



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO

PLANOS DE ENSINO – CURSO DE GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL- MULHERES MIL 2024 - RCL

Módulo de Formação Cidadã (MFC) - 10h
COMPONENTE CURRICULAR: 1. Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas; 2. Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional; 3. Oratória, Expressão Corporal e Verbal.
EMENTA: - Introdução às Políticas Públicas para Mulheres; - Relações de Gênero e a Divisão Sexual do Trabalho; - Introdução à Segurança Alimentar e Nutricional; - Importância da utilização de EPI; - Oficina Expressão e Autoestima.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BARSTED, Leila; Hermann, Jacqueline (2001). As Mulheres e os Direitos Humanos. Rio de Janeiro: CEPIA. CARVALHO, José Murilo. Cidadania no Brasil: o longo caminho. 10. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008. SETEC. Guia metodológico do sistema de acesso, permanência e êxito. Programa Mulheres Mil: educação, cidadania e desenvolvimento sustentável. Brasília: 2012.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: BLAY, Eva Alterman. A violência de gênero no âmbito familiar e suas repercussões na relação de trabalho. Goiânia: Eva Alterman Blay, 2005. BRABO, Tânia Suely Antonelli Marcelino (org.). Gênero, educação e política: múltiplos olhares. São Paulo: Icone, 2009. BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004 Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO

PLANOS DE ENSINO – CURSO DE GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL- MULHERES MIL 2024 - RCL

Módulo de Recomposição de Conteúdos Básicos (MRCB) - 20h
COMPONENTE CURRICULAR: 1. Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso; 2. Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira; 3. Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania.
EMENTA: - Produção de <i>Curriculum Vitae</i> ; - Leituras Feministas; - Economia Brasileira e Economia Feminista; - Mini Curso de Inclusão Digital; - Palestra Marketing Digital.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. Paulinas. São Paulo: 2005. CASTANHEIRA, Nelson P. Noções básicas de matemática comercial e financeira. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 4ª edição, 2012. FIORIN, José Luiz & Savioli, Francisco Platão. Para Entender o Texto: Leitura e Redação . São Paulo. Ed. Ática, 1997.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: DELL'ISOLA, Regina Lúcia Péret. Leitura: inferências e contexto sócio cultural. Belo Horizonte: Formato, 2001. MARTINS, Dileta Silveira. Português Instrumental. 25ª ed. São Paulo: Atlas, 2004. TAN, S. T. Matemática aplicada à administração e economia. São Paulo: Cengage learning, 2011.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO

PLANOS DE ENSINO – CURSO DE GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL- MULHERES MIL 2024 - RCL

Módulo Técnico (MTEC) - 130h
COMPONENTE CURRICULAR: 1. Formação Profissional e Tecnológica; 2. Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária; 3. Direitos e Deveres da Trabalhadora.
EMENTA: <ul style="list-style-type: none">- Introdução à Sustentabilidade;- Introdução às Boas Práticas na Manipulação de Alimentos;- Tendências Sustentáveis na Gastronomia;- Hortas Orgânicas;- Desperdícios e reaproveitamentos;- Lei dos resíduos sólidos;- Logística reversa;- Aproveitamento total dos alimentos;- Panificação;- Produção de geleias e compotas;- Reconhecimento e valorização das práticas tradicionais e populares de uso de plantas medicinais;- Associativismo e Cooperativismo;- Introdução à Economia Solidária;- Introdução à Consolidação das Leis do Trabalho (CLT);- Conceitos de Salário Mínimo.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: <p>GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. 5ª Ed. São Paulo: Le Cordon Bleu. Editora Manole, 2011.</p> <p>NUNES, Radilene. Gastronomia Sustentável. - Interação. 1. ed. São Paulo: Revista Científica da Faculdade das Américas, 2012.</p> <p>TELES, Maria Amélia de Almeida. O que são direitos humanos das mulheres. São Paulo: Brasiliense, 2007.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: <p>ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. et al. Da alimentação à gastronomia. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2008.</p> <p>FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.</p>

KINUPP, V; LORENZI, H. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil - guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

NUNES, Radilene. Gastronomia Sustentável. - Interação. 1. ed. São Paulo: Revista Científica da Faculdade das Américas, 2012.

PETRINI, C. Slow Food: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac, 2009.

SINGER, Paulo. Introdução à Economia Solidária . Fundação Perseu Abramo, São Paulo: 2002.

SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Varela, 2005.