

Câmpus **Avaré**



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SÃO PAULO
PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO - PPC

TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Câmpus **Avaré**

- Curso Criado pela Resolução CONSUP número 67 de 06 de setembro de 2016.
- Reformulação de curso, por meio da Resolução número 169/2022, 06 de dezembro de 2022.
- Currículo de Referência do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, por meio da Resolução CONSUP número 81 de 15 de dezembro de 2020.
- Vigência do PPC: 1º. Semestre/2023

TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA



SECRETARIA DA **EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

AUTORIDADES INSTITUCIONAIS

REITOR

Silmário Batista dos Santos

Diretor Geral do Câmpus

Sebastião Francelino da Cruz

PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL – PRO-DI

Bruno Nogueira Luz

Diretoria Adjunta Educacional do Câmpus

Julio Cesar Pissuti Damalio

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PRO-ADM

José Roberto da Silva

Coordenador de Curso

Paulo Renato de Paula Frederico

PRÓ-REITORIA DE ENSINO – PRE

Carlos Eduardo Pinto Procópio

Núcleo Docente Estruturante

Mariana Camargo Schmidt
Alexandre Menezes de Camargo
Fabiano Souza de Almeida Castro
Andre Luis Mattos Silva
Paulo Renato de Paula Frederico

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO – PRO-EX

Gabriela de Godoy Cravo Arduino

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO – PRP

Adalton Masalu Ozaki

Colaboração Técnica

Mariana Camargo Schmidt
Alexandre Menezes de Camargo
Fabiano Souza de Almeida Castro
Andre Luis Mattos Silva
Paulo Renato de Paula Frederico
Sandra Maria Gloria da Silva

AGÊNCIA DE INOVAÇÃO E TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIAS – INOVA

Alexandre Pereira Chahad

Revisor Textual

Alanderson Ramos de Melo

ASSESSORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS - ARINTER

Eduardo Antonio Modena

DIRETORIA SISTÊMICA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS - DAEST

Reginaldo Vitor Pereira

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO.....	4
1.1. Identificação do Câmpus.....	5
1.2. Identificação do Curso.....	6
1.3. Missão.....	7
1.4. Caracterização Educacional.....	7
1.5. Histórico Institucional.....	7
1.6. Histórico do Câmpus e sua Caracterização.....	9
2. JUSTIFICATIVA E DEMANDA DE MERCADO.....	17
3. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO.....	22
4. PERFIL DO EGRESSO.....	23
4.1. Articulação do Perfil Profissional do egresso com o arranjo produtivo local.....	24
4.2. Competências e Habilidades.....	26
5. OBJETIVOS DO CURSO.....	27
5.1. Objetivo Geral.....	27
5.2. Objetivo(s) Específico(s).....	27
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	28
6.1. Articulação Curricular.....	28
6.2. Estrutura Curricular.....	30
6.3. Representação Gráfica do Perfil de Formação.....	31
6.4. Pré-requisitos.....	33
6.5. Estágio Curricular Supervisionado.....	33
6.6. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).....	33
6.7. Atividades Complementares (AC).....	34
6.8. Educação das Relações Étnico-Raciais e História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena.....	34
6.9. Educação em Direitos Humanos.....	35
6.10. Educação Ambiental.....	36
6.11. Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS).....	37
7. METODOLOGIA.....	38

8. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	40
9. ATIVIDADES DE PESQUISA	43
9.1. Comitê de Ética em Pesquisa (CEP).....	52
10. ATIVIDADES DE EXTENSÃO	53
10.1. Curricularização da Extensão.....	61
10.2. Acompanhamento de Egressos.....	62
11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS	67
11.1. Verticalização.....	68
12. APOIO AO DISCENTE	70
13. AÇÕES INCLUSIVAS	74
14. AVALIAÇÃO DO CURSO	80
14.1. Gestão do Curso.....	81
15. EQUIPE DE TRABALHO	84
15.1. Núcleo Docente Estruturante.....	84
15.2. Coordenador(a) do Curso	85
15.3. Colegiado de Curso.....	85
15.4. Corpo Docente.....	86
15.5. Corpo Técnico-Administrativo / Pedagógico.....	87
16. BIBLIOTECA	89
17. INFRAESTRUTURA	91
17.1. Infraestrutura Física.....	91
17.2. Acessibilidade.....	93
17.3. Laboratórios de Informática.....	94
17.4. Laboratórios Específicos.....	95
18. PLANOS DE ENSINO	105
19. DIPLOMAS E CERTIFICADOS.....	166
20. LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA	167
21. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	172

1. IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	
NOME	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo
SIGLA	IFSP
CNPJ	10882594/0001-65
NATUREZA JURÍDICA	Autarquia Federal
VINCULAÇÃO	Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação (SETEC)
ENDEREÇO	Rua Pedro Vicente, 625 – Canindé – São Paulo/Capital
CEP	01109-010
TELEFONE	(11) 3775-4502 (Gabinete do Reitor)
PÁGINA INSTITUCIONAL NA INTERNET	http://www.ifsp.edu.br
ENDEREÇO ELETRÔNICO	gab@ifsp.edu.br
DADOS SIAFI:	UG: 158154
GESTÃO	26439
NORMA DE CRIAÇÃO	Lei nº 11.892 de 29/12/2008
NORMAS QUE ESTABELECEM A ESTRUTURA ORGANIZACIONAL ADOTADA NO PERÍODO	Lei Nº 11.892 de 29/12/2008
FUNÇÃO DE GOVERNO PREDOMINANTE	Educação

1.1. Identificação do Câmpus

IDENTIFICAÇÃO DO CÂMPUS	
NOME	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo
CÂMPUS	Avaré
SIGLA	IFSP - AVR
CNPJ	10.882.594/0022-90
ENDEREÇO	Avenida Professor Celso Ferreira da Silva, 1333 – Jardim Europa
CEP	18707-150
TELEFONE	(14) 3731-0300
PÁGINA INSTITUCIONAL NA INTERNET	http://avr.ifsp.edu.br
ENDEREÇO ELETRÔNICO	adm.avr@ifsp.edu.br
DADOS SIAFI: UG:	158582
GESTÃO	26439
AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO	Portaria de criação do Campus: Portaria 1.170/MEC de 21/09/2010.

1.2. Identificação do Curso

Curso: Tecnologia em Gastronomia Vigência desse PPC: 1 semestre/ 2023	
Câmpus	Avaré
Trâmite	Atualização
Modalidade	Presencial
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Início de funcionamento do curso	1º/2018
Resolução de Aprovação do Curso no IFSP	Resolução CONSUP número 67 de 06 de setembro de 2016.
Resolução de Reformulação do Curso no IFSP	Indicar, se for o caso
Parecer de Atualização	Indicar, se for o caso
Portaria de Reconhecimento do curso	Indicar, se for o caso
Turno	Matutino
Vagas semestrais	(Indicar o nº de vagas)
Vagas Anuais	40
Nº de semestres	4
Carga Horária Mínima Obrigatória	1600
Carga Horária Optativa	33,3
Carga Horária Presencial	1600
Carga Horária a Distância	0
Duração da Hora-aula	50 minutos
Duração do semestre	20 semanas
Tempo mínimo de integralização do curso	4 semestres
Tempo máximo de integralização do curso	8 semestres

1.3. Missão

Ofertar educação profissional, científica e tecnológica orientada por uma práxis educativa que efetive a formação integral e contribua para a inclusão social, o desenvolvimento regional, a produção e a socialização do conhecimento.

1.4. Caracterização Educacional

A Educação Científica e Tecnológica ministrada pelo IFSP é entendida como um conjunto de ações que buscam articular os princípios e aplicações científicas dos conhecimentos tecnológicos à ciência, à técnica, à cultura e às atividades produtivas. Esse tipo de formação é imprescindível para o desenvolvimento social da nação, sem perder de vista os interesses das comunidades locais e suas inserções no mundo cada vez definido pelos conhecimentos tecnológicos, integrando o saber e o fazer por meio de uma reflexão crítica das atividades da sociedade atual, em que novos valores reestruturam o ser humano. Assim, a educação exercida no IFSP não está restrita a uma formação meramente profissional, mas contribui para a iniciação na ciência, nas tecnologias, nas artes e na promoção de instrumentos que levem à reflexão sobre o mundo, como consta no PDI institucional.

1.5. Histórico Institucional

O primeiro nome recebido pelo Instituto foi o de Escola de Aprendizes e Artífices de São Paulo. Criado em 1910, inseriu-se dentro das atividades do governo federal no estabelecimento da oferta do ensino primário, profissional e gratuito. Os primeiros cursos oferecidos foram os de tornearia, mecânica e eletricidade, além das oficinas de carpintaria e artes decorativas.

O ensino no Brasil passou por uma nova estruturação administrativa e funcional no ano de 1937 e o nome da Instituição foi alterado para Liceu Industrial de São Paulo, denominação que perdurou até 1942. Nesse ano, através de um Decreto-Lei, introduziu-se a Lei Orgânica do Ensino Industrial, refletindo a decisão governamental de realizar profundas alterações na organização do ensino técnico.

A partir dessa reforma, o ensino técnico industrial passou a ser organizado como um sistema, passando a fazer parte dos cursos reconhecidos pelo Ministério da

Educação. Um Decreto posterior, o de nº 4.127, também de 1942, deu-se a criação da Escola Técnica de São Paulo, visando a oferta de cursos técnicos e de cursos pedagógicos.

Esse decreto, porém, condicionava o início do funcionamento da Escola Técnica de São Paulo à construção de novas instalações próprias, mantendo-a na situação de Escola Industrial de São Paulo enquanto não se concretizassem tais condições. Posteriormente, em 1946, a escola paulista recebeu autorização para implantar o Curso de Construção de Máquinas e Motores e o de Pontes e Estradas.

