



Governo do Distrito Federal
Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal
Subsecretaria de Educação Básica
Unidade de Gestão Estratégica da Educação Básica
Programa Novos Caminhos

PLANO DE CURSO
BARISTA.
EIXO TECNOLÓGICO:
TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER.



BRASÍLIA/2022

Conteúdo

APRESENTAÇÃO.....	3
1. IDENTIFICAÇÃO E LEGISLAÇÃO.....	4
2. ORGANIZAÇÃO PEDAGÓGICA.....	5
A. FUNCIONAMENTO E FORMA DE OFERTA.....	5
B. JUSTIFICATIVA DA OFERTA.....	5
C. REQUISITOS PARA INGRESSO.....	6
D. OBJETIVOS.....	7
□ GERAL.....	7
□ ESPECÍFICOS.....	7
E. METODOLOGIAS E RECURSOS DE ENSINO.....	7
F. EDUCAÇÃO INCLUSIVA.....	8
3. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	9
4. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	9
A. AVALIAÇÃO DAS APRENDIZAGENS.....	9
B. APROVEITAMENTO DE ESTUDOS, DE CONHECIMENTOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	10
C. AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL DO CURSO.....	11
5. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO.....	11
6. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO E CAMPO DE ATUAÇÃO.....	12
7. REFERÊNCIAS.....	12
8. APÊNDICE.....	12
A. QUADRO RESUMO DA MATRIZ CURRICULAR.....	12
B. EMENTÁRIO.....	13
C. PERFIL DA EQUIPE.....	18
D. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	18



APRESENTAÇÃO

O Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (**Pronatec**) foi criado pelo Governo Federal em 2011, por meio da Lei nº 12.513, com a finalidade de ampliar a oferta de cursos de Educação Profissional e Tecnológica (EPT), por meio de programas, projetos e ações de assistência técnica e financeira.

Em 2019 o PRONATEC foi substituído pelo Programa Novos Caminhos, permanecendo com as mesmas diretrizes e tendo como objetivo expandir as redes federais e estaduais de EPT, ampliar a oferta de cursos a distância e o acesso gratuito a cursos de EPT em instituições públicas e privadas; ampliar as oportunidades de capacitação para trabalhadores de forma articulada com as políticas de geração de trabalho, emprego e renda, permitindo entre outros resultados desejado, que o investimento em qualificação forme profissionais que sejam rapidamente integrados ao mundo do trabalho.

O Programa Novos Caminhos tem sob seu guarda chuva de ações de políticas públicas de Educação Profissional e Tecnológica os programas: Brasil Profissionalizado, a Rede e-Tec Brasil, Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica; Acordo de Gratuidade com os Serviços Nacionais de Aprendizagem e atualmente conta com as iniciativas do MEDIOTEC, Oferta Voluntária e o IFTP- Itinerário da Formação Técnica e Profissional. Como sendo um programa de governo, sua oferta está voltada prioritariamente para estudantes do ensino médio da rede pública, trabalhadores, beneficiários dos programas federais de transferência de renda e egressos do ensino médio completo cursado também em escolas públicas.

A oferta de cursos no âmbito da Educação Profissional e Tecnológica deve estar alinhada às demandas do setor produtivo e à política de emprego e renda, para permitir, entre outros resultados desejados, que o investimento em qualificação forme profissionais que sejam rapidamente integrados ao mundo do trabalho.

Esse alinhamento deve considerar, entre outros aspectos, a identificação de demandas atuais, bem como o planejamento de ofertas de cursos que possibilitem o desenvolvimento em setores específicos da economia, conforme.



1. IDENTIFICAÇÃO E LEGISLAÇÃO

Eixo tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Base legal	<ul style="list-style-type: none">• Lei Federal nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional);• Decreto Federal nº 5.154/2004 (regulamentação da Educação Profissional e Tecnológica);• Resolução nº 4/2010 (Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica);• Resolução CNE/CP nº 1/2021 (Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica);• Portaria MEC nº 12/2016 (aprovação do Guia Pronatec de Cursos FIC - 4ª edição);• Resolução nº 2/2020 – CEDF (normas e diretrizes para a Educação Básica no Sistema de Ensino do Distrito Federal);• Portaria nº 359/2022 - SEEDF (regulamentação, orientações pedagógicas e procedimentos normativos para a estruturação e oferta de cursos de FIC);
Modalidade	Educação Profissional e Tecnológica – Presencial
Qualificação profissional	Barista
Carga horária	160 horas
Código do curso	221186
Código CBO	5134-40



