

| PLANO DE TRABALHO EMERGENCIAL (PTE) | |
|-------------------------------------|--|
| Campus: | Foz do Iguaçu |
| Curso: | Técnico em Cozinha 1 |
| Nível de ensino: | Médio Subsequente |
| Ato de de criação: | Resolução n°43 de 17 de setembro de 2012 |
| CH total do curso: | 1045h |
| CH Semanal PPC: | 20,8h |



INSTITUTO FEDERAL
Paraná
Campus Foz do Iguaçu

*CH Semanal RDE: Pegar a CH remanescente e dividir pelo nº de semanas letivas do calendário (exceto para os formandos).

| TURMAS EM ANDAMENTO NO ANO LETIVO 2020 | | | | |
|--|----------------|---------------------------|----------|--------------------------|
| Turma | CH Total (PPC) | CH Presencial (até 16/03) | CH APNPs | CH a ser cumprida no RDE |
| COZ 1 (2020) | 1045h | 104h | 41,67h | 653h |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| ADAPTAÇÕES DA MATRIZ CURRICULAR A SER CUMPRIDA POR CADA TURMA ATÉ A CONCLUSÃO DO CURSO | |
|--|--|
| Turma | Adaptações |
| COZ 2020 | <p>De acordo com os critérios estabelecidos no RDE, serão ministradas remotamente as disciplinas teóricas do 1º semestre, e ainda, devido impossibilidade de acesso aos laboratórios para realização de aulas práticas, será adiantado conteúdo teórico do 2º semestre, de modo que toda carga horária viável para ser trabalhada remotamente seja executada, até que se tenha condições sanitárias para realização de aulas práticas presenciais. Assim, serão trabalhadas as seguintes disciplinas organizadas em blocos:</p> <p style="text-align: center;"><i>Disciplinas teóricas - 1º Semestre:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Higiene e manipulação de alimentos: 8,33h (carga horária remanescente de APNP - 2 aulas) -Matérias-primas e nutrição: 33h (8 aulas) -Técnicas de serviços: 33h (8 aulas) <p>As aulas terão duração de 4h16min, equivalentes a 5 aulas de 50 min. diárias. Após a conclusão do conteúdo teórico do 1º período, será trabalhada a única disciplina teórica do segundo semestre, isoladamente:</p> <p style="text-align: center;">2º Semestre</p> <ul style="list-style-type: none"> -Planejamento de cardápios: 50h (12 aulas) |

| | |
|----------|---|
| | <p>De acordo com os encaminhamentos definidos pelo colegiado para a realização de estágio obrigatório da turma em questão, a disciplina de <i>Orientação de Estágio (17h)</i> será realizada por cada docente orientador de forma remota, mas a partir do início do período de estágio, com data a ser definida.</p> <p>Carga horária teórica total a ser ministrada remotamente: 141,33h</p> <p>Se considerada a carga horária diária de 4,16h (ou 5 aulas de 50min diárias), ou 20,8h semanais, <i>serão necessárias 7 semanas de aula para cumprir tal carga horária.</i></p> |
| COZ 2020 | <p>Considerando o que dispõe a RDE, serão postergadas as seguintes disciplinas práticas:</p> <p>-1° semestre:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Habilidades básicas de cozinha 1: 121,2h remanescentes -Práticas de restaurante 1: 66,36h <p>-2° semestre:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Habilidades básicas de cozinha 2: 83h -Cozinha Brasileira: 83h -Práticas de restaurante 2: 83h -Padaria: 83h <p>Carga horária teórica total de disciplinas práticas: 519,56h(520h)</p> <p>A partir da retomada do calendário acadêmico em 26/10/2020, e considerada a carga horária diária de 4,16h (ou 5 aulas de 50min diárias), ou 20,8h semanais, <i>será adiantada 30% da CH das disciplinas práticas (156h, ou 7,5 semanas)</i>, com aulas teóricas que iriam até 10/03/2021 aproximadamente. Assim, a carga horária prática presencial remanescente seria de <i>364h (ou 17,5 semanas)</i>, <i>necessitando de aulas práticas presenciais no período de 11/03/2021 a 09/07/2021</i>. Destaca-se que o adiantamento de tal carga horária implicará na alteração de conteúdo prático para teórico, o que acarretará em perda de qualidade na formação dos profissionais.</p> <p>Seria importante retornar às aulas práticas presenciais ainda em janeiro de 2021, pois além de ministrar as disciplinas práticas seguindo as condições estabelecidas no PPC, também haverá necessidade de realizar um rodízio de acesso aos laboratórios, que comporta somente 20 pessoas, segundo normas de distanciamento estabelecidas pela Comissão do IFPR de controle e combate à COVID-19. Considerando que o CST em Gastronomia também depende da mesma estrutura, a necessidade de acessar os laboratórios nesse período se torna ainda mais urgente, dado que o número total de alunos que irão utilizar os laboratórios para aulas práticas será de aproximadamente 60 pessoas, entre alunos dos cursos superior e técnico.</p> |
| | |

