



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

PROJETO DE CURSO FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA FIC

Campus: Cáceres - Prof. Olegário Baldo - IFMT	
Diretor Geral: Anderson Wesley Alves Bezerra	
E-mail: anderson.bezerra@cas.ifmt.edu.br	Telefone: 65 99352 8363
Coordenador do Curso: Andréa Luiza Ramos Pereira Xisto	
E-mail: andrea.xisto@cas.ifmt.edu.br	Telefone: 65 99929 4556
Programa: Programa de Formação Inicial e Continuada integrada a Educação de Jovens e Adultos em Educação Profissional e Tecnológica – FIC /EJA/SEB	
Comissão de Elaboração:	
Andréa Luiza Ramos Pereira Xisto - Coordenadora	
Inêz Aparecida Deliberaes Montecchi - Membro	
Ludio Edson da Silva Campos - Membro	
Mônica Elizabeth Craveiro Theodoro - Membro	
Fernanda Miguel Franco - Membro	
José Ricardo Castrillon Fernandez - Membro	
Guidson Coelho de Andrade - Membro	
Maria Edna Pedro da Silva - Membro	
Flávia da Silva Taques Vieira - Membro	

1. Identificação do Curso	
Nome do Curso: Técnico em Cozinha	
Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Área: Multidisciplinar	
Forma: () FI – Formação Inicial (<input checked="" type="checkbox"/>) FC – Formação Continuada () Cursos Livres	
Modalidade: Presencial	
Carga Horária: 200h	
Qualificação: Técnico em Cozinha	
Escolaridade Mínima: Ensino Fundamental Incompleto	
Forma de Ingresso: Edital específico	
Público Alvo: Estudantes regularmente matriculados em escolas públicas municipais e estaduais com escolaridade de ensino fundamental incompleto	
Turno de Funcionamento: Matutino/Vespertino/Noturno	
Horário das Aulas: 7:00-11:20/13:30-17:50/19:00-22:50 (contra turno)	
Periodicidade: as aulas ocorrerão em três encontros semanais para turma única no contra turno	
Número de vagas: 35	Turma: única

Frequência da Oferta do Curso: Não se aplica		
Programa: Programa de Formação Inicial e Continuada integrada a Educação de Jovens e Adultos em Educação Profissional e Tecnológica – FIC /EJA/SEB		
Data de início: Março/2022	Data do Término: Junho/2022	Duração: 4 meses
Município de Realização do Curso: Cáceres-MT		
Parcerias: O acesso ao curso deverá ser realizado por meio de processo seletivo simplificado, desenvolvido em parceria com as escolas públicas de Cáceres que tenham matrículas de EJA-Fundamental mediante participação e submissão ao processo conforme constar no Edital específico de seleção ao curso, publicado no site do IFMT Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo.		

2. Sumário

1. Identificação do Curso	3
2. Sumário	4
3. Apresentação	5
4. Justificativa de oferta do Curso	5
5. Objetivos	5
5.1 Gerais	5
5.2 Específicos	5
6. Público-alvo	6
7. Requisitos e Formas de Acesso	6
a. Requisitos	6
b. Formas de acesso	6
8. Acompanhamento das ações de evasão, permanência e êxito e atendimento aos discentes	6
9. Organização Curricular	
9.1 Metodologia	6
9.2 Organização Curricular	7
9.3 Ementas	8
10. Reconhecimento de saberes	12
11. Perfil do Egresso	13

12. Avaliação do processo ensino-aprendizagem	13
13. Certificação	14
14. Quadro de pessoal docente e técnico	14
15. Instalações e equipamentos	15
16. Referências	16

3. Apresentação

O presente documento constitui-se no Projeto Pedagógico do Curso FIC em Técnico em Cozinha na modalidade presencial, referente ao Eixo Tecnológico Turismo, hospitalidade e Lazer a ser oferecido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT Campus Cáceres-Prof. Olegário Baldo, destinado a promover a construção de competências que contemplem habilidades, conhecimentos e comportamentos que atendam à demanda de mercado do setor. Princípios básicos como higiene e manipulação dos alimentos, segurança no trabalho, conhecimento da matéria-prima, assim como a comunicação e expressão, serão assuntos a serem tratados inicialmente, seguidos de habilidades básicas de cozinha que representam a base do conhecimento teórico e prático da cozinha profissional.

Esta proposta curricular está baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa progressista e transformadora, nas bases legais do sistema educativo nacional e nos princípios norteadores da oferta de cursos FIC explicitados na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) nº 9.394/1996 e atualizada pela Lei nº 11.741/2008. Bem como o Regulamento dos Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) do IFMT, Resolução N° 012, de 28 de março de 2019, e resoluções, decretos e demais referenciais curriculares pertinentes a essa oferta educacional.

4. Justificativa da oferta do curso:

Pautado nos princípios do desenvolvimento regional e sustentável, o IFMT /Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo, propõe a criação do Curso Técnico em Cozinha FIC – EJA Profissional, com intuito de atender as demandas da comunidade de Cáceres e região através da educação profissional técnica de nível fundamental.