2. ORGANIZAÇÃO PEDAGÓGICA

A. FUNCIONAMENTO E FORMA DE OFERTA

O Curso de Qualificação Profissional Barista poderá ser ofertado na Unidade Escolar no turno matutino, vespertino ou noturno, obedecendo a sua organização pedagógica e administrativa. O curso conta com uma carga horária total de 160h, permitindo que até 20% da carga seja desenvolvida de forma indireta. O estudante ao concluir a formação poderá dar seguimento aos estudos construindo o itinerário formativo relacionado ao eixo ou ao curso tais como: Atendente Barista, Copeiro, Técnico em Confeitaria, Técnico em Gastronomia, Técnico em Restaurante e Bar, em consonância com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

B. JUSTIFICATIVA DA OFERTA

Trata-se de um conjunto de ações para o fortalecimento da política de Educação Profissional e Tecnológica, em apoio às redes e instituições de ensino, no planejamento da oferta de cursos alinhada às demandas do setor produtivo e na incorporação das transformações produzidas pelos processos de inovação tecnológica.

Diante disso, a Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (SEEDF) em conjunto com o MEC- Ministério da Educação e com o objetivo de expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos de educação profissional técnica de nível médio presencial e a distância e de cursos e programas de formação inicial e continuada ou qualificação profissional, fomentar e apoiar a expansão da rede física de atendimento da educação profissional e tecnológica contribuindo para a melhoria da qualidade do ensino médio público, por meio da articulação com a educação, ampliando as oportunidades educacionais e profissionais, oferece o Curso de Qualificação Profissional de **Barista** tendo em vista a necessidade de formar profissionais com conhecimentos e técnicas, específicas para o preparo do café; formas de como utilizar utensílios e máquinas profissionais; como identificar quais os grãos mais adequados para cada tipo de bebida;



conhecimento da máquina de café expresso, saber fazer recomendações conforme as preferências dos clientes, entre outros, por meio de educação gratuita, de qualidade e elaborada para atender aos desafios e às expectativas que o mundo do trabalho apresenta.

Este Plano de Curso foi elaborado de acordo com a Portaria nº 359, de 88 de abril de 2022, da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal – SEEDF, que estabelece orientações pedagógicas e procedimentos normativos para a estruturação e oferta de cursos de qualificação profissional). O Curso de Qualificação Profissional de **Barista** está de acordo com o Guia Fic Pronatec de Cursos de qualificação profissional, no Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer. As aprendizagens do curso estão direcionadas para desenvolver nos estudantes as habilidades voltadas à área de Barista, desenvolvendo habilidade de para preparar o café; utilizar utensílios e máquinas profissionais; identificar os grãos mais adequados para cada tipo de bebida; conhecer máquinas de café expresso, fazer recomendações conforme as preferências dos clientes.

C. REQUISITOS PARA INGRESSO

O Curso de Qualificação Profissional Barista será ofertado aos estudantes com Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) - Completo ou o 1º Segmento da Educação de Jovens e Adultos (EJA) ou equivalente, comunidade em geral. A idade mínima exigida para matrícula neste curso é 16 (dezesesseis) anos de idade.

O ingresso e a matrícula dos estudantes neste curso serão efetivados por meio de processo seletivo, previsto em edital próprio, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, de acordo com critérios definidos pela SEEDF, em consonância com o Regimento da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal ou por meio de normas estabelecidas, para matrícula por Programas propostos pelo Ministério da Educação (MEC)".



D. OBJETIVOS

✓ GERAL

Aplicar técnicas de preparo, degustação utilizando utensílios e máquinas, para servir diversos tipos de café, considerando seus diferentes métodos de preparo.

✓ ESPECÍFICOS

- Possibilitar a construção de conhecimentos sistemáticos que fundamentem a intervenção profissional do Barista, prestando atendimento e servindo aos clientes;
- Seguir os princípios das boas práticas de manipulação de café, zelando pelas condições de segurança no local de trabalho;
- Criar condições técnicas pedagógicas que facilitem o desenvolvimento da observação fundamentada e atenta aos procedimentos operacionais e à legislação específica vigente da área profissional;
- Identificar e desenvolver perfil ético e moral do aluno.

