

---

**Administração Central**  
**Unidade do Ensino Médio e Técnico**  
**GFAC – Grupo de Formulação e Análises Curriculares**

**Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde**

**CAPÍTULO 3      PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO**

**Especialização Profissional Técnica de Nível Médio em GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

O Especialista em GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO é o profissional que apresenta habilidades técnicas gerenciais, comportamentais e mercadológicas que propiciam a profissionalização dos serviços. Planeja e faz a gestão da aplicação de técnicas dietéticas e gastronômicas no preparo de refeições e alimentos enfatizando a interface entre a gastronomia, culinária e nutrição. Atua com responsabilidade respeitando as diferenças socioculturais e econômicas comprometendo-se com os princípios da ética e da sustentabilidade ambiental.

**MERCADO DE TRABALHO**

- ❖ gerenciamento das várias modalidades de negócios, produtos e serviços de alimentação: restaurantes institucionais e comerciais, hotéis, creches, escolas, supermercados, hospitais, clínicas, indústria de alimentos etc.; atua como empreendedor em consultorias de restaurantes em geral.

**COMPETÊNCIAS GERAIS**

Ao concluir o curso, o aluno deverá ter desenvolvido as seguintes competências gerais:

- propor soluções e inovações nas ações voltadas para produção do cardápio;
- planejar cardápios utilizando-se das técnicas de logística integrada;
- selecionar e orientar a aplicação das técnicas dietéticas e gastronômicas na execução das preparações;
- articular os conhecimentos de segurança alimentar às técnicas de controle de qualidade;
- desenvolver o pensar crítico e criativo no planejamento de cardápios de forma inovadora;
- aplicar os fundamentos da administração, as técnicas de gerenciamento e princípios de recursos humanos;
- atuar com responsabilidade pautando-se nos princípios da preservação da saúde, da segurança, da ética e da sustentabilidade.

**ATRIBUIÇÕES/RESPONSABILIDADES**

- ◆ Trabalhar para a melhoria da qualidade nos serviços.

- ◆ Responsabilizar-se pela aplicação dos parâmetros da ética e da biossegurança.
- ◆ Gerenciar unidades de alimentação e nutrição.
- ◆ Orientar a aplicação dos procedimentos da técnica dietética e da gastronomia.
- ◆ Elaborar cardápios mobilizando e articulando os conhecimentos de nutrição e gastronomia.
- ◆ Planejar eventos gastronômicos atendendo as expectativas do cliente.
- ◆ Projetar e executar eventos gastronômicos.

## **ÁREA DE ATIVIDADES**

### **A – CONTROLAR A QUALIDADE NAS ETAPAS DE PRODUÇÃO**

- Avaliar e selecionar fornecedores.
- Acompanhar testes de desempenho de matérias-primas e insumos.
- Realizar análise comparativa de produtos concorrentes.
- Realizar as análises sensoriais das matérias-primas e dos produtos.
- Aplicar índices da técnica dietética.
- Orientar o preparo de receitas.
- Elaborar cardápios.
- Vistoriar instalações.
- Acompanhar e controlar as medidas higiênico-sanitárias aplicadas nas UANs.

### **B – SUPERVISIONAR PROCESSOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO**

- Acompanhar pré-preparo e preparo de alimentos.
- Controlar o tempo de produção.
- Controlar o binômio tempo-temperatura na produção de alimentos.
- Acompanhar distribuição do cardápio produzido.
- Acompanhar distribuição de produtos até o ponto de consumo.
- Coletar amostras dos produtos.
- Corrigir desvios de processo produtivo.

### **C – EXERCER ATIVIDADES DE GESTÃO NA ÁREA DE NUTRIÇÃO**

- Prestar consultoria e assessoria em UANs.
- Executar procedimentos gerenciais.
- Exercer atividades de gestão de pessoas.
- Elaborar receituário padrão.
- Controlar desperdícios.
- Estabelecer os procedimentos e cronograma de atividades.
- Aplicar a logística de abastecimento.

### **D – REALIZAR PESQUISAS PARA MELHORIA DO SERVIÇO**

- Acompanhar as necessidades do mercado.
- Definir estratégias para melhoria, adequação e desenvolvimento do serviço.
- Desenvolver e testar novas preparações.
- Aplicar normas técnicas e legislação vigente.
- Avaliar aceitabilidade de preparações.
- Assessorar a implementação das mudanças aprovadas.