Por sua vez, a denominação Escola Técnica Federal surgiu logo no segundo ano do governo militar, em ação do Estado que abrangeu todas as escolas técnicas e instituições de nível superior do sistema federal. Os cursos técnicos de Eletrotécnica, de Eletrônica e Telecomunicações e de Processamento de Dados foram, então, implantados no período de 1965 a 1978, os quais se somaram aos de Edificações e Mecânica, já oferecidos.

Durante a primeira gestão eleita da instituição, após 23 anos de intervenção militar, houve o início da expansão das unidades descentralizadas – UNEDs, sendo as primeiras implantadas nos municípios de Cubatão e Sertãozinho.

Já no segundo mandato do Presidente Fernando Henrique Cardoso, a instituição tornou-se um Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET), o que possibilitou o oferecimento de cursos de graduação. Assim, no período de 2000 a 2008, na Unidade de São Paulo, foi ofertada a formação de tecnólogos na área da Indústria e de Serviços, além de Licenciaturas e Engenharias.

O CEFET-SP transformou-se no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) em 29 de dezembro de 2008, através da Lei nº11.892, tendo como características e finalidades: ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional; desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais; promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de

peçoal e os recursos de gestão; orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal; constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica; qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino; desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica; realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico; promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

Além da oferta de cursos técnicos e superiores, o IFSP – que atualmente conta com 37 câmpus, e 4 *Câmpus Avançado* – contribui para o enriquecimento da cultura, do empreendedorismo e cooperativismo e para o desenvolvimento socioeconômico da região de influência de cada câmpus. Atua também na pesquisa aplicada destinada à elevação do potencial das atividades produtivas locais e na democratização do conhecimento à comunidade em todas as suas representações.

1.6. Histórico do Câmpus e sua Caracterização

O Câmpus Avaré iniciou suas atividades no 1º semestre de 2011, em legalidade com a Portaria Ministerial de abertura nº 1.170, de 21 de setembro de 2010. As primeiras aulas do Câmpus Avaré ocorreram em 7 de fevereiro de 2011, em prédio público cedido provisoriamente pela Prefeitura Municipal do município (a saber: Escola Municipal “Maneco Dionísio” e Clube Avareense de Cinema).

O IFSP - Câmpus Avaré é construído em um terreno de 29.650 m², situada à Avenida Prof. Celso Ferreira da Silva, número 1333, no Jardim Europa I, Avaré - SP (Figura 1), e conta com uma ampla infraestrutura adequada ao desenvolvimento das

atividades de ensino, pesquisa e extensão e disponibilizada aos alunos e docentes dos diferentes cursos.

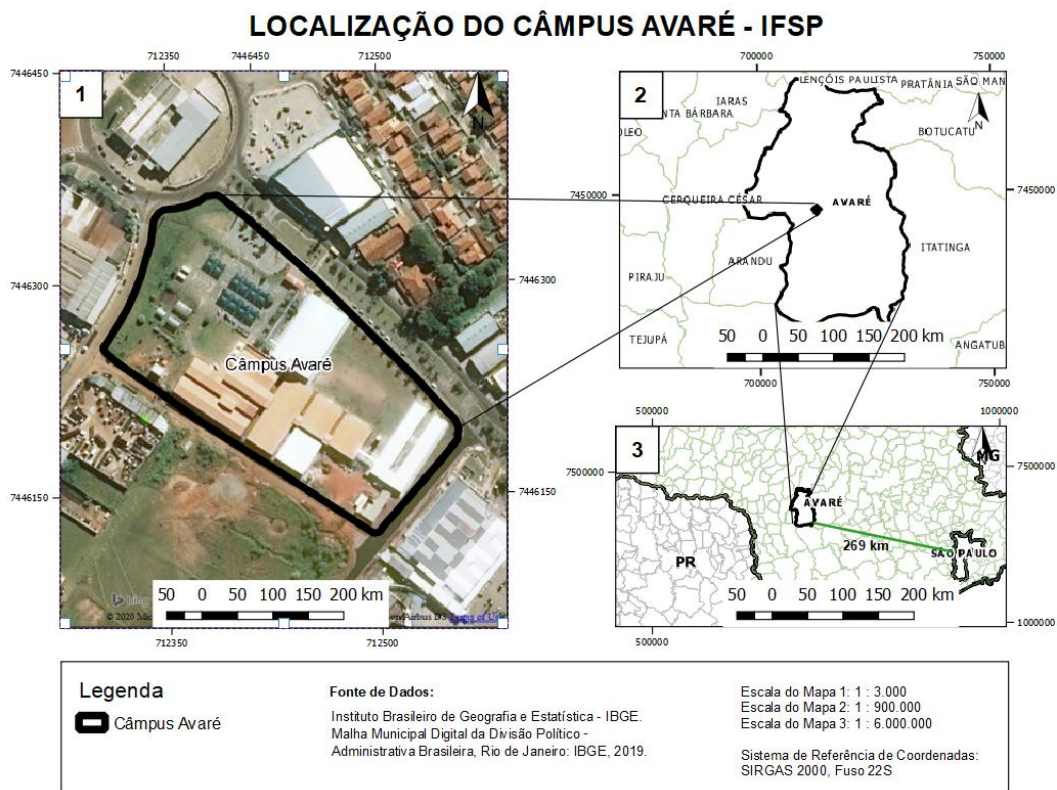


Figura 1 – Localização do Câmpus no município de Avaré (IBGE, 2019). Elaborado por André Giovanini de Oliveira Sartori.

Inicialmente foram ofertados Cursos Técnicos Concomitantes/Subsequentes em Agronegócio (com vagas ofertadas de 2011 a 2013) e em Eventos (com vagas ofertadas desde 2011 até os dias atuais). Subsequentemente, através de uma parceria do IFSP com a Secretaria Estadual de Educação (SEE), a partir de 2012 foram ofertadas vagas nos Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio em Agroindústria, Mecatrônica e Eventos, onde os componentes curriculares da parte técnica eram ministrados por docentes da rede federal, enquanto os componentes curriculares do Núcleo Comum (Filosofia, Sociologia, Matemática, Português, Inglês, Espanhol, Biologia, Física, Química, História, Geografia, Arte, Educação Física) eram ministrados por docentes da rede estadual de ensino.

Com o término da parceria em 2014 a instituição recebeu diversos docentes da Base Nacional Comum (especialistas nos componentes curriculares de Filosofia,

Sociologia, Matemática, Português, Inglês, Espanhol, Biologia, Física, Química, História, Geografia, Arte, Educação Física) para atender às demandas dos Cursos Técnicos Integrados que passaram a ser ofertados exclusivamente por docentes da rede federal, e não mais no sistema de parceria com a rede estadual de ensino como ofertado nos anos anteriores.

Diante disso, o corpo docente e administrativo do IFSP Câmpus Avaré, assim como a estrutura física do Câmpus, foi ampliado ano a ano (Figura 2). Atualmente, o espaço físico do Câmpus conta com 16 salas de aula, 3 laboratórios de informática, 18 laboratórios específicos, 2 salas para Direção – Direção-Geral e Direção-Adjunta Educacional -, 8 salas para coordenações - de Tecnologia da Informação, de Gestão de Pessoas, de Apoio à Direção, de Cursos, de Extensão e Pesquisa e Inovação, de Manutenção e Patrimônio, de Sociopedagógico, de Registros Acadêmicos. Possui, ainda, 1 sala de professores, 1 sala de atendimento ao aluno, 1 sala do setor administrativo, 1 sala de atendimento psicológico, 1 sala para gravações, 1 cantina, 1 biblioteca, 1 ginásio, 1 auditório, 1 refeitório, 15 depósitos/almojarifados, 4 copas, 1 cozinha, 6 vestiários e 18 banheiros.

O quadro de servidores do IFSP - Câmpus Avaré está composto por 69 docentes efetivos 45 servidores técnico-administrativos. Devido à ocupação das funções de Diretor Geral e afastamentos de professores para capacitação ou licença maternidade e saúde, o Câmpus tem no momento 16 docentes substitutos em exercício.



Figura 2 – Área do Câmpus Avaré com a identificação dos espaços. Foto de Gustavo Matarazzo.

No primeiro semestre de 2022 o Câmpus Avaré ofertou 400 vagas para dez turmas, sendo: três turmas dos cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio (Agroindústria, Mecatrônica e Lazer), duas turmas de Cursos Técnicos Concomitantes (Eventos e Mecânica), cinco turmas de Ensino Superior (Licenciatura em Ciências Biológicas, Tecnologia em Agronegócio, Engenharia de Biosistemas, Licenciatura em Letras – Português e Espanhol e Tecnologia em Gastronomia). Além disso, são ofertadas vagas para o PROEJA em Hospitalidade e Lazer em parceria com a Prefeitura Municipal de Avaré. Em 2022 foram matriculados 18 novos alunos, totalizando 44 discentes nessa modalidade de ensino. Ao todo, o Câmpus Avaré conta com aproximadamente 1200 alunos regularmente matriculados em seus cursos.

Além destas vertentes tradicionais do ensino, o IFSP Câmpus Avaré tem aderido e se engajado em diversos Programas e Propostas paralelas e/ou alternativas que são encampadas pelo governo federal, tais como o Programa Nacional Mulheres Mil e o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC). Somente em 2012 foram ofertadas 42 turmas destes programas, que se mostraram experiências efetivas e exitosas do Câmpus, principalmente se considerado o importante papel que estes programas exercem na sociedade, funcionando como ferramentas de inclusão social (dado que atendem preferencialmente pessoas em situação de vulnerabilidade social), atendendo às necessidades regionais do mundo do trabalho (oferecendo qualificação profissional e formação cidadã), bem como funcionando como meio de aproximação da instituição com a comunidade regional, trazendo-a para dentro do ambiente escolar e levando o meio acadêmico para a sociedade em que está inserido.