E. METODOLOGIAS E RECURSOS DE ENSINO

As atividades pedagógicas serão desenvolvidas por meio de:

- Aulas expositivas
- Discussões desenvolvidas a partir dos aprendizados na sala de aula;
- Uso de dinâmicas que possibilitem os estudantes trabalharem temas e atividades que os auxiliem no desenvolvimento do trabalho de **Barista**.
- Atividade de campo para desenvolver habilidades relacionadas ao curso
- Avaliações teóricas e práticas.

As aulas expositivas serão dialogadas, abordando os diversos seguimentos do curso, obedecendo a níveis de aprofundamento, observando sempre o desenvolvimento coletivo, fazendo com que a turma siga um fluxo contínuo e



constante de aprendizagem. Poderão ser utilizados equipamentos de apoio áudio visual, trabalhos em grupos, Laboratórios de práticas entre outras atividades.

- Em todo processo de aprendizagem haverá integração do conhecimento teórico e prático visando à aproximação do estudante a realidade do campo de atuação que ele enfrentará após a conclusão do curso e o ingresso no mercado de trabalho.

F. EDUCAÇÃO INCLUSIVA

Conforme Orientações Pedagógicas da Educação Especial da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (2010) compreende-se a educação inclusiva como processo primordial para a formação educacional da pessoa com deficiência, bem como favorecedor de uma educação voltada ao respeito às diferenças. Sabe-se que a educação pautada no indivíduo lhe possibilita o alcance de condições favoráveis à sua efetiva participação social. É importante reconhecer a diversidade do ato de aprender e buscar alternativas que favoreçam a inclusão e o aprendizado. A Unidade Escolar buscará apoiar tanto o estudante com deficiência quanto o professor na busca da qualidade da aprendizagem, pois acreditamos que a inclusão no campo da Educação Profissional e Tecnológica (EPT) do estudante com deficiência torna-se uma dimensão estratégica e fundamental na tentativa de resgatar a cidadania e a autoestima desses estudantes e oportunidade de autonomia do gerenciamento da sua própria vida. Para tal realização, faz-se necessário, acreditar no ser humano, na possibilidade de uma sociedade em que caibam todos sem distinção. É com esse intuito e considerando todos os aspectos da aprendizagem que construiremos um aprendizado que extrapola o campo educacional e abrange a vida em sociedade, pois todos os estudantes aprendem a respeitar as diferenças, sejam, físicas, psíquicas, de gêneros, de raça ou de classes sociais objetivando a construção de uma sociedade mais justa e humana. O professor juntamente com a Unidade de Ensino deve conhecer as necessidades especiais de aprendizagem e potencialidades do estudante, e juntos buscar as



adequações necessárias nos conteúdos e avaliações para atender o estudante e proporcionar o melhor desenvolvimento do seu aprendizado.

3. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O currículo foi organizado tendo em vista uma melhor capacitação para o mundo do trabalho, especialmente no que diz respeito a sua atuação profissional. Desta forma, as atividades práticas e teóricas serão desenvolvidas considerando as vivências profissionais, respeitando a diversidade dos estudantes. O Curso terá duração de 160 horas e será dividido unidades curriculares e seus respectivos conteúdos, possibilitando ao estudante o conhecimento do todo através das partes.

4. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A. AVALIAÇÃO DAS APRENDIZAGENS

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – Lei nº 9.394/96, a avaliação do processo de aprendizagem dos estudantes deve ser contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Da mesma forma, no Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal e na Portaria nº 15 de 11 de fevereiro de 2015, alterada pela Portaria nº 180 de 30 de maio de 2019 são definidas as normas para Avaliação na Modalidade de Educação Profissional, em que os princípios descritos orientam para processos de avaliação contínua da aprendizagem com o objetivo de diagnosticar os saberes dos estudantes pelo domínio das competências prévias e adquiridas, assim como suas dificuldades, rendimentos e habilidades requeridas no planejamento curricular.

A avaliação na Educação Profissional reger-se-á pelos princípios pedagógicos da pesquisa e intervenção social e envolverá a participação em todas as atividades desenvolvidas no decorrer do curso, desde uma aula expositiva até a vivência prática relacionada ao curso de **Barista** tais como: Visitas técnicas em campo,



simulação de projetos de recepção de eventos, criação de roteiro de cerimoniais nos mais diversos nichos.

