



PROJETO PEDAGÓGICO DOS
CURSOS DE GRADUAÇÃO

**INSTITUTO
FEDERAL
FARROUPILHA**

TECNOLOGIA



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA

Campus São Borja

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA

Campus São Borja

Aprovado e autorizado pela Resolução nº049, de 12 de maio de 2015 do Conselho Superior.

Projeto Pedagógico do Curso aprovado pela Resolução nº 080, do Conselho Superior, de 15 de julho de 2015.



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



Michel Temer
Presidente da República

Mendonça Filho
Ministro da Educação

Eline Neves Braga Nascimento
Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

Carla Comerlato Jardim
Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Nídia Heringer
Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

Vanderlei José Pettenon
Pró-Reitor de Administração

Edison Gonzague Brito da Silva
Pró-Reitor de Ensino

Raquel Lunardi
Pró-Reitora de Extensão

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



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



Carla Tatiana Zappe
Diretora Geral do *Campus*

Taniamara Vizotto Chaves
Diretora de Ensino *Campus*

Rafael Baldiati Parizi
Coordenador Geral de Ensino do *Campus*

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva
Coordenadora do Curso

Equipe de elaboração
Comissão de elaboração

Colaboração Técnica
Assessoria Pedagógica da PROEN

Revisora Textual
Larissa Scotta

Sumário

1. Detalhamento do curso	14
2. Contexto educacional	14
2.1. Histórico da Instituição	14
2.2. Justificativa de oferta do curso	15
2.3. Objetivos do Curso	16
2.3.1. Objetivo Geral	16
2.3.2. Objetivos Específicos	16
2.4. Requisitos e formas de acesso	16
3. Políticas institucionais no âmbito do curso	17
3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão	17
3.2. Políticas de Apoio ao discente	18
3.2.1. Assistência Estudantil	18
3.2.2. Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)	18
3.2.3. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social	19
3.2.4. Atividades de Nivelamento	19
3.2.5. Mobilidade Acadêmica	19
3.2.6. Educação Inclusiva	20
3.2.6.1. Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE)	20
3.2.6.2. Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)	21
3.2.6.3. Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS)	21
3.2.7. Programa Permanência e Êxito	22
3.2.8. Acompanhamento de Egressos	22
4. Organização didático-pedagógica	22
4.1. Perfil do Egresso	22
4.1.1. Áreas de atuação do Egresso	23
4.2. Metodologia	23
4.3. Organização curricular	23
4.4. Matriz Curricular	26
4.4.1. Pré-Requisitos	28
4.5. Representação gráfica do perfil de formação	30



4.6. Prática Profissional.....	32
4.6.1. Prática Profissional Integrada (PPI).....	32
4.6.2. Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório.....	33
4.7. Trabalho de Conclusão de Curso	33
4.8. Atividades Complementares.....	33
4.9. Disciplinas Eletivas.....	34
4.10. Avaliação.....	35
4.10.1. Avaliação da Aprendizagem	35
4.10.2. Autoavaliação Institucional.....	35
4.10.3. Avaliação do Curso	35
4.11. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores.....	36
4.12. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores.....	36
4.13. Expedição de Diploma e Certificados	37
4.14. Ementário.....	37
4.14.1. Componentes curriculares obrigatórios.....	37
4.14.2. Componentes curriculares eletivos	49
5. Corpo docente e técnico administrativo em educação	51
5.1. Corpo Docente	51
5.1.1. Atribuições do Coordenador.....	53
5.1.2. Colegiado do Curso	53
5.1.3. Núcleo Docente Estruturante (NDE)	53
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação.....	54
5.3. Políticas de capacitação do corpo Docente e Técnico Administrativo em Educação	56
6. Instalações físicas.....	56
6.1. Biblioteca	56
6.2. Áreas de ensino específicas.....	56
6.3. Área de esporte e convivência	60
6.4. Área de atendimento ao discente	60
7. Referências	61
8. Anexo	63

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 nº049, 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: Camila Nemitz de Oliveira Saraiva

Contato do(a) Coordenador(a): camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br

2. Contexto educacional

2.1. Histórico da Instituição

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

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

No ano de 2010, o IF Farroupilha expandiu-se com a criação do *Campus* Panambi, *Campus* Santa Rosa e *Campus* São Borja; no ano de 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em *Campus*, em 2013, com a criação do *Campus* Santo Ângelo e com a implantação do *Campus* Avançado de Uruguaiana. Em 2014 foi incorporado ao IF Farroupilha o Colégio Agrícola de Frederico Westphalen,

que passou a chamar *Campus* Frederico Westphalen e foram instituídos oito Centros de Referência: Candelária, Carazinho, Não-Me-Toque, Quaraí, Rosário do Sul, Santiago, São Gabriel e Três Passos. Assim, o IF Farroupilha constitui-se por dez *Campi* e um *Campus* Avançado, em que ofertam 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*, o IF Farroupilha atua em 35 cidades do Estado, com 37 polos que ofertam cursos técnicos na modalidade de ensino a distância. A Reitoria do IF Farroupilha está localizada na cidade de Santa Maria, a fim de garantir condições adequadas para a gestão institucional, facilitando a comunicação e integração entre os *campi*.

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

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’ e ‘Turismo, Hospitalidade e Lazer’, 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* também possui Cursos Superiores de licenciatura, de tecnologia e bacharelado, de pós-graduação e de formação vinculados aos programas federais, com um número aproximado de 1800 alunos matriculados no ano de 2015, nas modalidades presencial e a distância.

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 regiões do país ou do mundo.

Há que se frisar que, apesar do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia ainda não estar regulamentado pelo Ministério da Educação, o Projeto Pedagógico do Curso aqui apresentado utilizou as Diretrizes Curriculares para sua elaboração, levando em conta as resoluções existentes e considerando algumas situações, pertinentes, encontradas em outros cursos de graduação, que sejam de áreas afins e/ou similares.

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 à 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 de Tecnologia em Gastronomia – Campus São Borja é necessário ter concluído o Ensino Médio e ter realizado o Exame Nacional do Ensino Médio - Enem. Segundo dados do Ministério da Educação (MEC), o Enem foi criado em 1998 com o objetivo de avaliar o desempenho do estudante ao fim da educação básica, buscando contribuir para a melhoria da qualidade desse nível de escolaridade. A partir de 2009, passou a ser utilizado também como mecanismo de seleção para o ingresso no ensino superior de graduação, através do Sistema de Seleção

Unificada (SiSU), que é um sistema informatizado gerenciado pelo MEC no qual as instituições públicas de Ensino Superior oferecem suas vagas.

O Processo Seletivo do SiSU é realizado duas vezes ao ano, entretanto o IF Farroupilha optou por ofertar vagas sempre no primeiro semestre de cada ano, tendo em vista a periodicidade anual de oferta de vagas dos seus cursos superiores de graduação. A inscrição dos candidatos no SiSU, para os cursos superiores de graduação do IF Farroupilha, é gratuita e ocorre no início do primeiro semestre letivo, sempre pela internet. A cada edição do SiSU, as IES ofertam suas vagas e os candidatos mais bem classificados são selecionados para ingresso. Do total de vagas, 5% são destinadas para Pessoas com Deficiência (PD), conforme o Decreto nº 3298/90.