Existem ainda outros programas institucionais que também oferecem vagas em Cursos de Formação Inicial e Continuada (Cursos FIC) e Cursos de Extensão. Estes consistem em cursos de curta duração, que visam atender às demandas regionais (como é caso do CeLin, que oferece cursos de idiomas, ou dos cursos de “Manipulação de Alimentos” “Manutenção Elétrica” e de “Fotografia”); e/ou pretendem promover a inserção social de setores negligenciados da sociedade, tendo suas ações voltadas especificamente à população em situação de vulnerabilidade social (como é o caso do Programa Mulheres de Avaré ofertado nos anos de 2016, 2018, 2019 e 2022, agora

denominado “Mulheres do IFSP”, e que oferece diversos cursos à mulheres em situação vulnerável).

Em 2019 foram ofertados 7 cursos FIC, com um total de 311 matrículas. Já nos anos de 2020 e 2021, mesmo com a excepcionalidade da pandemia da COVID-19, o número de cursos ofertados e alunos matriculados aumentou: 412 alunos em 2020 (10 cursos) e 548 alunos em 2021 (12 cursos). Por serem ofertados na modalidade à distância, os cursos receberam inscrições de pessoas de diferentes regiões do país. No primeiro semestre de 2022, dado o alcance e a procura de alguns cursos ofertados na modalidade à distância, 4 cursos foram ofertados novamente mantendo o formato, e dois optaram pela modalidade semipresencial e presencial.

Cabe ainda salientar que o Câmpus Avaré do IFSP foi contemplado desde 2015 até o corrente ano, com exceção de 2020, com a oferta do “Cursinho Popular do IFSP” (voltado a alunos de camadas sociais menos favorecidas e oriundos de escolas públicas, concluintes ou matriculados no ensino médio), demonstrando cumprir com o seu papel social de promoção do acesso ao ensino superior, além de promover a aproximação da comunidade acadêmica com o entorno do Câmpus e dos alunos de Licenciatura com a sua área de atuação profissional. Em 2021, dadas as circunstâncias pandêmicas, o Cursinho Popular foi ofertado na modalidade à distância, adquirindo uma importância maior, pois, para muitos estudantes, sobretudo aqueles matriculados em escolas públicas e pertencentes a grupos sociais mais vulneráveis, o sonho de estudar em uma universidade pública ficou mais distante com a pandemia causada pelo novo Coronavírus e a consequente necessidade de isolamento social que ampliaram os problemas já existentes de acesso à uma educação de qualidade, como também financeiros.

Com o intuito de divulgar a Instituição e torná-la conhecida pelo público em geral, o espaço do Câmpus também sempre é cedido para a realização de eventos de cunho não comercial e de interesse público, tais como: Campanha de cadastro de doadores de medula óssea; Semana do Meio Ambiente; Dia da comunidade e a pessoa com deficiência; Feira da Agricultura Familiar – Agrifam, Semana da Biologia, a Semana do Brincar, a Semana Tecnológica do IFSP – Avaré, Semana da Gastronomia, Jornada de Letras, CONAEL (Congresso Nacional de Ensino-aprendizagem de Línguas,

Linguística e Literaturas), SABIOS (Simpósio na área de Agronegócio e Engenharia de Biosistemas), entre outros. Outro evento que teve bastante destaque no município e região é o “Dia no Câmpus” e #VemproIF que foram realizados até 2019 com o objetivo de divulgar os cursos oferecidos pela instituição e de aproximar-se mais da comunidade em geral. Ainda, nesse sentido, a partir de 2022, os sábados letivos são abertos à comunidade, proporcionando oportunidades de integração e debates sobre temas transversais relevantes como, por exemplo, Sarau, Festa Junina, Eventos esportivos, Orientação sexual, Pluralidade cultural, Ética e Cidadania, Economia, Trabalho e Consumo, etc. Em 2021, muitos desses eventos foram realizados na forma virtual, o que, de certo modo, também colaborou com uma maior visibilidade do Câmpus, recebendo participantes de diferentes regiões do país.

Para além das atividades curriculares, o Câmpus Avaré dispõe de programas de bolsas de Ensino, Pesquisa e Inovação e Extensão, que têm se consolidado como pilares essenciais na formação dos discentes do IFSP, bem como uma ferramenta de articulação e aproximação do IFSP com a comunidade. Essas ações contribuem para o desenvolvimento acadêmico, científico e cultural ao qual o IFSP se propõe, desenvolvendo os arranjos produtivos locais e a região do entorno do Câmpus, bem como colaborando com a divulgação e disseminação das políticas e ações da instituição junto à comunidade.

Em 2019 foram contemplados com bolsa discente 7 Projetos de Ensino, número que aumentou para 12 em 2020 e 2021, contribuindo para a formação integrada e para o aprimoramento acadêmico e profissional do aluno na sua área de formação. Os projetos incluíam monitorias para disciplinas específicas de um ou mais cursos, além de outros de cunho geral, como, por exemplo, “Robótica Educativa”, “Conversando sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável”, “Acessibilidade ao Ensino-Aprendizagem a alunos com Necessidades Especiais”, “Cerimonial e Protocolo em Eventos Híbridos”, “Conversando sobre Segurança e Saúde no Trabalho”, entre outros. Em 2022 foram aprovados 14 Projetos de Ensino que serão desenvolvidos ao longo do ano.

No âmbito da Pesquisa e Inovação, o Câmpus Avaré implementou 26 projetos de pesquisa na modalidade PIBIFSP (7, 12 e 7, respectivamente em 2019, 2020 e 2021)

e 11 na modalidade PIVICT (5, 3 e 3, respectivamente em 2019, 2020 e 2021). Ainda, em 2022, 8 projetos na modalidade PIBISFP foram aprovados, além de 1 PIVICT (por se tratar de um edital de fluxo contínuo, o número apresentado é o de projetos submetidos até abril de 2022, podendo fechar o ano de 2022 com um maior número).

Além das modalidades de bolsas institucionais, os pesquisadores buscam também fontes de financiamento externas para o pagamento de bolsas de iniciação científica como, por exemplo, os apoios concedidos pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Durante os anos de 2020 e 2021 foram 2 projetos aprovados no Câmpus.

Entre outras ações de Pesquisa e Inovação, o Câmpus Avaré possui quatro grupos de pesquisa certificados: Ciência de Alimentos e Biosistemas, Constelações literárias de autoria negro-africana, afro-latina e afro-brasileira, Ensino-aprendizagem de línguas e interdisciplinariedade: a formação do professor (EALIFP) e Genética Multidimensional Aplicada. Ademais, a Coordenadoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação fortaleceu o trabalho de prospecção de parcerias. Até o presente momento, quatro acordos de cooperação estão em processos de tratativas. Salienta-se que, em um desses acordos, há a previsão de seis discentes estagiários para atuar em projetos de pesquisa e inovação.

No que diz respeito à Extensão, nota-se um grande comprometimento por parte dos docentes em fortalecer a integração do Câmpus com a comunidade externa, por meio do desenvolvimento de cursos de formação inicial e continuada, eventos e projetos de extensão interligados com a pesquisa e com o ensino e que atendem às demandas de diferentes setores externos.

Em 2019, foram aprovadas 55 propostas de extensão de diferente natureza: eventos científicos, palestras, oficinas, projetos, visitas técnicas, entre outros. Foi um total de 17 projetos de extensão, dos quais 14 ofereceram vagas para discentes bolsistas, proporcionando um aprendizado e uma vivência única aos estudantes contemplados, assim como aos voluntários. Desses projetos, 4 receberam fomento da PRX e 10 do Câmpus Avaré. Nesse mesmo ano, realizaram-se 27 eventos entre palestras, oficinas, semanas e congressos, e 10 visitas técnicas.

No ano de 2020, com a suspensão das atividades presenciais, houve uma redução no número de cadastros de propostas e a consequente suspensão das visitas técnicas. Ainda assim, no formato virtual, foram realizados 13 eventos. Nesse ano, o Câmpus não ofertou o projeto do “Cursinho Popular”, mas, como forma de manter a tradição de apoiar os estudantes em sua preparação para o ENEM e outros vestibulares, foi ofertado o projeto “ENEM para todos: aprendendo e ensinando em período de crise”. Além desse, dos 11 projetos cadastrados no início do ano, 3 projetos foram executados durante o período da pandemia, após adaptações em sua proposta inicial. Ao total, nesse ano foram concedidas 14 bolsas discente.

Em 2021, ainda na modalidade remota, foram cadastrados e realizados 25 eventos diversificados, 5 projetos de extensão (com um total de 21 bolsas discente concedidas). O Câmpus Avaré teve uma proposta aprovada para a execução do Projeto “Mulheres de Avaré”, entretanto, dadas as dificuldades geradas pelo ensino remoto, as atividades desse projeto foram adiadas para serem realizadas em 2022.

O ano de 2022 marca o retorno às atividades presenciais o que refletiu em um aumento considerável na proposta de atividades e realização de eventos. Nos três primeiros meses, foram registradas 17 atividades extensionistas, com atividades direcionadas tanto para o público externo quanto interno. Com relação aos projetos, está prevista a aprovação de 6 projetos com fomento institucional do Câmpus e 2 com fomento da PRX, que proporcionarão uma média de 20 bolsas discente. Também já foram aprovados os projetos de extensão do Festival Entretodos (15ª edição) e do Cursinho Popular, com um total de 9 bolsas discente. Como mencionado, na medida do possível, os servidores do Câmpus se mostram bastante comprometidos na tarefa de desenvolver atividades extensionistas.

2. JUSTIFICATIVA E DEMANDA DE MERCADO

Localizada a 264 km da capital do estado de São Paulo, a cidade de Avaré, considerada uma Estância Turística, encontra-se no Vale do Paranapanema, a sudoeste do Estado, Região Sudeste do Brasil.

