

**MINISTÉRIO DA DEFESA  
COMANDO DA AERONÁUTICA**



**ENSINO**

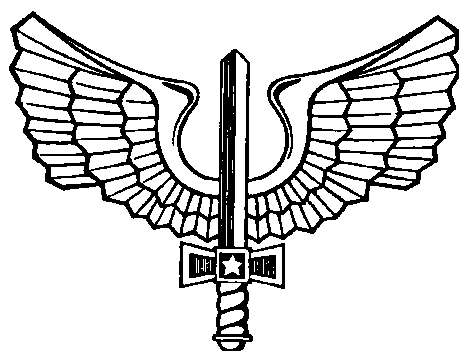
**ICA 37-17**

**CURRÍCULO MÍNIMO DO  
CURSO DE FORMAÇÃO DE  
TAIFEIROS (CFT)**

**ESPECIALIDADES: ARRUMADOR  
(TAR) E COZINHEIRO (TCO)**

**2021**

**MINISTÉRIO DA DEFESA**  
**COMANDO DA AERONÁUTICA**  
DIRETORIA DE ENSINO



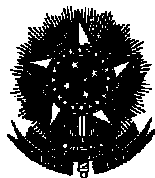
**ENSINO**

**ICA 37-17**

**CURRÍCULO MÍNIMO DO  
CURSO DE FORMAÇÃO DE  
TAIFEIROS (CFT)**

**ESPECIALIDADES: ARRUMADOR  
(TAR) E COZINHEIRO (TCO)**

**2021**



**MINISTÉRIO DA DEFESA**  
**COMANDO DA AERONÁUTICA**  
**DIRETORIA DE ENSINO**

PORTARIA DIRENS N° 26/SET, DE 1° DE MARÇO DE 2021.

Aprova a reedição da Instrução que estabelece o “Currículo Mínimo do Curso de Formação de Taifeiros das Especialidades de Arrumador e Cozinheiro - CFT” – ICA 37-17.

**O DIRETOR DE ENSINO**, considerando o disposto no Decreto n° 9.077, de 8 de junho de 2017, e no uso das atribuições que lhe conferem o art. 4º, inciso III e art. 9º, inciso XII do Regulamento da Diretoria de Ensino, aprovado pela Portaria n° 683/GC3, de 16 de maio de 2018, resolve:

Art. 1º Aprovar a reedição da ICA 37-17 “Currículo Mínimo do Curso de Formação de Taifeiros das Especialidades de Arrumador e Cozinheiro”.

Art. 2º Esta Instrução entra em vigor uma semana após a sua publicação, conforme art. 4º, inciso I, do Decreto n° 10.139, de 28 de novembro de 2019.

Art. 3º Revoga-se a Portaria DEPENS N° 191/DE-1, de 12 de junho de 2012.

Maj Brig Ar MARCOS VINICIUS REZENDE MRAD  
Diretor de Ensino da Aeronáutica

(Publicado no BCA n°041, de 3 de março de 2021)

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>DISPOSIÇÕES PRELIMINARES .....</b>	<b>7</b>
<b>1.1</b>	<b>FINALIDADE .....</b>	<b>7</b>
<b>1.2</b>	<b>ÂMBITO .....</b>	<b>7</b>
<b>2</b>	<b>CONCEPÇÃO ESTRUTURAL DO CURSO .....</b>	<b>8</b>
<b>3</b>	<b>PADRÃO DE DESEMPENHO DE ESPECIALIDADE E PERFIL DO ALUNO .....</b>	<b>9</b>
<b>3.1</b>	<b>PADRÃO DE DESEMPENHO DA ESPECIALIDADE DE COZINHEIRO (TCO) .....</b>	<b>9</b>
<b>3.2</b>	<b>PADRÃO DE DESEMPENHO DA ESPECIALIDADE DE ARRUMADOR (TAR).....</b>	<b>10</b>
<b>3.3</b>	<b>PERFIL DO ALUNO .....</b>	<b>11</b>
<b>4</b>	<b>FINALIDADE, OBJETIVOS GERAIS E DURAÇÃO DO CURSO .....</b>	<b>12</b>
<b>4.1</b>	<b>FINALIDADE .....</b>	<b>12</b>
<b>4.2</b>	<b>OBJETIVOS GERAIS .....</b>	<b>12</b>
<b>4.3</b>	<b>DURAÇÃO DO CURSO .....</b>	<b>12</b>
<b>5</b>	<b>QUADRO GERAL DO CURSO .....</b>	<b>13</b>
<b>6</b>	<b>PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO .....</b>	<b>53</b>
<b>7</b>	<b>DISPOSIÇÕES GERAIS .....</b>	<b>54</b>
<b>8</b>	<b>DISPOSIÇÕES FINAIS .....</b>	<b>55</b>
	<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>56</b>

## **1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

### **1.1 FINALIDADE**

Esta instrução tem por finalidade estabelecer o Currículo Mínimo de Formação de Taifeiros das Especialidades de Arrumador (TAR) e Cozinheiro (TCO).

### **1.2 ÂMBITO**

Centro de Instrução e Adaptação da Aeronáutica (CIAAR).

## **2 CONCEPÇÃO ESTRUTURAL DO CURSO**

**2.1** O Curso de Formação de Taifeiros (CFT) deverá proporcionar aos alunos formação geral de embasamento cultural, formação militar e formação técnico-especializada que atenda aos interesses do Comando da Aeronáutica, para o preenchimento de cargos e o exercício de funções nos serviços de Taifa, nas especialidades de Cozinheiro (TCO) e Arrumador (TAR), nas Organizações Militares (OM) do Comando da Aeronáutica (COMAER).

**2.2** O CFT é estruturado em uma única fase em que deverão ser ministradas instruções dos Campos Geral, Militar e Técnico-Especializado.

**2.3** O Campo Geral, comum a todas as especialidades, reúne os conhecimentos básicos necessários à habilitação dos alunos nos seus diferentes níveis. Esta instrução é ministrada de maneira gradual e contínua, objetivando nivelar os conhecimentos de alunos de diferentes origens e formações, além de aumentar-lhes a capacidade de assimilação proveniente dos conhecimentos técnico-especializados próprios do CFT.

**2.4** O Campo Militar visa, além do desenvolvimento de técnicas, táticas e procedimentos básicos de combate, incorporar nos alunos uma mentalidade que os levem a aceitar, com determinação, os postulados básicos da vida militar, pautando, assim, os seus procedimentos e satisfazendo, ainda, a um interesse especial do Comando da Aeronáutica: que os alunos possuam um elevado grau de vibração, devoção e entusiasmo pela Força Aérea.

**2.5** Deste modo, no Campo Militar, além de proporcionar os conhecimentos próprios dos domínios cognitivo e psicomotor, os conteúdos enfatizam, em especial, os objetivos do domínio afetivo que serão alcançados por meio da abrangência de todos os aspectos da vida dos alunos, por intermédio de uma assistência efetiva, controle e doutrinação constantes, desde as atividades de rotina diária até as relacionadas com a sua vida civil.

**2.6** Com isso, buscar-se-á incorporar nos alunos, além das características de higidez física, necessária ao profissional militar, os princípios basilares da instituição – Hierarquia e Disciplina - como também, os fundamentos de ética e estrutura organizacional militar, para que, ao terminarem o curso, estejam dotados de todas as qualidades que caracterizam e personificam o integrante da Força Aérea Brasileira.

**2.7** O Campo Técnico-especializado têm por objetivo aprofundar a formação teórica e prática necessários à adaptação e ao desempenho profissional dentro dos padrões e necessidades do COMAER, para a sua especialidade.

### **3 PADRÃO DE DESEMPENHO DE ESPECIALIDADE E PERFIL DO ALUNO**

#### **3.1 PADRÃO DE DESEMPENHO DA ESPECIALIDADE DE COZINHEIRO (TCO)**

- a)** preparar refeições estabelecidas em cardápio;
- b)** preparar os alimentos com base nos diversos tipos de dietas e receitas estabelecidas, tomando as medidas necessárias para assegurar o asseio e a qualidade das refeições;
- c)** preparar a quantidade de alimentos de acordo com o número de comensais;
- d)** realizar a ornamentação de pratos e bandejas de alimentos;
- e)** preparar molhos;
- f)** verificar a qualidade dos alimentos recebidos, rejeitando aqueles que apresentem condições inadequadas ao consumo;
- g)** estocar alimentos em depósitos de víveres, frigoríficos, despensas e depósitos de campanha;
- h)** montar e operar rancho em campanha;
- i)** efetuar a limpeza do local de trabalho, equipamentos e utensílios afins, seguindo as normas que regulam o estado sanitário de uma cozinha;
- j)** executar a manutenção preventiva de máquinas e equipamentos de cozinha;
- k)** exercer as funções de comissário de bordo, quando necessário, de acordo com as normas específicas de cada Unidade Aérea;
- l)** aplicar as normas de controle de suprimento e manutenção;
- m)** desempenhar todas as atividades funcionais e militares típicas de serviços de escala para o QTA;
- n)** alcançar e manter o preparo físico dentro dos padrões previstos e adequado ao desempenho das atividades inerentes ao quadro;
- o)** aplicar as normas de higiene e segurança do trabalho;
- p)** conhecer receitas comuns para o preparo de refeições;
- q)** saber reconhecer a qualidade dos itens recebidos para o preparo das refeições;
- r)** conhecer as técnicas de assar, cozer, cozinhar, grelhar e fritar alimentos;
- s)** conhecer as técnicas de colocar alimentos em panelas, formas, frigideiras ou outros recipientes, valendo-se de processos adequados a cada prato para possibilitar a cocção;
- t)** conhecer as técnicas de condução dos alimentos ao fogo, regulando a temperatura e a chama do forno ou fogão, para refogá-los, assá-los, cozê-los ou fritá-los;
- u)** conhecer o ponto de retirar os alimentos do forno ou fogão;
- v)** conhecer as técnicas de estocagem de alimentos em depósitos de víveres, frigoríficos, despensas e depósitos de campanha;
- w)** conhecer as técnicas da manutenção preventiva de máquinas e equipamentos de cozinha;

- x) conhecer as instalações elétricas, de água fria e quente, de esgotos, de gás e de vapor, bem como as medidas de contraincêndio da Seção de Aprovisionamento;
- y) conhecer as normas sanitárias de uma cozinha; e
- z) conhecer as funções de comissário de bordo, quando designado para compor a tripulação de voo.