A seleção para ingresso nos cursos superiores de graduação do IF Farroupilha, em consonância com a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, com o Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012, com a Portaria Normativa nº 18, de 11 de outubro de 2012, reserva, no mínimo, 50% das vagas para candidatos oriundos de escola pública, assim distribuídas:

- candidatos que tenham cursado integralmente o Ensino Médio em Escola Pública, com renda familiar bruta mensal igual ou inferior a 1,5 salários-mínimos (um salário-mínimo e meio) per capita (EP≤1,5);
- candidatos que tenham cursado integralmente o Ensino Médio em Escola Pública, com renda familiar bruta mensal igual ou inferior a 1,5 salários-mínimos (um salário-mínimo e meio) per capita, autodeclarados pretos (PRE), pardos (PAR) ou indígenas (IND), conforme dados do IBGE;
- candidatos que tenham cursado integralmente o Ensino Médio em Escola Pública, com renda familiar bruta mensal superior a 1,5 salários-mínimos (um salário-mínimo e meio) per capita (EP>1,5);
- candidatos que tenham cursado integralmente o Ensino Médio em Escola Pública, com renda familiar bruta mensal superior a - 1,5 salários-mínimos (um salário-mínimo e meio) per capita, autodeclarados pretos (PRE), pardos (PAR) ou indígenas (IND), conforme dados do IBGE.

O IF Farroupilha possui, ainda, a reserva de vagas para Candidatos que tenham cursado integralmente o Ensino Médio em Escola Pública Rural (EPR), e as demais vagas são destinadas para a Ampla Concorrência. Em caso de vaga ociosa no curso, decorrente de evasão ou transferência, o IF Farroupilha abrirá Edital para transferência e/ou para Portadores de Diploma.

3. Políticas institucionais no âmbito do curso

3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

O ensino proporcionado pelo IF Farroupilha é oferecido por cursos e programas de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e de pós-graduação, desenvolvidos articuladamente à pesquisa e à extensão, sendo o currículo fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais expressas no seu projeto Político Pedagógico Institucional e norteadas pelos princípios da estética, da sensibilidade, da política, da igualdade, da ética, da identidade, da interdisciplinaridade, da contextualização, da flexibilidade e da educação como processo de formação na vida e para a vida, a partir de uma concepção de sociedade, trabalho, cultura, ciência, tecnologia e ser humano.

Nesse sentido, são desenvolvidas algumas práticas: apoio ao trabalho acadêmico e a práticas interdisciplinares, sobretudo nos seguintes momentos: Projeto Integrador e Prática Profissional e Integrada (PPI) englobando as diferentes disciplinas; participação das atividades promovidas pelo Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) como a Semana Nacional da Consciência Negra; organização da semana acadêmica do curso, projetos de ensino e atividades complementares.

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

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

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

O Instituto possui o programa institucional de incentivo à extensão (PIEX), no qual os estudantes podem auxiliar os coordenadores na elaboração e execução destes projetos. Os trabalhos de pesquisas e extensão desenvolvidos pelos acadêmicos podem ser apresentados na Mostra Acadêmica Integrada do *Campus* e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica promovida por todos os *Campi* do Instituto; além disso, é dado incentivo à participação em eventos, como Congressos, Seminários, entre outros, que estejam relacionados à área de atuação dos discentes.

Os estudantes do Curso Superior de Tecnologia em 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 atividade complementar, conforme normativa prevista neste PPC.

3.2. Políticas de Apoio ao discente

Nos itens a seguir estão descritas as políticas do IF Farroupilha voltadas ao apoio aos discentes, destacando-se as políticas de assistência aos estudantes, apoio pedagógico, psicológico e social, oportunidades para mobilidade acadêmica e educação inclusiva.

3.2.1. Assistência Estudantil

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

A Política de Assistência Estudantil abrange todas as unidades do IF Farroupilha e tem entre os seus objetivos: promover o acesso e permanência na perspectiva da inclusão social e da democratização do ensino; assegurar aos estudantes igualdade de oportunidades no exercício de suas atividades curriculares; promover e ampliar a formação integral dos estudantes, estimulando a criatividade, a reflexão crítica, as atividades e

os intercâmbios de caráter cultural, artístico, científico e tecnológico; bem como estimular a participação dos educandos, por meio de suas representações, no processo de gestão democrática.

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

Dentro de cada um desses programas existem linhas de ações, como, por exemplo, auxílios financeiros aos estudantes, prioritariamente aqueles em situação de risco/vulnerabilidade social (auxílio permanência, auxílio-transporte, auxílio às atividades extracurriculares remuneradas, auxílio-alimentação, auxílio ao estudante atleta, auxílios a participações em eventos científicos e culturais) e a moradia estudantil que está em fase de implantação e contratação de serviços terceirizados e, prioritariamente, contemplará alunos provenientes de outros municípios.

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

Para o desenvolvimento dessas ações, cada *Campus* do IF Farroupilha possui em sua estrutura organizacional uma Coordenação de Assistência Estudantil (CAE), que, 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 composta por uma equipe multiprofissional de doze servidores, sendo: coordenador, uma assistente social, uma psicóloga, uma nutricionista, um médico, uma odontóloga, uma enfermeira, uma técnica de enfermagem, quatro assistentes de alunos. É oferecido em sua estrutura: sala de convivência e lazer, espaço para organizações estudantis, refeitório, moradia estudantil (em fase de final de implantação), sala de atendimento psicossocial, sala de procedimentos a saúde, consultório médico e odontológico.

3.2.2. Núcleo Pedagógico Integrado (NPI)

O Núcleo Pedagógico Integrado (NPI) é um órgão estratégico de planejamento, apoio e assessoramento didático-pedagógico, vinculado à Direção de Ensino do *Campus*, ao qual cabe auxiliar no desenvolvimento do Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI), no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPI) e na Gestão de Ensino do *Campus*, comprometido com

a realização de um trabalho voltado às ações de ensino e aprendizagem, em especial no acompanhamento didático-pedagógico, oportunizando, assim, melhorias na aprendizagem dos estudantes e na formação continuada dos docentes e técnico-administrativos em educação.

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

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

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

3.2.3. Atendimento Pedagógico, Psicológico e Social

O IF Farroupilha *Campus* São Borja possui uma equipe de profissionais voltada ao atendimento pedagógico, psicológico e social dos estudantes, tais como: psicóloga, pedagoga, educadora especial, assistente social, técnicas em assuntos educacionais e assistentes de alunos.

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

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

As atividades de apoio psicopedagógico atenderão a demandas de caráter pedagógico, psicológico, social, psicopedagógico, 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 desses sujeitos.

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

3.2.4. Atividades de Nivelamento

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

a) 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;

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

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

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

3.2.5. Mobilidade Acadêmica

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

As normas para a Mobilidade Acadêmica estão

definidas no Regulamento aprovado pela Resolução nº 012/2014 do Conselho Superior do IF Farroupilha.