Sua população estimada para 2020, de acordo com o IBGE, é de 91.792 habitantes e sua extensão territorial é de 1.213,055 km² com predominância de áreas verdes. A Taxa de escolarização de 6 a 14 anos de idade, ainda de acordo com o IBGE, é 97,9 %. Com privilegiada localização geográfica, na chamada região sorocabana (Figura 1), Avaré conta com seu potencial turístico garantido pelas belezas naturais e pelos recursos hídricos da Represa Jurumirim, que banha boa parte de suas divisas ao sul.

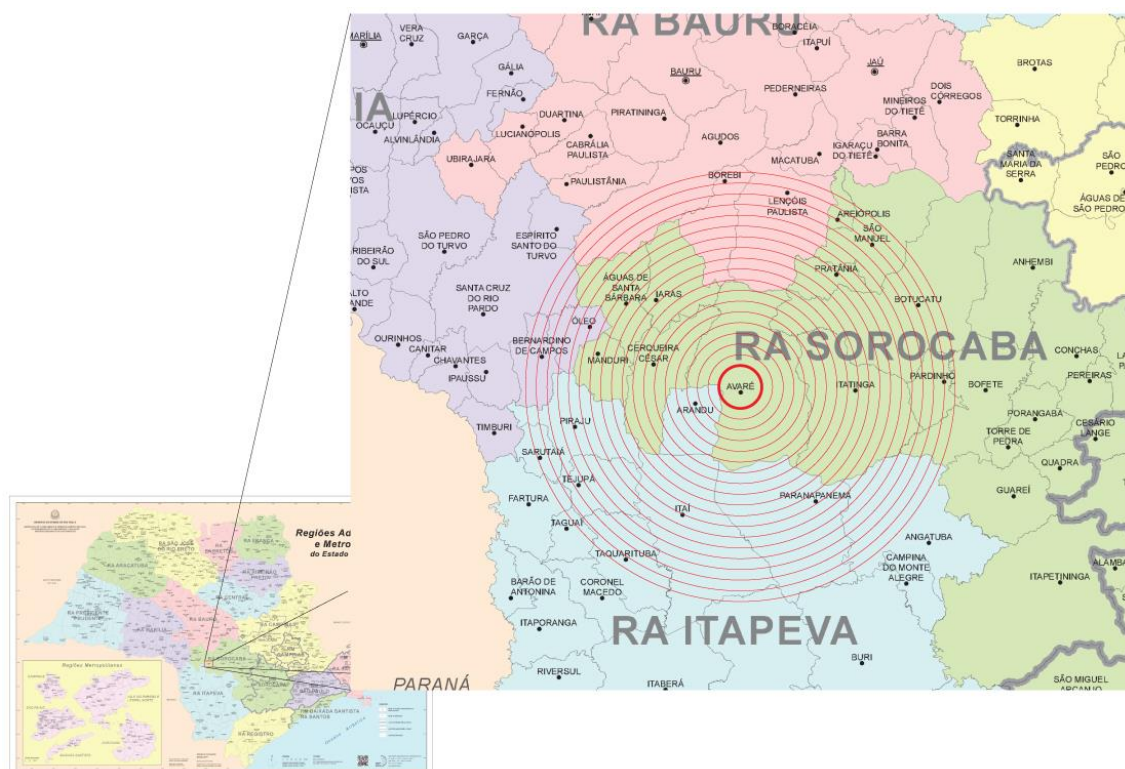


Figura 3 – Mapa da região de Avaré. Fonte: Instituto Geográfico e Cartográfico do Estado de São Paulo

Às margens da represa destaca-se o Camping Municipal que oferece uma área arborizada com a infraestrutura necessária aos campistas, sendo um local ideal para férias familiares. Inaugurado em 1970, o Camping Municipal "Dr. Paulo Araújo Novaes",

nas proximidades da Ponte Professor Carvalho Pinto, Km 276 da Rodovia João Mellão, a 18 Km da cidade de Avaré. É administrado pela Secretaria Municipal de Turismo, o seu horário de funcionamento é das 8h00 às 22h00, com capacidade de alojamento para aproximadamente 700 barracas entre médias e grandes. Com uma área de 48.000 m² e com 1 Km de praia, este local dispõe de infraestrutura básica para a prática do campismo, como 3 sanitários masculinos, 3 sanitários femininos, chuveiros elétricos e parque infantil. Em época de temporada, obtém-se um público de 4.000 a 6.000 pessoas por dia. No local existe uma área de estacionamento para 250 veículos e 50 ônibus, bem como, um pesqueiro público com capacidade para 100 pessoas.

De acordo com a Secretaria de Turismo do município, Avaré tem trilhas frequentadas por ciclistas, condutores de quadriciclos e similares, além de ser indicada como sede da Final Nacional de Rodeios (FNR) em dezembro de 2022, sendo a primeira vez que o evento da Confederação Nacional de Rodeio (CNAR) ser encerrado fora de Barretos, cidade que é referência mundial no esporte. A escolha de Avaré está relacionada aos investimentos que a Prefeitura vem fazendo no setor turístico.

O município também conta com uma rede hoteleira que atende não somente turistas que estão a passeio, mas também a eventos corporativos e empresariais os quais frequentemente utilizam a infraestrutura desses empreendimentos para a realização de convenções e confraternizações. Ao redor da represa, podem ser encontrados vários empreendimentos hoteleiros de lazer que contam com uma gama de atividades de lazer e cultura. De acordo com a Secretaria de Turismo, são em torno de 20 meios de hospedagem que podem contar com as águas da represa para ofertar esportes e atividades diversas.

É possível perceber a demanda que tal oferta cria no setor de alimentos e bebidas local e regional e, juntamente com a revolução ocorrida após a década de 80 no segmento gastronômico que, antes apresentava um cenário estagnado onde o predomínio era de pratos regionais, com cardápios de pouca criatividade, restritos pela pouca técnica de seus executores, hoje apresenta uma realidade que oferece um leque de ofertas com facilidade de acesso a insumos que possuem as especificidades de cada nacionalidade, e que englobam uma boa mostra da culinária mundial.

Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares – Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Ministério da Saúde e o Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão em 2008 e 2009), as famílias brasileiras gastam 31% do seu orçamento com refeições fora do lar em comparação com os 24% que eram destinados a esses gastos em 2002 (IBGE, 2011).

O setor de serviços atualmente encontra-se em plena ascensão, e no Brasil, a participação do setor de serviços em 1999 no Produto Interno Bruto (PIB), situou-se em 58,3%, respondendo por 57,2% da absorção de mão de obra na economia (IBGE, 1999). E em 2009, o setor de serviços respondeu por 68,5% do PIB e por mais de 70% dos empregos formais, sendo uma área de grandes oportunidades para os egressos dos cursos de gastronomia.

A cidade de Avaré conta com cerca de 80 empreendimentos da área da alimentação. Esse número expressivo de empreendimentos de alimentação carece de profissionais capacitados para oferecer serviços constantes de qualidade.

Não apenas de caráter regional e exclusivo do setor de alimentos de bebidas, a extensão dessa transformação da gastronomia atinge também outros segmentos de mercado como, por exemplo, o editorial que possui um aumento significativo nos números de títulos que lideram as vendas, com obras voltadas a gastronomia, devido à procura de informações cada vez maior sobre o assunto.

Tal visibilidade não acontece apenas por meio de livros, os canais de comunicação e mídias sociais com *reality shows* que transformam os *chefs* de cozinha em verdadeiros astros da televisão, criam um público que faz com que a culinária tenha perdido seu estereótipo de assunto feminino de senhoras do lar, transformando-o em um assunto politicamente correto, parte integrante de um conceito de vida mais saudável em que os amantes da gastronomia podem demonstrar e aprimorar seus talentos.

Outra importante vertente da transformação pela qual a gastronomia no Brasil vem sofrendo é a inúmera quantidade de eventos gastronômicos, como workshops, exposições, festivais, apresentações, concursos e afins que propagam uma cultura gastronômica e geram não apenas renda, mas também informação, formação e aperfeiçoamento de profissionais e consumidores.

Nesse contexto, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo, disponibiliza seu corpo de colaboradores e suas instalações na tarefa de capacitar profissionalmente mão de obra para suprir a necessidade do mercado de Avaré que carece de qualificação na área de alimentos e bebidas.

O curso de Gastronomia tem inserção regional justificada pelo crescimento constante de Avaré e região em função do turismo de lazer e de negócios e a consequente expansão da área de alimentos e bebidas. É importante salientar que nas primeiras turmas, houve uma inscrição de mais de 1.500 alunos pelo SISU, o que caracteriza uma relação de 40 alunos por vaga, uma vez que o curso oferece 40 vagas por ano.

Finalmente, é importante salientar que como missão, o Instituto Federal deve contribuir para a inserção social, a formação integradora e a produção do conhecimento. Nesse sentido, o curso de Gastronomia vem ao encontro da missão institucional, uma vez que em um raio de 100 km não há a formação de profissionais nessa área.

As instituições que oferecem o curso de Tecnologia em Gastronomia na região, a mais de 100 Km, são particulares com valores elevados de mensalidade, o que pode restringir a possibilidade de estudo para muitos candidatos que querem se especializar nessa área. As cidades mais próximas que oferecem o curso são: Bauru (UNISAGRADO <https://unisagrado.edu.br/graduacao/gastronomia>); Águas de São Pedro (SENAC <https://www.sp.senac.br/graduacao/tecnologia-em-gastronomia>); Agudos (ANHANGUERA, curso semipresencial <https://www.anhanguera.com/curso/gastronomia/>); Presidente Prudente (UNOESTE <https://www.unoeste.br/graduacao/faculdade-de-gastronomia>); Presidente Prudente (TOLEDO Prudente Centro Universitário <https://toledoprudente.edu.br/Cursos/faculdade-de-gastronomia>); Araçatuba (UNITOLEDO <https://inscricoes.unitoledo.br/curso/gastronomia>). Percebe-se que há uma vasta oferta de cursos de gastronomia, entretanto, o IFSP, câmpus Avaré, é o único curso gratuito do estado de São Paulo, o que justifica sua oferta na região.

