

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
CÂMPUS FOZ DO IGUAÇU**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE AUXILIAR DE
COZINHA**

Autorizado pela Resolução nºdo Conselho Superior - IFPR

**FOZ DO IGUAÇU
2012**

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ

Reitor

Irineu Mário Colombo

Pró-reitor de Ensino

Ezequiel Westphal

Diretor de Ensino Médio e Técnico

Joelson Juk

Coordenadora de Ensino Médio e Técnico

Adnilra Selma Moreira da Silva Sandeski

Diretor(a) Geral do Campus

Roseli Bernadete Dahlem

Diretor(a) de Ensino, Pesquisa e Extensão

Luciana Espíndula de Quadros

Coordenação do Curso

Nelson de Castro Neto

Vice-Coordenação do Curso

Paola Stefanutti

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO	04
2. CARACTERÍSTICAS DO CURSO	05
3. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO	
3.1. Justificativa da oferta do Curso	06
3.2. Objetivos do curso	07
3.3. Perfil profissional de conclusão	07
3.4. Avaliação da aprendizagem	07
3.5. Instalações e equipamentos, recursos tecnológicos e biblioteca	08
3.6. Pessoas envolvidas: docentes e técnicos	09
3.7. Descrição de diplomas a serem expedidos	09
3.8. Organização Curricular	09
3.9. Ementas dos Componentes Curriculares	10
4. DOCUMENTOS EM ANEXO	11
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	12

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

PROCESSO NÚMERO:
23398.000392/2012-38

NOME DO CURSO: Auxiliar de Cozinha

EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

COORDENAÇÃO:

Coordenador: Nelson de Castro Neto

E-mail: nelson.neto@ifpr.edu.br

Telefone: 45 9929-7620

Vice-Coordenador: Paola Stefanutti

Telefone: 45 9992-0323

E-mail: paola.stefanutti@ifpr.edu.br

LOCAL DE REALIZAÇÃO/CÂMPUS (endereço): IFPR – CAMPUS FOZ DO IGUAÇU

Avenida Araucária 780, Vila A

TEL: 45 3422-5300

HOME-PAGE: www.ifpr.edu.br | **E-mail:** nelson.neto@ifpr.edu.br

COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO:

Coordenação do Curso

Nelson de Castro Neto

Vice-Coordenação do Curso

Paola Stefanutti

2 - CARACTERÍSTICAS DO CURSO

Nível: FIC (Formação Inicial e Continuada)

Públicos demandantes: SEED, CRAS.

Forma de Oferta: presencial

Tempo de duração do curso: 3,5 meses

Turno de oferta: matutino

Horário de oferta do curso: 14h15 – 18h15

Carga horária Total: 180 horas

Número máximo de vagas do curso: 40

Número mínimo de vagas do curso: 20

Ano de criação do curso: 2012

Requisitos de acesso ao Curso: ensino fundamental incompleto

3. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO

3.1 - Justificativa da oferta do Curso:

No Paraná, o setor de serviços, apresentou nos últimos anos, um aumento no número de emprego com carteira assinada. Enquanto outros setores como a indústria, construção civil e agropecuária este aumento foi menos significativo. Isto se deve à tendência observada ao longo do processo de desenvolvimento de expansão do emprego do setor industrial em velocidade menor que o setor de serviços. Os determinantes da expansão do setor são de natureza bastante diversificada: destacando-se a desverticalização de atividades do setor industrial, a crescente complementaridade das atividades de serviço com a indústria, com a agricultura e com o segmento do próprio setor.

A região Oeste apresenta o terceiro melhor desempenho no setor Serviços, em relação ao Estado. Esse setor é um dos que mais concentram atividades e agregação de valor. Os segmentos que promoveram esse desempenho foram as atividades de informática e conexas (12,5% do total do segmento no Estado), alojamento e alimentação (10,1%), e transportes e agências de viagens (7,6%). O resultado obtido pela região deve-se à exploração dos atrativos turísticos e do comércio de fronteira.