### **E – PROMOVER VENDA DE PRODUTOS E SERVIÇOS**

- Negociar com clientes internos e externos.

- Interpretar necessidades dos clientes.
- Adequar produto às necessidades do cliente.
- Enviar ao cliente amostras para aprovação.

#### **F – COORDENAR EQUIPES**

- Solucionar problemas do exercício profissional.
- Identificar necessidades de treinamento.
- Realizar treinamento de rotinas operacionais.
- Avaliar os resultados de desempenho da equipe.

#### **G – DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS**

- Adotar postura ética.
- Trabalhar em equipe.
- Exercer liderança.
- Transmitir segurança.
- Demonstrar criatividade.
- Atualizar-se.
- Demonstrar visão global do processo de produção.
- Contornar situações adversas.
- Demonstrar proatividade.
- Demonstrar sociabilidade.
- Demonstrar capacidade de negociação.
- Participar de entidades de classe.
- Promover a biossegurança.

#### **H – COMUNICAR-SE**

- Esclarecer dúvidas de consumidores/clientes.
- Atender às reclamações do consumidor.
- Fornecer informações sobre nutrição e alimentação à mídia.
- Elaborar manual de instruções.
- Elaborar relatórios.
- Elaborar escala de trabalho.
- Participar de reuniões técnico-administrativas.
- Transmitir instruções à equipe.

## CAPÍTULO 4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

### 4.1. Estrutura Modular

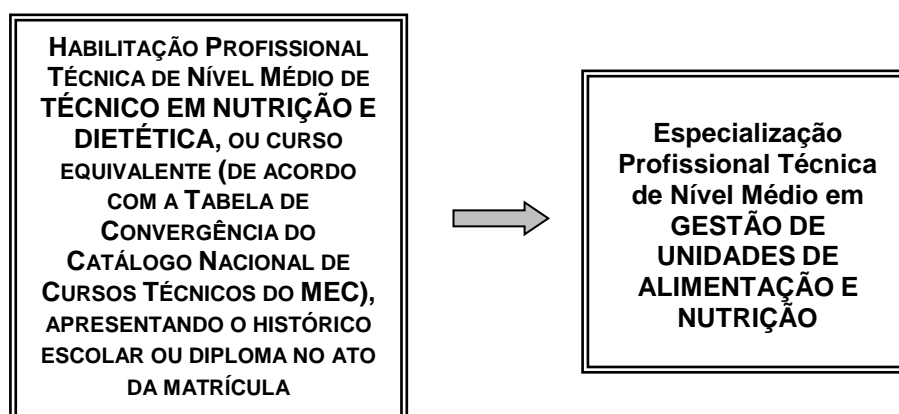
O currículo foi organizado de modo a garantir o que determina a Resolução CNE/CEB 04/99 atualizada pela Resolução CNE/CEB nº 01/2005, o Parecer CNE/CEB nº 11/2008, a Resolução CNE/CEB nº 03/2008 a Deliberação CEE nº 105/2011 e as Indicações CEE nº 08/2000 e 108/2011, assim como as competências profissionais que foram identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar.

O módulo é constituído de:

- um conjunto de competências que servirão de base para seleção de conteúdos por parte da equipe escolar;
- um conjunto de atividades e estratégias que os docentes propõem para a organização dos processos de ensino e de aprendizagem;
- uma estimativa de carga horária.

### 4.2. Itinerário Formativo

A Especialização Profissional Técnica de Nível Médio em GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO é composta por um único módulo de 360 horas. Para cursá-la, o aluno deverá ter concluído o curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, ou curso equivalente (de acordo com a Tabela de Convergência do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC), apresentando o histórico escolar ou diploma no ato da matrícula.