### **3.2 PADRÃO DE DESEMPENHO DA ESPECIALIDADE DE ARRUMADOR (TAR)**

- a) exercer as funções de camareiro, despenseiro, copeiro e garçom;
- b) guardar copas, refeitórios, dormitórios, cassinos e vestiários das Organizações da Aeronáutica, bem como os Próprios Nacionais Residenciais de Oficiais-Generais e Comandantes de Unidades isoladas, com responsabilidade de representação;
- c) operar máquinas e equipamentos de copa e refeitório;
- d) preparar mesas para refeições diversas, inclusive banquetes;
- e) receber a refeição da cozinha, em vasilhames adequados, e servi-la em mesas ou na copa, conforme o processo adotado;
- f) executar a manutenção preventiva dos utensílios, máquinas e equipamentos de copa e refeitório;
- g) efetuar o asseio dos locais de refeição e do material utilizado, empregando técnica e produtos de limpeza adequados;
- h) armazenar alimentos frescos, congelados, enlatados e desidratados, segundo as técnicas de conservação adequadas;
- i) realizar os serviços de coquetéis, bebidas e aperitivos, em recepções e comemorações;
- j) verificar a qualidade dos itens recebidos para os serviços de copa e buffet;
- k) montar e operar rancho em campanha;
- l) arrumar alojamentos, dormitórios, cassinos, salas de estar e dependências correlatas;
- m) realizar a cobrança de hospedagem em hotéis de trânsito e cassinos;
- n) realizar serviços de lavanderia, rouparia, cantina e bar;
- o) fazer a limpeza de vestiários, instalações sanitárias e demais dependências sob sua responsabilidade;
- p) aplicar as normas de controle de suprimento e manutenção;
- q) aplicar as normas de higiene e segurança do trabalho;
- r) desempenhar todas as atividades funcionais e militares típicas de serviços de escala para o QTA;
- s) alcançar e manter o preparo físico dentro dos padrões previstos é adequado ao desempenho das atividades inerentes ao quadro;
- t) conhecer a operação de máquinas e equipamentos de copa e refeitório;
- u) conhecer as técnicas de serviço de refeições em mesas ou em balcões;
- v) conhecer as técnicas de armazenamento e conservação de alimentos;



- w) conhecer os aspectos que permitam atestar a qualidade dos itens recebidos para os serviços de copa e buffet;
- x) conhecer a disposição e circulação nos refeitórios, tipos de serviços de atendimento, fluxo dos serviços, conforto ambiental e controle de atendimento;
- y) conhecer as instalações e equipamentos de uma seção de abastecimento; e
- z) exercer as funções de comissário de bordo, quando necessário, de acordo com as normas específicas de cada Unidade Aérea.

### **3.3 PERFIL DO ALUNO**

O aluno do CFT apresenta as seguintes características:

- a) é oriundo do meio civil ou militar;
- b) concluiu com aproveitamento o Ensino Médio;
- c) concluiu, com aproveitamento o Curso de Qualificação Profissional Básico de Garçom, para a especialidade de Arrumador, ou o Curso de Qualificação Profissional Básico de Cozinheiro, para a especialidade de Cozinheiro, conforme legislação vigente;
- d) não possui menos de 17 (dezessete) anos e nem completou 25 (vinte e cinco) anos de idade até 31 de dezembro do ano da matrícula;
- e) é proveniente de diferentes regiões brasileiras e camadas socioeconômicas; e
- f) é do sexo masculino ou feminino.

## **4 FINALIDADE, OBJETIVOS GERAIS E DURAÇÃO DO CURSO**

### **4.1 FINALIDADE**

Formar Taifeiros das especialidades de Arrumador (TAR) e Cozinheiro (TCO), para atender às necessidades da Força Aérea Brasileira.

### **4.2 OBJETIVOS GERAIS**

Proporcionar aos alunos experiências de aprendizagem que os capacitem a:

- a)** desempenhar as funções e atribuições de caráter militar próprias de um Taifeiro;
- b)** demonstrar atitudes compatíveis com Taifeiro da Aeronáutica, tanto no meio civil como militar; e
- c)** executar as tarefas previstas para a sua especialidade e coordenar a execução de serviços dos setores especializados.

### **4.3 DURAÇÃO DO CURSO**

**4.3.1** O Curso de Formação de Taifeiros terá a duração de 19 (dezenove) semanas, sendo o dia letivo composto de 10 (dez) tempos de aula/atividade, considerando que um tempo de aula terá a duração entre 45 (quarenta e cinco) e 50 (cinquenta) minutos.

**4.3.2** O CFT possui uma carga horária total de 910 (novecentos e dez) tempos e uma carga horária real de 740 (setecentos e quarenta) tempos. A diferença de 170 (cento e setenta) tempos será utilizada nas seguintes atividades:

- a)** atividades administrativas;
- b)** flexibilidade; e
- c)** atividades complementares.

**4.3.3** O Campo Geral possui uma carga horária real de 174 (cento e setenta e quatro) tempos. O Campo Militar possui uma carga horária real de 482 (quatrocentos e oitenta e dois) tempos. O Campo Técnico-Especializado/TAR possui carga horária real de 84 (oitenta e quatro) tempos e o Campo Técnico-Especializado/TCO possui carga horária real de 84 (oitenta e quatro) tempos.

## 5 QUADRO GERAL DO CURSO

CAMPO	ÁREA	DISCIPLINA	CH PARA INST	CH PARA AVAL	CARGA HORÁRIA
GERAL	CIÊNCIAS HUMANAS	ÉTICA E CONDUTA SOCIAL	18	00	18
	CIÊNCIAS AERONÁUTICAS	FORÇAS ARMADAS	10	00	10
		HISTÓRIA DA AERONÁUTICA	06	00	06
		SEGURANÇA DE VOO	02	00	02
	CIÊNCIAS TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	NOÇÕES DE ADMINISTRAÇÃO APLICADA AO SETOR DE SUBSISTÊNCIA	36	P3	36
		NUTRIÇÃO E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS	26	00	26
		ESTOCAGEM E ARMAZENAGEM DE MATERIAIS	18	P3	18
		PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	18	00	18
		BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO / MANIPULAÇÃO	18	P3	18
	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	HIGIENE PESSOAL, SEGURANÇA E SAÚDE DOS MANIPULADORES	18	00	18
MILITAR	CIÊNCIAS DA SAÚDE	TREINAMENTO FÍSICO MILITAR	170	PP1	170
	CIÊNCIAS MILITARES	MISSÕES EM CAMPANHA	18	P3	18
		ARMAMENTO, MUNIÇÃO E TIRO	32	PP2	32
		ATIVIDADE DE CAMPANHA	54	00	54
		ÉTICA PROFISSIONAL MILITAR I	06	00	06
		ÉTICA	06	00	06

		PROFISSIONAL MILITAR II			
		ÉTICA PROFISSIONAL MILITAR III	12	00	12
		HINOS E CANÇÕES	08	00	08
		LEGISLAÇÃO MILITAR I	28	P1	28
		LEGISLAÇÃO MILITAR II	18	P1	18
		LEGISLAÇÃO MILITAR III	14	P1	14
		LEGISLAÇÃO DE JUSTIÇA MILITAR	28	P2	28
		NOÇÕES DE CONTRAINCÊNDIO	08	00	08
		NOÇÕES DE INTELIGÊNCIA	04	00	04
		ORDEM UNIDA	54	00	54
		SEGURANÇA DAS INSTALAÇÕES	08	00	08
	ENGENHARIAS	SEGURANÇA DO TRABALHO	06	00	06
TOTAL DO CAMPO GERAL		170	04	174	
TOTAL DO CAMPO MILITAR		474	08	482	
TOTAL DO CAMPO TÉCNICO-ESPECIALIZADO/TAR		80	04	84	
TOTAL DO CAMPO TÉCNICO-ESPECIALIZADO/TCO					
ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS E FLEXIBILIDADE		170	00	170	
CARGA HORÁRIA TOTAL		894	16	910	