Ao final da Unidade Curricular, após análise do processo de aprendizagem, cada estudante receberá menções conceituadas em: APTO (AP) se tiver alcançado todos os objetivos de aprendizagem necessários para o exercício da profissão, além da frequência mínima de 75% da carga horária. Caso contrário, quando o rendimento for considerado insatisfatório, o estudante receberá o conceito NÃO APTO (NA), devendo cursar novamente aquela Unidade Curricular, conforme definido no quadro abaixo (DISTRITO FEDERAL, 2015).

Menção	Conceito	Definição Operacional
A	Apto	O estudante desenvolveu as competências requeridas, com o desempenho desejado conforme Plano de Curso.
NA	Não Apto	O estudante não desenvolveu as competências requeridas.

Fonte: Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do DF (2015)

B. APROVEITAMENTO DE ESTUDOS, DE CONHECIMENTOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Para fins de aproveitamento de estudos anteriores, o estudante deverá apresentar na Secretaria Escolar original e cópia de certificado de conclusão de curso em que contemple a Unidade Curricular com carga horária igual ou superior ao da Unidade Curricular solicitada.e conhecimentos compatíveis com as ofertados neste curso.

Os pedidos de aproveitamento de estudos serão julgados com base na lei 9394/06 (LDB), Art. 41º, é direito do estudante, matriculado em Curso de Qualificação Profissional, requerer o aproveitamento de estudos realizados com êxito relativo aos cursos concluídos anteriormente em instituições de ensino devidamente regularizadas perante o sistema público de ensino.



Na verificação de conhecimentos e experiências anteriores, o estudante deve seguir o mesmo processo de solicitação junto a Secretaria Escolar. Além dos dispositivos legais, deve-se observar:

I - bimestralmente, a utilização de, no mínimo, 2 (dois) momentos de avaliação mediante diferentes instrumentos e estratégias que possibilitem uma avaliação do estudante de forma contínua e cumulativa;

II - o domínio, pelo estudante, de determinadas habilidades e conhecimentos que se constituem em condições indispensáveis para as aprendizagens subsequentes.

C. AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL DO CURSO

A avaliação do curso é um instrumento importante para aprimorar a qualidade de ensino, da gestão acadêmica e para fortalecer o comprometimento social da Unidade Escolar em ofertar cada vez mais e melhor. Ela também deve ser um processo contínuo, geral e específico que permitirá aos avaliadores colaborar com críticas que contribuam com um processo de desenvolvimento de melhoria de todo o processo educacional, esse processo deve seguir minimamente três etapas: A diagnóstica, a avaliação propriamente dita e a análise dos resultados. Esse processo avaliativo deve estar previsto no PPP – Projeto Político Pedagógico da escola e ser realizada sistematicamente.

5. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO

Ao concluir com aproveitamento a carga horária total de 160 horas previstas no curso, o estudante fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional em **Barista**, do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer emitido pela Unidade Ofertante.



6. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO E CAMPO DE ATUAÇÃO

O egresso do curso de Qualificação Profissional **Barista** está apto a:

- Executar os processos de mise-en-place;
- Preparar café e bebidas a base de café;
- Presta atendimento e servir aos clientes;
- Seguir os princípios das boas práticas de manipulação de café e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

O egresso poderá atuar em cafeterias, bares, restaurantes, lanchonetes e em comércios com finalidades de servir diferentes tipos de café.

7. REFERÊNCIAS

BRASIL, GOVERNO FEDERAL — LEI N. 6.514, DE 22 DE DEZEMBRO DE 1977, QUE ALTERA O CAPÍTULO V DO TÍTULO II DA CONSOLIDAÇÃO DAS LEIS DO TRABALHO, RELATIVO A SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

LEI Nº 12.513, DE 26 DE OUTUBRO DE 2011 - INSTITUI O PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO ENSINO TÉCNICO E EMPREGO (PRONATEC);

BRASIL, MINISTÉRIO DO TRABALHO: NORMAS REGULAMENTADORAS DE SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO.