3.2.6. Educação Inclusiva

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

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

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

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

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

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

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

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

- I – à preparação para o acesso;
- II – a condições para o ingresso;
- III – à permanência e conclusão com sucesso;
- IV – ao acompanhamento dos egressos.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o *Campus* São Borja conta com a Coordenação de Ações Inclusivas (CAI), que constitui os Núcleos Inclusivos de Apoio aos Estudantes (NAE): Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), Núcleo de Estudos

Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) e Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS).

Há também, na Reitoria, o Núcleo de Elaboração e Adaptação de Materiais Didático/pedagógicos – NEAMA do IF Farroupilha. (Resolução CONSUP nº 033/2014), que tem como objetivo principal o desenvolvimento de materiais didático/pedagógicos acessíveis aos estudantes e servidores com deficiência visual incluídos na Instituição. Os materiais produzidos podem ser tanto em Braille quanto em formato acessível, para aqueles que utilizam leitor de tela. O NEAMA realizará as adaptações solicitadas pelos campi de acordo com as prioridades previstas em sua Resolução, quais sejam: Planos de Ensino, Apostilas completas de disciplinas, Avaliações, Exercícios, Atividades de orientação, Bibliografias Básicas das disciplinas, Documentos Institucionais, seguindo uma metodologia que depende diretamente da quantidade e qualidade dos materiais enviados, tais como: figuras, gráficos, fórmulas e outros de maior complexidade. A prioridade no atendimento será dada aos campi que possuem estudantes com deficiência visual e nos quais não há profissionais habilitados para atendê-los, procurando assegurar assim, as condições de acesso, permanência e formação qualificada dos estudantes incluídos no IF Farroupilha.

3.2.6.1. Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE)

O Núcleo de Apoio as Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE) do IF Farroupilha, instituído pela Portaria 14/2010 dessa instituição, é setor deliberativo, vinculado à Coordenação de Ações Inclusivas, e tem por finalidade desenvolver políticas, ações e projetos no intuito de garantir a inclusão no IF Farroupilha. Nesse sentido, são atribuições do NAPNE:

- Promover a implantação e consolidação de políticas inclusivas no IF Farroupilha;
- Buscar minimizar barreiras arquitetônicas, comunicacionais, metodológicas, instrumentais, programáticas e atitudinais enfrentadas pela comunidade acadêmica;
- Orientar os docentes quanto às adaptações de materiais didático-pedagógicos para as disciplinas;
- Acompanhar o processo de elaboração do planejamento e das avaliações para os alunos incluídos, conjuntamente com os docentes, a fim de realizar as adaptações necessárias;
- Promover cursos de formação continuada à comunidade acadêmica sobre assuntos relacionados à inclusão;
- Acompanhar e orientar individualmente os discentes com deficiência nas atividades acadêmicas;
- Atender às pessoas com deficiência do *Campus*

com vistas a maximizar suas potencialidades;

- Articular os diversos setores da instituição buscando estimular a inclusão das pessoas com deficiência;
- Sinalizar prioridades de ações, aquisição de equipamentos, softwares e materiais didático-pedagógicos a serem utilizados nas práticas educativas voltadas aos alunos incluídos;
- Atuar em consonância com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), no intuito de garantir processos de ensino qualificados aos educandos com deficiência;
- Participar e/ou implementar atividades de pesquisa, ensino e extensão com foco na educação inclusiva;
- Auxiliar nos processos seletivos do IF Farroupilha buscando garantir acessibilidade dos candidatos;
- Zelar pelas condições de acesso, permanência e conclusão dos cursos pelos alunos da instituição;
- Estabelecer processo de registro sistemático quanto ao acompanhamento realizado aos alunos com deficiência;
- Trabalhar de forma articulada com a CAI e demais setores inclusivos do *Campus*.

O NAPNE é o setor que articula as ações inclusivas no âmbito do *Campus* São Borja, tendo como principal objetivo formar na instituição uma cultura da educação para a convivência e o respeito à diversidade. Nesse sentido, realiza o acompanhamento dos alunos com necessidades educacionais especiais, organiza adaptações curriculares e assessora os docentes no encaminhamento das atividades adaptadas em sala de aula e nos demais espaços do *Campus*.

No *Campus* São Borja, o NAPNE atua em uma sala própria e conta com Presidente e vice-presidente, membros dos segmentos discente, docente e técnico administrativo. Ainda, possibilita-se aos discentes a integração às atividades do núcleo como monitores.

Tendo em vista o acesso significativo de estudantes que fazem parte do público-alvo da Educação Especial nos diferentes níveis e modalidades de Educação no IF Farroupilha, e considerando o Decreto nº 7.611/2011 e a Lei nº 12.764/12, essa instituição implementou o Atendimento Educacional Especializado (AEE). O Regulamento do AEE no IF Farroupilha (Resolução nº 015/15) define como alunado desse atendimento os estudantes com deficiência, com transtorno do espectro do autismo, que apresentam altas habilidades/superdotação e transtornos globais de desenvolvimento, seguindo as indicações da Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (BRASIL, 2008). Trata-se de um serviço oferecido no turno oposto ao turno de oferta regular do estudante, no qual um profissional com formação específica na área, desenvolve atividades de complementação e suplementação dos conteúdos desenvolvidos na sala de aula comum. Esse atendi-

mento é realizado em uma Sala de Recursos Multifuncionais e prevê, além do uso de recursos diferenciados, orientações aos professores.

3.2.6.2. Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)

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

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

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

3.2.6.3. 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, tais como a Política de Diversidade e Inclusão do IF Farroupilha e a Instrução Normativa nº 03, de 02 de Junho 2015, que dispõe sobre a utilização do nome social no âmbito do IF Farroupilha, 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 inclusão de todos na educação.

Os membros que compõem NUGEDIS do Campus São Borja, alcançam estes objetivos através de momentos de formação, discussão e palestras para os discentes, docentes, técnicos administrativos e comunidade externa, visando um melhor aprendizado, conhecimento e discernimento sobre os temas e ações propostas. Desenvolvem projetos de extensão e de ensino abertos para todos os alunos, servidores e para a comunidade são-borjense e da região.

3.2.7. Programa Permanência e Êxito

Em 2014, o IF Farroupilha 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 retenção, categorizados como: individuais do estudante, internos e externos à instituição; instigar o sentimento de pertencimento ao IF Farroupilha e consolidar a identidade institucional; e atuar de forma preventiva nas causas de evasão e retenção.

Visando a implementação do Programa, o IF Farroupilha 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 acompa-

nhamento 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 IF Farroupilha trabalha em prol do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2010).

3.2.8. Acompanhamento de Egressos

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

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

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

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.

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 socio-culturais, 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.

O egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Além disso, está apto a criar preparações culinárias, valorizando a ciência dos ingredientes; diferencia e coordena técnicas culinárias; planeja, controla e avalia custos, bem como coordena e gerencia pessoas de sua equipe; valida a segurança alimentar; planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha e identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Ainda, o egresso articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos; identifica novas perspectivas do mercado alimentício, faz vistoria, avalia e emite 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, 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.

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. 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.

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.