Em um trabalho coletivo, esse documento de reestruturação está sendo elaborado com a participação efetiva do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Tecnologia em Gastronomia que teve a oportunidade de trabalhar ao longo do

processo de elaboração do novo Projeto Pedagógico do Curso (PPC) baseado no Currículo de Referência de maneira integrada. O trabalho do NDE ocorreu com a colaboração dos docentes do curso que também tiveram a oportunidade de se reunir e discutir todos os componentes do documento.

Os estudantes também participaram dessa reformulação e puderam sugerir componentes curriculares à luz de suas experiências ao longo de sua formação. Puderam propor, por exemplo, a mudança de componentes nos semestres, como o caso de Inglês Instrumental que foi colocado no último semestre para dar a oportunidade da disciplina de Análise Sensorial ser alocada no primeiro semestre para o treinamento dos alunos na identificação de aromas e sabores que os habilita ao longo do curso para aprimorar sua formação. Também com participação efetiva, os servidores dos laboratórios puderam dar subsídios para a identificação dos componentes curriculares com os melhores laboratórios para o desenvolvimento das aulas práticas. A construção desse PPC teve uma participação ativa dos atores da comunidade externa que sempre, desde que o curso teve início em 2018, estiveram próximos para sugerir melhoria contínua no curso. Uma das mudanças que essa interação com a comunidade externa trouxe foi a elaboração de duas disciplinas com caráter extensionista que propõem soluções e assessoria aos estabelecimentos comerciais de alimentos e bebidas da cidade e da região da Estância Turística de Avaré.

3. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Para acesso ao curso Tecnologia em Gastronomia o estudante deverá ter concluído o Ensino Médio ou equivalente.

O ingresso ao curso será por meio de processo de seleção regido por Edital a ser publicado anualmente. O Edital estabelecerá a distribuição das 40 vagas ofertadas anualmente, no período matutino, e atenderá obrigatoriamente à Lei nº 12.711/2012 e suas alterações. Poderão ser incluídas no Edital vagas reservadas para ações afirmativas que estejam em consonância com as finalidades e objetivos do IFSP de Sistema de Seleção Unificada (SISU), de responsabilidade do MEC, e processos simplificados para vagas remanescentes, por meio de edital específico, a ser publicado pelo IFSP no endereço eletrônico www.ifsp.edu.br.

Outras formas de acesso previstas são: reopção de curso, transferência externa, transferência interna ou por outra forma definida pelo IFSP.

4. PERFIL DO EGRESSO

O tecnólogo em Gastronomia é um profissional com competências cognitivas, comportamentais e atitudinais desenvolvidas para a atuação no mercado de alimentos e bebidas, bem como em empresas correlatas da área de hospitalidade. Tem como princípios norteadores a ética, a visão crítica da realidade profissional e sua atualização permanente. É apto a desenvolver pesquisas da área de alimentos e bebidas, ajudar a incrementar práticas que propiciem o desenvolvimento econômico e social de comunidades e ensinar técnicas e processos da cadeia de alimentação. Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias atuando em cozinhas em geral e em empresas da área de alimentos e bebidas. Leva em consideração a identificação de utensílios, equipamentos e matérias-primas. Aplica práticas sustentáveis com relação aos insumos, sua produção e distribuição, de forma que respeite tanto o meio ambiente, quanto as pessoas responsáveis pela produção e o consumidor final. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha, eventos e empreendimentos do setor gastronômico, valoriza a ciência dos ingredientes e considera os aspectos culturais, econômicos e sociais e novas perspectivas do mercado, além do controle e avaliação de custos. Observa e cumpre as normas de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, equipamentos e utensílios na manipulação dos alimentos, como também no tocante ao trabalho e os aspectos legais que envolvem a seleção, contratação e gestão de pessoas. Identificando novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação. Finalmente, o egresso respeita a origem e a cultura que envolvem os alimentos, dando especial atenção à qualidade dos processos e dos insumos na produção criativa dos alimentos e bebidas.

4.1. Articulação do Perfil Profissional do egresso com o arranjo produtivo local

O tecnólogo em Gastronomia atua e adapta-se às novas demandas da sociedade e do mundo do trabalho. Sua capacidade de atuar e adaptar-se, atende aos temas contemporâneos e está alinhado ao arranjo produtivo local de modo suprir as necessidades do mundo do trabalho, das demandas sociais, econômicas e sustentáveis.

Às margens da represa destaca-se o Camping Municipal de Avaré que oferece uma área arborizada com a infraestrutura necessária aos campistas, sendo um local ideal para férias familiares. Inaugurado em 1970, o Camping Municipal "Dr. Paulo Araújo Novaes", nas proximidades da Ponte Professor Carvalho Pinto, Km 276 da Rodovia João Mellão, a 18 Km da cidade de Avaré. Esse é um dos diversos locais onde o egresso do curso pode operar seus conhecimentos.

O município também conta com uma rede hoteleira que atende não somente turistas que estão a passeio, mas também a eventos corporativos e empresariais os quais frequentemente utilizam a infraestrutura desses empreendimentos para a realização de convenções e confraternizações. Ao redor da represa, podem ser encontrados vários empreendimentos hoteleiros de lazer que contam com uma gama de atividades de lazer e cultura. São em torno de 20 hotéis que podem contar com as águas da represa para ofertar esportes e atividades diversas.

É possível perceber a demanda que tal oferta cria no setor de alimentos e bebidas local e regional e, juntamente com a revolução ocorrida após a década de 80 no segmento gastronômico que, antes apresentava um cenário estagnado onde o predomínio era de pratos regionais, com cardápios de pouca criatividade, restritos pela pouca técnica de seus executores, hoje apresenta uma realidade que oferece um leque de ofertas com facilidade de acesso a insumos que possuem as especificidades de cada nacionalidade, e que englobam uma boa mostra da culinária mundial. A cidade de Avaré conta com cerca de 80 empreendimentos da área da alimentação. Esse número expressivo de empreendimentos de alimentação carece de profissionais capacitados para oferecer serviços constantes de qualidade.

Não apenas de caráter regional e exclusivo do setor de alimentos e bebidas, a extensão dessa transformação da gastronomia atinge também outros segmentos de mercado como, por exemplo, o editorial que possui um aumento significativo nos números de títulos que lideram as vendas, com obras voltadas a gastronomia, devido à procura de informações cada vez maior sobre o assunto.

Tal visibilidade não acontece apenas por meio de livros, os canais de comunicação e mídias sociais com reality shows que transformam os chefs de cozinha em verdadeiros astros da televisão, criam um público que faz com que a culinária tenha perdido seu estereótipo de assunto feminino de senhoras do lar, transformando-o em um assunto politicamente correto, parte integrante de um conceito de vida mais saudável em que os amantes da gastronomia podem demonstrar e aprimorar seus talentos.

Outra importante vertente da transformação pela qual a gastronomia no Brasil vem sofrendo é a inúmera quantidade de eventos gastronômicos, como workshops, exposições, festivais, apresentações, exposições, concursos e afins que propagam uma cultura gastronômica e geram não apenas renda, mas também informação, formação e aperfeiçoamento de profissionais e consumidores.

Nesse contexto, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo, disponibiliza seu corpo de colaboradores e suas instalações na tarefa de capacitar profissionalmente mão de obra para suprir a necessidade do mercado de Avaré que carece de qualificação na área de alimentos e bebidas.

O curso de Gastronomia tem inserção regional justificada pelo crescimento constante de Avaré e região em função do turismo de lazer e de negócios e a conseqüente expansão da área de alimentos e bebidas. É importante salientar que nas primeiras turmas, houve uma inscrição de mais de 1.500 alunos pelo SISU, o que caracteriza uma relação de 40 alunos por vaga, uma vez que o curso oferece 40 vagas por ano.

Finalmente é importante salientar que como missão, o Instituto Federal deve contribuir para a inserção social, a formação integradora e a produção do conhecimento. Nesse sentido, o curso de Gastronomia vem ao encontro da missão institucional, uma vez que em um raio de 100 km não há a formação de profissionais nessa área.

4.2. Competências e Habilidades

O curso de graduação em Gastronomia proporciona aos seus egressos, ao longo da formação, as seguintes competências:

- Capacidade para conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação;
- Capacidade para contextualizar a gastronomia como expressão cultural;
- Aplicação dos critérios de higiene e segurança em alimentação;
- Postura ética e responsabilidade profissional;
- Capacidade para elaboração e apresentação de pratos de culinárias específicas;
- Condições para gerenciar e operacionalizar eventos gastronômicos;
- Capacidade de avaliação do impacto da gastronomia no contexto social e ambiental;
- Condições para avaliar a viabilidade econômica de projetos de gastronomia.

5. OBJETIVOS DO CURSO

5.1. Objetivo Geral

Conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar empreendimentos e produções culinárias atuando em cozinhas em geral e empresas da área de alimentos e bebidas, levando em consideração a identificação de utensílios, equipamentos e matérias-primas, aplicando práticas sustentáveis com relação aos insumos, sua produção e distribuição.

5.2. Objetivo(s) Específico(s)

- Formar conhecimentos técnicos das diversas áreas da Gastronomia;
- Formar conhecimento no planejamento, na organização, na execução e no acompanhamento das práticas que envolvem a gestão de empreendimentos de restauração;
- Vivenciar práticas reais do cotidiano de um profissional da área da Gastronomia;
- Desenvolver práticas de responsabilidade socioambiental no segmento da gastronomia.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Este capítulo apresenta os pressupostos pedagógicos que fundamentam a articulação dos componentes curriculares com o perfil do egresso, e consequentemente com os objetivos do curso, sob a perspectiva das Diretrizes Curriculares Nacionais e dos Currículos de Referência do IFSP.

6.1. Articulação Curricular

O Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFSP Campus Avaré foi pensado para ajudar no desenvolvimento de habilidades e competências empreendedoras, técnicas e de responsabilidade socioambiental nas diversas áreas da Gastronomia.