Na perspectiva crítica emancipatória, o Curso Técnico em Cozinha FIC – EJA Profissional, tem como proposta o protagonismo dos estudantes, considerando as demandas da sociedade e valorizando os aspectos da cultura, trabalho, educação e cidadania.

A definição da oferta do curso surgiu de indicativos sociais levantados na comunidade de Cáceres, inicialmente para a oferta de curso pelo Programa Mulheres Mil, com oficinas realizadas nos bairros Santo Antônio, Jardim Padre Paula e Cavahada. Na oportunidade 206 (duzentas e seis) mulheres preencheram o questionário socioeconômico, no qual apontavam o desejo de ingressar em cursos da área de alimentos, tais como culinária regional, brasileira, pães, salgados, confeitaria e embutidos. A consulta à comunidade continuou por meio de conversa com as lideranças de bairros, visitas a bares, embarcações turísticas, restaurantes de Cáceres, que resultaram em indicativos da necessidade de profissionalização de pessoas para suprir o setor alimentício da cidade.

Visando favorecer o acesso de jovens e adultos aos processos formativos, o IFMT/Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo, propõe-se a desenvolver o Curso Técnico em Cozinha FIC – EJA Profissional, na perspectiva científica e tecnológica para o exercício consciente da profissão, que se justifica na necessidade de proporcionar a formação técnica, intelectual e humanística desse profissional tão importante ao desenvolvimento turístico e a segurança alimentar das comunidades de Cáceres e região.

Desse modo, a proposta pretende proporcionar a articulação entre a educação básica e a educação profissional na perspectiva da formação como um direito do cidadão de obter condições de construir novas concepções, novos conhecimentos científicos e tecnológicos, sendo capaz de conquistar melhores condições de vida para si e para sua família.

5. Objetivos:

Objetivos Gerais

Formar profissionais qualificados, com aquisição das competências e habilidades previstas nos currículos do ensino fundamental e técnico, com formação científica e tecnológica sólida, com flexibilidade para as mudanças, sendo capaz de atuar no mundo do trabalho, de maneira consciente, criativa e inovadora, de modo que acompanhem os avanços da tecnologia a partir de uma educação continuada.

Objetivos Específicos

1. Promover a inclusão de jovens e adultos para continuidade dos estudos, com intuito de desenvolver ciência, tecnologias, autonomia intelectual e pensamento crítico, visando a preparação básica para exercer sua cidadania e para o trabalho competente;
2. Integrar a educação básica e profissionalizante de modo a cumprir a função social da instituição de formar cidadãos conscientes de suas responsabilidades na produção e aproveitamento de alimentos;
3. Favorecer a compreensão dos fundamentos científicos, tecnológicos e empreendedores dos processos produtivos;
4. Estimular o aprofundamento dos conhecimentos, possibilitando o aperfeiçoamento profissional, tornando o cidadão estudante capaz de acompanhar as tendências tecnológicas do mundo do trabalho;
5. Fomentar o desenvolvimento de habilidades voltadas ao planejamento, a produção e ao gerenciamento de cozinhas profissionais.
6. Habilitar profissionais com capacidade de propor, planejar, programar e executar atividades em conformidade com os valores éticos, mantendo compromisso com a qualidade, a ciência, a tecnologia e as práticas sociais e ambientais.

6. Público alvo:

O curso de Formação Inicial e Continuada Técnico em Cozinha é destinado aos alunos regularmente matriculados em escolas públicas municipais e estaduais com escolaridade de ensino fundamental incompleto, conforme Guia/Catálogo Nacional de Cursos – FIC/MEC/BRASIL.

7. Requisitos e Formas de Acesso:

a. Requisitos:

O curso de Formação Inicial e Continuada em Cozinha é destinado aos alunos regularmente matriculados em escolas públicas municipais e estaduais com escolaridade de ensino fundamental incompleto, conforme Guia/Catálogo Nacional de Cursos – FIC/MEC/BRASIL.

b. Forma de Acesso:

Forma de seleção: o acesso ao curso deve ser realizado por meio de processo seletivo simplificado, desenvolvido em parceria com as escolas públicas de Cáceres que tenham matrículas de EJA-Fundamental, mediante participação e submissão ao processo conforme constar no Edital específico de seleção ao curso, publicado no site do IFMT Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo.

Responsabilidade da seleção: O IFMT/Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo se responsabilizará pela oferta do curso, da seleção à sua conclusão e certificação.

Matrículas: as matrículas dos estudantes selecionados serão efetivadas na Secretaria de Registro Escolar do IFMT/Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo, de acordo com a LDB Lei nº 9.394, de 20/12/1996, do Decreto nº 5.478, de 24/07/2005 e Lei 11.892 de 28/12/2008, e no Sistema de Gerenciamento da Educação Profissional – SISTEC/BRASIL.

8. Acompanhamento das ações de evasão, permanência e êxito e atendimento aos discentes

As ações de acompanhamento serão realizadas no decorrer do desenvolvimento do curso, para que sejam efetivadas de forma coerente com os objetivos propostos. Serão propiciados momentos dialógicos com a participação de servidores que constituem

o e CGE, professores, Coordenação do Curso, Orientação Educacional, Setor de Psicologia e área da saúde, de acordo com a necessidade das ações que deverão ser discutidas e, analisadas, com o intuito da realização de um ensino inclusivo e de qualidade. As ações serão norteadas, principalmente, por intermédio do diálogo com os estudantes da EJA, buscando escutar suas falas, no sentido de detectarmos os obstáculos, como também, os progressos obtidos no desenvolvimento da

aprendizagem dos discentes.

