

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA
SUPERINTENDÊNCIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL - SUPROF
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL – DIRDEP**

EIXO TECNOLÓGICO: HOSPITALIDADE E LAZER

EMENTÁRIO: CURSO TÉCNICO EM COZINHA

Disciplinas da Formação Técnica Específica - FTE

➤ **História, Arte e Cultura na Gastronomia**

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.

➤ **Meio Ambiente e Sustentabilidade Gastronômica**

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.

➤ **Ambientação Profissional em Cozinha**

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.

➤ **Nutrição Dietética**

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.

➤ Química dos Alimentos

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.

➤ Confeitaria e Panificação

Confeitaria: preparos de doces e salgados. Técnicas e receitas com diferentes recheios e massas. Formas de decoração e apresentação final. Panificação: utilização de matérias-primas e utensílios. Interações químicas entre os constituintes envolvidos na produção. Técnicas culinárias para a produção e decoração dos diversos tipos de pães e outras massas alimentícias. Preparo do café da manhã e do coffee break. A utilização de pães na alimentação e no preparo de receitas. Técnicas de embalagem, conservação, ornamentação e arranjos. Definição de combinações e sequência de servir.

➤ Higiene e Manipulação dos Alimentos

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.

➤ Planejamento de Cardápio e Custos

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.

➤ Administração, Empreendedorismo (Individual e Coletivo), Qualidade e Produtividade

Estudos fundamentais de gestão e processos administrativos. Estudos fundamentais de gestão da qualidade e modelos de produtividade socioeconômica. Estudo do conceito de empreendedorismo - processos e ferramentas para a gestão de um empreendimento. Implantação de recursos humanos e tecnológicos para a qualidade dos produtos e serviços oferecidos. Relevância do empreendedorismo para o desenvolvimento socioeconômico local, regional e territorial e como implementação de ações transformadoras da realidade social dos sujeitos de forma individual e coletiva. Compreensões acerca do Cooperativismo e do Associativismo como iniciativas empreendedoras, estímulo à criatividade, à aprendizagem e à inovação para o mundo do trabalho. Empreendedorismo individual e coletivo como possibilidade de desenvolvimento de tecnologias sociais, visando o exercício da cidadania plena vinculada ao desenvolvimento socioeconômico e cultural.

➤ Cozinha Internacional

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.

➤ Cozinha Brasileira/Baiana

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.

➤ Francês Instrumental

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

➤ Espanhol Instrumental

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

➤ Primeiros Socorros

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. Montagem de Kit de primeiros socorros básicos, especialmente para a atuação profissional em Cozinha.

➤ Cozinha Contemporânea (Fast Food)

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.