PORTARIA/MEC Nº 817, DE 13 DE AGOSTO DE 2015

8. APÊNDICE

A. QUADRO RESUMO DA MATRIZ CURRICULAR

Instituição Educacional: Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal

Modalidade: Educação Profissional e Tecnológica - Presencial

Curso de Qualificação Profissional: Barista

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Carga Horária: 160 horas



Unidade Curricular	Total de horas-aula (h/a)
Ética/Relações Humanas	12 h/a
Empreendedorismo	20 h/a
Módulo Específico para o Barista	128 h/a
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	160 h/a
OBSERVAÇÕES: 1. Duração da hora-aula (h/a): 60 (sessenta) minutos.	

B. EMENTÁRIO

Unidade Curricular: Ética Profissional	Carga Horária: 12h
Ementa: <ul style="list-style-type: none">• Princípios Éticos: Definições básicas;• Ética e moral: Relação fundamental entre ética e moral;• Ética e valor: Como interpretar os valores éticos;• Ética e cidadania: Conceito básico de cidadania e cidadão;• Ética e Globalização: A importância da ética no mundo globalizado;• Lei e código de ética profissional;• Resolução de conflitos: técnicas de expressão oral, técnicas de argumentação, tratamento de reclamações, como ouvir o cliente e como desenvolver a empatia.	
Bibliografia Básica: <p>Costa, da Silva Erico e Demarchi Luciana, <i>Ética Profissional e Relações Humanas</i>, Brasil, 2013.</p> <p>AGUILAR, Francis J. <i>A ética nas empresas: maximizando resultados através de uma conduta ética nos negócios</i>. Tradução Ruy Jungmann. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1996. 193 p. (UERJ; UFC; UFMA; UFPE; UFRN; UFPR, UFPA; UFMT).</p>	



Unidade Curricular: Empreendedorismo	Carga Horária: 20
Ementa: <ul style="list-style-type: none">▪ Empreendedorismo: conceitos e definições, tipos de empreendedorismo;▪ Competências empreendedoras: visão e cooperação: visualização criativa, orientação para resultados;▪ Iniciativa e oportunidade: Ideias x oportunidades de negócio;▪ Eficácia e eficiência: planejamento, como elaborar um plano de negócio;▪ Coragem e flexibilidade: propaganda, diferença entre trabalho em equipe e trabalho em grupo;▪ Perseverança e responsabilidade: como conduzir uma negociação;▪ Informação e influência: busca de informações;▪ Poder pessoal e contextual;▪ Plano de desenvolvimento pessoal e profissional.	
Bibliografia: <p>ABRANCHES, J. Associativismo e cooperativismo: como a união de pequenos empreendedores pode gerar emprego e renda no Brasil. Rio de Janeiro: Interciência, 2004.</p> <p>GAUTHIER, F. A. O.; MACEDO, M.; LABIAK JÚNIOR, S. Empreendedorismo. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010.</p> <p>DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: Transformando Idéias em Negócios. Editora: Campus.</p>	



Unidade Curricular: Módulo Específico para o Barista	Carga Horária: 128h
Ementa: Organizar o ambiente e os processos de trabalho em salão e bar <ul style="list-style-type: none">• Contexto da Gastronomia: Mercado de alimentação, área de atuação, equipes de trabalho e inserção profissional.• Ambientes de trabalho de salão e bar: locais, setores, equipes de trabalho e tipologia de empreendimentos do segmento A&B.• Organização e estrutura do ambiente de trabalho: mobiliários, equipamentos, utensílios e rouparias; características, funcionamento, utilização e conservação. Fluxo de operação.• Leiaute do ambiente: definição e tipos (instalações físicas);• Ergonomia no espaço de trabalho do Garçom: adequação do posto de trabalho; postura; movimentos repetitivos; importância da ginástica laboral; formas de prevenção de acidentes; e doenças ocupacionais.• Mise en place: Conceito e Aplicabilidade.• Legislação e procedimentos: Boas práticas para serviços de alimentação quanto a controle pragas e vetores, controle da potabilidade da água, higiene pessoal, ambiental, móveis, equipamentos, utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase e distribuição).• Riscos de contaminação cruzada, multiplicação de microrganismos e descarte de resíduos.• Segurança aplicada a ambientes de gastronomia: procedimentos de comunicação de primeiros socorros, identificação de situações de risco e contenção de potenciais danos. Equipamento de proteção individual e coletiva. Uso de equipamentos de combate a incêndio. Identificação de rotas de fuga.• Materiais de Salão e Bar: funções e características (móveis, equipamentos, utensílios e rouparia).	