Para combater a evasão dos estudantes e estimulá-los ao desejo de permanência e êxito no decorrer do desenvolvimento do curso, propõe – se as seguintes estratégias:

- Acompanhamento da frequência dos estudante;
- Proporcionar meios para que as informações referentes ao auxílio estudantil sejam passadas aos alunos de forma clara e diversificada;
- Atendimento individual e coletivo pela CGE, NAPNE (Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas), , Coordenação do Curso, Orientação Educacional, setor de psicologia e área da saúde, conforme a necessidade e encaminhamentos;
- Orientação e formação continuada aos docentes;
- Propiciar ocasiões para trocas de experiências entre os participantes do curso, no sentido de valorização das experiências vivenciadas por cada sujeito, como membro atuante na construção dos conhecimentos;

Para o acompanhamento e o monitoramento das ações relativas a evasão e permanência serão propostas estratégias para a superação da evasão e condições para permanência e êxito na modalidade da EJA- EPT do curso, tais como, planejamento do acolhimento dos estudantes, de maneira a ambientá-los à instituição e, sobretudo, ao funcionamento do curso em que ingressam, fortalecer os programas de atendimento ao estudante, e garantir acesso à informação, às oportunidades e recursos que favoreçam seu desempenho acadêmico, garantir que os estudantes que apresentem dificuldades consigam acompanhar e obter êxito em seus respectivos cursos, através de recuperação paralela.

9. Organização curricular:

9.1 Metodologia:

O presente projeto tem como princípios pedagógicos a participação e integração em todas as atividades desenvolvidas pelos atores: coordenador, docentes, estudantes ingressos no curso de Formação Inicial e Continuada Técnico em Cozinha e equipes pedagógicas das instituições de ensino às quais os estudantes estão vinculados. O curso foi planejado e articulado para acontecer na modalidade presencial, tão logo ocorra abertura das escolas. Contudo, considerando o contexto atual de pandemia Covid-19 que impõe ao isolamento social e de acordo com a Regulamento Didático do IFMT poderão ser ofertados componentes curriculares na modalidade a distância, a fim de proporcionar ao estudante uma modalidade que desenvolve a organização e a autonomia de aprendizagem; flexibilizar horários para estudos do estudante; integrar a oferta de componentes curriculares comuns entre cursos e a oferta em rede e introduzir métodos e práticas de ensino e de aprendizagem que incorporem o uso integrado de tecnologias da informação e comunicação para realização de objetivos pedagógicos. Para que tal objetivo seja alcançado será disponibilizado material didático adequado elaborado e oportunamente disponibilizado ao estudante; ou outro recurso justificado pelo PPC. As disciplinas do núcleo fundamental e do núcleo articulador dessa proposta manterão o diálogo com os conteúdos das ementas do ensino fundamental como Geografia, História, Língua Portuguesa, Matemática, Biologia e outros, com o objetivo de promover a interação curricular. A coordenação, em conjunto com os docentes, equipe de orientação e apoio pedagógico deverá possibilitar aos estudantes, oportunidades dialógicas com o processo de ensino-aprendizagem, a fim de que eles tenham condições de avaliar com criticidade a efetividade da formação ofertada, com capacidade de sugerir práticas metodológicas que garantam a sua permanência e êxito. Respeitando a autonomia dos docentes no processo didático-pedagógico como facilitadores dos conhecimentos selecionados nos componentes curriculares, se pressupõem alguns procedimentos que auxiliem os alunos no processo de formação como: a) contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista os saberes já constituídos; b) problematizar o conhecimento, considerando os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes; c) elaborar materiais didáticos adequados a serem trabalhados em aulas expositivas e dialogadas com temas inerentes ao curso Jardinagem e Paisagismo que proporcionem o desenvolvimento da coletividade, do trabalho em equipe e da capacidade de interagir com o público.

9.2. Matriz curricular

NÚCLEOS	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
Núcleo Fundamental	Linguagem e Comunicação	20 h
	Empreendedorismo	20 h
Subtotal da Carga Horária do Núcleo Fundamental		40 h
Núcleo Articulador	Composição química, valor nutricional e alterações químicas das matérias-primas alimentares	40 h
	Técnicas de Conservação e Higiene dos alimentos e Segurança Alimentar	40 h
Subtotal da Carga Horária do Núcleo Articulador		80 h
Núcleo Tecnológico	Práticas gastronômicas	80 h
Subtotal da Carga Horária do Núcleo tecnológico		80 h
C.H. total do Curso Técnico em Cozinha		200 h

9.3 Ementas

MEC/SETEC Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT CAMPUS CÁCERES - PROFESSOR OLEGÁRIO BALDO Formação Inicial e Continuada (FIC)	
CURSO: Técnico em Cozinha	Eixo Tecnológico: Turismo, hospitalidade e lazer
Componente Curricular: Linguagem e Comunicação	Carga Horária: 20 h
EMENTA	

A comunicação como configuradora da contemporaneidade. A natureza social do fenômeno comunicacional. A comunicação social e a indústria cultural. A mídia e as representações sociais. O papel dos meios de comunicação na sociedade e sua dimensão política. As variantes linguísticas, a linguagem verbal e não verbal como instrumento voltado para o atendimento e às relações de trabalho em equipes.