## 5.1 DESDOBRAMENTO DO QUADRO GERAL

## 5.1.1 CAMPO GERAL

CAMPO: GERAL		ÁREA: CIÊNCIAS HUMANAS	
DISCIPLINA: ÉTICA E CONDUTA SOCIAL			
CH PARA INSTRUÇÃO: 18		CH PARA AVAL: 00	CH PARA INSTRUÇÃO: 18
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b>  a) identificar os procedimentos afetos à conduta militar, civil e afetiva (Cn);  b) demonstrar que o comportamento ético é um fator determinante nas relações entre militares e civis dentro do complexo da moralidade (Cn);  c) valorizar a importância da conduta exemplar tanto no meio militar como civil, bem como, com relação aos relacionamentos afetivos (Va);  d) valorizar a importância de bem representar a corporação nas diversas situações da vida civil e militar, através de uma conduta social adequada (Va);  e) identificar o adequado comportamento face às diversas situações da vida social militar (Cn);  f) identificar os principais procedimentos de etiqueta à mesa (Cn);  g) identificar os cuidados quanto ao adequado uso do fardamento, dentro ou fora das organizações militares (Cn);  h) identificar os parâmetros estabelecidos na ICA 35-10 para a apresentação pessoal e o uso de adornos por parte dos (das) militares do Comando da Aeronáutica (Cn);  i) destacar as principais recomendações da conduta social no “ato de conversar” em público ou com autoridades (Cn); e  j) identificar as normas de boas maneiras no convívio social (Cn).  <b>EMENTA:</b>  1) Noções de Ética: verdade e responsabilidade, dignidade da pessoa, discrição e procedimento ilibado; cumprimento de leis, normas, ordens e respeito às autoridades. 2) Conduta civil: deveres do cidadão; mentira, omissão e furto; gerenciamento de recursos financeiros; etiqueta à mesa e postura em lugares públicos; camaradagem e espírito de cooperação. 3) Conduta afetiva: sexualidade, relacionamento afetivo, métodos contraceptivos, gravidez não planejada, aborto, família como instituição social. 4) Conduta profissional: atitude profissional e obtenção de facilidades pessoais; apresentação pessoal e o uso de uniformes em representações; relacionamento social entre civis e militares.			

CAMPO: GERAL		ÁREA: CIÊNCIAS AERONÁUTICAS	
DISCIPLINA: FORÇAS ARMADAS			
CH PARA INSTRUÇÃO: 10		CH PARA AVAL: 00	CH PARA INSTRUÇÃO: 10
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) identificar a organização dos Comandos Militares e do Ministério da Defesa (Cn);</p> <p>b) identificar a estrutura e organização da Força Aérea Brasileira, sua missão constitucional e suas atribuições subsidiárias (Cn);</p> <p>c) identificar a estrutura das Forças Singulares bem como sua missão institucional (Cn);</p> <p>d) descrever a divisão territorial do Brasil em tempo de paz (Cn);</p> <p>e) identificar as normas gerais para a organização, o preparo e emprego das Forças Armadas (Cn); e</p> <p>f) identificar as Unidades Operacionais da FAB, bem como suas capacidades e seus vetores aéreos (Cn).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Organização das Forças Armadas: Ministério da Defesa, Comando da Marinha, Comando do Exército e Comando da Aeronáutica. 2) Emprego das Forças Armadas: missões institucionais e subsidiárias; estrutura da zona de defesa e divisão territorial. 3) Doutrina básica da FAB: capacidades essenciais da Força Aérea; tarefas básicas. 4) Unidades Operacionais da FAB: unidades aéreas e suas aeronaves; unidades de segurança e defesa.</p>			

CAMPO: GERAL		ÁREA: CIÊNCIAS AERONÁUTICAS	
DISCIPLINA: HISTÓRIA DA AERONÁUTICA			
CH PARA INSTRUÇÃO: 06		CH PARA AVAL: 00	CH PARA INSTRUÇÃO: 06
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b>  a) relatar as necessidades, os princípios, os fatos e as circunstâncias que nortearam a criação e o desenvolvimento do Comando da Aeronáutica (Cn);  b) descrever os benefícios trazidos pelo Correio Aéreo Nacional à Nação Brasileira (Cn);  c) relatar os principais feitos da Força Aérea em campanhas no exterior (Cn);  d) identificar as principais personalidades da Aviação Brasileira (Cn);  e) identificar as etapas marcantes e os avanços tecnológicos da Indústria Aeronáutica Brasileira (Cn); e  f) valorizar o conhecimento e a divulgação da história da Força Aérea como meio de manutenção da sua tradição e de seus ideais (Va).			
<b>EMENTA:</b>  1) História da Aviação no Brasil: formação do pensamento aeronáutico brasileiro; evolução das aviações militares no Brasil e a criação do Ministério da Aeronáutica; história da indústria aeronáutica; personalidades da aviação brasileira. 2) Correio Aéreo Nacional (CAN): histórico, estrutura e missão. 3) Atuação da FAB em Campanha no Exterior (1º Grupo de Caça na 2ª Guerra Mundial): histórico e fatos relevantes.			

CAMPO: GERAL	ÁREA: CIÊNCIAS AERONÁUTICAS	
DISCIPLINA: SEGURANÇA DE VOO		
CH PARA INSTRUÇÃO: 02	CH PARA AVAL: 00	CH PARA INSTRUÇÃO: 02
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) citar os componentes da estrutura e normas de funcionamento do SIPAER (Cn);</p> <p>b) identificar como se processa a segurança das áreas e equipamentos de aviação (Cn); e</p> <p>c) valorizar a necessidade de uma constante observância da prevenção de acidentes aeronáuticos (Va).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Segurança na Aviação: segurança de voo. 2) Segurança em áreas de operações das aeronaves.</p>		



<b>CAMPO:</b> GERAL		<b>ÁREA:</b> CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
<b>DISCIPLINA:</b> NOÇÕES DE ADMINISTRAÇÃO APLICADA AO SETOR DE SUBSISTÊNCIA			
<b>CH PARA INSTRUÇÃO:</b> 36		<b>CH PARA AVAL:</b> P3	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 36
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b> <b>a)</b> demonstrar compreensão do funcionamento do Sistema de Subsistência do COMAER (Cp); <b>b)</b> demonstrar compreensão da sistemática de composição, cálculo e descentralização e de recursos creditícios aos ranchos (Cp); <b>c)</b> identificar documentos e legislações específicas da area de subsistência (Cn); <b>d)</b> demonstrar compreensão em relação aos modelos e processos de aquisições (termo de referência/projeto básico e seus anexos (Cp); <b>e)</b> demonstrar compreensão das noções básicas de licitação e contratos administrativos (Cp); <b>f)</b> preparar documentos e relatórios para fins de auxílio ao planejamento da aquisição de gêneros alimentícios (Ap); e <b>g)</b> operar os módulos informatizados do SISUB (Ap).			
<b>EMENTA:</b> 1) Legislações: NSCA 145-1/2020 (norma do sistema de subsistência); FCA 145-16/2018 (elaboração de cardápios e indicadores de subsistência); ICA 145-3/2018 (composição e fornecimento de lanches); ICA 145-7/2018 (recebimento dos artigos de subsistência); ICA 65-8/2009 (atribuições do fiscal de contrato e das comissões de recebimento de material e serviços – COMREC). 2) Modelos de Documentos: manual de contratações da DIREF. 3) Modelos de Contratos e Termos para recebimento de bens e serviços: modelos de documentos da CJU. 4) Confecção de Atas: atas para aquisição de gênero alimentício. 5) Módulo SISUB: operacionalização.			

<b>CAMPO:</b> GERAL		<b>ÁREA:</b> CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
<b>DISCIPLINA:</b> NUTRIÇÃO E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS			
<b>CH PARA INSTRUÇÃO:</b> 26		<b>CH PARA AVAL:</b> 00	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 26
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b>  a) demonstrar compreensão das principais normas sanitárias vigentes (Cp);  b) identificar a interrelação entre higiene e microbiologia de alimentos, nos aspectos referentes à inocuidade de alimentos, conservação de alimentos e boas práticas adotadas na produção de alimentos (Cp);  c) demonstrar compreensão em relação à importância acerca dos controles sanitários dos alimentos: amostra de alimentos (Cp);  d) demonstrar compreensão das noções básicas de Vigilância Sanitária na área de alimentos e os critérios adotados na auditoria interna realizada pela SDAB (Cp); e  e) promover a prevenção e a promoção da saúde (Og).			
<b>EMENTA:</b>  1) Principais Legislações Sanitárias Vigentes e suas aplicabilidades: Ministério da Defesa - MD 42-R-01 (Regulamento de segurança dos alimentos das forças armadas); ANVISA - RDC 216 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – ANVISA). 2) Segurança do Alimento: segurança alimentar e defesa alimentar; contaminação dos alimentos. 3) Microrganismos e Contaminações: crescimento microbiano nos alimentos; alterações e consequências causadas por agentes biológicos; doenças transmitidas por alimentos. 4) Medidas de Conservação: preparo, armazenamento e exposição ao consumo de matérias primas alimentares e alimentos semiprontos e prontos para consumo. 5) Vigilância Sanitária na área de Alimentos: auditoria e aspectos avaliados (check list para inspeção). 6) Uso Consciente do Sal, Açúcar e Óleos: generalidades; principais doenças causadas pelo excesso desses alimentos.			

