

PRONATEC / MEDIOTECH

Eixo Tecnológico: Turismo Hospitalidade e Lazer

Curso: Técnico em Cozinha

Conteúdo Programático dos Componentes Curriculares

Componentes Comuns a todos os Cursos:

Empreendedorismo e Intervenção social

Fundamentos sociais, históricos e filosóficos do empreendedorismo e sua relevância para o desenvolvimento socioeconômico local e regional. Empreendedorismo Individual e Coletivo, Qualidade e Produtividade - Conceitos básicos, processos e ferramentas para a gestão de um empreendimento. Compreensão de Empresa e dos processos de negócios na área de informática. O controle e a tomada de decisão gerencial. O desenvolvimento de estratégias eficazes em negociação. O empreendedorismo coletivo como possibilidade de construção de tecnologias sociais e da cidadania plena. Compreensões acerca do Cooperativismo e do Associativismo: possibilidades de oportunidades empreendedoras, estímulo à criatividade e à inovação para a transformação social no mundo do trabalho.

Metodologia do Trabalho Científico

Fundamentos da Metodologia Científica. A Comunicação Científica. Métodos e técnicas de pesquisa. A organização de texto científico (Normas ABNT). Ciência: senso comum e ciência, tipos de conhecimento, método científico, ciência e espírito científico. Introdução ao planejamento da pesquisa científica (finalidades, tipos, etapas, projeto e relatório). Orientação para apresentação pública de trabalhos de pesquisa. Introdução ao estudo da elaboração de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e textos científicos.

Estágio

O estágio é um ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de estudantes educandos/as que estejam frequentando os Cursos de Educação Profissional ofertados pela Rede Estadual de Educação Profissional da Bahia, é componente curricular obrigatório, integra o projeto pedagógico do curso e como tal está submetido à lei 11.788/08 e Resolução CNE nº 1/2004. § 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de certificado ou diploma.

PRONATEC / MEDIOTECH

Eixo Tecnológico: Turismo Hospitalidade e Lazer

Curso: Técnico em Cozinha

Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) dos cursos técnicos de nível médio no âmbito da rede de Educação Profissional do Estado da Bahia como requisito obrigatório para conclusão dos cursos, opcional ao estágio curricular. TCC tem como finalidade estabelecer a articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão na elaboração de um trabalho técnico-científico, cuja temática esteja contextualizada e em estreita relação com a realidade local, territorial ou de relevante interesse para o Estado da Bahia.

Este deverá ser realizado pelo aluno concluinte, acerca de uma realidade problematizada de estudo, relacionado à sua formação técnico-científico, cujos temas deverão estar atrelados ao curso, seu eixo tecnológico, suas áreas afins, ou áreas relacionadas às suas aplicações e de caráter interdisciplinar. As áreas de pesquisa e extensão serão definidas pelos professores orientadores em conjunto com os estudantes orientandos.

Estudos Complementares

Componente Curricular destinado a complementação da formação do profissional, reforçando competências técnicas abordadas no semestre/ano, priorizando atividades diretamente ligadas ao Curso Técnico.

Componentes da Formação Técnica Específica – FTE

História, Arte e Cultura na Gastronomia

Estudos fundamentais da história da alimentação na formação das sociedades. O processo histórico da gastronomia até a atualidade - especificidades no contexto mundial, nacional, regional, estadual e territorial/local. O fenômeno alimentar – implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais. Influências da arte, da tecnologia e da ciência na qualidade da alimentação. A gastronomia e suas contribuições para a qualidade da saúde, do trabalho e do lazer. Composição do ambiente gastronômico envolvendo aspectos culturais, exposição de obras de arte e conhecimentos históricos.

Ambientação Profissional em Cozinha

Análise e compreensão do funcionamento da cozinha profissional. Realização de atividades teórico práticas sobre planejamento físico e funcional de

PRONATEC / MEDIOTEC

Eixo Tecnológico: Turismo Hospitalidade e Lazer

Curso: Técnico em Cozinha

ambientes para restaurantes e similares. Tematização. Definição de mobiliários, decoração, equipamentos e utensílios visando ergonomia e conforto ambiental em bares, restaurantes e refeitórios em geral. Etiqueta e postura profissional. Segurança e higiene do trabalho. Compra e estocagem de alimentos. Controle de qualidade.

Higiene e Manipulação dos Alimentos

Reconhecimentos dos cuidados com higiene e manipulação de alimentos para a prevenção de doenças e intoxicações alimentares. Evolução da manipulação e processamentos alimentares. Adequação e higienização de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos. Inspeção de alimentos industrializados. Aplicação de conhecimentos de microbiologia na garantia de higiene e segurança na produção de alimentos.

Nutrição Dietética

Propriedades funcionais dos alimentos. Seleção, modificações e técnicas de preparo. Análise crítica da ação das microondas no alimento. Métodos de cozimento e técnicas de corte e cocção. Higiene e manipulação dos alimentos. Combinações alimentícias que potencializam sabor e vitaminas presentes nos alimentos. Elaboração e utilização da ficha técnica de preparação, preferencialmente com foto ilustrativa, como instrumento orientador para padronização e controle de qualidade e de desperdícios. Armazenagem dos diversos tipos de gêneros alimentícios: controle de estoque, consumo e custos.