OBJETIVO

Identificar as implicações da comunicação e sua interação com a política na sociedade atual, a fim de compreender e utilizar a comunicação como um instrumento de expressão, de interação, de construção do conhecimento e de exercício de cidadania.

METODOLOGIA

As aulas acontecerão de forma expositiva e dialogada com a participação dos estudantes em termos investigativos e de caráter argumentativo, de forma a estimular a comunicação verbal e escrita, por meio de discussões, interpretação de textos que tratem do exposto em sala de aula, bem como elaboração de textos sobre os assuntos abordados atualmente na área de linguagem e comunicação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FEIST, Hildegard. Pequena Viagem pelo Mundo da Arte. São Paulo: Moderna, 2003.
2. JASON, H. W. Iniciação a História da Arte. São Paulo: Martins Fontes, 1996.
3. KOCH, Ingedore Villaça & ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. A história da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
2. INFANTE, Ulisses. Do texto ao texto: curso prático de leitura e redação. São Paulo. Scipione, 2002.
3. NEIVA, Eduardo Jr. A imagem – SP: Editora Atica, 2002.
4. PRETTE, M. C. Para Entender a Arte. São Paulo: Globo, 2009.
5. TRAVAGLIA, Luiz e KOCH, Ingedore. A coerência textual. 17. ed. São Paulo: Contexto, 2008

COMPONENTES CURRICULARES DE INTEGRAÇÃO

A integração será realizada com as seguintes disciplinas e respectivos temas:

- No nível fundamental:

Língua portuguesa: Leitura e produção de texto.

- No nível tecnológico:

Técnicas de Conservação e Higiene dos alimentos e Segurança Alimentar: Leitura de textos relacionados às normas e legislação pertinente ao tema.

MEC/SETEC

Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT

CAMPUS CÁCERES - PROFESSOR OLEGÁRIO BALDO

Formação Inicial e Continuada (FIC)

CURSO: Técnico em Cozinha

Eixo Tecnológico: Turismo, hospitalidade e lazer

Componente Curricular: Empreendedorismo

Carga Horária: 20 h

EMENTA

Empreendedorismo; Plano de negócios; Projetos, Criando o próprio negócio. Noções de Marketing e Empreendedorismo. Noções de Custos. Noções de Economia solidária.

OBJETIVO

Fomentar o desenvolvimento de novos empreendedores, sintonizados com as novas tendências mundiais, avaliando a situação do emprego e identificando oportunidades para aplicar os conhecimentos de forma criativa, gerando empreendimentos de alta importância e relevância para a sociedade.

METODOLOGIA

As aulas acontecerão de forma expositiva e dialogada com a participação dos acadêmicos em termos investigativos e de caráter argumentativo, de forma a estimular a comunicação verbal e escrita dos alunos, por meio de discussões, interpretação de textos que tratem do exposto em sala de aula, bem como elaboração de textos sobre os assuntos abordados atualmente na área de empreendedorismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. DEGEN, Ronald. **O Empreendedor**. 8ªed. São Paulo: Makron Books, 1998.
2. DOLABELA, F. **Oficina do Empreendedor**. São Paulo: Cultura Editores, 1999.
3. MARCOS H. **Lições de empreendedorismo**. Manole: São Paulo, 2008. 148p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. HISRICH, R. D.; PETERS, M. P.; SHEPHER, D. A. **Empreendedorismo**. 7 ed. Bookman: Porto Alegre, 2008. 664p.
2. KNIGHT, John Barton; KOTSCHERAR, Lendal Henry, \$d 1908-. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. xii, 492 p.
3. KINTON, Ronald; CESERANI, Victor; FOSKETT, David BEd. **Enciclopedia de serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1999. xiv,703p.
4. CULINARY INSTITUTE OF AMERICA.. SENAC Departamento Nacional. **Chef profissional**. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2011. 1235 p.
5. MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6.ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2015. xxii, 343 p.

COMPONENTES CURRICULARES DE INTEGRAÇÃO

A integração será realizada com as seguintes disciplinas e respectivos temas:

- No nível fundamental:

Língua portuguesa: Leitura e produção de texto.

Matemática: Operações básicas e porcentagem.

- No nível tecnológico:

Práticas gastronômicas: A partir das habilidades desenvolvidas identificar possibilidades de empreendimentos.

MEC/SETEC

Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT

CAMPUS CÁCERES - PROFESSOR OLEGÁRIO BALDO

Formação Inicial e Continuada (FIC)

CURSO: Técnico em Cozinha

Eixo Tecnológico: Turismo, hospitalidade e lazer

Componente Curricular: Composição química, valor nutricional e alterações químicas das matérias-primas alimentares

Carga Horária: 40 h

EMENTA

Definição e classificação de alimentos. Importância da análise físico-química na tecnologia de alimentos. Amostragem e preparo da amostra. Determinação dos constituintes principais. Análise físico-química dos principais grupos de alimentos. Avaliar os efeitos das transformações tecnológicas de alimentos sobre o valor nutricional. Verificar alterações nos componentes dos alimentos e controlar sua qualidade.

