos com as devidas correções, solicitadas pelas bancas, unindo os resultados do TCC I e II, em uma via impressa e encadernada, deverá ser entregue pelo aluno na Coordenação de Extensão, em data a ser marcada pela Coordenação do Curso.

CAPÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 24 – Os casos omissos ou de interpretação duvidosa que porventura surjam da aplicação das normas constantes neste regulamento serão dirimidos em primeira instância pela Coordenação de Curso.

Art. 25 – Este regulamento entrará em vigor na data em que for aprovado.