Matemática Aplicada

Números inteiros, números racionais e números decimais. Razões, proporções e divisões proporcionais (grandezas GDP e GIP). Porcentagens e problemas. Problemas de 1º grau.

Química dos Alimentos

Componentes químicos dos principais alimentos. Alterações de ordem química e fisiológica que afetam a qualidade dos alimentos e interferem na conservação dos alimentos. Conhecimento sobre o efeito de transformações químicas e físicas e seus efeitos sobre cor, textura e aroma nos alimentos. Transformações ocasionadas por ação enzimática, microbiana, resfriamento,

PRONATEC / MEDIOTEC

Eixo Tecnológico: Turismo Hospitalidade e Lazer

Curso: Técnico em Cozinha

congelamento e cozimento. Metabolismo energético, principais grupos de alimentos: carboidratos, lipídios e proteínas. Pigmentos e corantes.

Planejamento de Cardápio e Custos

Organização e preparo da matéria-prima para utilização nas receitas. Realização de cortes e métodos de cozimento. Elaboração e organização de pratos do cardápio. Conhecimentos sobre cardápios comerciais, institucionais, típicos. Controle de custos. Valorização de produtos regionais e/ou sustentáveis. Desenvolvimento e aplicação de técnicas para aproveitamento integral dos alimentos como alternativa barata, nutritiva e inovadora

Meio Ambiente e Sustentabilidade Gastronômica

Sugestão e aplicação de atitudes que visam reduzir o impacto da atividade gastronômica no meio ambiente: utilização de alimentos seguros, incentivo à viabilidade ambiental e financeira da produção e do consumo de alimentos orgânicos, regionais e/ou sustentáveis, redução da produção de lixo, reciclagem do lixo biodegradável, diminuição da emissão dos gases do efeito estufa, racionamento da energia elétrica. Incentivos do governo e da população para a sustentabilidade ecológica. Selos e certificações de sustentabilidade como estratégia de ampliação de mercado. Gastronomia, saúde e meio ambiente: da segurança alimentar à alimentação segura. Fracionamento do mercado: preferência dos clientes por um produto ou uma marca. Uso de tecnologia limpa na gastronomia

Cozinha Internacional

Preparações clássicas e contemporâneas da cozinha internacional – conhecimento das principais matérias-primas, elaboração de pratos principais e sobremesas. Abordagem histórica sobre principais pratos e matérias-primas da cozinha clássica internacional. Estudos fundamentais das técnicas da cozinha dos cinco continentes: particularidades locais e influências sobre a cozinha nacional.

Cozinha Brasileira/Baiana/Contemporânea (Fast Food)

Influências das culturas indígena, africana, européia e de outros povos na culinária brasileira e baiana. Particularidades de cada região nacional, estadual e territorial. Pratos tradicionais. Valorização de temperos e alimentos regionais.

PRONATEC / MEDIOTECH

Eixo Tecnológico: Turismo Hospitalidade e Lazer

Curso: Técnico em Cozinha

Utilização de técnicas e métodos que contribuam para a alimentação saudável conservando a tradição da cultura local. Estudos fundamentais da cozinha contemporânea – influências das culturas mundiais, espaço para aplicação de conhecimentos/habilidades de forma criativa e inovadora. Consumo de produtos sustentáveis. Máximo aproveitamento de um único ingrediente – utilização de todas as partes do alimento em diferentes receitas. Cozinha clássica - releitura. Reelaboração do fast food como possibilidade de alimentação rápida e saudável: moderação das porções. Diversidade das técnicas de cocção. Inserção de acompanhamentos saudáveis como saladas, frutas, cereais integrais e sucos naturais.

Português Instrumental

Estudos básicos da Língua Portuguesa para leitura, compreensão e interpretação de textos de modo a possibilitar a boa comunicação e a organização das idéias para a vida social. Utilização de diferentes linguagens verbais e não verbais articuladas ao contexto do mundo do trabalho, permitindo também uma interação oral, formal e qualificada do profissional. Práticas de leitura, compreensão, interpretação e construção de textos.

Inglês Instrumental

Leitura, compreensão e conversação na língua inglesa. Compreensão de expressões aplicadas às atividades de agência de turismo, de viagens, hotelaria, eventos e outras instituições correlatas. Práticas de conversação na língua inglesa aplicadas ao contexto turístico sociocultural local/regional/territorial.

Saúde e Segurança do Trabalho

A história da Segurança do Trabalho; Estudo das Normas Regulamentadoras nºs 01/ 02 / 03, 04, 05 e 06; Definição das atribuições do Técnico de Segurança do Trabalho; Acidentes e doenças ocupacionais: conceitos, causas, fatores, custos, aspectos sociais e econômicos. NR, EPI, EPC e Ergonomia.