OBJETIVO

Proporcionar aos alunos os elementos básicos para identificar e quantificar os princípios nutritivos contidos nos alimentos e as funções desempenhadas pelos mesmos no organismo, assim como, as alterações destes durante o processamento e estocagem.

METODOLOGIA

As aulas acontecerão de forma expositiva e dialogada com a participação dos acadêmicos em termos investigativos e de caráter argumentativo, de forma a estimular a comunicação verbal e escrita dos alunos, por meio de discussões, interpretação de textos que tratem do exposto em sala de aula, bem como elaboração de textos sobre os assuntos abordados atualmente na área de composição química e valor nutricional dos alimentos e alterações que possivelmente possam ocorrer nos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 2. ed. Viçosa: UFV, 1999. 416p.
2. GAVA, A.J.; SILVA. C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos – princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 512p.
3. SOUZA, T. C. **Alimentos: propriedades físico-químicas**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**, São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.
2. ORDÓNEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**.V.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p.
3. SILVA, J.A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**, São Paulo: Livraria Varela, 2000. 227p.
4. CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Campinas: UNICAMP, 2003 2012.
5. ALMEIDA-MURADIAN, L.B., PENTEADO, M.D.V.C. **Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

COMPONENTES CURRICULARES DE INTEGRAÇÃO

A integração será realizada com as seguintes disciplinas e respectivos temas:

- No nível fundamental:

Língua portuguesa: Leitura e produção de texto.

Matemática: Operações básicas e porcentagem.

Ciências da Natureza e suas tecnologias: Grupos alimentares, composição dos alimentos, digestão e absorção de nutrientes, transformações da matéria.

- No nível tecnológico:

Técnicas de Conservação e Higiene dos alimentos e Segurança Alimentar: Relação entre a composição química dos alimentos, possíveis alterações e as técnicas de conservação.

Práticas gastronômicas: Relação entre a composição química dos alimentos, possíveis alterações e as diferentes práticas gastronômicas.

MEC/SETEC

Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT

CAMPUS CÁCERES - PROFESSOR OLEGÁRIO BALDO

Formação Inicial e Continuada (FIC)

CURSO: Técnico em Cozinha

Eixo Tecnológico: Turismo, hospitalidade e lazer

Componente Curricular: Técnicas de Conservação e Higiene dos alimentos e Segurança Alimentar	Carga Horária: 40 h
--	---------------------

EMENTA

Fundamentos da preservação dos alimentos. Importância da conservação dos alimentos. Técnicas de Conservação de Alimentos. Emprego de baixas temperaturas. Tratamento térmico. Uso de aditivos químicos. Fermentações industriais. Defumação. Concentração. Evaporação. Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação. Consequências da má conservação dos alimentos. Embalagens para conservação de alimentos. Doenças veiculadas por alimentos. Cuidados com higiene e manipulação de alimentos para a prevenção de doenças e intoxicações alimentares. Limpeza e higiene. Qualidade da água. Manipulação segura do alimento. Controle de pragas. Legislação sanitária.

OBJETIVO

Conhecer os métodos de conservação de alimentos. Conhecer o emprego das temperaturas de refrigeração e congelamento de alimentos. Compreender a importância dos métodos de conservação dos alimentos. Conhecer as normas e legislação que procedem e determinam a obtenção de um alimento seguro, livre de quaisquer formas de contaminação seja ela de origem física, química ou microbiológica. Conhecer as principais doenças causadas por alimentos contaminados. Conhecer os principais métodos e agentes químicos e físicos de higienização e sanitização dos alimentos.

METODOLOGIA

As aulas acontecerão de forma expositiva e dialogada com a participação dos acadêmicos em termos investigativos e de caráter argumentativo, de forma a estimular a comunicação verbal e escrita dos alunos, por meio de discussões, interpretação de textos que tratem do exposto em sala de aula, bem como elaboração de textos sobre os assuntos abordados atualmente na área de técnicas de conservação e higiene dos alimentos e segurança alimentar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ANDRADE, Nélio J. **Higiene na indústria de alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Varela, 2008.
2. NETO, N. de C., LOPES, T. H.; MARCOS, E. N. F.; SCHEIDT, M. H. **Higiene e manipulação de alimentos**. 1 ed., Ed. do Livro Técnico, 168p., 2012.
3. GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de Alimentos. Princípios e Aplicações**. São Paulo: NOBEL, 2008. 511p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: ATHENEU, 2008, 652p.
2. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**. Porto Alegre: ARTMED. 2006. 602p.
3. DAMADARAN, S.; PARKIN, K.L. FENNEMA, O. **Química de Alimentos de Fennema**. 4ed. Porto Alegre: ARTMED, 2010. 900 p.
4. JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos**. 6ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 652 p.
5. RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. 2ed. São Paulo: EDGARD BLUCHER, 2007. 184p.