Extraír cafés e preparar bebidas à base de café

- História do café no Brasil e no mundo: origem, desenvolvimento e formas de consumo.
- Espécies de café: arábica e canéfora/robusta.
- Produção de café: ciclo do café, espécies/variedades, plantio, amadurecimento, adubação, irrigação, tratos culturais e colheita.
- Regiões produtoras de café no Brasil e no mundo: conceito de terroir e impacto nas características específicas do café.
- Formas de processamento: natural, cereja descascada e desmucilado ou despulpado por fermentação.
- Armazenamento de cafés: formas (tulha e sacaria) e período correto.
- Beneficiamento e classificação do grão: limpeza do fruto, métodos de classificação, defeitos do café.
- Vocabulário técnico da classificação do café.
- Torra: cores da torra, classificação da bebida (qualidade e sua interferência na bebida final).
- Análise sensorial de café: aspectos visuais, olfativos e gustativos.
- A evolução da profissão barista.
- Termos técnicos da área de atuação profissional.
- Legislação aplicada ao café: decretos, resoluções e portarias.
- Granulometria: moagens e regulação de moinhos.
- Operação da máquina de café expresso: dosagem, compactação e extração de café.
- Características da extração de expressos super extraídos e sub extraídos.
- Métodos de preparo da bebida café: Ibriq, French Press, Coador, Cafeteira Elétrica, Cafeteira Italiana (Moka), Globinho (Syphon), Aeropress, Hario V60, Chemex, Clever, Kalita etc.
- Bebidas à base de café: café macchiato, latte, latte macchiato, lacrima italiana, cappuccino, mocha, romano, panna.



- Tipos de Café expresso: café curto, normal, carioca, ristretto, doppio, correto.
- Higienização do moinho e da máquina de café.
- Tipos de leite: em relação à gordura (desnatado, semidesnatado e integral), em relação à origem (vegetais e animais) e sem lactose.
- Técnicas de vaporização: textura do leite vaporizado.
- Latte art: conceito e valorização do produto.
- Técnicas de Latte art: grafismo (topping), pintura (painting), à mão livre (free pouring) e stencil.
- Desenhos: insumos (corantes alimentícios, caldas e pós), modelos (coração, rosetta, maçã, teia de aranha, mini corações, meio a meio, caracol, boneco de neve, urso, carinha/rostinho) e stencil.
- Organização, identificação e utilização adequada de materiais (utensílios, equipamentos, louças) para preparo de bebidas e coquetéis à base de café.
- Princípios de sustentabilidade: gestão de recursos, sazonalidade, regionalidade e aproveitamento integral dos insumos.
- Processo de elaboração de drinques e coquetéis a base de café: batidos, mexidos e montados.
- Processo de elaboração de coquetéis com café: com álcool (Irish coffee, Brazilian coffee, Café capri e Café parisiense) e sem álcool (Mazagran, Melba coffee, Café vienense e Orange coffee).
- Decoração de drinques e coquetéis com café.

Bibliografia:

RUIZ, C.; **O Café**, 2014.

SALVA, T.J.G.; GUERREIRO O.; THOMAZIELLO, R.A.; FAZUOLI, L.C.; **Cafés de Qualidade** – Aspectos Tecnológicos, Científicos e Comerciais.

BRESSANI, E.; **Guia do Barista**, 2007.

MARCELINA, C.; COUTO, C.; **Sou Barista**, 2013.



POZZA, A. A. A.; GUIMARÃES, P.T.G.; ROMANIELLO, M.M.; ALVARENGA, M.I.N.; **A Qualidade do Café e Opções de Consumo**, 2000;
ILLY, A.; **O sonho do café**, 2016;

C. PERFIL DA EQUIPE

Unidades Curriculares	Habilitações
Ética/Relações Humanas	Administração, Psicologia, Filosofia
Empreendedorismo	Administração
Específico de Barista	Qualquer habilitação com aptidão em Barista

D. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Deverá ser disponibilizado pela Unidade de Ensino Ofertante a seguinte infraestrutura para realização do curso de **Barista** :

- Salas de aula com carteiras e recursos áudio visuais;
- Banheiros;
- Sala de coordenação/professores;
- Sala de apoio administrativo;