<b>CAMPO:</b> GERAL	<b>ÁREA:</b> CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
<b>DISCIPLINA:</b> ESTOCAGEM E ARMAZENAGEM DE MATERIAIS		
<b>CH PARA INSTRUÇÃO:</b> 18	<b>CH PARA AVAL:</b> P3	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 18
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) descrever as técnicas de armazenagem e estocagem (Cp);</p> <p>b) descrever as técnicas de conservação de materiais estocados (Cp); e</p> <p>c) aplicar as técnicas de armazenagem, estocagem e conservação de materiais (Ap).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1)Estocagem: organização e armazenagem; escolha dos locais de armazenagem; danos causados por locais com vazamentos, infiltrações, pontos de mofo e umidade. 2) Armazenamento de Materiais: controle de pragas; vedação de janelas. 3) Medidas de Controle: controle de quantidade, qualidade e validade de produtos.</p>		

<b>CAMPO:</b> GERAL		<b>ÁREA:</b> CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
<b>DISCIPLINA:</b> PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS			
<b>CH PARA INSTRUÇÃO:</b> 18		<b>CH PARA AVAL:</b> 00	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 18
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b>  a) elaborar propostas de cardápios de acordo com a situação exigida, como por exemplo, rotinas no rancho da OM e eventos institucionais (Ap);  b) aplicar as práticas de combate ao desperdício de alimentos (Ap);  c) descrever alimentos e ingredientes necessários para a confecção/produção de diferentes cardápios (Ap);  d) demonstrar compreensão do conceito e a aplicabilidade das Fichas Técnicas (Cp);  e) demonstrar conhecimento sobre as novas tendências alimentares (Cp); e  f) operar o sistema automatizado e informatizado existentes nos ranchos: máquinas e equipamentos com controladores eletrônicos (Rc).  <b>EMENTA:</b>  1) Planejamento de Cardápios: gestão nas Unidades Produtoras de Refeições. 2) Planejamento: definição; execução; avaliação de cardápios para coletividade. 3) Desperdício de Alimentos: técnicas adequadas para o planejamento quantitativo (fichas técnicas). 4) Produtos de época e regionais: confecção de cardápios. 5) Diferentes Tipos de Cardápios: fatores envolvidos no planejamento. 6) Cardápios das OM: execução e avaliação. 7) Novas Tecnologias e Sistemas Automatizados em Ranchos: fornos combinados.			

CAMPO: GERAL	ÁREA: CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
DISCIPLINA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO		
CH PARA INSTRUÇÃO: 18	CH PARA AVAL: P3	CARGA HORÁRIA TOTAL:18
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) descrever noções básicas de técnica dietética (Cn);</p> <p>b) aplicar as técnicas adequadas de recebimento, armazenagem, estocagem e conservação de alimentos (Ap);</p> <p>c) aplicar as técnicas de armazenagem, estocagem e conservação de materiais (Ap);</p> <p>d) respeitar a correta disposição dos espaços na cozinha (Ac);</p> <p>e) distinguir a sobremesa apropriada ao prato principal (Cp); e</p> <p>f) preparar sobremesas diversas (Ap).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Técnica Dietética: fundamentos; objetivos; aplicabilidade. 2) Preparo de Alimentos: indicadores. 3) Aplicação e Elaboração de Fichas Técnicas: cálculo de <i>per capita</i>; fator de correção; fator de cocção.</p>		

<b>CAMPO:</b> GERAL		<b>ÁREA:</b> ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	
<b>DISCIPLINA:</b> HIGIENE PESSOAL, SEGURANÇA E SAÚDE DOS MANIPULADORES			
<b>CH PARA INSTRUÇÃO:</b> 18		<b>CH PARA AVAL:</b> 00	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 18
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b>  a) conceituar as práticas habituais de boa higiene pessoal (Cn); b) destacar a importância da higiene bucal (Cp); c) identificar os cuidados na saúde do manipulador de alimentos (Ap); d) demonstrar compreensão dos riscos ocupacionais. (Cp); e) traçar o Mapa de riscos de uma Organização Militar (Ap); f) aplicar métodos de prevenção e combate a incêndios (Ap); e g) demonstrar compreensão em relação à norma padrão quanto ao uso e conservação dos uniformes (Cp).  <b>EMENTA:</b>  1) Higiene Pessoal: princípios e hábitos; métodos de higienização. 2) Uniformes: a Importância da Uniformização; limpeza, conservação e cuidados com o fardamento. 3) Saúde do Manipulador: RDC 216/2004. 4) Normas reguladoras: NR 9; NR 23-7. 5) RCA 35 – 2: fardamentos aplicáveis à área de subsistência.			

**5.1.2 CAMPO MILITAR**

<b>CAMPO: MILITAR</b>		<b>ÁREA: CIÊNCIAS DA SAÚDE</b>	
<b>DISCIPLINA: TREINAMENTO FÍSICO MILITAR</b>			
<b>CH PARA INSTRUÇÃO: 170</b>		<b>CH PARA AVAL: PP1</b>	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 170</b>
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) executar exercícios que desenvolvam o condicionamento físico (Rm);</p> <p>b) praticar exercícios aeróbicos e anaeróbicos (Ro);</p> <p>c) participar de jogos coletivos (Rc);</p> <p>d) reconhecer a importância da atividade física para o desenvolvimento físico e mental (Va);</p> <p>e) valorizar a prática de atividade física diária (Va); e</p> <p>f) desenvolver o hábito da atividade física (Va).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Educação Física Militar: atividades aeróbicas; atividades anaeróbicas; pista de pentatlo militar; prática de jogos desportivos.</p>			

CAMPO: MILITAR		ÁREA: CIÊNCIAS MILITARES	
DISCIPLINA: MISSÕES EM CAMPANHA			
CH PARA INSTRUÇÃO: 18		CH PARA AVAL: P3	CARGA HORÁRIA TOTAL: 18
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) demonstrar compreensão em relação à Unidade Celular de Intendência e as situações para o seu emprego (Cp);</p> <p>b) descrever os equipamentos atuais para campanha e os tipos de serviço (Cp);</p> <p>c) identificar as especificidades das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos do serviço de alimentação em missões de campanha (Cp);</p> <p>d) demonstrar compreensão em relação as características dos tipos de ração operacional, bem como seus critérios de planejamento e emprego (Ap);</p> <p>e) identificar a importância das rações operacionais na alimentação em campanha da FAB (Cp); e</p> <p>f) compor uma equipe de UCI durante uma operação em campanha (Rc).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Unidade Celular de Intendência: histórico, organização e composição da UCI; subsistência em campanha; apoio logístico às unidades desdobradas; emprego e planejamento da alimentação em campanha.</p>			



<b>CAMPO:</b> MILITAR		<b>ÁREA:</b> CIÊNCIAS MILITARES
<b>DISCIPLINA:</b> ARMAMENTO, MUNIÇÃO E TIRO		
<b>CH PARA INSTRUÇÃO:</b> 32	<b>CH PARA AVAL:</b> PP2	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 32
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) conhecer as principais armas de porte e portáteis adotadas, atualmente, pela Força Aérea Brasileira (Cn);</li><li>b) identificar as características, princípios de funcionamento e aplicação das armas de porte adotadas pela FAB (Cp);</li><li>c) identificar a munição adequada para os vários tipos de armas de porte e portáteis (Cp);</li><li>d) identificar os termos técnicos utilizados na instrução de tiro (Cp);</li><li>e) identificar os procedimentos a serem adotados em situações de avarias, extravio e roubo de armas e munições (Cp);</li><li>f) aplicar as normas de segurança com a arma e no estande de tiro (Ap);</li><li>g) executar exercícios de tiro de acordo com o "Programa de Instrução de tiro" preconizado pelo Comando da Aeronáutica (Rm); e</li><li>h) valorizar a responsabilidade atribuída ao Oficial, quanto ao porte e uso adequado e judicioso do armamento individual (Va).</li></ul> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Instrução Geral do Tiro: noções gerais sobre armas de fogo e munições; classificação e termos técnicos; noções de balística externa; procedimentos de segurança; características técnicas, grupo de desmontagem/montagem e acessórios e ciclos de funcionamento (municar, alimentar, carregar, travar/destravar, descarregar, retirar o carregador e desmunicar); procedimentos em caso de avarias, extravio ou de roubo; noções gerais de conservação e limpeza. 2) Instrução Preparatória para o Tiro (IPT) com a pistola 9 mm: apresentação da arma, características e principais componentes; procedimentos de manuseio, montagem e desmontagem, manutenção e limpeza; regras de segurança; panes mais comuns e medidas para saná-las; fundamentos do tiro (posição/postura, respiração, acionamento do gatilho, visada e empunhadura); procedimentos no estande para o TMB (conduta do instrutor e do aluno, dinâmica da atividade, tipo de alvo, avaliação, comandos e procedimentos em caso de incidente/acidente). 3) Tiro Militar Básico com pistola 9 mm: <i>briefing</i> inicial; tiro prático.</p>		