A região Oeste compreende municípios que se caracterizam pelo diversificado potencial turístico e pela riqueza ambiental e natural. No entanto, a especialização produtiva regional assenta-se na agroindústria (IPARDES, 2003), o que a torna centro de referência na atividade e, de certa maneira, limita a sua identidade com a atividade turística a poucos municípios da região. Embora isto seja pouco divulgado, a região Oeste é considerada um dos principais pólos de ecoturismo no Brasil (BNDES, 2000).

O mercado de trabalho no turismo remete a dois fenômenos que afetam o seu comportamento: a sazonalidade da atividade turística e a qualificação da mão-de-obra, sinônimo de qualidade de serviço turístico. Quanto ao primeiro, nas regiões com atrativos turísticos naturais, como a região Oeste, o emprego está diretamente vinculado ao nível da atividade na alta e baixa temporada. Quanto à qualificação, apontam carências, quando analisados os níveis de escolaridade da mão-de-obra ocupada nas atividades diretamente vinculadas ao turismo para a região Oeste: 64,9% dessa mão-de-obra não alcançou o ensino médio. Ressalte-se que 16,5% dos analfabetos vinculados ao turismo, no Paraná, são da região Oeste. Sugerindo uma necessidade urgente da qualificação desta mão de obra. A precariedade constatada nos níveis de instrução da mão-de-obra retrata ainda o tamanho dos estabelecimentos, microempresas com até 4 empregados, muitas delas desenvolvendo a atividade com mão-de-obra familiar ou na atividade com altos índices de informalidade.

3.2 - Objetivos do Curso:

O Curso de Qualificação Profissional em Auxiliar de Cozinha tem por objetivo formar profissionais, promovendo a construção de competências que contemplem habilidades, conhecimentos e comportamentos que atendam à demanda de mercado do setor. Princípios básicos como higiene e manipulação dos alimentos, segurança no trabalho, conhecimento da matéria-prima, assim como a comunicação e expressão, serão assuntos a serem tratados inicialmente. Seguido de habilidades básicas de cozinha que representa a base do conhecimento teórico e prática da cozinha profissional. Todas as técnicas sempre sendo elaborados pelos alunos, sob a supervisão do professor.

Como objetivos principais do Curso de Qualificação Profissional em Auxiliar de Cozinha, destacam-se:

- a) capacitar o profissional na elaboração de refeições gastronômicas por meio das habilidades básicas de cozinha;
- b) despertar o senso crítico para identificação de problemas no processo de produção de refeições;
- c) introduzir conceitos do fluxo produtivo dentro dos padrões de segurança alimentar;
- d) fornecer subsídios básicos, conceitos e metodologia para padronização da qualidade;
- e) capacitar para a operacionalização de equipamentos do setor gastronômico.
- f) fornecer conhecimentos sobre higiene e segurança do trabalho e os aspectos legais.

3.3 - Perfil profissional de Conclusão:

O profissional formado terá a titulação de Qualificação Profissional em Auxiliar de Cozinha e estará habilitado a auxiliar o cozinheiro no preparo de alimentos e organização da cozinha. Realizará higienização, cortes, proporcionamento, congelamento, armazenamento, e conservação adequada de frutas, verduras, carnes, aves, peixes, crustáceos e frutos do mar. Realizará preparações prévias de molhos, massas, cremes e guarnições. Executará a miseenplace, a organização operacional e a higienização da cozinha, de acordo com as condições de segurança no local de trabalho.

3.4 - Avaliação da aprendizagem:

A avaliação do aproveitamento dos alunos faz parte do processo educativo da escola, portanto: integral, processual, contínua e diagnóstica realizada ao longo do período letivo de acordo com os objetivos previstos, relacionados aos diversos conteúdos e por meio de

diferentes instrumentos.

A atividade de avaliação, realizada pelo professor, permitirá a identificação daqueles alunos que não atingiram com proficiência os objetivos propostos no componente curricular que deverão ser submetidos a um processo de reorientação da aprendizagem, onde serão oferecidos estudos de recuperação. As avaliações e estudos de recuperação serão oportunizados pelos professores de acordo com os princípios da avaliação previstos na proposta pedagógica da instituição, incluindo liberdade e autonomia relacionados a aspectos didático-metodológicos para definir qual a metodologia e instrumentos avaliativos são mais adequados à realidade.