Na concepção da estrutura curricular do curso, há a pretensão de evitar uma excessiva fragmentação de conteúdos de modo a articular os diversos momentos da formação de um profissional desejado pelo mercado por sua competência técnica e seu senso crítico.

A carga horária do curso está distribuída em 04 semestres. Cada semestre é constituído por 20 semanas, e cada aula tem a duração de 50 minutos. Estas 20 semanas semestrais estão distribuídas em 100 dias letivos (considerando-se alguns sábados letivos por semestre), totalizando os 200 dias letivos anuais exigidos pela legislação.

O curso de Tecnologia em Gastronomia apresenta 1.600 horas de carga horária. Os Componentes Curriculares se interagem no pressuposto da interdisciplinaridade e com suas epistemologias e práticas específicas. A interação de conteúdo se materializa na relação teoria-prática. Na organização da estrutura geral do curso buscou-se evitar a compartimentação do conhecimento, buscando a integração dos conhecimentos da Gastronomia.

O conjunto de disciplinas apresentadas na estrutura curricular e nos planos de ensino mostram que os conteúdos e todas as atividades propostas durante o curso como visitas técnicas, desenvolvimento de eventos intracampus, auxiliam na formação integral e profissional do estudante de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais.

Conforme a especificidade, os conteúdos serão desenvolvidos em aulas teóricas, bem como visitas técnicas e culturais previstas nas disciplinas. Os conteúdos

e saberes diretamente relacionados à prática da Gastronomia serão desenvolvidos em laboratórios destinados para essa finalidade de acordo com o Decreto nº 5.773/06, pelo qual o Ministério da Educação apresenta o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.


A extensão, conforme a Resolução CNE/CES nº 7/2018, é definida como

“a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa”.

A Curricularização da Extensão possibilita abordagens multidisciplinares, transdisciplinares e interdisciplinares, sendo vinculada ao perfil do egresso. As atividades de curricularização da extensão previstas nos componentes Projeto de Extensão 1 e Projeto de Extensão 2 estão organizadas e articuladas com as seguintes perspectivas do perfil do egresso: visão holística e humanista, ser crítico, reflexivo, criativo, cooperativos e ético; atento aos aspectos globais, políticos, econômicos e sociais.

A soma das cargas horárias das atividades de extensão curricularizadas totalizam 166,6h, representando 10,41% da carga horária total mínima para a integralização do curso, atendendo o mínimo de 10% estabelecido pela Resolução CNE/CES nº 7/2018.

6.2. Estrutura Curricular

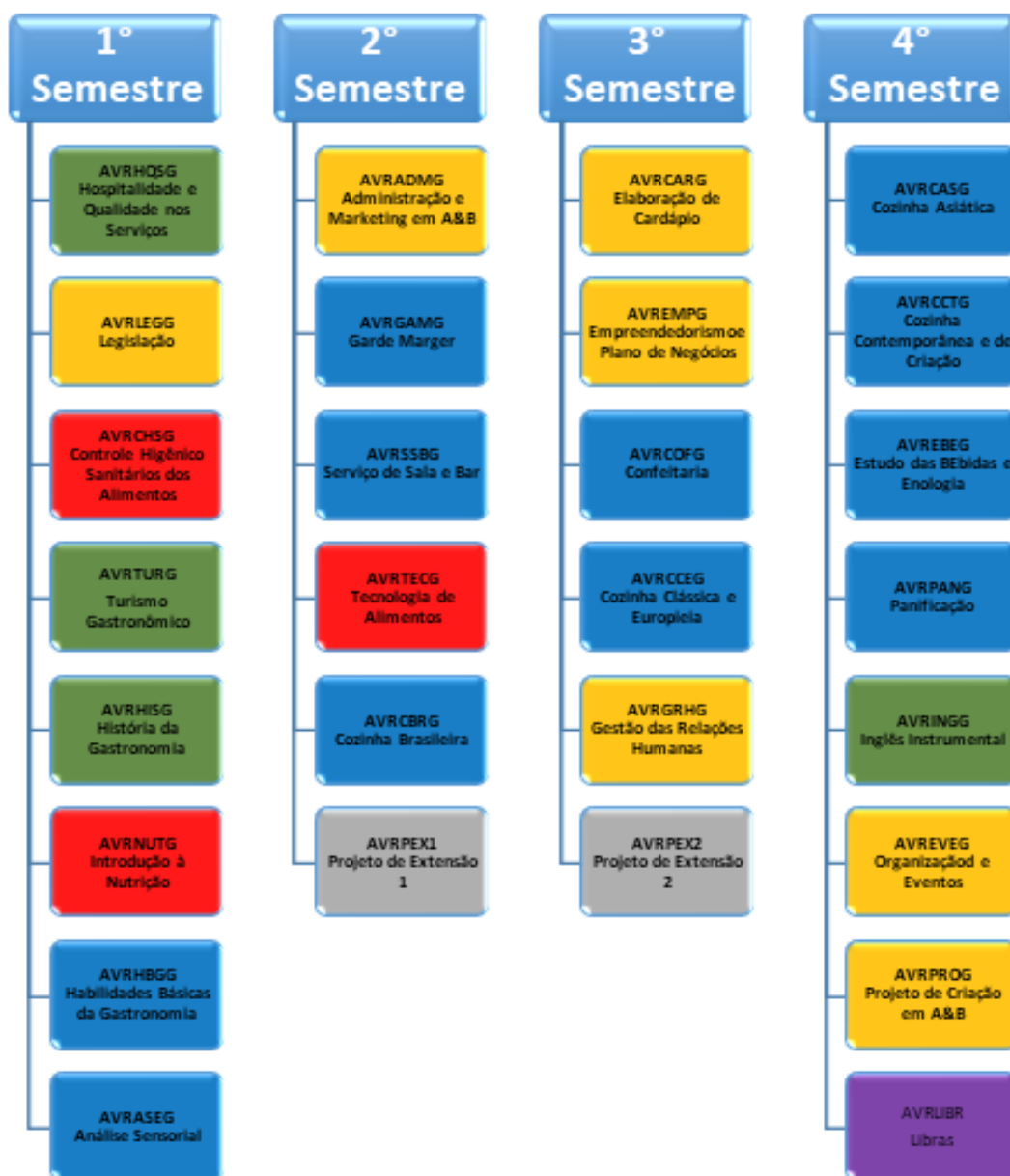
 (Criação: Lei nº 11.892 de 29/12/2008) Câmpus Avaré Estrutura Curricular do Curso de Tecnologia em Gastronomia Base Legal: Resolução CNE/CES nº 03, de 18/12/2002 e Decreto nº 5154 de 23/07/2004 Resolução de autorização do curso no IFSP: 67/2016 Resolução de reformulação do curso no IFSP:								Carga Horária Mínima de Integralização do	
								1600,2	
								Início do Curso:	
								1º sem de 2018	
								Duração da aula (min):	
								50	
								Semanas por semestre:	
								20	
Semestre	Componente Curricular	Código	Nº prof.	Aulas por semana	Total de aulas	Carga horária de ensino	Carga horária de extensão	Total horas	
1	HOSPITALIDADE E QUALIDADE NOS SERVIÇOS	AVRHQSG	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
	LEGISLAÇÃO	AVRLEGG	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
	CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO DOS ALIMENTOS	AVRCHSG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	TURISMO GASTRONÔMICO	AVRTURG	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
	HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	AVRHISG	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
	INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO	AVRNTUG	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
	HABILIDADES BÁSICAS DA GASTRONOMIA	AVRHBGG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	ANÁLISE SENSORIAL	AVRASEG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
Subtotal				22	440	366,6	0,0	366,6	
2	ADMINISTRAÇÃO E MARKETING EM A&B	AVRADMG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	GARDE MANGER	AVRGAMG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	SERVIÇO DE SALA E BAR	AVRSSBG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	AVRTECG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	COZINHA BRASILEIRA	AVRCBRG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	PROJETO DE EXTENSÃO 1	AVRPEXG1	1	5	100	0,0	83,3	83,3	
Subtotal				25	500	333,5	83,3	416,8	
3	ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO	AVRCARG	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
	EMPREENDEDORISMO E PLANO DE NEGÓCIOS	AVREMPG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	CONFEITARIA	AVRCOFG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	COZINHA CLÁSSICA E EUROPEIA	AVRCCEG	1	6	120	100,0	0,0	100,0	
	GESTÃO DAS RELAÇÕES HUMANAS	AVRGRHG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	PROJETO DE EXTENSÃO 2	AVRPEXG2	1	5	100	0,0	83,3	83,3	
Subtotal				25	500	333,4	83,3	416,7	
4	COZINHA ASIÁTICA	AVRCASG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	COZINHA CONTEMPORÂNEA E DE CRIAÇÃO	AVRCCTG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	ESTUDOS DAS BEBIDAS E ENOLOGIA	AVREBEG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	PANIFICAÇÃO	AVRPANG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
	INGLÊS INSTRUMENTAL	AVRINGG	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
	ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	AVREVEG	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
	PROJETO DE CRIAÇÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS	AVRPROG	1	4	80	66,7	0,0	66,7	
Subtotal				24	480	400,1	0,0	400,1	
TOTAL ACUMULADO DE AULAS - OBRIGATÓRIAS					1920				
TOTAL ACUMULADO DE HORAS - OBRIGATÓRIAS						1433,6	166,6	1600,2	
Semestre	Componente Curricular Optativo	Código	Nº prof.	Aulas por semana	Total de aulas	Carga horária de ensino	Carga horária de extensão	Total horas	
8	Libras	AVRLIBR	1	2	40	33,3	0,0	33,3	
TOTAL ACUMULADO DE AULAS - OPTATIVAS					40				
TOTAL ACUMULADO DE HORAS - OPTATIVAS						33,3	0,0	33,3	
CARGA HORÁRIA TOTAL MÍNIMA								1600,2	
CARGA HORÁRIA TOTAL EXTENSÃO (Mínimo de 10%)								10,41	
CARGA HORÁRIA TOTAL MÁXIMA								1633,5	

6.3. Representação Gráfica do Perfil de Formação

Segue disposta, abaixo, há a representação gráfica do itinerário formativo de formação do estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Esse itinerário pode ser explicado como um conjunto de componentes curriculares que os estudantes farão durante o caminho do curso.