CAMPO: MILITAR		ÁREA: CIÊNCIAS MILITARES	
DISCIPLINA: ATIVIDADE DE CAMPANHA			
CH PARA INSTRUÇÃO: 54		CH PARA AVAL: 00	CARGA HORÁRIA TOTAL: 54
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) empregar as técnicas individuais básicas para o combate (Ap);</p> <p>b) executar, em campanha, as técnicas, táticas e procedimentos básicos empregados pelo combatente terrestre (Rc);</p> <p>c) executar os procedimentos e técnicas de sobrevivência na selva para resguardar-se das adversidades climáticas ou de situações hostis (Rc);</p> <p>d) valorizar a capacidade individual de liderança e o desenvolvimento dos atributos essenciais para a sobrevivência após um acidente aéreo em ambiente de selva (Va);</p> <p>e) valorizar a importância do treinamento físico militar como fundamento do desempenho ideal em situação de combate (Va);</p> <p>f) valorizar a necessidade da manutenção orgânica do armamento em campanha (Va); e</p> <p>g) valorizar a tenacidade, a rusticidade, o espírito de corpo e a organização como qualidades fundamentais nas atividades de campo (Va).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Aprestamento Individual: composição dos fardos; preparação, cuidados e limpeza do equipamento e do armamento. 2) O Terreno: conhecimento e nomenclatura do terreno; valor militar dos acidentes e interpretação de indícios; avaliação de distâncias; descoberta e designação de alvos e objetivos. 3) Progressão no Terreno: processos de progressão; utilização de cobertas e abrigos; utilização do terreno para observar, atirar e progredir. 4) Navegação Terrestre: processo expedito de orientação; escalas, direção e azimute; emprego da bússola; técnicas de navegação; aferição de passos; pista de navegação terrestre diurna e noturna. 5) Proteção do Combatente: saúde e higiene em campanha; camuflagem. 6) Missões Individuais: o vigia e o esclarecedor. 7) Marchas a Pé: preparação individual para as marchas; execução das marchas. 8) Estacionamentos: formas de estacionamento; escolha, higiene e segurança dos locais de estacionamento. 9) Primeiros Socorros: noções básicas e técnicas de imobilização em campanha; salvamento de afogados; transporte de feridos; animais peçonhentos. 10) Maneabilidade para o Combate: acuidade auditiva, visual, olfativa e tátil (AAVOT); silenciamento de sentinelas; nós e amarrações; transposição de obstáculos. 11) Noções de Sobrevivência: ações imediatas, ações subsequentes, conservação da saúde e processos de sinalização (Kit); construção de abrigos; obtenção de água e de fogo; obtenção de alimentos de origem vegetal e animal; armadilhas para caça e pesca; exercício prático.</p>			

CAMPO: MILITAR		ÁREA: CIÊNCIAS MILITARES	
DISCIPLINA: ÉTICA PROFISSIONAL MILITAR I			
CH PARA INSTRUÇÃO: 06		CH PARA AVAL: 00	CARGA HORÁRIA TOTAL: 06
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b>  a) identificar a listagem de atos internacionais relativos aos direitos humanos, dos quais o Brasil é signatário (Cn); e  b) apontar os aspectos mais relevantes à preparação dos militares das forças armadas, para o cumprimento das missões constitucionais, relativos às convenções internacionais que tratam dos direitos e deveres do homem e das liberdades fundamentais (Cn);			
<b>EMENTA:</b>  1) LEGISLAÇÃO INTERNACIONAL DOS DIREITOS HUMANOS: atos internacionais (Declaração Universal dos Direitos do Homem, Convenção Americana sobre Direitos Humanos - Pacto de São José, Convenção sobre a Proteção dos Direitos do Homem e Liberdades Fundamentais, Convenção Relativa ao Estatuto dos Refugiados, Protocolo sobre Estatuto dos Refugiados, Convenção Internacional sobre a eliminação de todas as formas de Discriminação Racial, Convenção contra a tortura e outros tratamentos ou penas cruéis, desumanos ou degradantes, Convenção Interamericana para prevenir e punir a tortura, Convenção Interamericana sobre o Desaparecimento Forçado de Pessoas, Convenção Internacional para a Proteção de todas as Pessoas contra o Desaparecimento Forçado, Pacto Internacional sobre Direitos Cíveis e Políticos, Declaração dos Direitos da Criança, Convenção sobre a Eliminação de todas as Formas de Discriminação Contra as Mulheres).			

CAMPO: MILITAR		ÁREA: CIÊNCIAS MILITARES	
DISCIPLINA: ÉTICA PROFISSIONAL MILITAR II			
CH PARA INSTRUÇÃO: 06		CH PARA AVAL: 00	CARGA HORÁRIA TOTAL: 06
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b>  a) apontar os aspectos mais relevantes à preparação dos militares das forças armadas para o cumprimento das missões constitucionais pautadas na legislação brasileira, que concretizem, no plano interno, o direito internacional de direitos humanos (Cp);  b) relacionar, na legislação militar, os valores éticos, morais e deveres militares vinculados à temática dos direitos humanos (Cp); e  c) identificar as ações realizadas pelas forças armadas que visam cooperar com o desenvolvimento nacional e a defesa civil em face dos princípios constitucionais da proteção e da promoção da cidadania e da dignidade da pessoa humana (Cn).			
<b>EMENTA:</b>  1) DIREITOS HUMANOS NO BRASIL: Lei nº. 8.069/1990 (Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências), Lei nº. 2.889/1956 (Define e pune o crime de genocídio); Lei nº 7.716/1989 (Define os crimes resultantes de preconceito de raça ou de cor, Lei nº 9.455/1997 (Define os crimes de tortura e dá outras providências; Lei nº 11.340/2006 (cria mecanismos para coibir a violência doméstica e familiar contra a mulher, Lei nº 7.853/1989 (Dispõe sobre o apoio às pessoas portadoras de deficiência, sua integração social, e dá outras providências; Lei nº 12.527/2011 (acesso à informação pública); Lei nº 6.880/1980 (Dispõe sobre o Estatuto dos Militares: Artigos 27 ao 52; Lei Complementar nº 136/2010 (Altera a LC 97/1999 e dispõe sobre as normas gerais para a organização, o preparo e emprego das Forças Armadas).			

<b>CAMPO:</b> MILITAR		<b>ÁREA:</b> CIÊNCIAS MILITARES	
<b>DISCIPLINA:</b> ÉTICA PROFISSIONAL MILITAR III (DICA)			
<b>CH PARA INSTRUÇÃO:</b> 12		<b>CH PARA AVAL:</b> 00	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 12
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b>  a) conhecer os princípios do Direito Internacional dos Conflitos Armados e as normas limitadoras ao emprego das Forças Armadas (Cn);  b) apontar os aspectos mais relevantes à preparação dos militares das forças armadas para o cumprimento das missões constitucionais relativos ao emprego do Direito Internacional dos Conflitos Armados nas Operações Militares (Cn);  c) identificar as características do tribunal penal internacional e os crimes contra a humanidade (Cn);  d) distinguir, dentre as atribuições desempenhadas pelas forças armadas em missões de paz, àquelas ações realizadas que visam cooperar com o desenvolvimento nacional e a defesa civil, que caracterizem a participação militar em atividades de cunho social, educativo, cívico e assistencial (Cn); e  e) citar a correta conduta de um PG para sua sobrevivência e a manutenção de sua saúde (Cn).  <b>EMENTA:</b>  1) NOÇÕES DE DIREITO INTERNACIONAL DOS CONFLITOS ARMADOS (DICA): origem, histórico e diferença entre DIDH e DICA; noções básicas e princípios; estatutos; condução das operações, comportamento na ação, zonas de retaguarda e ocupação; regras de engajamento; CICV; pessoal das atividades de saúde e das atividades religiosas; Tribunal Penal Internacional e os crimes contra a humanidade; espião e mercenário; aplicação do DICA nas Operações de Paz e as atividades realizadas pelas Forças Armadas brasileiras em missões de paz. 2) Prisioneiros de Guerra: conduta do PG; conservação da saúde do PG.			

