

**Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT**

**Ementa - Técnico em Cozinha**

<b>Eixo Tecnológico:</b> Turismo, Hospitalidade e Lazer	
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha	
<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Carga Horária</b>
Empreendedorismo e Intervenção Social	40
História, Arte e Cultura na Gastronomia	40
Meio Ambiente e Sustentabilidade Gastronômica	40
Ambientação Profissional em Cozinha	40
Nutrição Dietética	80
Química dos Alimentos	40
Higiene e Manipulação dos Alimentos	40
Planejamento de Cardápio e Custos	40
Cozinha Internacional	80
Cozinha Brasileira/Baiana	80
Francês Instrumental	40
Primeiros Socorros	40
Cozinha Contemporânea (Fast Food)	60
Estágio/ Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	140
<b>Total</b>	<b>800 horas</b>

## Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT

### Ementa - Técnico em Cozinha

**Componente Curricular:** Empreendedorismo e Intervenção social

**Carga Horaria:** 40 horas

**Ementa:**

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. 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.

**Componente Curricular:** História, Arte e Cultura na Gastronomia

**Carga Horaria:** 40 horas

**Ementa:**

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.

**Componente Curricular:** Meio Ambiente e Sustentabilidade Gastronômica

**Carga Horaria:** 40 horas

**Ementa:**

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.

**Componente Curricular:** Ambientação Profissional em Cozinha

**Carga Horaria:** 40 horas

**Ementa:**

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

## Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT

### Ementa - Técnico em Cozinha

**Componente Curricular:** Nutrição Dietética

**Carga Horária:** 80 horas

**Ementa:**

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.

**Componente Curricular:** Química dos Alimentos

**Carga Horária:** 40 horas

**Ementa:**

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

**Componente Curricular:** Higiene e Manipulação dos Alimentos

**Carga Horária:** 40 horas

**Ementa:**

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.

**Componente Curricular:** Planejamento de Cardápio e Custos

**Carga Horária:** 40 horas

**Ementa:**

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.

**Componente Curricular:** Cozinha Internacional

**Carga Horária:** 80 horas

**Ementa:**

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.

## Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT

### Ementa - Técnico em Cozinha

**Componente Curricular:** Cozinha Brasileira/Baiana

**Carga Horaria:** 80 horas

**Ementa:**

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. Utilização de técnicas e métodos que contribuam para a alimentação saudável conservando a tradição da cultura local.

**Componente Curricular:** Francês Instrumental

**Carga Horaria:** 40 horas

**Ementa:**

Estudos introdutórios de francês. Vocabulário básico para aplicação teórica em atividades cotidianas. Práticas de conversação para atendimento ao público em recepção formal e informal.

**Componente Curricular:** Primeiros Socorros

**Carga Horaria:** 40 horas

**Ementa:**

Estudos fundamentais de primeiros socorros. Técnicas e procedimentos legais de primeiros socorros em caso de emergências: incêndios, queimaduras, acidentes causados por eletricidade, envenenamentos, intoxicações, gás de cozinha, envenenamento por animais peçonhentos, transportes de pessoas acidentadas. Primeiros socorros para a atuação profissional em Cozinha.

**Componente Curricular:** Cozinha Contemporânea (Fast Food)

**Carga horária:** 40 horas

**Ementa:**

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.

**Componente Curricular:** Estágio

**Carga Horaria:** 140 horas

**Ementa:**

Ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de estudantes 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. Será obrigatório a apresentação de Relatório.

## Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT

### Ementa - Técnico em Cozinha

**Componente Curricular:** Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

**Carga Horaria:** 140 horas

**Ementa:**

Requisito obrigatório para conclusão dos cursos, como opção a realização do Estágio. 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. O TCC deverá ser realizado pelo aluno concluinte do curso técnico, acerca de uma realidade problematizada de estudo, relacionado à sua formação técnico-científica, 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 acordadas entre os professores orientadores e os estudantes orientandos. Deverá ser trabalhado da seguinte forma: Pesquisa e Planejamento (60 horas), Desenvolvimento e Apresentação (80 horas). O TCC poderá ser realizado por meio de Projeto Experimental, Ação de Intervenção Social, Inovação e Empreendedorismo, considerando 04 (quatro) norteamentos para que sejam elaborados os TCCs, a citar: Produto, Processo, Melhoria de Produto, Melhoria do Processo.