*Indicar as disciplinas que terão a CH remanescente total ou parcialmente trabalhada em forma de projeto interdisciplinar (anexar o doc da proposta do projeto ao PTE posteriormente).

**Disciplinas que serão ofertadas em outro semestre/ano

**Sequência sugerida de disciplinas para o semestre/ano atual (equilibrar disc. de humanas, exatas, técnicas).

INDICAÇÃO E JUSTIFICATIVA ACERCA DE COMPONENTES CURRICULARES E DEMAIS ATIVIDADES QUE NÃO PODERÃO SER IMPLEMENTADOS DE FORMA NÃO PRESENCIAL

| Turma | Indicação e Justificativa |
|-----------------------|--|
| COZ 1 (ingresso 2020) | <p>Considerando a matriz curricular em vigência para o Curso Técnico em Cozinha, as seguintes disciplinas práticas teriam parte de sua carga horária postergada, sendo necessária a execução presencial:</p> <p>-1º semestre:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Habilidades básicas de cozinha 1: 121,2h remanescentes -Práticas de restaurante 1: 66,36h <p>-2º semestre:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Habilidades básicas de cozinha 2: 83h -Cozinha Brasileira: 83h -Práticas de restaurante 2: 83h -Padaria: 83h <p>Inicialmente, <i>vale destaca que será adiantada 30% da carga horária dessas disciplinas, ou 156h, e serão necessárias 364h de aulas presenciais para realização das práticas de laboratório.</i> Esta carga horária corresponde, em partes, às aulas de introdução aos conhecimentos e habilidades práticas, contextualizações históricas e orientações gerais sobre as técnicas e competências em questão, porém, como mencionado acima, parte da carga horária prática foi convertida em teórica para o cumprimento da carga horária remanescente do curso dentro do prazo estabelecido no calendário acadêmico, que será 21 de julho de 2021 para a conclusão do ano letivo 2020.</p> <p>A justificativa da não oferta dos componentes curriculares práticos mencionados acima, no Regime Didático Emergencial (RDE) que iniciará em 26/10/2020, fundamenta-se nos seguintes documentos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos 2. Projeto Pedagógico de Curso (PPC) do Curso <p>De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o perfil profissional de conclusão do Curso Técnico em Cozinha, apresenta a seguinte descrição:</p> <p style="padding-left: 40px;">Organiza a cozinha. Seleciona e prepara matérias-primas. Elabora e organiza pratos do cardápio. Manipula alimentos, executa cortes e métodos de cozimento. Opera e mantém equipamentos e maquinários de cozinha. Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoques, consumos e custos. (BRASIL, 2016a, p.248)</p> <p>Podemos destacar três itens destas atribuições quanto ao perfil do egresso: Seleciona e prepara matérias-primas; Manipula alimentos, executa cortes e métodos de cozimento; e Opera e mantém equipamentos e maquinários de cozinha. Ou seja, a formação do Técnico em Cozinha é essencialmente prática, pois o curso visa desenvolver habilidades manuais e conhecimentos práticos importantes para a área profissional.</p> <p>Ainda segundo o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, quanto à infraestrutura mínima requerida para que este egresso saia com as competências e habilidades</p> |

esperadas está:

1. Biblioteca e videoteca com acervo específico e atualizado.
2. Laboratório de informática com programas específicos.
3. Cozinha didática.
4. Laboratório de produção de alimentos. (BRASIL, 2016a, p.248)

Sendo assim, observamos a necessidade de laboratórios específicos, que não poderão ser usufruídos pelos alunos em um ensino remoto.