COMPONENTES CURRICULARES DE INTEGRAÇÃO

A integração será realizada com as seguintes disciplinas e respectivos temas:

- No nível fundamental:

Língua portuguesa: Leitura e produção de texto.

Matemática: Operações básicas e porcentagem.

Ciências da Natureza e suas tecnologias: Grupos alimentares, composição dos alimentos, digestão e absorção de nutrientes, transformações da

matéria, doenças e intoxicação alimentar.

- No nível tecnológico:

Composição química, valor nutricional e alterações químicas das matérias-primas alimentares: Relação entre a composição química dos alimentos, possíveis alterações e as técnicas de conservação.

Práticas gastronômicas: Relação entre as técnicas de conservação, higiene dos alimentos e as diferentes práticas gastronômicas.

MEC/SETEC	
Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT	
CAMPUS CÁCERES - PROFESSOR OLEGÁRIO BALDO	
Formação Inicial e Continuada (FIC)	
CURSO: Técnico em Cozinha	Eixo Tecnológico: Turismo, hospitalidade e lazer
Componente Curricular: Práticas gastronômicas	Carga Horária: 80 h
EMENTA	

Habilidades básicas de cozinha. Insumos e utensílios de cozinha. Métodos de Cocção. Técnicas básicas de preparações gastronômicas integrando os conhecimentos teóricos e práticos com as práticas de cozinha profissional e a terminologia clássica. Inovações tecnológicas aplicadas às cozinhas. Técnicas culinárias em produtos vegetais. Técnicas culinária em produtos carnes bovina e suína. Técnicas culinárias em pratos com aves e peixes. Técnicas culinárias para produção de bases, molhos e massas. Técnicas básicas de produção de sobremesas.

OBJETIVO

Esta disciplina tem como objetivos apresentar as principais técnicas de trabalho em cozinhas, as técnicas de preparo dos alimentos; os métodos de cocção e a montagem, apresentação e decoração de pratos.

METODOLOGIA

As aulas acontecerão de forma prática com a participação dos estudantes, de forma a estimular a prática culinária, por meio da elaboração de diversas preparações culinárias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CASTRO NETO, Nelson de; LOPES, Thiago Henrique. **Habilidades básicas de cozinha**. Curitiba: Livro Técnico, 2011.
2. CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. SENAC Departamento Nacional. **Chef profissional**. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2011.
3. WRIGHT, Jeni. **Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o Sabor**. São Paulo, Editora SENAC, 2002.
2. THIS, H. (Tradução de Marcos Bagno) – **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Ática, 2002.
3. MCGEE, Harold. **Comida e Cozinha – Ciência e Cultura da Culinária**. São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2011.
4. SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2011.
5. DUCHENE, Laurent. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 1999.

COMPONENTES CURRICULARES DE INTEGRAÇÃO

A integração será realizada com as seguintes disciplinas e respectivos temas:

- No nível fundamental:

Língua portuguesa: Leitura e produção de texto.

Matemática: Operações básicas e porcentagem.

Ciências da Natureza e suas tecnologias: Grupos alimentares, composição dos alimentos, transformações da matéria, doenças e intoxicação alimentar.

- No nível tecnológico:

Empreendedorismo: A partir das habilidades desenvolvidas identificar possibilidades de empreendimentos.

Composição química, valor nutricional e alterações químicas das matérias-primas alimentares: Relação entre a composição química dos alimentos, possíveis alterações e as diferentes práticas gastronômicas.

Técnicas de Conservação e Higiene dos alimentos e Segurança Alimentar: Relação entre as técnicas de conservação, higiene dos alimentos e as diferentes práticas gastronômicas.

10. Reconhecimento de saberes:

O aproveitamento de estudos realizados anteriormente ao curso será permitido mediante comprovação, como meio de reconhecer e certificar saberes adquiridos.

A comprovação de estudos realizados deverá ser requerida ao Coordenador do Curso, com apresentação de certificados ou declarações de instituições de ensino, regulamentadas, desde que conste a descrição dos conteúdos estudados e a carga horária cursada.

O discente matriculado poderá solicitar o aproveitamento de estudos em até 05 (cinco) dias úteis letivos após o início das aulas. Nesse caso o discente não poderá se ausentar das atividades acadêmicas até que seja publicado o resultado de seu requerimento.

Considera-se como critério para o aproveitamento de estudos a relação de 70% de equivalência entre os conteúdos estudados e carga horária cursada, comparados a Matriz Curricular do Curso Técnico em Cozinha FIC - EJA.