#### 4.3. Proposta de Carga Horária por Componente Curricular

#### Especialização Profissional Técnica de Nível Médio em GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Componentes Curriculares	Carga Horária							
	Horas-aula						Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
1. Empreendedorismo no Mercado de <i>Food Service</i>	40	50	00	00	40	50	32	40
2. Gestão de Cardápios	00	00	60	50	60	50	48	40
3. Gestão Operacional de <i>Food Service</i>	40	50	00	00	40	50	32	40
4. Planejamento de Cardápios para Eventos	40	50	00	00	40	50	32	40
5. Técnica Dietética Avançada	00	00	120	100	120	100	96	80
<b>Estágio</b>							120	120
<b>Total</b>	<b>120</b>	<b>150</b>	<b>180</b>	<b>150</b>	<b>300</b>	<b>300</b>	<b>360</b>	<b>360</b>

#### 4.4. Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas por Componente Curricular

#### Especialização Profissional Técnica de Nível Médio em GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

<b>1 – EMPREENDEDORISMO NO MERCADO DE FOOD SERVICE</b>						
<b>Função: Planejamento e Gestão</b>						
<b>COMPETÊNCIAS</b>		<b>HABILIDADES</b>			<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
1. Analisar os princípios de empreendedorismo e intraempreendedorismo.  2. Avaliar oportunidades do mercado de alimentos.  3. Obter informações sobre o comportamento do consumidor e ciclo de vida do produto.		1.1. Aplicar os princípios de empreendedorismo. 1.2. Identificar as oportunidades de intraempreendedorismo.  2.1. Detectar as tendências de mercado identificando oportunidades para novos projetos. 2.2. Verificar os potenciais concorrentes e consumidores. 2.3. Conferir o desempenho administrativo dos empreendimentos. 2.4. Selecionar estratégias para o lançamento e comercialização de produtos.  3.1. Aplicar instrumentos de informação e mensuração da satisfação dos clientes e o ciclo de vida do produto. 3.2. Organizar e manter cadastro de clientes. 3.3. Avaliar informações de forma contínua para manter produtos e serviços em sintonia com demandas do mercado.			1. Definição de empreendedorismo  2. Definição de intraempreendedorismo  3. Características do empreendedor  4. Empreendedorismo por necessidade e por oportunidade  5. Definição de oportunidade  6. Segmentação de mercado  7. Análise das necessidades do mercado  8. Conceitos e técnicas de pesquisa de mercado  9. Identificação de oportunidades através de pesquisas de mercado  10. Princípios básicos de legislação para abertura de empresas de alimentação  11. Ciclo de vida de um produto no mercado  12. Estratégias de <i>marketing</i> : • divulgação, promoções e utilização de malas diretas	
<b>Carga Horária (horas-aula)</b>						
<b>Teórica</b>	40	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	<b>40 Horas-aula</b>	
<b>Teórica (2,5)</b>	50	<b>Prática (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	<b>50 Horas-aula</b>	

## 2 – GESTÃO DE CARDÁPIOS

### Função: Organização do Processo de Trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Esquematizar cardápios para os diversos tipos de serviços de alimentação e público-alvo.</p> <p>2. Compor cardápios com enfoque na gastronomia.</p> <p>3. Correlacionar as especificidades dos serviços com os cardápios.</p> <p>4. Identificar os serviços de <i>catering</i>.</p>	<p>1.1. Planejar cardápios considerando os seus diversos componentes.</p> <p>1.2. Organizar o receituário padrão.</p> <p>1.3. Equacionar o planejamento de cardápio sob os aspectos horizontal e vertical.</p> <p>1.4. Identificar as necessidades dos consumidores no planejamento de cardápios.</p> <p>2.1. Aplicar nomenclatura da gastronomia.</p> <p>2.2. Aplicar as técnicas de gastronomia na execução de cardápios.</p> <p>3.1. Disponibilizar cardápios para os diversos tipos de serviços.</p> <p>3.2. Determinar o per capita e porcionamento dos alimentos componentes do cardápio.</p> <p>3.3. Atender o orçamento determinado na elaboração de cardápios.</p> <p>4.1. Identificar os diferentes tipos de <i>catering</i>.</p> <p>4.2. Cumprir as normas de segurança alimentar nos serviços de <i>catering</i>.</p>	<p>1. Classificação dos componentes do cardápio e organização do receituário padrão:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entradas, guarnições, pratos principais, pratos base e sobremesas</li> </ul> <p>2. Planejamento horizontal e vertical de cardápios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• substituições no cardápio, escala de cores, incidência de receitas</li> </ul> <p>3. Cardápio/Carta de Menu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conceitos, diferenças e semelhanças</li> </ul> <p>4. Elaboração de cardápios para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>self service, a la carte</i>, típico, coletividades, menu de degustação, <i>fastfood, catering, rotisseria, roomservice</i></li> </ul> <p>5. Gastronomia Sustentável</p> <p>6. Gastronomia aplicada a restaurantes de coletividades</p> <p>7. Características dos serviços:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• número de refeições, porcionamento, aceitação das preparações, horário de atendimento e preferências regionais</li> </ul> <p>8. Sistema de compras e estocagem, localização geográfica</p> <p>9. Utilizar o orçamento disponível</p>