Enfatizando a importância do atendimento ao que está descrito no Projeto Pedagógico de Curso (PPC) do Curso Técnico em Cozinha, *autorizado pela Resolução nº43 de 17 de setembro de 2012*, destacamos o texto sobre práticas previstas em sala (item 6.4.1):

Para que a formação do Técnico em Cozinha seja plena, é necessário levar ao aluno a prática profissional por meio das técnicas desenvolvidas em laboratório, campo que constitui a rotina de trabalho do profissional da gastronomia. É importante destacar o papel das disciplinas de Práticas de Restaurante 1 e 2, onde os alunos estarão envolvidos com o atendimento de clientes reais, por meio da prática pedagógica no Restaurante Escola em processo de implantação no campus. Nele, serão desenvolvidas práticas de gestão, pré-preparos, preparos, serviço e administração de um restaurante real, e com isso o egresso sairá do IFPR com experiência no trabalho em restaurantes. A disciplina de Mundo do Trabalho apresenta ao aluno os paradigmas do mercado profissional e lhes apresenta os possíveis campos de atuação, buscando ainda a sensibilização para o seu importante papel na cadeia produtiva da gastronomia. . (p.22)

Como pode ser verificado o curso Técnico em Cozinha trata-se de uma área de formação fundamentalmente prática, e portanto para o desenvolvimento das competências e habilidades dos alunos deve-se contar com infraestrutura adequada que condiz com o perfil do egresso, possibilidade de execução e planejamento de preparações gastronômicas e do desenvolvimento de habilidades de trabalhar em equipe, podendo assim, atuar como profissional devidamente qualificado.

Continua-se esta argumentação para a não oferta dos componentes curriculares práticos mencionados anteriormente, discutindo os seguintes argumentos:

1. Impossibilidade de exercer habilidades de trabalho em equipe:

Por mais que um aluno possa exercer com destreza suas habilidades em preparações gastronômicas, o elemento humano ainda é o maior desafio em uma cozinha profissional. Em todos os componentes curriculares práticos os alunos são divididos em grupos de 3 a 5 integrantes para executarem as ações diárias. Com este método, os grupos têm a possibilidade de vivenciar a rotina de uma cozinha pedagógica e desenvolver habilidades e competências de trabalho em equipe e gerenciamento de pessoas, que é tão essencial para o trabalho em uma cozinha

profissional. Ressalto ainda que esta destreza no gerenciamento de pessoas não é apenas com a própria equipe, mas também com os grupos próximos, com o professor e até com o técnico de laboratório, o que em uma cozinha profissional pode ser substituído pelas figuras dos clientes, fornecedores, além da própria equipe.

2. Indisponibilidade de equipamentos e utensílios profissionais em uma cozinha doméstica:

Por mais que o aluno possa ter uma cozinha estruturada em sua residência (o que não é a realidade de todos), a cozinha industrial possui outras características do que aquela doméstica. Saber identificar e manipular um equipamento corretamente é uma questão de segurança no trabalho para quem está manipulando, assim como para os demais membros da equipe. Conhecer os equipamentos e utensílios da cozinha industrial e saber manuseá-los é fundamental para que se atinja o perfil do egresso desejado.

3. Impossibilidade de aquisição dos insumos por parte dos alunos:

Solicitar aos estudantes que adquiram diariamente seus próprios insumos é a metodologia que cursos de graduação em Gastronomia EAD propõe. Porém, o aluno do IFPR participou de um processo seletivo para um curso presencial e prático que não envolvia investimento de recursos financeiros. Os insumos, como o IFPR tem ciência, possuem valores elevados para serem inseridos no orçamento familiar sem aviso prévio e em um momento de crise econômica. Ressaltamos, porém, que não é apenas o investimento financeiro dos insumos que está em jogo, mas a logística da compra em supermercados, empórios, CEASA ou em lojas especializadas; o armazenamento destes ingredientes em local próprio; e enfim a execução da elaboração da preparação que deveria ser acompanhada de vídeos e fotografias para fazer parte de um dossiê.

