

**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 nº .....do 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

<b>1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO</b>	<b>04</b>
<b>2. CARACTERÍSTICAS DO CURSO</b>	<b>05</b>
<b>3. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO</b>	
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
<b>4. DOCUMENTOS EM ANEXO</b>	<b>11</b>
<b>5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>12</b>

## 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](http://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><b>Ementa:</b>  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><b>Bibliografia Básica:</b>  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><b>Bibliografia Complementar:</b>  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>

<b>Campus Foz do Iguaçu do IFPR</b>	
Curso: Auxiliar de Cozinha	Eixo Tecnológico: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
Componente Curricular: Comunicação, Expressão e Ética	
Carga Horária: 32 HORAS	
<p><b>Ementa:</b>  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><b>Bibliografia Básica:</b>  SAVIOLI, F. P.; FIORIN, J. L. Lições de Texto: leitura e redação. São Paulo: Ática, 1999.  ERNANI &amp; NICOLA. Práticas de Linguagens – Leitura e Produção de Textos. São Paulo: Scipione, 2001.  KOCH, Ingedore Villaça &amp; ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto 2006.  PLATÃO &amp; 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><b>Bibliografia Complementar:</b>  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.