O processo de aproveitamento de estudos ou certificação de saberes, se dará sob o seguinte trâmite:

I – O interessado deve protocolar requerimento na Coordenação do Curso;

II – Anexar ao requerimento, os documentos comprobatórios válidos, tais como: certificado, declaração e ementa com descrição do conteúdo e carga horária, assinados pelo dirigente da instituição que a expediu;

III – Os documentos deverão ser autenticados ou apresentar as cópias acompanhadas dos originais para ser carimbando e assinando nas cópias “Confere com o original”;

IV – O Coordenador do Curso junto com os docentes das disciplinas, cujo aproveitamento de estudo foi solicitado, procederá a análise e emitirá Parecer deferindo ou indeferindo o aproveitamento, indicando nominalmente os componentes curriculares que serão aproveitados;

V – O Coordenador do Curso formalizará o processo e encaminhará ao Diretor de Ensino para análise e Parecer final, ou seja, dar ciência ou desacordo justificado;

a) no caso de deferimento do processo, o requerente será informado e receberá uma cópia do parecer. O processo será encaminhado à Secretaria de Registro Escolar para o devido registro e arquivamento na pasta do discente; e

b) no caso de indeferimento do processo, o requerente dará ciência ao mesmo e receberá uma cópia do parecer. O processo será arquivado no departamento de área/coordenação.

c) Os documentos apresentados pelo requerente não serão devolvidos sob hipótese alguma

11. Perfil do Egresso:

O cidadão formado em Técnico em Cozinha, estará apto a atuar nos diversos setores relacionados ao turismo, hospitalidade e lazer (restaurantes, bares, pousadas, embarcações, buffets, catering, entre outros setores e produções do gênero alimentício); sendo capaz de executar as atividades de maneira consciente, criativa e inovadora.

O curso será desenvolvido de modo que o Técnico em Cozinha seja o profissional com as seguintes habilidades e competências:

- Organização de cozinhas;
- Seleção e preparação de matérias-primas;
- Elaboração e organização de pratos do cardápio;
- Manipulação de alimentos, execução de cortes e métodos de cozimento;
- Domínio ao operar equipamentos e maquinários de cozinha;
- Armazenamento de diferentes tipos de gêneros alimentícios, controle de estoques, consumos e custos.

Além disso, a formação do Técnico em Cozinha favorece ao profissional a construção de novas competências; de conhecimentos e comportamentos que atendam às demandas atuais do mundo do trabalho, essencialmente as relacionadas ao setor alimentício, com responsabilidade ambiental e social.

12. Avaliação do Processo de Ensino-Aprendizagem:

A avaliação utilizada no curso deverá envolver todos os aspectos qualitativos e quantitativos do perfil profissional, utilizando-se dos seguintes instrumentos: exposição temática, participação efetiva do aluno no curso com duração de 200h, no qual deve obter frequência mínima de 75%, relatórios e avaliação teórica e prática.

A avaliação do processo de ensino e aprendizagem deverá se fundamentar nos princípios determinados por meio de avaliações contínuas e cumulativas do desempenho do aluno, norteadas pela concepção dialógica, formativa e processual, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Os alunos serão avaliados nas habilidades e competências adquiridas durante as disciplinas, envolvendo conhecimento teórico e prático, por meio da aplicação de métodos avaliativos que considerem avaliações dissertativas, por meio de trabalhos teóricos e práticos, seminários, relatórios, participação e frequência, entre outros, que permitam ao educando reflexões e a criticidade sobre a realidade social e profissional.

Para aprovação e conclusão no curso, o aluno deverá obter, aproveitamento (somatório dos instrumentos de avaliação) em cada disciplina igual ou superior a 60% (sessenta por cento).

As notas serão atribuídas após conclusão de cada disciplina e deverão ser registradas no sistema acadêmico; os Diários de Classe deverão ser impressos pelo docente e entregues com protocolo na coordenação do curso. O Coordenador do Curso, articulado com o Setor de Registro Escolar providenciará a finalização do curso. Estando o aluno apto, será emitido o certificado.

13. Certificação:

Ao estudante que cumprir as atividades didáticas, encerrar com êxito todos os componentes curriculares do curso ofertado no total de 200 horas; obtiver aproveitamento em cada disciplina igual ou superior a 60% (sessenta por cento), e a frequência mínima de 75% de participação, será conferida Certificação em “Técnico em Cozinha”.

O concluinte receberá o certificado de capacitação profissional em “Técnico em Cozinha”, emitido pela Secretaria de Registro Escolar do IFMT Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo, e outorgado pela direção-geral do Campus ofertante do curso.

Os egressos do curso receberão seus certificados em cerimônia de encerramento do curso, ou poderão retirá-lo posteriormente na Secretaria de Registro Escolar do IFMT Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo, mediante assinatura

em livro de registro próprio.

O estudante/egresso em falta com a documentação só poderá receber seu certificado depois de regularizada sua situação.

14. Quadro de pessoal docente e técnico		
Pessoal	Atribuições	Quantidade
Claudineia De Assis Maldonado	Docente Licenciada em Letras Mestre em Linguística	40h DE
Eliei Regis de Lima	Docente Tecnólogo em Processamento de Dados - Mestre em Educação	40h DE
Inêz Aparecida Deliberaes Montecchi	Docente Licenciatura em Letras – Mestre em História	40h DE
Juçara Tinasi de Oliveira	Docente Medicina Veterinária Doutorado em Microbiologia	40h DE
Iris Gomes Viana	Docente Licenciatura em Ciências Biológicas Doutora em Biodiversidade e Biotecnologia	40h DE
Mônica Elizabeth Craveiro Theodoro	Docente Licenciatura em Química - Mestrado em Ensino de Ciências	40h DE
Lúdio Edson da Silva Campos	Docente Licenciatura em Matemática- Mestre em Matemática	40h DE
Silvano Carmo de Souza	Docente Licenciatura em Biologia e Direito - Doutor em Ciências Ambientais	40 h DE
Carlos Alberto dos Santos	Técnico em Administração Coordenação de Registro escolar	40 h
Herika Renally Silva Pereira	Setor de Orientação Educacional - SOE Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas - NAPNE	40 h
Flávia da Silva Taques Vieira	Setor de Alimentação e Nutrição - SAN	40 h
Maria Edna Pedro da Silva	Jornalista	25 h
Fernanda Santana de Souza	Assistente Social	40 h