A proposta de avaliação prevista deve atender as prerrogativas da LDB, em seu artigo 24, inciso V, que afirma que a avaliação escolar deverá ser contínua e cumulativa, com predominância dos aspectos qualitativos e, ainda, prevalecendo o desempenho do aluno ao longo do período letivo sobre uma eventual prova final, seguindo os critérios de avaliação do processo ensino aprendizagem normatizados pela portaria nº120 do IFPR.

6. Identificação do problema: atividade em que o aluno toma conhecimento do problema, analisa e conclui quanto ao que está solicitado e quanto é necessário fazer para sua superação;

7. Elaboração de hipóteses: após a análise da situação, o aluno formula caminhos possíveis para a solução pretendida a partir das hipóteses formuladas e de seus ensaios, além de concluir a solução que pareça mais adequada;

8. Habilidade nos procedimentos que envolvem aplicação de conhecimentos técnicos;

9. Comunicação escrita e/ou oral: habilidade discente de articulação, fundamentação, clareza e objetividade de ideias;

10. Interesse/dedicação: atitude discente primeira e indispensável ao aluno que tenham intenção de construir um conhecimento determinado, mediante a atenção e/ou concentração e esforço para acompanhar as atividades de aula, esclarecendo dúvidas, complementado e exemplificando;

11. Participação: conduta discente ativa, como sujeito de reconstrução do conhecimento, mediante o registro das ideias desenvolvidas e/ou cumprimento das tarefas e/ou intervenções deduzidas e/ou questionamentos fundamentados;

12. Pontualidade: atitude discente e reveladora de compromisso com as responsabilidades escolares em que o aluno apresenta cumprimento dos horários e/ou tarefas propostas;

13. Solidariedade: conduta discente de atenção ao próximo e de preocupação coletiva, socialização de informações, experiências e conhecimentos que possam beneficiar o grupo, mediante disposição de compartilhar conhecimentos já construídos e/ou disposição de acompanhar e orientar o desempenho escolar do companheiro.

Os alunos serão avaliados de acordo com a participação nos trabalhos em sala de aula, participação, pontualidade, nas aulas práticas o discente aplicará a teoria e suas habilidades adquiridas no decorrer do curso.

3.5 - Instalações e equipamentos, recursos tecnológicos e biblioteca:

- Biblioteca com acervo específico e atualizado;
- Laboratório de informática com programas específicos;
- Cozinha Quente e equipamentos;
- Salas de aula com equipamento áudio visual e quadro.

3.6 - Pessoas envolvidas – docentes e técnicos:

Andreza Seixas	Letras	Técnica em Assuntos Educacionais IFPR- Orientação Educacional Pronatec	10 horas semanais
Adilson Reidel	Engenharia de Pesca	Docente IFPR- Coordenador Adjunto Pronatec	
Paola Stefanutti	Gastronomia	Docente IFPR- Supervisor do curso Pronatec	15 horas semanais
Patrícia Teixeira	Biblioteconomia	Bibliotecária IFPR- Assistente Administrativo Pronatec	10 horas semanais
Belquis Meirelis	Ciências Contábeis	Contadora IFPR- Assistente Administrativo Pronatec	20 horas semanais
Michele Lenz	Administração	Assistente Administrativo IFPR- Assistente Administrativo Pronatec	10 horas semanais
Nelson Castro Neto	Gastronomia	Docente IFPR- Professor Pronatec	2 horas semanais
Raphael Cruz	Gastronomia	Docente IFPR- Professor Pronatec	
Luciano Santos	Letras	Docente IFPR- Professor Pronatec	

3.7 - Descrição de certificados a serem expedidos:

Diploma de Qualificação Profissional em Auxiliar de Cozinha, do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer – a qualificação representa a modalidade de ensino básico profissional, que será expedido pelo Instituto Federal do Paraná.