		<p>10. Equipamentos, utensílios e mão-de-obra</p> <p>11. <i>Catering</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conceito, tipos e cuidados a serem observados</li> </ul> <p>12. Tipos de embalagens para preservar o cardápio e identificação do alimento</p>				
<b>Carga Horária (Horas-aula)</b>						
<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	60	<b>Total</b>	<b>60 Horas-aula</b>	<b>Prática em Laboratório</b>
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática (2,5)</b>	50	<b>Total (2,5)</b>	<b>50 Horas-aula</b>	



### 3 – GESTÃO OPERACIONAL DE *FOOD SERVICE*

#### Função: Planejamento e Gestão

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Sistematizar o processo produtivo da UAN.</p> <p>2. Avaliar técnicas e processos da logística integrada.</p> <p>3. Avaliar novas tecnologias do ponto de vista da preservação do meio ambiente e da sustentabilidade.</p>	<p>1.1. Organizar as atividades da UAN considerando as particularidades do serviço.</p> <p>1.2. Aplicar técnicas de <i>design</i> de ambientes gastronômicos.</p> <p>1.3. Selecionar os materiais e técnicas com vistas à economia e eliminação de desperdícios.</p> <p>1.4. Catalogar, classificar e homologar fornecedores.</p> <p>1.5. Elaborar manuais técnicos de procedimentos.</p> <p>2.1. Verificar a implantação de programas de gestão integrada.</p> <p>2.2. Utilizar técnicas de logística, otimizando o funcionamento da empresa.</p> <p>2.3. Capacitar os funcionários para a logística integrada.</p> <p>2.4. Gerenciar estoque.</p> <p>2.5. Aplicar os fundamentos de gerenciamento financeiro no controle de custos.</p> <p>2.6. Apresentar cardápios adequados aos custos operacionais.</p> <p>3.1. Identificar os efeitos nocivos ao ambiente causados pelas atividades da organização, propondo ações para minimizá-los.</p> <p>3.2. Prevenir e/ou diminuir impactos ambientais nos processos de trabalho.</p> <p>3.3. Identificar práticas compatíveis com a política da responsabilidade social.</p>	<p>1. Estudo de planta física:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• áreas, setores, fluxos, equipe de trabalho e rotinas</li> </ul> <p>2. Design de ambientes gastronômicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arranjo físico, materiais, cores e decoração</li> </ul> <p>3. Desenvolvimento e homologação de fornecedor por região, itens, unidades, faturamento mínimo e condição de pagamento</p> <p>4. <i>Check-list</i> de avaliação de fornecedor</p> <p>5. Normas e manuais de procedimentos do sistema de gestão ambiental</p> <p>6. Controle de quantidade de refeições planejadas, servidas e faturadas</p> <p>7. Controle de resto alimentar e sobras:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• reaproveitáveis e não reaproveitáveis</li> </ul> <p>8. Conceitos de logística integrada</p> <p>9. Técnicas de logística dos serviços de alimentação</p> <p>10. Gestão de estoque</p> <p>11. Elaboração de cotação, pedidos e aquisição de insumos por categoria de materiais</p> <p>12. Procedimentos para transferência dos itens solicitados pelas unidades</p> <p>13. Custo comparativo entre o planejado e o servido com o percentual de matéria-prima em relação ao faturamento</p> <p>14. Custos por matéria-prima,</p>

		<p>categorias de itens, análise da curva ABC</p> <p>15. Controle de gasto máximo por tipo de preparação e de serviço</p> <p>16. Controle de faturamento por serviço, centro de consumo, cliente, unidade e período</p> <p>17. Utilização do <i>software</i> específico da área</p> <p>18. Gestão do meio ambiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conceitos, aquisição e consumo consciente de alimentos e gerenciamento de resíduos</li> </ul> <p>19. Principais resoluções:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CONAMA, ISO 14.000, objetivos, implantação, custo e benefícios</li> </ul> <p>20. Responsabilidade social:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• definição e benefícios</li> </ul>				
<b>Carga Horária (Horas-aula)</b>						
<b>Teórica</b>	40	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	<b>40 Horas-aula</b>	
<b>Teórica (2,5)</b>	50	<b>Prática (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	<b>50 Horas-aula</b>	