Lázaro Alecrim de Jesus	Técnico de Tecnologia da Informação	40 h
Kátia Ferreira Santos	Técnico em Assuntos Educacionais	40 h

15. Instalações e Equipamentos:

O Curso FIC Técnico em Cozinha será desenvolvido com atividades práticas no IFMT Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo, que possui a disposição da comunidade escolar, os seguintes setores e equipamentos:

Prédio Central, constituído por instalações para a parte administrativa e pedagógica, que compreende 16 salas que comportam 03 professores cada uma, um auditório com capacidade para 150 pessoas, uma sala para a supervisão e uma para a orientação pedagógica. Conta ainda com 08 salas de aulas com capacidade de 40 alunos e laboratórios de física, química, informática, biologia e topografia com capacidade para 30 alunos.

Área de Esporte com uma quadra coberta e um campo de futebol e um bloco de saúde, composto por enfermaria e consultório odontológico.

O Setor de Agroindústria possui 01 sala de aula; 01 cozinha equipada com bancada, fogão industrial, armário, pias; 01 cômodo com freezer industrial, lavatório, bancada de inox; 01 sala de abate; 01 sala com equipamentos específicos da área de produção de alimentos, 01 defumador; 01 sala para produção alimentos gerais, equipamentos e utensílios de cozinha. Ambientes com ar-condicionado, boa iluminação e condições favoráveis de higienização.

Laboratórios de Análise de Alimentos, Bromatologia, Biologia, Fitossanidade, Microbiologia, Química, Laboratórios de Informática.

Uma biblioteca com acervo em livros com 4.500 títulos, 6.957 volumes, 208 CDs, 183 DVDs de vídeos e softwares, revistas, periódicos, 20 computadores. O ambiente é bem iluminado e climatizado, com 45 mesas com cadeiras, 02 carrinhos livreiro, 02 banheiros, 01 armário com 08 portas para capacetes, 08 armários com 128 lugares para bolsas, 01 sala de gerência da biblioteca. Além disso, a pesquisa pode-se estender às outras bibliotecas através de link pelo Programa da Biblioteca Nacional.

16. Referências:

ARROYO, M. G. Educação de Jovens e Adultos: um campo de direitos e responsabilidade pública. In: Diálogos na Educação de Jovens e Adultos. SOARES, L. GIOVANETTI, M. A., GOMES, N. L. (orgs). Belo Horizonte, Autêntica, 2005.

BRASIL. ANVISA. Ministério da Saúde. Resolução nº 54. DOU, Brasília, 08/10/2012.

BRASIL. Decreto n. 5.154, de 23 de julho de 2014. Regulamenta o § 2º do art. 36; e art. 39 a 41 da LDBN, Lei nº 9.394 de 20/12/1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm. Acesso em: 23/12/2015.

BRASIL. MEC. CNE/CP Parecer nº 08 de 30 de maio de 2012 que normatiza a Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos com base nos PCNs.

BRASIL. MEC. CNE/CP Parecer Nº 14, de 06 de junho de 2012, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

BRASIL. MEC. Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/ldb.pdf>. Acesso em: 18 fev. 2015.

BRASIL. MEC. Lei n. 11.892 de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm. Acesso em: 12 de novembro de 2015.

BRASIL. MEC. Resolução CNE/CEB nº 01, de 30 de maio de 2012, que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos com base nos PCNs.

FREIRE, Paulo, Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo. Ed Paz e Terra, 1996 (Coleção Leitura).

IFMT. Organização Didática do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, aprovada pelo Conselho Superior (CONSUP), Cuiabá, 15/12/2014.

ZABALA, Antônio. A prática educativa: como ensinar. Tradução: Ernani F. da F. Rosa. Porto Alegre: Art Méd, 1998.

Sites:

http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/efabae00474580fc8d11dd3fbc4c6735/RDC_175_2003.pdf?MOD=AJPERES, consultado em 16/04/2015.

<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/regutec.htm>, acesso em 16/04/15

http://www.unimedguaratingueta.com.br/download/Manual_Alimentacao_Saudavel.pdf, consultado em 03/04/2014

Cáceres, 09 de setembro de 2021

Documento assinado eletronicamente por:

- **Andrea Luiza Ramos Pereira Xisto**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 20/09/2021 12:43:10.
- **Anderson Wesley Alves Bezerra**, DIRETOR GERAL - CD0002 - CAS-DG, em 20/09/2021 15:57:20.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 20/09/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 241736

Código de Autenticação: 99f8ff0782