<b>CAMPO:</b> MILITAR		<b>ÁREA:</b> CIÊNCIAS MILITARES	
<b>DISCIPLINA:</b> HINOS E CANÇÕES			
<b>CH PARA INSTRUÇÃO:</b> 08		<b>CH PARA AVAL:</b> 00	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 08
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a)     cantar hinos e canções (Ap); e</p> <p>b)     valorizar os hinos e canções nacionais e das Forças Armadas (Cn).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Hinos: Hino Nacional; à Bandeira; da Independência; do Aviador. 2) Canções: Canção Bandeirantes do Ar; do Especialista; da Infantaria da Aeronáutica; do Expedicionário; da Intendência; Fibra de Herói; Eterno Herói; do 1º Grupo de Aviação de Caça (Senta-Pua).</p>			

<b>CAMPO:</b> MILITAR		<b>ÁREA:</b> CIÊNCIAS MILITARES
<b>DISCIPLINA:</b> LEGISLAÇÃO MILITAR I		
<b>CH PARA INSTRUÇÃO:</b> 28	<b>CH PARA AVAL:</b> P1	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 28
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) identificar a legislação comum às Forças Armadas e a específica do Comando da Aeronáutica, bem como seus conteúdos básicos (Cn);</p> <p>b) localizar na legislação específica do Comando da Aeronáutica artigos nos quais se enquadrem assuntos e situações dadas (Cp);</p> <p>c) aplicar, na vida cotidiana, no que couber, os preceitos contidos na legislação comum às Forças Armadas e na específica do Comando da Aeronáutica (Ap); e</p> <p>d) valorizar a importância do conhecimento e atualização constante quanto à legislação comum às Forças Armadas e específicas do Comando da Aeronáutica, para um desempenho eficaz, no seu âmbito profissional militar (Va).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Continências, Honras, Sinais de Respeito e Cerimonial Militar das Forças Armadas (RCONT): sinais de respeito, continência e apresentação; continência da tropa, da guarda e da sentinela; hinos, bandeiras, insígnias, distintivos e estandartes; honras militares. 2) Regulamento Disciplinar da Aeronáutica (RDAER): princípios gerais de disciplina; das transgressões disciplinares; das punições disciplinares; competência e jurisdição; parte disciplinar, pedido de reconsideração, representação, recompensa e reabilitação. 3) Regulamento de Uniformes para os Militares da Aeronáutica (RUMAER): uniformes. 4) Regulamento Interno de Serviços da Aeronáutica (RISAER): atividades de rotina da OM; situações especiais; situação do pessoal e afastamentos; retratos, bandeira nacional e bandeiras- insígnias.</p>		

<b>CAMPO:</b> MILITAR		<b>ÁREA:</b> CIÊNCIAS MILITARES	
<b>DISCIPLINA:</b> LEGISLAÇÃO MILITAR II			
<b>CH PARA INSTRUÇÃO:</b> 18		<b>CH PARA AVAL:</b> P1	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 18
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b>  a) identificar a legislação específica do Comando da Aeronáutica e o seu conteúdo básico (Cn);  b) localizar na legislação específica do Comando da Aeronáutica artigos nos quais se enquadrem assuntos e situações dadas (Cp);  c) aplicar, na vida cotidiana, no que couber, os preceitos contidos na legislação específica do Comando da Aeronáutica (Ap); e  d) valorizar a importância do conhecimento e atualização constante quanto à legislação específica do Comando da Aeronáutica, para um desempenho eficaz, no seu âmbito profissional militar (Va).  <b>EMENTA:</b>  1) Estatuto dos Militares: do ingresso nas forças armadas e da hierarquia e da disciplina; do cargo e das funções militares; das obrigações e deveres dos militares; dos direitos e prerrogativas dos militares; das situações diversas. 2) Regulamento do Corpo do Pessoal Graduado da Aeronáutica (RCPGAER). 3) Regulamento de Promoções de Graduados da Aeronáutica (REPROGAER). 4) Lei do Serviço Militar e seu Regulamento: conceitos, características e recrutamento; isenções, débito, prorrogação, interrupção, reserva e certificados; direitos e deveres.			



CAMPO: MILITAR		ÁREA: CIÊNCIAS MILITARES	
DISCIPLINA: LEGISLAÇÃO MILITAR III			
CH PARA INSTRUÇÃO: 14		CH PARA AVAL: P1	CARGA HORÁRIA TOTAL: 14
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) identificar a legislação comum às Forças Armadas e a específica do Comando da Aeronáutica, bem como seus conteúdos básicos (Cn);</p> <p>b) localizar na legislação específica do Comando da Aeronáutica artigos nos quais se enquadrem assuntos e situações dadas (Cp);</p> <p>c) aplicar, na vida cotidiana, no que couber, os preceitos contidos na legislação comum às Forças Armadas e na específica do Comando da Aeronáutica (Ap); e</p> <p>d) valorizar a importância do conhecimento e atualização constante quanto à legislação comum às Forças Armadas e específicas do Comando da Aeronáutica, para um desempenho eficaz, no seu âmbito profissional militar (Va).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Correspondências e Atos Oficiais do COMAER (NSCA 10-2): regras gerais para elaboração de documentos; elaboração de documentos e atos administrativos. 2) Cerimonial Militar do Comando da Aeronáutica (ICA 908-1). 3) Acesso a Documentos Sigilosos: documentos públicos sigilosos. 4) Lei de Remuneração dos Militares: remuneração do militar da ativa e na inatividade. 5) Lei da Pensão Militar: pensão militar, contribuintes e não-contribuições; beneficiários e habilitação. 6) Regulamento de Administração da Aeronáutica (RADA): recursos materiais, movimentação, alienação, arrolamento e conservação do patrimônio; responsabilidades, casos fortuitos e motivos de força maior, danos e imputações.</p>			

<b>CAMPO:</b> MILITAR		<b>ÁREA:</b> CIÊNCIAS MILITARES
<b>DISCIPLINA:</b> LEGISLAÇÃO DE JUSTIÇA MILITAR		
<b>CH PARA INSTRUÇÃO:</b> 28	<b>CH PARA AVAL:</b> P2	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 28
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) identificar o conceito de Direito Penal, por intermédio da apresentação de sua doutrina introdutória e identificar os fundamentos do Direito Penal (Cn);</p> <p>b) explicar a lei penal no tempo e no espaço, por intermédio da apresentação da regra da irretroatividade da lei e das teorias do lugar do crime (Cp);</p> <p>c) localizar os elementos constitutivos do crime: o fato típico, antijurídico e culpável (Cp);</p> <p>d) apontar o caminho do crime, feito o estudo da fase interna e da fase externa da prática criminosa (Cn);</p> <p>e) definir o concurso de pessoas, feita a explanação sobre crimes cometidos por mais de uma pessoa (Cn);</p> <p>f) enunciar o sistema de penas previsto na lei penal e a extinção da punibilidade (Cn);</p> <p>g) identificar os preceitos fundamentais do Direito Penal Militar (Cn);</p> <p>h) diferenciar o crime militar próprio do crime militar impróprio, bem como diferenciar o crime da transgressão disciplinar (An);</p> <p>i) apontar as peculiaridades da Lei Penal Militar com relação ao Direito Penal comum (Cn);</p> <p>j) identificar as penas principais e acessórias previstas no Código Penal Militar (Cp);</p> <p>k) enunciar os crimes militares em tempo de paz elencados na Parte Especial do Código Penal Militar (Cn);</p> <p>l) identificar os trâmites relativos aos atos de Polícia Judiciária Militar: Sindicância, Inquérito Policial Militar, Auto de Prisão em flagrante e Termo de Deserção (Cn); e</p> <p>m) conhecer o funcionamento da Justiça Militar da União (Cn).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Direito Penal: história do Direito Penal; conceito e fundamentos de Direito Penal; 2) Aplicação do Direito Penal: o Princípio da Legalidade e a Anterioridade da Lei; A lei Penal no Tempo e no Espaço; Do Crime: Fato Típico, Antijurídico e Culpável; o Crime Consumado e a Tentativa de Crime; o Concurso de Pessoas; Espécies de Penas e Medidas de Segurança; Cominação e Aplicação da Pena, Suspensão Condicional da Pena, Livramento Condicional. 3) Direito Penal Militar: preceitos fundamentais do Direito Penal Militar; crime propriamente e impropriamente militar; peculiaridades da Lei Penal Militar em relação ao crime comum; penas principais e penas acessórias; crimes militares em tempo de paz; atos de Polícia Judiciária Militar: Inquérito Policial Militar; prisão em flagrante; deserção; sindicância; Justiça Militar da União.</p>		

CAMPO: MILITAR		ÁREA: CIÊNCIAS MILITARES	
DISCIPLINA: NOÇÕES DE CONTRAINCÊNDIO			
CH PARA INSTRUÇÃO: 08		CH PARA AVAL: 00	CARGA HORÁRIA TOTAL: 08
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) empregar os procedimentos básicos de segurança contra-incêndio nas edificações do COMAER (Ap);</p> <p>b) identificar os elementos que compõem a combustão (Cn);</p> <p>c) identificar os métodos de extinção da combustão (Cn);</p> <p>d) identificar as classes de incêndio (Cn);</p> <p>e) identificar os diversos agentes extintores e tipos de extintores de incêndio (Cn); e</p> <p>f) distinguir tipos de incêndio, causas e os respectivos meios de combate (Cp).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Generalidades: tipos de incêndio, prevenção e proteção. 2) Combustão: conceito, composição, elementos essenciais do fogo e fases da combustão. 3) Extintores: classificação e funcionalidade; tipos de extintores de incêndio. 4) Agentes extintores: água, espuma, pó químico, gases inertes, halogenados e outros agentes. 5) Proteção contraincêndio: EPI e proteção das edificações. 6) Exercício prático: demonstração de extinção de princípio de incêndio com extintores.</p>			