## 4 – PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS PARA EVENTOS

### Função: Planejamento de Eventos

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Distinguir os diferentes tipos de eventos gastronômicos.</p> <p>2. Planejar cardápios para eventos.</p> <p>3. Associar a segurança alimentar às técnicas de controle de qualidade, aplicando em eventos gastronômicos.</p>	<p>1.1. Identificar os tipos e formas de eventos.</p> <p>1.2. Selecionar os diferentes tipos de eventos.</p> <p>2.1. Identificar os fatores relacionados aos eventos.</p> <p>2.2. Projetar cardápios de eventos.</p> <p>2.3. Calcular o per capita e porcionamento de alimentos do cardápio.</p> <p>2.4. Listar os materiais e insumos necessários.</p> <p>2.5. Adequar os meios e recursos disponíveis aos tipos de eventos.</p> <p>2.6. Elaborar eventos gastronômicos.</p> <p>3.1. Selecionar as técnicas adequadas de controle higiênico-sanitário.</p> <p>3.2. Supervisionar a equipe nas coletas de amostras e no controle de temperatura dos alimentos.</p> <p>3.3. Controlar o armazenamento de alimentos de acordo com a legislação sanitária.</p> <p>3.4. Implantar e manter o sistema de APPCC no desenvolvimento de eventos gastronômicos.</p>	<p>1. Eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• definição, eventos festivos, eventos temáticos</li> </ul> <p>2. Classificação e tipologia de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• café da manhã;</li> <li>• <i>coffee break</i> manhã;</li> <li>• <i>brunch</i>;</li> <li>• almoço;</li> <li>• <i>coffee break</i> tarde;</li> <li>• chá da tarde;</li> <li>• coquetel;</li> <li>• <i>happy hour</i>;</li> <li>• jantar;</li> <li>• banquete</li> </ul> <p>3. Eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pré-evento:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ objetivos;</li> <li>○ estratégias de qualidade;</li> <li>○ recursos utilizados;</li> <li>○ elaboração;</li> <li>○ <i>briefing</i>;</li> <li>○ divulgação</li> </ul> </li> <li>• transevento:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ supervisão da equipe;</li> <li>○ controle higiênico-sanitário;</li> <li>○ integração das diversas áreas de atividades</li> </ul> </li> <li>• pós-evento:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ fechamento de despesas e receitas financeiras;</li> <li>○ organização do espaço;</li> <li>○ armazenamento adequado de insumos;</li> <li>○ avaliação;</li> <li>○ elaboração de relatórios e planilhas</li> </ul> </li> </ul> <p>4. Planejamento de cardápios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• por tipo de evento, tipo de serviço:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ empratado, <i>self-service</i>, a francesa, americano e outros</li> </ul> </li> </ul> <p>5. Calcular o per capita dos componentes do cardápio e do</p>

		evento  6. Equipe de trabalho de eventos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• cargos e funções;</li> <li>• perfil e postura</li> </ul> 7. Ferramentas de APPCC aplicadas a eventos gastronômicos  8. <i>Marketing</i> de eventos				
<b>Carga Horária (Horas-aula)</b>						
<b>Teórica</b>	40	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	<b>40 Horas-aula</b>	
<b>Teórica (2,5)</b>	50	<b>Prática (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	<b>50 Horas-aula</b>	