3.8 - Organização Curricular:

COMPONENTES CURRICULARES	Carga horária (hora aula)	Carga Horária (hora relógio)
Segurança e organização do trabalho	32	32
Segurança alimentar e do alimento	32	32
Comunicação, expressão e ética profissional	32	32
Habilidades Básicas de cozinha profissional	84	84
Total	180	180

3.9 Ementas dos Componentes Curriculares

Campus Foz do Iguaçu do IFPR	
Curso: Auxiliar de Cozinha	Eixo Tecnológico: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
Componente Curricular: Introdução, Segurança e Organização do Trabalho	
Carga Horária: 32 HORAS	
Ementa: Conhecer os hábitos alimentares e a história da gastronomia até as suas diferentes e atuais vertentes, relacionando o contexto da alimentação e o ambiente profissional de refeição fora do lar.	
Bibliografia Básica: BARRETO, R. L. P. Passaporte para o Sabor. São Paulo, Editora SENAC, 2002. FRANCO, A. De caçador a Gourmet: Uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004. NETO, N. C.; LOPES, T. H. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011. FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. História da alimentação. 5ª ed., São Paulo: Estação Liberdade, 2007. CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. Rio de Janeiro: Global, 2004.	
Bibliografia Complementar: CORDELLA, B. Segurança no Trabalho e Prevenção de Acidentes: uma Abordagem Holística. São Paulo: Atlas, 1999. TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. MEZOMO, I. B. Serviços de Alimentação Planejamento e Administração. São Paulo, Editora Manole, 2005. PETRINI, C. Slow Food: Princípios da Nova Gastronomia. Editora Senac São Paulo, 2009. MONTANARI, M. Comida como Cultura. Editora Senac São Paulos, 2008.	

Campus Foz do Iguaçu do IFPR	
Curso: Auxiliar de Cozinha	Eixo Tecnológico: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
Componente Curricular: Segurança Alimentar e do Alimento	
Carga Horária: 32 HORAS	Período letivo: 01

<p>Ementa: Higiene e Saúde. Fundamentos de legislação de alimentos: normatização, vigilância sanitária. Conceitos básicos de higiene alimentar. Limpeza e sanificação. Qualidade da água e segurança alimentar. Transmissão de doenças pelos alimentos: prevenção e epidemiologia. Boas práticas de fabricação (BPF) e Procedimentos Padronizados (POP).</p>
<p>Bibliografia Básica: SILVA JR., E.A. da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. São Paulo: Varela, 1997. TRIGO, V.C. Manual Prático de Higiene e Sanidade nas Unidades de Alimentação. São Paulo: Varela, 1999. JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar. Editora: Rubio, 2008. HIRAI, W. G. Segurança Alimentar. Editora: Paco Editorial, 2011. COSTA, C.G.A. Segurança Alimentar e Nutricional. Editora: Annablume, 2011.</p>
<p>Bibliografia Complementar: BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. Guia de Leis e Normas para Profissionais e Empresas da Área de Alimentação. São Paulo: Varela, 1999 CÔRTEZ, J. A. Epidemiologia – conceitos e Princípios Fundamentais. São Paulo: Varela, 1993. HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos. São Paulo: Varela, 1995. HOBBS, B.C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos. São Paulo: Varela, 1999. MALUF, R. S. J. Segurança Alimentar e Nutricional. 3ª Ed. Editora: VOZES, 2011.</p>

Campus Foz do Iguaçu do IFPR	
Curso: Auxiliar de Cozinha	Eixo Tecnológico: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
Componente Curricular: Comunicação, Expressão e Ética	
Carga Horária: 32 HORAS	
<p>Ementa: Linguagens: Variedades linguísticas, linguagem verbal e não verbal, funções da linguagem, figuras de linguagem, redação: Análise de textos não literários, resumo, pesquisa e produção de textos, situações de comunicação, relatórios.</p>	
<p>Bibliografia Básica: SAVIOLI, F. P.; FIORIN, J. L. Lições de Texto: leitura e redação. São Paulo: Ática, 1999. ERNANI & NICOLA. Práticas de Linguagens – Leitura e Produção de Textos. São Paulo: Scipione, 2001. KOCH, Ingedore Villaça & ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto 2006. PLATÃO & FIORINI. Para entender o texto. 16. ed São Paulo: Ática, 2002. PLATÃO, Francisco e FIORIN. (1997) . Lições de texto: leitura e redação. São Paulo: Ática.</p>	
<p>Bibliografia Complementar: NICOLA. J. De; ERNANI, T. FLORIANA, T.C. Português para o Ensino Médio. São Paulo; Moderna, 2002 CARNEIRO, Agostinho Dias. Redação em construção: a escritura do texto. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2001. CUNHA, Celso e CINTRA, Lindley L. F. (s/d) Nova Gramática do Português Contemporâneo. São Paulo: Lexicon.</p>	