CAMPO: MILITAR	ÁREA: CIÊNCIAS MILITARES	
DISCIPLINA: NOÇÕES DE INTELIGÊNCIA		
CH PARA INSTRUÇÃO: 04	CH PARA AVAL: 00	CARGA HORÁRIA TOTAL: 04
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) identificar as noções básicas da Doutrina de Inteligência no âmbito do Comando da Aeronáutica (COMAER) (Cn);</p> <p>b) identificar a finalidade, a estrutura e as atribuições do Sistema de Inteligência da Aeronáutica (SINTAER) (Cn);</p> <p>c) indicar a importância da conduta individual para o sucesso da Segurança Orgânica nas Organizações Militares (OM) (Cn); e</p> <p>d) valorizar as ações de Contra inteligência no âmbito do COMAER (Va).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Doutrina de Inteligência da Aeronáutica: atividade de inteligência; sistema de inteligência da Aeronáutica; ações de Contra inteligência. 2) Medidas de Segurança Orgânica: áreas e instalações, pessoal, documentação, material e meios de tecnologia da informação.</p>		

CAMPO: MILITAR	ÁREA: CIÊNCIAS MILITARES	
DISCIPLINA: ORDEM UNIDA		
CH PARA INSTRUÇÃO: 54	CH PARA AVAL: 00	CARGA HORÁRIA TOTAL: 54
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) identificar as vozes de comando e os toques de corneta correspondentes (Rm);</p> <p>b) praticar exercícios de ordem unida desarmada, a pé firme e em movimento (Rm);</p> <p>c) praticar exercícios adequados ao desenvolvimento da postura, corpo, reflexos e vivacidade (Ap);</p> <p>d) fazer parte de formaturas e solenidades como integrante de tropa (Rc);</p> <p>e) comandar tropa e fração de tropa em formatura (Rc); e</p> <p>f) valorizar a ordem unida como meio eficaz de desenvolvimento e demonstração de espírito de corpo, disciplina e organização (Va).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Conceitos básicos: objetivo da OUN, ordem unida e disciplina e fases da instrução; conceituações; comandos e meios de comando. 2) Instrução individual sem arma: condições de execução, posições, passos, marchas e voltas. 3) Instrução Coletiva: formações, formaturas e deslocamentos.</p>		

<b>CAMPO: MILITAR</b>		<b>ÁREA: CIÊNCIAS MILITARES</b>	
<b>DISCIPLINA: SEGURANÇA DAS INSTALAÇÕES</b>			
<b>CH PARA INSTRUÇÃO: 08</b>		<b>CH PARA AVAL: 00</b>	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 08</b>
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) compreender os procedimentos indispensáveis à proteção das instalações vitais (Cp);</p> <p>b) identificar as instalações vitais numa Organização Militar da Aeronáutica (Cn);</p> <p>c) identificar o SISDE como sistema responsável pelo gerenciamento das ações de segurança e defesa no COMAER (Cn);</p> <p>d) valorizar a importância da constante observância das normas de segurança bem como os cuidados a serem observados com pessoas e objetos estranhos (Va); e</p> <p>e) desenvolver uma mentalidade de segurança em relação à proteção dos meios físicos de seu ambiente de trabalho (Va).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Proteção de instalações: generalidades e princípios. 2) Conceituações: segurança, defesa, vigilância, proteção e prevenção. 3) Instalações vitais: paióis, suprimento d'água, suprimento de víveres, comunicações, armazéns, depósitos de combustíveis, área operacional. 4) Fundamentos da segurança: aspectos gerais e classificação de áreas; barreiras perimetrais, sistemas eletrônicos de vigilância, detecção, alarme e comunicações de segurança; controle de pessoal, de veículos, de material e controle de claviculário. 5) Sistema de Segurança e Defesa: generalidades.</p>			

CAMPO: MILITAR		ÁREA: ENGENHARIAS	
DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO			
CH PARA INSTRUÇÃO: 06		CH PARA AVAL: 00	CARGA HORÁRIA TOTAL: 06
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) conhecer a constituição e funcionamento da CIPA (Cn);</p> <p>b) descrever a importância de uma constante observância das normas de segurança em todos os setores (Va);</p> <p>c) valorizar a necessidade da constante observância das normas de higiene e segurança do trabalho no desempenho profissional (Va);</p> <p>d) identificar a finalidade dos equipamentos de proteção individual e ambiental (Cn);</p> <p>e) citar os efeitos da contaminação por produtos nocivos ao organismo humano (Cn); e</p> <p>f) valorizar a adoção de uma correta postura corporal para a realização de esforços no ambiente de trabalho (Va).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA): definição, organização e funcionamento. 2) Higiene e segurança no trabalho: principais ações. 3) Acidente de trabalho: mentalidade de prevenção e uso de equipamentos de proteção individual; proteção de máquinas e equipamentos; prevenção de quedas; riscos ambientais.</p>			

## 5.2 QUADRO GERAL DO CAMPO TÉCNICO – ESPECIALIZADO/TAR

CAMPO	ÁREA	DISCIPLINA	CH PARA INSTRUÇÃO	CH PARA AVAL	CARGA HORÁRIA
TÉCNICO-ESPECIALIZADO	CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	NOÇÕES DO SERVIÇO DE BARMAN	15	00	15
		HOTELARIA E COMISSARIA DE BORDO	08	00	08
		NOÇÕES DE ORGANIZAÇÃO DOS RANCHOS E REFEITÓRIOS	20	04	24
		PECULIARIDADES DOS SERVIÇOS DE MESA	15	00	15
ESTÁGIO PRÁTICO DE ARRUMADOR			22	00	22
TOTAL			80	04	84



**5.2.1 DESDOBRAMENTO DO QUADRO GERAL DO CAMPO TÉCNICO-ESPECIALIZADO/TAR**

CAMPO:TE	ÁREA: CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
DISCIPLINA: NOÇÕES DO SERVIÇO DE BARMAN		
CH PARA INSTRUÇÃO: 15	CH PARA AVAL: 00	CARGA HORÁRIA TOTAL: 15
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) identificar a função do Barman numa recepção (Cn);</p> <p>b) identificar as diferentes bebidas (Cn);</p> <p>c) distinguir o tipo de bebida apropriada ao cardápio a ser servido (Cp);</p> <p>d) distinguir o método apropriado de servir a bebida conforme o tipo de serviço (Cp); e</p> <p>e) produzir diversos tipos de coquetéis (Ap).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Bebidas: utensílios de bar, bebida apropriada ao cardápio e tipos de copos. 2) Tipo de Serviço: métodos para servir bebidas. 3) Coquetéis: finalidade, decoração, receitas e preparo. 4) Serviço Clássico: fundamentos da mixologia, fermentação e destilação. 5) Técnicas de Preparo: drinks e coquetéis. 6) Serviços Intermediários: infusões alcoólicas e não alcoólicas. 7) Vinhos: distinção dos tipos de vinhos apropriados ao cardápio.</p>		

<b>CAMPO:</b> TE	<b>ÁREA:</b> CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
<b>DISCIPLINA:</b> HOTELARIA E COMISSARIA DE BORDO		
<b>CH PARA INSTRUÇÃO:</b> 08	<b>CH PARA AVAL:</b> 00	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 08
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) identificar a função do arrumador em hotéis e cassinos militares (Cn);</p> <p>b) caracterizar as principais obrigações do cassineiro (Cn);</p> <p>c) identificar as atribuições inerentes ao serviço de comissaria de bordo (Cp); e</p> <p>d) aplicar os conhecimentos adquiridos inerentes aos serviços de hotelaria (Rc).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Hotelaria: procedimentos de recepção e abertura de fichas; serviço de camareiro. 2) Comissaria de bordo: finalidade; função do comissário de bordo em aeronaves.</p>		

<b>CAMPO:</b> TE		<b>ÁREA:</b> CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
<b>DISCIPLINA:</b> NOÇÕES DE ORGANIZAÇÃO DOS RANCHOS E REFEITÓRIOS			
<b>CH PARA INSTRUÇÃO:</b> 20		<b>CH PARA AVAL:</b> 04	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 24
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) demonstrar conhecimento da função do arrumador de serviço nos refeitórios (Cp);</p> <p>b) distinguir o tipo de serviço executados nos refeitórios (Cp);</p> <p>c) distinguir os diversos tipos de equipamentos, máquinas e utensílios pertencentes à área de atuação no rancho, refeitório e copa (Cp);</p> <p>d) operar os equipamentos, máquinas e utensílios de rancho referentes a sua função (Rc); e</p> <p>e) realizar o planejamento operacional (Re).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Tipo de Refeitórios: refeitório dos oficiais; refeitório dos SO/SGT; refeitório dos Cabos/Soldados/Taifeiros. 2) Equipamentos e Utensílios: finalidade e manuseio. 3) Planejamento Operacional: escalas; planos de trabalho; organização de equipes; fluxos operacionais.</p>			