Se a necessidade de atividades práticas não estivessem sido concordadas e validadas em instâncias superiores desta instituição, o PPC do curso não teria sido aprovado; não haveria sido construído os laboratórios de gastronomia com investimentos de mais de R\$1 milhão, de acordo com a notícia no site do IFPR; não haveria sido comprados os equipamentos que compõem estes laboratórios; muito menos os insumos adquiridos durante todos estes anos de atividades práticas no IFPR.

Propor atividades práticas de forma remota é acentuar ainda mais as desigualdades sociais, em uma realidade em que uma parcela dos estudantes poderá comprar os insumos e replicar as preparações, enquanto a outra parcela, já desfavorecida econômica e socialmente, não poderá acompanhar as atividades, acarretando em trancamentos, desistências e assim no fracasso da instituição enquanto uma instituição de educação pública e de qualidade que não deveria exigir investimento financeiro por parte dos seus alunos.

Enquanto educadores, o posicionamento do Colegiado de Gastronomia é que não é possível a substituição de aulas práticas por qualquer outra atividade remota que não ocasione prejuízo ao desenvolvimento dos conhecimentos, saberes, habilidades e competências necessárias aos discentes para atuarem na área técnica específica. Sendo assim, a carga horária remanescente dos componentes curriculares essencialmente práticos, deverá acontecer de forma presencial quando

| | |
|--|---|
| | <p>houver condições sanitárias para tais atividades.</p> <p>Em tempo, destaca-se que as condições ideais para que ocorram aulas práticas com distanciamento social seria o retorno das aulas práticas presenciais em janeiro de 2021, seguindo o que estabelece a Comissão de Combate e Controle a COVID-19 no IFPR, pois o número de discentes envolvidos no rodízio de uso dos laboratórios é de 60 pessoas, já que o mesmo espaço é compartilhado com o CST em Gastronomia. Condensar o conteúdo teórico inicialmente e postergar práticas somente para o período posterior a fevereiro de 2021 poderá inviabilizar o rodízio adequado de uso do espaço, já que toda a carga horária prática dos dois cursos iria ocorrer ao mesmo tempo. Ter a possibilidade de realizar aulas práticas num período maior de tempo irá viabilizar o uso dos espaços de forma segura, e que contemple a formação de qualidade que preconiza o PPC do curso.</p> <p>Referências bibliográficas:</p> <p>BRASIL. Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. 3 ed. 2016b. p.290.</p> <p>INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ, Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Foz do Iguaçu, 2019.</p> |
|--|---|

ENCAMINHAMENTOS SOBRE ESTÁGIOS OBRIGATÓRIOS E ATIVIDADES PRÁTICAS

De acordo com o PPC em vigência, os alunos poderão realizar o estágio curricular obrigatório somente a partir da conclusão do primeiro semestre com êxito, tendo até o último dia letivo do curso para finalizar todas as atividades referentes à estágio, incluindo a devolução ao orientador de documentação e relatório.

Considerando o cenário atual e o RDE, bem como o calendário acadêmico proposto, será indicado que os alunos possam iniciar o estágio obrigatório somente dois meses após a retomada das aulas práticas, podendo concluí-lo até dois meses após o término das atividades de ensino do curso, incluindo devolução de documentação e relatórios. Nesse caso, poderá ser realizada colação de gabinete caso a data da colação oficial seja agendada antes do término do prazo previsto.

DIRETRIZES DA AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

As diretrizes de avaliação, organização do ensino e demais critérios pedagógicos serão regidos pela Res. 17/2017, que trata da avaliação no âmbito do IFPR, pelo Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha em vigência e pela Res. 29/2020 que trata do Regime Didático Emergencial. Serão estabelecidos critérios específicos no plano de ensino de cada disciplina a ser reformulada.

ATENDIMENTO AOS ESTUDANTES DO CURSO COM DEFICIÊNCIAS OU NECESSIDADES EDUCACIONAIS ESPECÍFICAS

Não se aplica

TRATAMENTO A SER DADO PARA A RECUPERAÇÃO DOS ESTUDANTES QUE NÃO FIZERAM APNPs

Os estudantes que não fizeram as atividades pedagógicas não presenciais serão orientados a iniciarem as atividades pelo ambiente virtual, plataforma Moodle, e o docente fará o atendimento a estes alunos em seu horário de atendimento, previsto no plano de trabalho docente.