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	Leitura e Produção Textual	36	2	
	História e Patrimônio Cultural	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	
2º semestre	Metodologia Científica	36	2	
	Turismo e Hospitalidade	72	4	
	Gastronomia Brasileira	144	8	Higiene e Segurança no Trabalho e Técnicas Básicas em Cozinha
	Planejamento Físico e Organizacional de Restaurantes e Similares	36	2	
	Panificação e Confeitaria I	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho e Técnicas Básicas em Cozinha
	360	20		
3º semestre	Ética Profissional	36	2	
	Administração e Gestão Aplicada à Gastronomia	72	4	
	Gastronomia Internacional I	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho e Técnicas Básicas em Cozinha
	Panificação e Confeitaria II	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho e Técnicas Básicas em Cozinha
	Planejamento de Cardápios	36	2	
	Bebidas, Enologia e Enogastronomia	72	4	
	360	20		
4º semestre	Empreendedorismo e Marketing	36	2	
	Etiqueta e Técnicas de Serviço	36	2	
	Garde Manger	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho e Técnicas Básicas em Cozinha
	Gastronomia Regional	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho e Técnicas Básicas em Cozinha
	Gastronomia Internacional II	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho, Técnicas Básicas em Cozinha e 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 e Técnicas Básicas em Cozinha
	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	36	2	
	Cozinha de Criação	72	4	Higiene e Segurança no Trabalho e 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
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	■ Trabalho de Conclusão de Curso
■ Disciplinas do Núcleo Complementar	

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	Higiene e Segurança no Trabalho Técnicas Básicas em Cozinha
Panificação e Confeitaria I	
Gastronomia Internacional I	
Garde Manger	
Gastronomia Regional	
Gastronomia Alternativa e Sustentabilidade	
Cozinha de Criação	
Gastronomia Contemporânea (Eletiva)	
Panificação e Confeitaria II	Higiene e Segurança no Trabalho Técnicas Básicas em Cozinha Panificação e Confeitaria I
Gastronomia Internacional II	Higiene e Segurança no Trabalho Técnicas Básicas em Cozinha Gastronomia Internacional I
Trabalho de Conclusão de Curso II	Trabalho de Conclusão de Curso I

4.5. Representação gráfica do perfil de formação



ATIVIDADES COMPLEMENTARES

LEGENDA

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

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, conseqüentemente, 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, além da carga horária mínima do curso, 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 nos artigos nº 169 a 172 das 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 uma estrutura científica padrão, aprovada

pelo Colegiado de Curso que 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.

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.

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 Campus 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.

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.

São consideradas disciplinas eletivas:

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

Poderão ser acrescidas 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 IF Farroupilha segue o disposto no Regulamento da Avaliação do Rendimento Escolar, aprovado pela Resolução nº 13/2014. De acordo com o regulamento e com base na Lei 9394/96, a avaliação deverá ser contínua e cumulativa, assumindo, de forma integrada, no processo de ensino-aprendizagem, as funções diagnóstica, formativa e somativa, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A verificação do rendimento escolar é feita de forma diversificada e sob um olhar reflexivo dos envolvidos no processo, podendo acontecer através de provas escritas e/ou orais, trabalhos de pesquisa, seminários, exercícios, aulas práticas, autoavaliações e outros, a fim de atender às peculiaridades do conhecimento envolvido nos componentes curriculares e às condições individuais e singulares do (a) aluno (a), oportunizando a expressão de concepções e representações construídas ao longo de suas experiências escolares e de vida. Em cada componente curricular, o professor deve oportunizar, no mínimo, dois instrumentos avaliativos.

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.

Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas. As notas deverão ser expressas com uma casa após a vírgula sem arredondamento. A nota mínima para aprovação é 7,0. Caso o estudante

não atinja média 7,0, terá direito ao exame final. A nota para aprovação após exame é 5,0, considerando o peso 6,0 para a nota obtida antes do exame e peso 4,0 para a nota da prova do exame.

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 IF Farroupilha 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 IF Farroupilha foi aprovado através Resolução CONSUP 073/2013, 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).

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 fundamentada 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: Leitura e Produção Textual	
Carga Horária: 36 horas	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.	

Componente Curricular: História e Patrimônio Cultural	
Carga Horária: 36 horas	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. LEMOES, Carlos A. C. O que é patrimônio histórico. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Brasiliense, 2010. MARTINS, Clerton (Org.). Turismo, Cultura e Identidade. São Paulo: Roca, 2003.	
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: 36 horas	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. PEPLOW, 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: 144 horas	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. KÓVESI, 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 elaboração 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 legumes, 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: 36 horas	Período Letivo: 1º semestre
Ementa	
Gastronomia brasileira: história e cultura indígena, dos colonizadores, dos imigrantes e afro-brasileira.	
Bibliografia Básica	
CASCUO, 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 Liberdade, 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: Larousse, 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: 36 horas	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. GUIA DE NUTRIÇÃO: nutrição clínica no adulto. 2 ed. SP: Manole, 2005. MENDONÇA, Rejane Teixeira. Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, 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: 36 horas	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. MÁXIMO, Antonio; ALVARENGA, Beatriz. Curso de Física. Volume 02. São Paulo: Scipione, 2005.	
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. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2. ed. rev. São Paulo: Blücher, 2007. TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.	

Componente Curricular: Metodologia Científica	
Carga Horária: 36 horas	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. REJOWSKI, M. Turismo e Pesquisa Científica. São Paulo: Papyrus, 2002.	
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. 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: 72 horas	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: 144 horas	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: 36 horas	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. DAVIES, Carlos Alberto. Restaurante: planejamento, implantação e operação. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2011. 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. KNIGHT, John Barton. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. 3.ed. São Paulo: Roca, 2005. 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: 72 horas	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: Marco Zero, 2016. MORENO-MAGNIER, Marianne. Confeitaria. São Paulo: Larousse, 2009. SENAC. O pão na mesa brasileira. Rio de Janeiro, 2012. 3 exemplares. SOUKSISAVANH, Orathay; NIKOLCIC, Vania. Chocolate. São Paulo: Larousse, 2009.	

Componente Curricular: Ética Profissional	
Carga Horária: 36 horas	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: 72 horas 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: 72 horas 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. ZAVAN, Laura. *Cozinha italiana*. São Paulo: Larousse, 2009.

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: 72 horas 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. 3 exemplares. SOUKSISAVANH, Orathay; NIKOLCIC, Vania. *Chocolate*. São Paulo: Larousse, 2009.

Componente Curricular: Planejamento de Cardápios

Carga Horária: 36 horas 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, (2009). 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: 72 horas 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. DAVIES, Carlos Alberto. *Restaurante: planejamento, implantação e operação*. 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2011. 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: 36 horas	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 idéias em negócios. 3. ed. rev. atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. LAS CASAS, Alexandre Luzzi. Marketing de serviços. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.	
Bibliografia Complementar	
BERNARDI, Luiz Antonio. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2010. GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JR., Silvestre. Empreendedorismo. Curitiba: Livro Técnico, 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: 36 horas	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. 2005.	