Na imagem, pode-se observar que o curso está dividido em quatro semestres onde demonstra a jornada do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. A representação gráfica lista todos os componentes curriculares que serão cursados pelo estudante do início à conclusão do curso. A integralização é parte desse projeto pedagógico, documento-guia que fundamenta e norteia a formação ofertada em todos os âmbitos do curso. Nesse sentido, o estudante integraliza o curso quando cumpre todos os componentes curriculares no prazo máximo de 4 anos, ou seja, 2 anos no mínimo com acréscimo de mais dois anos.

No caso do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, o aluno não tem obrigatoriedade de estágio curricular, atividades complementares ou mesmo elaboração de trabalho de conclusão de curso, portanto, os requisitos sua formação são: cumprir os componentes curriculares; e participar do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), caso o ciclo avaliativo do curso esteja vigente.



- Fundamentos da Gastronomia
- Nutrição, Alimentos e Segurança
- Cultura e Identidade
- Gestão
- Extensão
- Optativa

6.4. Pré-requisitos

O Curso de Tecnologia em Gastronomia não contempla disciplinas com pré-requisitos.

6.5. Estágio Curricular Supervisionado

A atividade de estágio supervisionado não se aplica na matriz curricular do curso, em razão da natureza do caráter prático que a matriz oferece em suas disciplinas.

6.6. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

Por se tratar de um curso de tecnologia com um viés prático, ele não possui TCC. Entretanto, os alunos são incentivados a desenvolver projetos, trabalhos acadêmicos e pesquisas ao longo das disciplinas ofertadas durante os dois anos de curso.

6.7. Atividades Complementares (AC)

São oferecidas aos estudantes como enriquecimento extracurricular projetos, eventos e atividades desenvolvidos no curso. As atividades complementares (AACC) não se aplicam na matriz curricular. Porém, segundo as políticas presentes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), podem ser promovidas e incentivadas.

6.8. Educação das Relações Étnico-Raciais e História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena

O IFSP tem construído nos últimos anos um conjunto de ações afirmativas voltadas para a valorização da diversidade étnico-racial nas dimensões de educação, cultura, saúde, ciência e tecnologia bem como o combate ao racismo que vitimam as populações negras e indígenas. Desde o ano de 2015, a instituição possui o Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas – NEABI – que possui participantes de diversos câmpus da instituição e coordenação centralizada, e tem como objetivo o estudo e a proposição de ações institucionais em todas as áreas do conhecimento que busquem na perspectiva étnico-racial com a comunidade do IFSP, incluindo as políticas curriculares.

Nos anos de 2003 e 2008, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Brasileira foi alterada com a obrigatoriedade do ensino da História e Cultura Africana, Afro-brasileira e Indígena em todos os níveis de ensino. O IFSP tem construído discussões para que as relações étnico-raciais sejam parte dos Projetos Pedagógicos de Curso, tanto no cumprimento das referidas legislações, quanto no entendimento que a diversidade étnico-racial é parte fundamental nas dimensões de ciência, cultura, mundo do trabalho e tecnologia.

Diante do exposto, o Curso apresenta a seguir as estratégias de abordagem transversal das relações étnico raciais através de ações extracurriculares e curriculares. Neste sentido, a ação curricular é descrita nos planos de ensino dos componentes curriculares: Hospitalidade e Qualidade nos Serviços; História da Gastronomia; Cozinha

Brasileira pertencentes às diversas áreas do conhecimento articulada com os seguintes aspectos do perfil do egresso: consideração dos aspectos culturais, econômicos e sociais; respeito à origem e à cultura que envolvem os alimentos. As ações extracurriculares são representadas por eventos, palestras, projetos de ensino, pesquisa e extensão, como por exemplo a Semana da Gastronomia desenvolvida no Câmpus anualmente onde aspectos das cultura Afro-Brasileira e Indígena são trabalhados.

6.9. Educação em Direitos Humanos

A Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012, estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (EDH) a serem observadas pelos sistemas de ensino e suas instituições. A Educação em Direitos Humanos tem como objetivo central a formação para a vida e para a convivência, no exercício cotidiano dos Direitos Humanos como forma de vida e de organização social, política, econômica e cultural nos níveis regionais, nacionais e planetários.

Tendo em vista o disposto nas Leis nos 9.131, de 24 de novembro de 1995, e 9.394, de 20 de dezembro de 1996, com fundamento no Parecer CNE/CP nº 8/2012, homologado por despacho do ministério da Educação, publicado no DOU de 30 de maio de 2012, considerando o que dispõe a Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948; a Declaração das Nações Unidas sobre a Educação e Formação em Direitos Humanos (Resolução A/66/137/2011); a Constituição Federal de 1988; a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996); o Programa Mundial de Educação em Direitos Humanos (PMEDH 2005/2014), o Programa Nacional de Direitos Humanos (PNDH-3/Decreto nº 7.037/2009); o Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos (PNEDH/2006); e as diretrizes nacionais emanadas pelo Conselho Nacional de Educação, bem como outros documentos nacionais e internacionais que visem assegurar o direito à educação a todos, o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia reconhece os Direitos Humanos como um conjunto de direitos civis, políticos, sociais, econômicos, culturais e ambientais, sejam eles individuais, coletivos, transindividuais ou difusos que se referem à necessidade de igualdade e de defesa da dignidade humana.

É importante salientar que o câmpus de Avaré busca promover ações relacionadas à educação de Direitos Humanos. O evento mais importante relacionado a essa temática é o “Festival Entretodos” que busca dar visibilidade a produções de filmes nacionais e internacionais, que sejam capazes de sensibilizar e provocar reflexões a respeito dos Direitos Humanos. Este projeto teve início em 2017 por meio de uma parceira do IFSP com a ESTATE Produções e permanece até o momento.

O curso Superior de Tecnologia em gastronomia, por sua vez, adota de forma sistemática a Educação em Direitos Humanos, com a finalidade de promover a educação para a mudança e a transformação social, fundamentando-se nos princípios da dignidade humana, igualdade de direitos, reconhecimento e valorização das diferenças e das diversidades, laicidade do Estado e democracia na educação.

A Educação em Direitos Humanos como processo sistemático e multidimensional, orientador da formação integral dos sujeitos de direitos, articula-se no curso de Gastronomia de acordo com os componentes curriculares a seguir: Hospitalidade e Qualidade nos Serviços; Gestão de Relações Humanas; Administração e Marketing em Alimentos e Bebidas e Legislação.

6.10. Educação Ambiental

Considerando a Lei nº 9.795/1999, que indica que “A educação ambiental é um componente essencial e permanente da educação nacional, devendo estar presente, de forma articulada, em todos os níveis e modalidades do processo educativo, em caráter formal e não-formal”, determina-se que a educação ambiental será desenvolvida como uma prática educativa integrada, contínua e permanente também no ensino superior.

Com isso, prevê-se neste curso a integração da educação ambiental às disciplinas do curso de modo transversal, contínuo e permanente (Decreto Nº 4.281/2002), por meio da realização de atividades curriculares e extracurriculares, desenvolvendo-se este assunto nas disciplinas: Habilidades Básicas da Gastronomia; Garde Manger; Organização de Eventos; Administração e Marketing em Alimentos e Bebidas; Cozinha Contemporânea; Empreendedorismo e Plano de Negócios.

Esta temática também poderá ser abordada em projetos, palestras, apresentações, programas, ações coletivas e nas atividades complementares; dentre outras possibilidades. De forma complementar o câmpus já desenvolve atividades relacionadas às políticas de educação ambiental como: coleta seletiva de resíduos e uso racional dos recursos.

6.11. Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)

De acordo com o Decreto 5.626/2005, a disciplina Libras (Língua Brasileira de Sinais) deve ser inserida como disciplina curricular obrigatória nos cursos Licenciatura, e optativa nos demais cursos de educação superior.

Assim, na estrutura curricular deste curso, visualiza-se a inserção da disciplina LIBRAS, conforme determinação legal.

Além de exigência legal, essa disciplina pode ser uma grande oportunidade para o estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia ter uma inserção na cultura de inclusão, além de quebrar barreiras da comunicação, facilitando a integração social, sendo uma maneira de respeitar o surdo como cidadão.

Sendo uma possibilidade de proficiência como em qualquer idioma estrangeiro, o domínio de Libras é um grande destaque no currículo profissional na área de gastronomia, pois as empresas têm se posicionado melhor em relação à questão da acessibilidade para todos os tipos de deficiência.

7. METODOLOGIA

No curso de Tecnologia em Gastronomia os componentes curriculares apresentam diferentes atividades pedagógicas para trabalhar os conteúdos e atingir os objetivos. Assim, a metodologia do trabalho pedagógico com os conteúdos apresenta grande diversidade, variando de acordo com as necessidades dos estudantes, o perfil do grupo, as especificidades da disciplina, o trabalho do professor, dentre outras variáveis, podendo envolver: aulas expositivas dialogadas, com apresentação de slides, explicação dos conteúdos, exploração dos procedimentos, demonstrações, leitura programada de textos, análise de situações-problema, esclarecimento de dúvidas e realização de atividades individuais, em grupo ou coletivas. Projetos, pesquisas, trabalhos, seminários, debates, painéis de discussão, estudos de campo, estudos dirigidos, tarefas, orientação individualizada.