INFANTE, Ulisses. Do texto ao texto: curso prático de leitura e redação. São Paulo. Scipione, 2002.

TRAVAGLIA, Luiz e KOCH, Ingedore. A coerência textual. 17. ed. São Paulo: Contexto, 2008

Campus Foz do Iguaçu do IFPR	
Curso: Auxiliar de Cozinha	Eixo Tecnológico: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
Componente Curricular: Habilidades Básicas de Cozinha Profissional	
Carga Horária: 96 HORAS	
Ementa: Conhecer as principais características das Habilidades Básicas de Cozinha como: Bases de Cozinha; Métodos de Cocção; Transferência de Calor; Cortes e técnicas básicas de preparações gastronômicas integrando os conhecimentos teóricos e práticos com as práticas de cozinha profissional e a terminologia clássica.	
Bibliografia Básica: NETO, N. ; LOPES, T. H. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. 3 ed. Ed. Senac São Paulo, 2010. TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. BARRETO, R. L. P. Passaporte para o Sabor. São Paulo, Editora SENAC, 2002. FRANCO, A. De caçador a Gourmet: Uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004	
Bibliografia Complementar: THIS, H. (Tradução de Marcos Bagno) – Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 2002. KINTON, R. Enciclopédia de serviços de alimentação. Tradução Anna Trezi Gioval. São Paulo: Livraria Varela, 1998. ATALA, A.; DÓRIA, C. A. Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. Mcgee, Harold. Comida e Cozinha – Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2011. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.	

CALENDÁRIO ACADÊMICO 2012 – FIC AUXILIAR DE COZINHA

CAMPUS: FOZ DO IGUAÇU

Fevereiro

Março

Janeiro

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	////	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

21 – Carnaval

Abril

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Maio

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Junho

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

01- Dia do Trabalho

07 – Corpus Christi

21- Tiradentes

Julho

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	
29	30	31				

Agosto

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Setembro

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

07 - Independência do Brasil

Outubro

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
	1	2	3	4	5	6*
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

12 - Padroeira do Brasil

Novembro

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

02 – Finados

15– Proclamação da República

Dezembro

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
						1
2	3	4	5	6	7	8*
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Segurança e organização do trabalho- 32 horas

Segurança alimentar e do alimento- 32 horas

Comunicação, expressão e ética profissional- 32 horas

Habilidades Básicas de cozinha profissional- 84 horas

5. Referências:

_____. Congresso Nacional. Lei nº. 9394/96. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. 20 de dezembro de 1996.

_____. Resolução CNE/CEB nº. 1, de 5 de julho de 2000. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF.

_____. MEC, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Programa de Integração da Educação Profissional Técnica de Nível Médio ao Ensino Médio, na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Documento Base. 2006.

Parecer CNE/CEB nº 11/2000 . Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos.

_____. Decreto 5154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9394/96, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, e dá outras providências.

_____. MEC.SETEC. Educação Profissional e Tecnológica. Legislação Básica. Brasília, 2005.

PERRENOUD, Philippe. Pedagogia diferenciada: das intenções à ação. Tradução Patrícia Chittoni Ramos. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2000.

NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011.

LOPES, Thiago Henrique; NETO, Nelson de Castro; FOGAÇA, Emanuelle N.; SCHEIDT, Mario Henrique. Higiene e Manipulação de Alimentos. Curitiba: Editora LT, 2012.