Componente Curricular: <i>Garde Manger</i>	
Carga Horária: 72 horas	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, <i>chutney</i> , mostarda, etc. preparo de canapés.	
Bibliografia Básica	
IAC - INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. <i>Garde Manger: a arte e o ofício da cozinha fria</i> . Tradução de Anthony Cleaver; Juliana Cleaver Malzoni. São Paulo: SENAC, 2014. KÓVESI, Betty. SIFFERT, Carlos. CREMA, Carole. MARTINOLO, 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. <i>Aperitivos</i> . São Paulo: Larousse, 2009. FELIPPE, Gil. <i>Entre o jardim e a horta: as flores que vão para a mesa</i> . 2. ed. São Paulo: SENAC, 2004. LAROUSSE. <i>Saladas</i> . São Paulo: Larousse, 2009. 2 exemplares STOBART, Tom. <i>Ervas, temperos e condimentos: de A a Z</i> . Rio de Janeiro: Zahar, 2009. THIS, Hervé. <i>Cozinha: uma questão de amor, arte e técnica</i> . São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.	

Componente Curricular: Gastronomia Regional	
Carga Horária: 72 horas	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 sul-brasileiro, 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	
CASCU DO, 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: 72 horas	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: 36 horas	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. São 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: 72 horas	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: SENAC 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: 36 horas	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. SACHS, Ignacy. Caminhos para o desenvolvimento sustentável. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.	
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. DÂMASEO, Ana (Coord.). Obesidade. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. TACHIZAWA, Takeshy. Gestão ambiental e responsabilidade social corporativa. 8.ed. São Paulo: Atlas, 2016.	

Componente Curricular: Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	
Carga Horária: 36 horas	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: 72 horas	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, Nádia Isabel de. AlimentArte: 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: 36 horas	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: 36 horas	
Ementa	
Tendências Gastronômicas: Gastronomia molecular, <i>Fusion Cuisine</i> , <i>Fast Food</i> , <i>Slow Food</i> , <i>Comfort Food</i> , Gastronomia focada nas características locais, entre outras. Históricas 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	
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. 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, Nádia 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: 36 horas	
Ementa	
Representações históricas, cultura, identidade e comunidade 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. SKLIAR, C. A Surdez: um olhar sobre as diferenças. 3ed. Porto Alegre: Mediação, 2005. STROBEL, K. Cultura Surda. Florianópolis: Editora da UFSC-2008.	
Bibliografia Complementar	
CAPOVILLA, F.C. C. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilingue- Língua Brasileira de Sinais. São Paulo: Edusp, 2003. GESSER, 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: 36 horas
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 GILI, Óscar. Diccionario práctico de gramática: 800 fichas de uso correcto del español. Madrid: Edelsa, 2008. DICCIONÁRIO 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: 36 horas
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
DE BIAGGI, Enaura T. Kriek; STAVALE, Emeri De Biaggi. Enjoy your stay: inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004. 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. DICCIONÁRIO Oxford escolar: para estudantes brasileiros: português-inglês; inglês- português. [s.l.]: Oxford University, 2010. IGREJA, José Roberto A.; YOUNG, Robert C. English for job interviews![cd rom]: um guia completo para você se preparar para entrevistas de empregos em inglês. c2008. 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	Aline Adams	Docente/Ética/Direito	Bacharelado em Direito Especialização em Ciências Penais Mestrado em Ciências Criminais
2	Aline Prestes Roque	Docente/Gastronomia	Bacharelado em Gastronomia Especialização em Docência na Educação Profissional Técnica e Tecnológica Mestrado em Desenvolvimento
3	Artênio Bernardo Rabuske	Docente/Administração	Bacharelado em Administração Especialização em Gestão Empresarial Especialização em Administração Rural Especialização em Gestão e Manejo Ambiental na Agroindústria Especialização em Formação Pedagógica para Docentes da Educação Profissional Técnica e Tecnológica
4	Camila Saraiva Nemitz de Oliveira	Docente/Gastronomia	Bacharelado em Turismo Curso Superior de Formação Específica de Cozinheiro Chef Internacional e Pâtissier Licenciatura em Formação Docente para Educação Básica Especialização em Gestão de Hotéis e Pousadas Mestrado em Desenvolvimento
5	Carla Tatiana Zappe	Docente/Ed. Especial/Libras	Graduação em Educação Especial Deficientes da Audiocomunicação Mestrado em Educação
6	Charles Grazziotin Silva	Docente/ Turismo	Tecnólogo em Administração Hoteleira Mestrado em Turismo
7	Claiton Marques Correa	Docente/ Informática	Tecnólogo em Administração Hoteleira Mestrado em Turismo
8	Denis da Silva Garcia	Docente/ Química	Licenciatura em Química Mestrado em Educação nas Ciências
9	Fernanda de Magalhães Trindade	Docente/Turismo	Graduação em Turismo e Hotelaria Mestrado em Turismo e Hotelaria Doutorado em Educação nas Ciências
10	Frederico Cid Soares	Docente/ Gastronomia	Tecnólogo em Gastronomia Mestrado em Hospitalidade
11	Graciele Turchetti de Oliveira Denardi	Docente/Letras	Graduação em Letras Português/ Espanhol e Respectivas Literaturas Especialização em Língua Espanhola Mestrado em Letras Doutorado em Letras
12	Jairo de Oliveira	Docente/Letras/Inglês	Licenciatura em Letras Especialização em Ensino Aprendizagem de Línguas- Inglês
13	Juliana Trindade Bandeira	Docente/Biologia	Bacharelado e Licenciatura em Ciências Biológicas Mestrado em Fisiologia Vegetal Doutorado em Ciências Pós-Doutorado no Departamento de Botânica
14	Juliana Félix Gomes Araújo	Docente/Gastronomia	Tecnólogo em Gastronomia Especialização em Alimentos e Gastronomia

Descrição			
Nº	Nome	Formação	Titulação/IES
15	Luciana Maroñas Monks	Docente/Nutrição	Graduação em Nutrição Especialização em Saúde Pública Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos Doutorado em Engenharia de Alimentos
16	Maria Helena Pavelacki Oliveira	Docente/Português - Inglês	Graduação em Letras - Português Inglês Mestrado em Educação nas Ciências Doutorado em Educação nas Ciências
17	Priscyla Christine Hammerl	Docente/Turismo	Graduação em Turismo Especialização em Metodologia do Ensino Superior Mestrado em Hospitalidade Doutorado em Desenvolvimento Regional
18	Soraya Pereira Corrêa	Docente/Letras/Espanhol	Graduação em Letras - Língua Portuguesa/ Língua Espanhola Especialização em Língua Portuguesa e Literatura
19	Taniamara Vizzotto	Docente/Física	Licenciatura Plena em Física Mestrado em Educação Doutorado em Educação
20	Thiago Muhlbeier	Docente/Física	Licenciatura e Bacharelado em Física Mestrado em Física Doutorado em Física Pós-doutorado

5.1.1. Atribuições do Coordenador

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

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 IF Farroupilha, por meio do diálogo com a Direção de Ensino, Coordenação Geral de Ensino e Núcleo Pedagógico Integrado.