## 5 – TÉCNICA DIETÉTICA AVANÇADA

### Função: Biossegurança nas Ações de Saúde

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução da alimentação e gastronomia.</p> <p>2. Articular conhecimentos de alimentos funcionais e orgânicos com as técnicas de preparo e conservação de nutrientes.</p> <p>3. Sistematizar os serviços de cozinha experimental.</p> <p>4. Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção visando à manutenção da sanidade e da qualidade nutricional.</p>	<p>1.1. Utilizar os conceitos de gastronomia em diferentes tipos de preparações.</p> <p>1.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.</p> <p>1.3. Identificar novas tecnologias na técnica dietética.</p> <p>1.4. Indicar panelas que preservem as características nutricionais dos alimentos.</p> <p>2.1. Indicar as transformações ocorridas durante a cocção e as características sensoriais e nutricionais pretendidas.</p> <p>2.2. Aplicar processos de cocção e conservação que preservem o valor nutricional e a biodisponibilidade dos alimentos.</p> <p>3.1. Identificar as atividades da cozinha experimental.</p> <p>3.2. Utilizar critérios de análise sensorial de produtos e alimentos.</p> <p>3.3. Elaborar testes e estudos culinários.</p> <p>3.4. Emitir pareceres e relatórios visando à avaliação de alimentos e receitas.</p> <p>3.5. Realizar e operar receituário padrão.</p> <p>3.6. Caracterizar a receita padrão e a receita modificada.</p> <p>4.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos: hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados, qualidade e características sensoriais.</p> <p>4.2. Identificar as diferentes frutas e hortaliças reconhecendo as variedades e o melhor uso de cada espécie.</p> <p>4.3. Selecionar as técnicas adequadas de seleção, armazenamento, aproveitamento de frutas e hortaliças.</p> <p>4.4. Promover segurança alimentar.</p> <p>4.5. Evitar desperdícios.</p>	<p>1. Gastronomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• técnicas de preparo</li> </ul> <p>2. Termos técnicos culinários para cortes e preparações</p> <p>3. Aplicação de novas tecnologias</p> <p>4. Critérios de seleção, aquisição e uso de panelas</p> <p>5. Alimentos funcionais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conceito, histórico e legislação, classificação e estrutura química, mecanismo de ação, biodisponibilidade, fontes alimentares, benefícios a saúde e recomendação de ingestão dos compostos bioativos, procedimentos da técnica dietética, orientação nutricional, incentivo ao consumo de alimentos funcionais</li> </ul> <p>6. Alimentos orgânicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• agricultura orgânica, histórico, conceito, objetivos, segurança dos alimentos orgânicos, sua qualidade nutritiva, legislação e certificação dos produtos orgânicos</li> </ul> <p>7. Cozinha experimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conceito, finalidade, atividades e aplicabilidade</li> </ul> <p>8. Análise sensorial:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aplicação na cozinha experimental</li> </ul> <p>9. Ficha Técnica – redação adequada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• clareza, objetividade e linguagem apropriada</li> </ul> <p>10. Receituário padrão:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organização e operação</li> </ul> <p>11. Desenvolvimento de receitas</p>

<p>5. Empregar técnicas de sustentabilidade.</p>	<p>5.1. Aplicar os princípios de preservação do meio ambiente na aquisição e/ou consumo de alimentos.</p> <p>5.2. Usar técnicas adequadas de descarte de resíduos.</p>	<p>12. Prática das preparações</p> <p>13. Tipos e variedades das hortaliças:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• classificação botânica e comercial, tabela de safra, formas de comercialização, características sensoriais, técnicas de seleção, indicação de uso de cada variedade</li></ul> <p>14. Tipos e variedades das frutas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• classificação botânica e comercial, tabela de safra, formas de comercialização, características sensoriais, técnicas de seleção, indicação de uso de cada variedade</li></ul> <p>15. Tipos de condimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• definição e estrutura, composição química, propriedades, classificação comercial, características sensoriais, indicação de uso</li></ul> <p>16. Tipos e variedades dos cereais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• classificação botânica e comercial, tabela de safra, formas de comercialização, características sensoriais, técnicas de seleção, indicação de uso de cada variedade</li></ul> <p>17. Tipos e variedades das leguminosas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• classificação botânica e comercial, tabela de safra, formas de comercialização, características sensoriais, técnicas de seleção, indicação de uso de cada variedade</li></ul> <p>18. Tipos e variedades de leites e derivados:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• classificação comercial, tabela de safra, formas de comercialização, características sensoriais, técnicas de seleção, indicação de uso de cada variedade</li></ul> <p>19. Práticas de preparações culinárias dos grupos e gêneros</p>
--	--	---

		alimentícios: • hortaliças, frutas, cereais, condimentos, leite e leguminosas, derivados  20. Seleção dos materiais da cozinha com vistas à economia, eliminação de desperdícios e preservação do meio ambiente  21. Procedimentos de descarte de alimentos e produtos				
<b>Carga Horária (Horas-aula)</b>						
<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	120	<b>Total</b>	<b>120 Horas-aula</b>	<b>Prática em Laboratório</b>
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática (2,5)</b>	100	<b>Total (2,5)</b>	<b>100 Horas-aula</b>	