CAMPO: TE	ÁREA: CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
DISCIPLINA: PECULIARIDADES DOS SERVIÇOS DE MESA		
CH PARA INSTRUÇÃO: 15	CH PARA AVAL: 00	CARGA HORÁRIA TOTAL: 15
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) identificar as peculiaridades dos serviços de mesa mais utilizados na FAB (Cn);</p> <p>b) identificar cada tipo de serviço de mesa (Cn);</p> <p>c) identificar o serviço mais apropriado ao tipo de evento (Cp);</p> <p>d) identificar as regras de etiqueta à mesa (Cp); e</p> <p>e) aplicar o conhecimento conforme o tipo de serviço de mesa adotado (Rc).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Serviço à francesa: estilo, montagem dos pratos e decoração; postura, vestimentas dos garçons e regras do serviço. 2) Serviço à inglesa: estilo, montagem dos pratos e decoração; postura, vestimentas dos garçons e regras do serviço; serviço à inglesa indireto e serviço à inglesa direto. 3) Serviço americano: estilo, montagem dos pratos e decoração; postura, vestimentas dos garçons e regras do serviço; organização do buffet. 4) Serviço empratado: estilo, montagem dos pratos e decoração; postura, vestimentas dos garçons e regras do serviço. 5) Aplicação e uso dos utensílios: louças, cristais e talheres; roupas de mesa; pratos, recipientes e talheres específicos para cada tipo de prato.</p>		

CAMPO:TE		ÁREA: CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
DISCIPLINA: ESTÁGIO PRÁTICO DE ARRUMADOR			
CH PARA INSTRUÇÃO: 22		CH PARA AVAL: 00	CARGA HORÁRIA TOTAL: 22
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) atuar nas funções de despenseiro, copeiro e garçom (Cv);</p> <p>b) receber a refeição da cozinha, em vasilhames adequados, e servi-la em mesas ou em balcão térmico e similares (Ro);</p> <p>c) preparar mesas para refeições diversas (Pr);</p> <p>d) organizar materiais de trabalho, bebidas e alimentos (Og);</p> <p>e) realizar atividades administrativas, de comissaria e de representação em Próprio Nacional Residencial (PNR) (Re);</p> <p>f) verificar o uso e a limpeza dos utensílios, equipamentos, máquinas e dependências em geral da área de alimentação e nutrição (Cv);</p> <p>g) atuar nos serviços de limpeza dos utensílios, equipamentos, máquinas e dependências em geral da área dos refeitórios (Cv);</p> <p>h) verificar a necessidade de uma manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos da área de trabalho (Re);</p> <p>i) atuar nas atividades de controle de estoque e armazenagem (Cv); e</p> <p>j) realizar função de motorista e/ou outras atividades, quando determinado pelo gestor de subsistência (Re).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Prática no Ambiente de Trabalho: despenseiro, copeiro e garçom. 2) Prepação de mesas em geral: preparação anterior ao serviço. 3) Manutenções Prediais: serviços gerais. 4) Comissária: preparação do avião, linguagem do comissário, postura durante os voos e medidas de segurança; fechamento de portas, pressurização, voos para autoridades e transporte de órgãos. 5) Limpeza: utensílios, equipamentos, máquinas e dependências em geral. 6) Manutenção de equipamentos: corretiva e preventiva. 6) Estoque: controle e armazenagem.</p>			

## 5.3 QUADRO GERAL DO CAMPO TÉCNICO – ESPECIALIZADO/TCO

CAMPO	ÁREA	DISCIPLINA	CH PARA INSTRUÇÃO	CH PARA AVAL	CARGA HORÁRIA
TÉCNICO-ESPECIALIZADO	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS	24	04	28
		EVENTOS INSTITUCIONAIS	18	00	18
		NOÇÕES DE ETIQUETA	16	00	16
ESTÁGIO PRÁTICO DE COZINHEIRO			22	00	22
TOTAL			80	04	84

**5.3.1 DESDOBRAMENTO DO QUADRO GERAL DO CAMPO TÉCNICO-ESPECIALIZADO/TCO**

<b>CAMPO:TE</b>		<b>ÁREA: CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>	
<b>DISCIPLINA: PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS</b>			
<b>CH PARA INSTRUÇÃO: 24</b>		<b>CH PARA AVAL: 04</b>	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 28</b>
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b>  a) identificar a aplicabilidade e a importância dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) (Cp);  b) aplicar procedimentos de higienização dos utensílios, equipamentos, máquinas e das dependências em geral da área de alimentação e nutrição (Ap);  c) identificar os produtos de limpeza utilizados e sua aplicação (Ap);  d) enumerar os Equipamentos de Proteção Individuais (EPI) utilizados no serviço (Cp); e  e) descrever métodos para controle de pragas (Cn).  <b>EMENTA:</b>  1) Processo de higienização: contaminação; controle de pragas; produtos de limpeza; higienização, limpeza e desinfecção. 2) Elaboração do Procedimentos Operacionais: higienização; instalações; equipamentos; móveis; utensílios. 3) EPI: tipos e emprego nos serviços de subsistência.			

CAMPO: TE		ÁREA: CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
DISCIPLINA: EVENTOS INSTITUCIONAIS			
CH PARA INSTRUÇÃO: 18		CH PARA AVAL: 00	CARGA HORÁRIA TOTAL: 18
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b>  a) identificar as necessidades do evento (Ap); b) relacionar as necessidades do evento ao serviço a ser ofertado (Ap); c) elaborar alternativas para suprir necessidades (Si); d) coletar informações sobre os participantes e instituições (Rc); e e) estimar tempo e recursos necessários (Cp).			
<b>EMENTA:</b>  1) Necessidades do Evento: pré-evento; evento; pós evento. 2) Necessidades: alternativas; segunda opção. 3) Participantes e Instituições: informações; resultados; quantidades. 4) Exequibilidade Econômica: gastos a serem apresentados. 5) Exequibilidade Técnica: membros para a equipe de serviço. 6) Tempo e Recursos: tempos; recursos necessários.			



CAMPO:TE		ÁREA: CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
DISCIPLINA: NOÇÕES DE ETIQUETA: POSTURA E COMPORTAMENTO			
CH PARA INSTRUÇÃO: 16		CH PARA AVAL: 00	CARGA HORÁRIA TOTAL:16
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) identificar as regras básicas de etiqueta social e profissional (Ap);</p> <p>b) aplicar as regras de etiqueta social e profissional (Ap); e</p> <p>c) valorizar o cumprimento das regras de etiqueta no convívio social e profissional (Va).</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Etiqueta Social: regras de comportamento; padrões de comportamento; vida em sociedade.</p> <p>2) Etiqueta Profissional: emprego da linguagem formal; viagens compartilhadas; postura e discrição.</p>			

CAMPO:TE	ÁREA: CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
DISCIPLINA: ESTÁGIO PRÁTICO DE COZINHEIRO		
CH PARA INSTRUÇÃO: 22	CH PARA AVAL: 00	CARGA HORÁRIA TOTAL: 22
<p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <p>a) executar serviços de cozinha atendendo às normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene, saúde e de meio ambiente; e</p> <p>b) executar preparações quentes e frias atendendo às normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene, saúde e de meio ambiente.</p> <p><b>EMENTA:</b></p> <p>1) Prática no Ambiente de Trabalho: serviços de cozinha; preparo e seleção de alimentos. 2) Rotina dos Ranchos e Refeitórios: cortes; lavagens; rala dos alimentos. 3) Contaminação: riscos para a saúde. 4) Câmara Frigorífica: temperatura; verificação de instalações elétricas. 5) Água Potável: controle de qualidade. 6) Preparações Quentes e Frias: seleção e manuseio de alimentos. 7) Diferentes sabores: salgados; doces; azedo; amargo; apimentados; agridoce. 8) Apresentação dos Pratos: formas e diversidade.</p>		

## **6 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

Os procedimentos de avaliação para o Curso, objeto do presente Currículo Mínimo, serão detalhados em Plano de Avaliação específico.

## **7 DISPOSIÇÕES GERAIS**

Para as atividades de complementação da instrução, deverão ser realizadas:

- a)** palestra sobre o COMAER;
- b)** visita a organizações do COMAER;
- c)** visitas ao diferentes tipos de rancho; e
- d)** visita a uma comissão aérea.

## **8 DISPOSIÇÕES FINAIS**

Os casos não previstos nesta Instrução serão submetidos ao Diretor de Ensino da Aeronáutica.

## REFERÊNCIAS

\_\_\_\_\_. Comando da Aeronáutica. Comando-Geral de Pessoal. Normas de Sistema da Aeronáutica. NSCA 5-1 **“Normas de Sistema que disciplina o processo de confecção, controle e numeração de publicações Oficiais do Comando da Aeronáutica”**.

\_\_\_\_\_. Comando da Aeronáutica. Departamento de Ensino da Aeronáutica. Instrução do Comando da Aeronáutica. ICA 37-4 **“Elaboração e Revisão de Currículos Mínimos”**.

\_\_\_\_\_. Comando da Aeronáutica. Departamento de Ensino da Aeronáutica. Instrução do Comando da Aeronáutica. ICA 37-4 **“Elaboração e Revisão de Currículos Mínimos”**.

\_\_\_\_\_. Comando da Aeronáutica. Departamento de Ensino da Aeronáutica. Instrução do Comando da Aeronáutica. ICA 37-14 **“Elaboração de Plano de Unidades Didáticas”**.

\_\_\_\_\_. Comando da Aeronáutica. Departamento de Ensino da Aeronáutica. Instrução do Comando da Aeronáutica. ICA 37-11 **“Avaliação do Ensino”**.

\_\_\_\_\_. Comando da Aeronáutica. Departamento de Ensino da Aeronáutica. Instrução do Comando da Aeronáutica. ICA 37-520 **“Elaboração de Plano de Avaliação”**.