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

5.1.2. Colegiado do Curso

O Colegiado de Curso é o órgão consultivo responsável por: acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem, promovendo a integração entre os docentes, discentes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso; garantir a formação profissional adequada dos estudantes, prevista no perfil do egresso; responsabilizar-se com as adequações necessárias para garantir qualificação da aprendizagem no itinerário formativo dos estudantes em curso; avaliar as metodologias aplicadas no decorrer do curso, propondo adequações quando necessárias; debater as metodologias de avaliação de aprendizagem aplicadas no curso, verificando a eficiência e eficácia, desenvolvendo métodos de qualificação do processo, entre outras inerentes às atividades acadêmicas.

O Colegiado de Curso está regulamentado por meio da Instrução Normativa n. 5/2014, elaborada e aprovada pela Pró-Reitoria de Ensino e pelo Comitê Assessor de Ensino.

Este órgão é constituído pelo(a) Coordenador(a) do Curso, que é membro nato e presidente do Colegiado; 50% dos docentes que ministram disciplinas do Curso; um representante discente, eleito por seus pares; e um representante dos Técnico-Administrativos em Educação, com atuação relacionada ao curso, eleito por seus pares.

5.1.3. Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é um órgão consultivo, responsável pela concepção, implantação e atualização dos Projetos Pedagógicos dos Cursos Superiores de Graduação do Instituto Federal Farroupilha.

Cada curso de Graduação – Bacharelado, Licenciatura e Superior de Tecnologia – oferecido pelo Instituto Federal Farroupilha deverá constituir o Núcleo Docente Estruturante.

São atribuições do Núcleo Docente Estruturante:

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 Projeto Pedagógico do Curso - 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 – Participar da realização da autoavaliação da instituição, especificamente no que diz respeito ao curso, propondo meios de sanar as deficiências detectadas;

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 Núcleo Docente Estruturante está regulamentado por meio da Instrução Normativa n. 4/2014, elaborada e aprovada pela Pró-Reitoria de Ensino e pelo Comitê Assessor de Ensino.

Este órgão é constituído por, no mínimo, cinco professores pertencentes ao corpo docente do curso, dentre estes (a) coordenador(a) do curso, que será membro nato; um (a) pedagogo(a) indicado(a) pelo Núcleo Pedagógico Integrado do *Campus* ou, na inexistência de tal profissional no corpo docente do curso, um pedagogo técnico-administrativo em educação.

Os professores, exceto o(a) coordenador(a) do curso, serão escolhidos por seus pares e nomeados através de

Portaria ou Ordem de Serviço pelo Diretor Geral de cada *Campus*, devendo atender aos seguintes critérios: ser docente do quadro efetivo do Instituto Federal Farroupilha, com regime de trabalho de 40 horas, preferencialmente com regime de Dedicção Exclusiva; 60% dos docentes do NDE devem possuir titulação acadêmica em nível de Pós-Graduação *Stricto Sensu*; possuir graduação na área do curso, preferencialmente; possuir experiência profissional na área, preferencialmente.

5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação

Descrição			
Nº	Cargo	Nome	Formação
1	Alex Eder da Rocha Mazzuco	Analista de Tecnologia da Informação	Bacharelado em Informática Especialização em Sistemas de Informação
2	Ângela Regina Almeida	Técnico em Enfermagem	Técnica em Enfermagem
3	Angélica Curtis Fernandes	Auxiliar em Administração	Ensino Médio
4	Antônio Cândido Silva da Silva	Auxiliar em Administração	Graduação em Direito Especialização em Administração Pública
5	Aparecida Tania Lamberte	Pedagoga – Supervisora	Graduação em Pedagogia (Hab. supervisão/ Adm. Escolar) e Estudos Sociais (Hab. História) Especialização em História
6	Bianca Bueno Ambrosini	Tec. Assuntos Educacionais	Licenciatura em Ciências Biológicas Mestrado em Educação
7	Carla Zimmermann Tuzin dos Santos	Enfermeira	Enfermagem Especialização em Docência Universitária
8	Carolina Aquino de Aquino Anklam	Assistente em Administração	Graduação em Ciências Biológicas Especialização em Educação Ambiental
9	Cleonice Paula dos Santos	Assistente em Administração	Ensino Médio
10	Deise Busnelo Prestes	Técnico em Laboratório/ Cozinha	Ensino Médio
11	Denise Belchor de Santis	Técnica em Alimentos e Laticínios	Bacharelado em Química Industrial Especialização em Docência da Química
12	Diego Berwald	Técnico em Contabilidade	Bacharel em Ciências Contábeis Especialização em Controladoria
13	Dione Andrade Olea	Assistente de alunos	Licenciatura em Letras
14	Dionis Janner Leal	Assistente em Administração	Bacharel em Direito
15	Douglas Ricardo Boardman dos Reis	Assistente em Administração	Ensino Médio
16	Elias da Silva Roballo	Assistente Administração em Administração	Tecnólogo em Gestão Pública
17	Elisandro Abreu Coelho	Relações Públicas	Bacharelado em Comunicação Social
18	Gerson Luis dos Santos	Assistente Administração em Administração	Técnico em Administração
19	Hermes Altermann Vercelhesse	Auxiliar de Biblioteca	Bacharelado em Administração Especialização em Gestão Pública
20	Izabel Espindola Barbosa	Auxiliar de Biblioteca	Tecnólogo em Gestão de Marketing Especialização em Gestão Pública
21	Jaderson Pinto Neves	Assistente de Alunos	Ensino Médio
22	Jean Jaderson Turba	Assistente em Administração	Tecnólogo em Gestão Pública Especialização em Pregão Eletrônico
23	Jeferson Köhler Kunz	Assistente em Administração	Técnico em Administração
24	Joanilto Vilella	Assistente de Alunos	Graduação em Letras Pós-graduação em Interdisciplinaridade Especialização em Mídias na Educação.
25	João Carlos Bilhalba de Lima	Tec. Tecnologia Informação	Bacharelado em Web Design e Programação
26	Jordão Benetti	Assistente em Administração	Graduação em Gestão Pública Mestre em Desenvolvimento Regional

Descrição			
Nº	Cargo	Nome	Formação
27	Jorge Damião Nunes Fonseca	Assistente em Administração	Graduação em Gestão Pública Especialização em MBA em Administração Pública e Gerência de cidades
28	Juliane Maria Truccolo	Assistente em Administração	Bacharelado em Educação Física Especialização em Nutrição Humana e Saúde Especialização em Ciência do Movimento Humano
29	Laiane Frescura Flores	Técnico em Secretariado	Tecnólogo em Gestão Pública Especialização em MBA em Gestão Pública
30	Larissa Scotta	Tec. Assuntos Educacionais	Licenciatura em Letras Mestrado em Letras – Estudos Linguísticos
31	Liziane da Silva de Vargas	Nutricionista	Bacharel em Nutrição Licenciatura em Educação Física Especialização em Atividade Física, Desempenho Motor e Saúde
32	Luciano Tonetto dos Santos	Médico	Graduação em Medicina Especialização em Saúde Pública
33	Maicon da Silva Camargo	Assistente em Administração	Bacharelado em Administração
34	Marta Rejane Trindade de Lima	Bibliotecária Documentalista	Graduação em Biblioteconomia Especialização em Gestão de bibliotecas
35	Martina Garcia Barbosa	Psicóloga	Bacharelado em Psicologia Especialização em Gestão de Pessoas
36	Newton Del Cueto Gonçalves	Técnico em Laboratório/Área Cozinha	Tecnólogo em Hotelaria
37	Nitiele Farias de Paula	Assistente Social	Graduação em Serviço Social
38	Pablo Brauner Viegas	Analista de Tecnologia da Informação	Bacharelado em Ciência da Computação
39	Philippe de Faria Corrêa Grey	Auditor	Bacharelado em Ciências Jurídicas e Sociais Especialização em Direito Público
40	Renilza Carneiro Disconci	Técnico em Assuntos Educacionais	Graduação em Pedagogia Especialização em Coordenação Pedagógica
41	Rodolfo Porciuncula Matte	Técnico em Contabilidade	Bacharelado em Ciências Contábeis Mestre em Gestão Estratégica de Organizações
42	Sabrina Orth	Assistente em Administração	Bacharelado em Direito Especialização em Criminologia, Política Criminal e Segurança Pública
43	Sabrina Hundertmarch Paz	Odontóloga	Bacharelado em Odontologia Mestre em Odontologia
44	Saulo Eder da Rocha Mazzuco	Assistente em Administração	Bacharelado em Gestão Pública Especialização em Administração Pública e Gerência de cidades
45	Taisa Paula Palczykowski Fin	Administradora	Bacharelado em Administração de Empresas Especialização em Marketing
46	Tauane Carolina Parode Be	Técnica em Laboratório/Área Cozinha	Tecnólogo em Gastronomia
47	Valter Oscar da Silveira Olea	Engenheiro Civil	Bacharelado em Engenharia Civil
48	Vinícius Amaral Piegas	Contador	Técnico em Contabilidade

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

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

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

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

A Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional, através da Coordenação de Gestão de Pessoas é responsável por articular e desenvolver políticas de capacitação de servidores.

6. Instalações 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

A Biblioteca opera com o sistema Pergamum, que é um software especializado em gestão de bibliotecas, facilitando a gestão de informação e ajudando na rotina diária dos usuários da biblioteca. Há a possibilidade da renovação remota e da realização de buscas de materiais através de catálogo online disponível na página do *Campus*. Esse setor presta serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas e bases de dados. Também oferece orientação na organização de Trabalhos Acadêmicos (ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas) e visitas orientadas.

Atualmente conta com um acervo bibliográfico de aproximadamente 6800 exemplares. Possui computadores com internet para acesso dos usuários, mesas de estudos em grupo, nichos para estudo individual, salas de estudo em grupo e espaço para leitura e ambiente climatizado.

Ambiente	Metragem
Biblioteca	777,53m ²

6.2. Áreas de ensino específicas

Laboratórios específicos da área da Gastronomia	Qtde.
Laboratório de Habilidades Básicas, com 6 coifas, 1 fritadeira, 1 chapa, 19 Tampos liso, 1 chair broller 1 tampo liso com cuba, 1 geladeira vertical, 18 fogões 2 bocas, 19 cubas, 1 chapa modular, 1 forno turbo gás, 1 quadro branco.	1
Laboratório de Habilidades Práticas, com 1 fogão 6 bocas, 1 cortador de frios, 1 amaciador de carne, 1 descascador de tubérculos, 1 grelhador duplo de superfície ondulada, 1 fritadeira, 1 conservador de fritura, 1 chapa, 1 fogão francês, 1 chair broller, 1 grelhador duplo de superfície ondulada, 1 forno salamandra, 1 refrigerador de porta-bipartida, 1 máquina de lavar louça, 1 forno combinado, 1 ultrarrefrigerador, 1 chapa modular, 1 serra fita, mesa cheff, 1 picador de carne, 1 quadro branco.	1
Laboratório de Confeitaria, com 1 Micro-ondas, 1 forno a gás com 2 câmaras, 1 fogão 4 bocas, 1 forno salamandra, 1 quadro branco, 2 freezers horizontais com uma tampa e 1 freezer horizontal com duas tampas.	1
Laboratório de Panificação, com 1 Geladeira vertical, 1 micro-ondas, 1 forno de pizza, 1 batedeira industrial, 1 divisora manual de massa, 1 cilindro elétrico, 1 modeladora, 1 pass-trought quente, 1 forno Technicook, 1 quadro branco, 2 freezers horizontais com uma tampa e 1 freezer horizontal com duas tampas.	1
Laboratório de Enologia, com 30 classes, 1 módulo de inox com: bancada, prateleiras, prateleira com dreno, porta condimento, suporte de liquidificador, suporte para garrafas, pia, suporte para toalhas. 1 quadro branco, 1 armário com 12 portas de correr, 1 mesa de apoio, 2 armários com gavetas e portas de vidro, 1 armário com duas portas, 1 cadeira estofada.	1

Restaurante Didático, com 1 máquina de fabricar gelo, 3 estantes prateleira com planos lisos, 1 módulo com prateleira com dreno, porta condimento, suporte de liquidificador, suporte para garrafas, módulo cuba, suporte para toalhas, módulo cubo com gelo, 121 cadeiras estofadas, 3 cadeiras/criança estofadas, 6 banquetas estofadas de bar, 26 mesas, 1 armário com 8 portas de correr, 1 armário com 6 portas de abrir de vidro temperado, 1 armário com 2 portas de correr, 1 balcão de bar com gavetas e portas conjugado com balcão pia de bar com portas e módulo em curva com tampo e prateleira, 6 cachepôs em madeira, 1 aparador com 6 gavetas e 6 portas, 1 armário suspenso com portas de vidro temperado, 1 guéridon.	1
Laboratórios Gerais	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
Laboratório de Física, com ar-condicionado; 8 dominó formas geométricas; 02 mestra de física; 01 gaveteiro; 01 estante com 3 portas baixas; 06 bancadas; 01 quadro escolar; 01 mesa para escritório	1
Laboratório de Química, com 01 Medidor de pH.; 01 balança eletrônica; 01 cromatógrafo líquido; 01 deionizador; 01 centrífuga elétrica; 01 chuveiro e lava olhos; 01 manta aquecedora; 01 dessecador a vácuo; 01 destilador tipo clevenger; 01 evaporador rotativo; 01 fotometro; 01 agitador de tubos tipo vórtex; 01 agitador magnético; 01 estufa de esterilização; 01 agitador magnético com aquecimento; 01 condicionador de ar; 01 bomba a vácuo; 01 forno mufla; 01 destilador tipo pilsen; 02 armários de madeira	1
Laboratório de Biologia, com banquetas estofadas; cadeira, mesa para escritório; quadro branco em fórmica, conjunto de mobiliário bancada; armário para guardar microscópios; destilador de água pilsen	1
Laboratório de Matemática, com capacidade para 50 alunos e 52 m ² . Possui ar- condicionado, bancadas, 1 quadro escolar, armários.	1
Laboratórios de Línguas, com 30 mesas, 30 cadeiras e computadores com softwares específicos para o ensino de línguas estrangeiras	1
Laboratórios de Agência de Viagens, com 30 mesas, 30 cadeiras e computadores	1
Laboratório de Eventos, com ar-condicionado, mobiliário de escritório, materiais diversos para decoração de ambientes, materiais de escritório, utensílios para organização de eventos	1
Laboratório de Hospedagem, com ambiente simulando unidade habitacional de hotel, contendo mobiliário, enxoval e equipamentos de governança, ar-condicionado	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
Cambuza, com 1 Fogão 4 bocas com forno, 1 serviço de água quente, 1 coifa, conjunto de balcão e pia, 1 pass-through frio.	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. PROEJA, 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 portas, 1 computador de mesa, 2 cadeiras de escritório, 1 cadeira fixa.	1
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

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

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
Assistência Estudantil	1
Sala de Atendimento Individualizado	1
Sala de Atendimento Médico	1
Setor de Apoio Pedagógico	1
Setor de Registros Acadêmicos	1
CAI, NEABI e NAPNE	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, Pró-Reitoria de Ensino. Instrução Normativa Nº04/2014/PRENSINO. Dispõe sobre a criação, atribuições e funcionamento do Núcleo Docente Estruturante dos Cursos de Graduação.

_____. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha, Pró-Reitoria de Ensino. Instrução Normativa Nº05/2014/PRENSINO. Dispõe sobre a criação, atribuições e funcionamento do Colegiado dos Cursos de Graduação.

_____. 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.

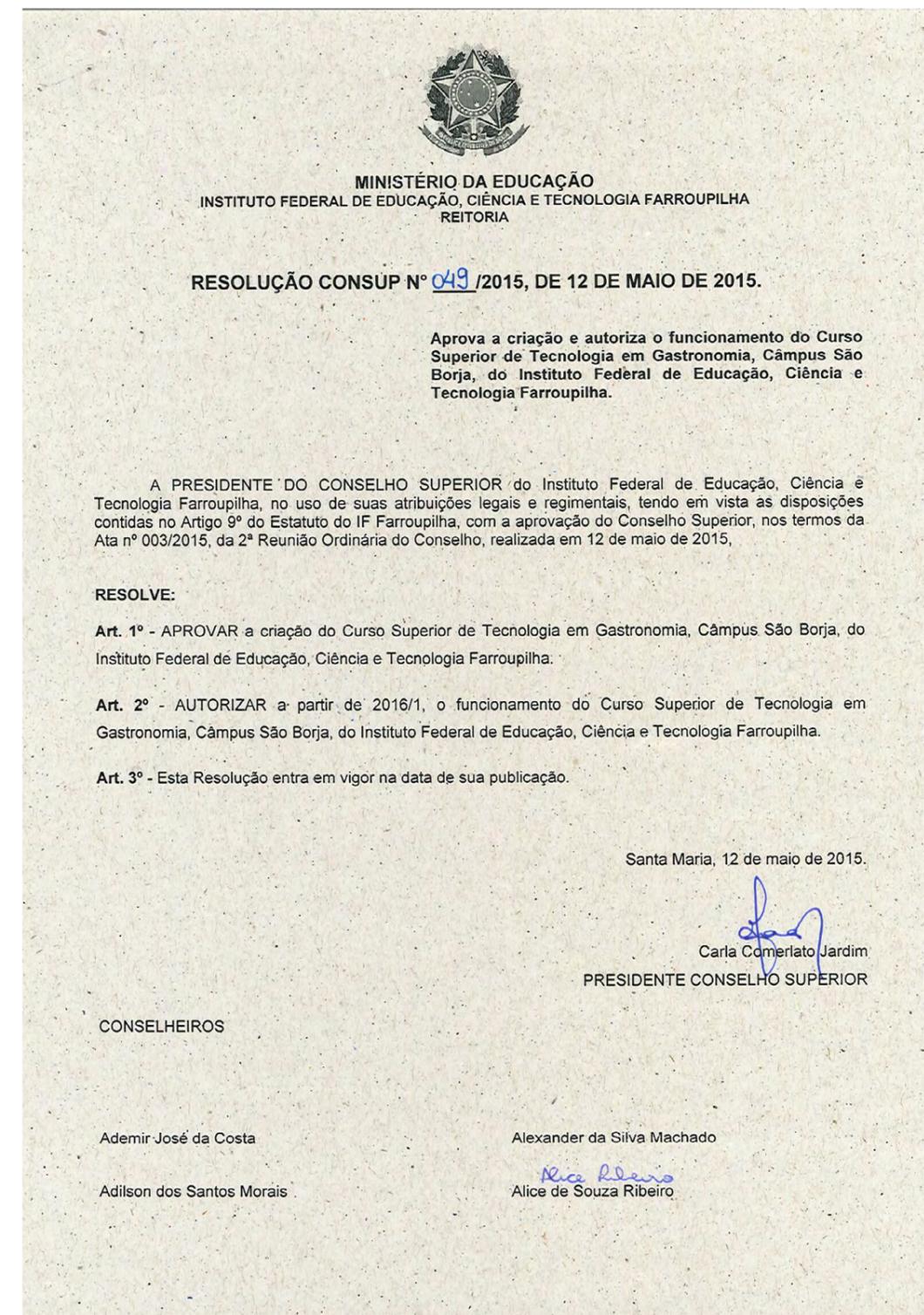
____. Ministério de Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal Farroupilha, Conselho Superior. Resolução nº 12, de 28 de maio de 2014. Aprova o Regulamento da Mobilidade Acadêmica do IF Farroupilha. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>>

____. 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. Anexo





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 Bighetini 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 Prevédello

Hayatt Husam Mansour

Maurício 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

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



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

Rodolfo Porciuncula Matte

Rosane Arend

Taline Bairros de Carvalhos

Tanira Marinho Fabres

Vilson Linck

Vanderlei Carpes Martins

Vilson José Turchetti

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



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

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 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

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



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	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	Metodologia Científica	36	2	
	Turismo e Hospitalidade	72	4	
	Gastronomia Brasileira	144	8	Higiene e Segurança no Trabalho, Técnicas Básicas em Cozinha
	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
			360	20

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



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

Planejamento de Cardápios	36	2	
Bebidas, Etnologia e Etnogastronomia	72	4	
Total	360	20	

	Componentes Curriculares		C.H. Semanal	Pré-Requisito
	C.H.			
4º semestre	Empreendedorismo e Marketing	36	2	
	Etiqueta e Técnicas de Serviços	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
	Eletiva I	36	2	
	Trabalho de Conclusão de Curso I	36	2	
Total	360	20		

	Componentes Curriculares		C.H. Semanal	Pré-Requisito
	C.H.			
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	
	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
Total	288	16		

Trabalho de Conclusão de Curso	72
Atividades Complementares de Curso	160

Componentes do Currículo	C.H.
Disciplinas	1656

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP 97110-767 – Santa Maria/RS
Fone: (55) 3218 9600/e-mail: gabreitoria@ifarroupilha.edu.br



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

Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP 97110-767 – Santa Maria/RS
Fone: (55) 3218 9600/e-mail: gabreitoria@ifarroupilha.edu.br

**Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**São Borja, RS
2015**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 rematrícula 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 a 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.



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA

Campus São Borja