As aulas práticas ocorrem em laboratório nas disciplinas de produção de alimentos, ao longo de todos os semestres do curso, onde os alunos têm a oportunidade de adquirir habilidades e competências técnicas que os ajudarão a alcançar o perfil do egresso já estabelecido neste documento. Nestas disciplinas, os alunos poderão, entre outras coisas, realizar cortes, métodos de cocção, preparação de variadas produções, de acordo com a proposta da disciplina.

Além disso, prevê-se a utilização de recursos tecnológicos de informação e comunicação (TICs), tais como: gravação de áudio e vídeo, sistemas multimídias, robótica, redes sociais, fóruns eletrônicos, blogs, chats, videoconferência, softwares, suportes eletrônicos, Ambiente Virtual de Aprendizagem (Ex.: Moodle).

Reconhecendo e valorizando o dinamismo tecnológico atual internalizado nos discentes, o incentivo pelo desenvolvimento do saber e as habilidades humanas elementares e as imprescindíveis habilidades de administração e gestão, há um esforço em manter os planos de ensino contextualizados. Amparados pela flexibilidade curricular e a valorização da autonomia de aprendizado, utiliza-se de metodologias ativas de ensino para que o discente possa multiplicar e aumentar sua capacidade de integração nos diversos eixos de conhecimento da área de gastronomia.

A cada semestre, o professor planeja o desenvolvimento da disciplina (Plano de Aulas), organizando a metodologia de cada aula / conteúdo, de acordo as especificidades do plano de ensino e com constante escopo nas contextualizações

profissionais. Em consonância com a coordenação do curso, os planos de aula são implementados ao longo do semestre e registrados no SUAP (Sistema Unificado de Administração Pública).

8. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Conforme indicado na LDB – Lei 9394/96 - a avaliação do processo de aprendizagem dos estudantes deve ser contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais. Da mesma forma, no IFSP é previsto pela “Organização Didática” que a avaliação seja norteadada pela concepção formativa, processual e contínua, pressupondo a contextualização dos conhecimentos e das atividades desenvolvidas, a fim de propiciar um diagnóstico do processo de ensino e aprendizagem que possibilite ao professor analisar sua prática e ao estudante comprometer-se com seu desenvolvimento intelectual e sua autonomia.

Os procedimentos de acompanhamento e de avaliação, utilizados nos processos de ensino-aprendizagem, atendem à concepção do curso definida no PPC, permitindo o desenvolvimento e a autonomia do discente de forma contínua e efetiva. Além disso, tais procedimentos resultam em informações sistematizadas e disponibilizadas aos estudantes, com mecanismos que garantam sua natureza formativa.

Assim, os componentes curriculares do curso possuem avaliações de caráter diagnóstico, contínuo, processual e formativo e são obtidas mediante a utilização de vários instrumentos, inclusive, desenvolvidos em ambientes virtuais de aprendizagem como o Moodle, tais como:

- a. Exercícios;
- b. Trabalhos individuais e/ou coletivos;
- c. Fichas de observações;
- d. Relatórios;
- e. Autoavaliação;
- f. Provas escritas;
- g. Provas práticas;
- h. Provas orais;
- i. Seminários;
- j. Projetos interdisciplinares e outros.

Os processos, instrumentos, critérios e valores de avaliação adotados pelo professor serão explicitados aos estudantes no início do período letivo, quando da

apresentação do Plano de Ensino do componente. Ao estudante, será assegurado o direito de conhecer os resultados das avaliações mediante vistas dos referidos instrumentos, apresentados pelos professores como etapa do processo de ensino e aprendizagem.

A avaliação se constitui em um processo contínuo, sistemático e cumulativo, composto por uma gama de atividades avaliativas, tais como: pesquisas, atividades, exercícios e provas, articulando os componentes didáticos (objetivos, conteúdos, procedimentos metodológicos, recursos didáticos) e permitindo a unidade entre teoria e prática e o alcance das competências e habilidades previstas.

Os docentes deverão registrar no diário de classe, no mínimo, dois instrumentos de avaliação.

A avaliação dos componentes curriculares deve ser concretizada numa dimensão somativa, expressa por uma Nota Final, de 0 (zero) a 10 (dez), com uma casa decimal, à exceção dos estágios, trabalhos de conclusão de curso, ACs e componentes com características especiais.

O resultado das atividades complementares, do estágio, do trabalho de conclusão de curso e dos componentes com características especiais é registrado no fim de cada período letivo por meio das expressões "cumpriu" / "aprovado" ou "não cumpriu" / "retido".

Os critérios de aprovação nos componentes curriculares, envolvendo simultaneamente frequência e avaliação, para os cursos da Educação Superior de regime semestral, são a obtenção, no componente curricular, de nota semestral igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades.

Fica sujeito a Instrumento Final de Avaliação o estudante que obtenha, no componente curricular, nota semestral igual ou superior a 4,0 (quatro) e inferior a 6,0 (seis) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades. Para o estudante que realiza Instrumento Final de Avaliação, para ser aprovado, deverá obter a nota mínima 6,0 (seis) nesse instrumento. A nota final considerada, para registros escolares, será a maior entre a nota semestral e a nota do Instrumento Final.

As especificidades avaliativas de cada componente curricular se encontram nos planos de aula.

É importante salientar que no IFSP os alunos podem consultar os resultados de suas avaliações no sistema SUAP, permitindo assim que possam acompanhar seu progresso no curso.

9. ATIVIDADES DE PESQUISA

A pesquisa científica é parte da cultura acadêmica do IFSP. Com políticas de acesso para toda a sua comunidade, as ações da Pró-reitoria de Pesquisa e Pós-graduação e do câmpus se refletem nos inúmeros projetos de pesquisa desenvolvidos por servidores (as) e estudantes, na transferência de conhecimento, de recursos, de fomento e na oferta de eventos científicos de qualidade.

De acordo com o Inciso VIII do Art. 6 da Lei No 11.892, de 29 de dezembro de 2008, o IFSP possui, dentre suas finalidades, a realização e o estímulo à pesquisa aplicada, à produção cultural, ao empreendedorismo, ao cooperativismo e ao desenvolvimento científico e tecnológico. São seus princípios norteadores, conforme seu Estatuto: (i) compromisso com a justiça social, a equidade, a cidadania, a ética, a preservação do meio ambiente, a transparência e a gestão democrática; (ii) verticalização do ensino e sua integração com a pesquisa e a extensão; (iii) eficácia nas respostas de formação profissional, difusão do conhecimento científico e tecnológico e suporte aos arranjos produtivos locais, sociais e culturais; (iv) inclusão de pessoas com necessidades educacionais especiais e deficiências específicas; (v) natureza pública e gratuita do ensino, sob a responsabilidade da União.

As atividades de pesquisa são conduzidas, em sua maior parte, por meio de grupos de pesquisa cadastrados no Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), nos quais pesquisadores e estudantes se organizam em torno de inúmeras linhas de investigação. O IFSP mantém continuamente a oferta de bolsas de iniciação científica e o fomento para participação em eventos acadêmicos, com a finalidade de estimular o engajamento estudantil em atividades dessa natureza.

Os (As) docentes, por sua vez, desenvolvem seus projetos de pesquisa sob regulamentações responsáveis por estimular a investigação científica, defender o princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, viabilizar a captação de recursos em agências de fomento, zelar pela qualidade das atividades de pesquisa, entre outros princípios.

Como órgão de apoio, consulta e deliberação a respeito das temáticas de pesquisa, inovação e pós-graduação, há o Comitê de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação (COMPESQ). O comitê é composto por servidores que atuam, dentre outras

questões, na seleção de bolsas de iniciação científicas institucionais, gerenciamento e acompanhamento das bolsas vigentes, averiguação de documentação dos projetos aprovados, bem como nas respostas às solicitações da Pró-reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação (PRP).

Dessa forma, conforme consta na página <<https://avr.ifsp.edu.br/pesquisa>>, a Coordenadoria de Pesquisa e Inovação do IFSP Câmpus Avaré tem como objetivos planejar e acompanhar as atividades relacionadas com a pesquisa, buscando seu fortalecimento em todos os níveis de ensino do IFSP.

Os trabalhos de Iniciação Científica têm como objetivos:

- Despertar a vocação científica e tecnológica dos alunos de graduação;
- Estimular e desenvolver o pensamento científico, a capacidade criativa, o espírito crítico e a procura de novas respostas e soluções inovadoras;
- Conscientizar o aluno das questões sociais e éticas inerentes à pesquisa científica e tecnológica.

A cada ano são selecionados projetos de Iniciação Científica para serem contemplados com bolsas institucionais. Há também os alunos que desenvolvem projetos de iniciação científica ou tecnológica de forma voluntária. A realização desse tipo de projeto ocorre em qualquer época do ano; os alunos interessados devem entrar em contato com um pesquisador da sua área de interesse.

O IFSP participa de programas do CNPq, como o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) e o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI), por meio de sistemas de cotas.

As principais modalidades de Iniciação Científica e Tecnológica desenvolvidas no IFSP Câmpus Avaré são:

a) PIBIFSP (Iniciação Científica Institucional do IFSP)

O Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de São Paulo (PIBIFSP) tem como objetivo geral contribuir para a formação de recursos humanos para a pesquisa, o desenvolvimento científico, tecnológico e a inovação. Diante disso, em termos específicos, visa o estímulo ao envolvimento de estudantes de nível médio e graduação em atividades científicas, tecnológicas e de inovação, profissionais e artístico-culturais. Busca também propiciar ao bolsista a aprendizagem de técnicas e métodos de pesquisa, além de estimular o desenvolvimento do pensamento e da criatividade, resultante das condições criadas pelo confronto direto com os problemas de pesquisa. Pretende, por fim, fomentar a interação entre atividades de pesquisa, de desenvolvimento tecnológico e de inovação por meio dos diferentes níveis de formação do IFSP. Essa modalidade de bolsa é a mais significativa em termos institucionais. A Figura 4 mostra a quantidade de bolsas nos últimos 3 anos.

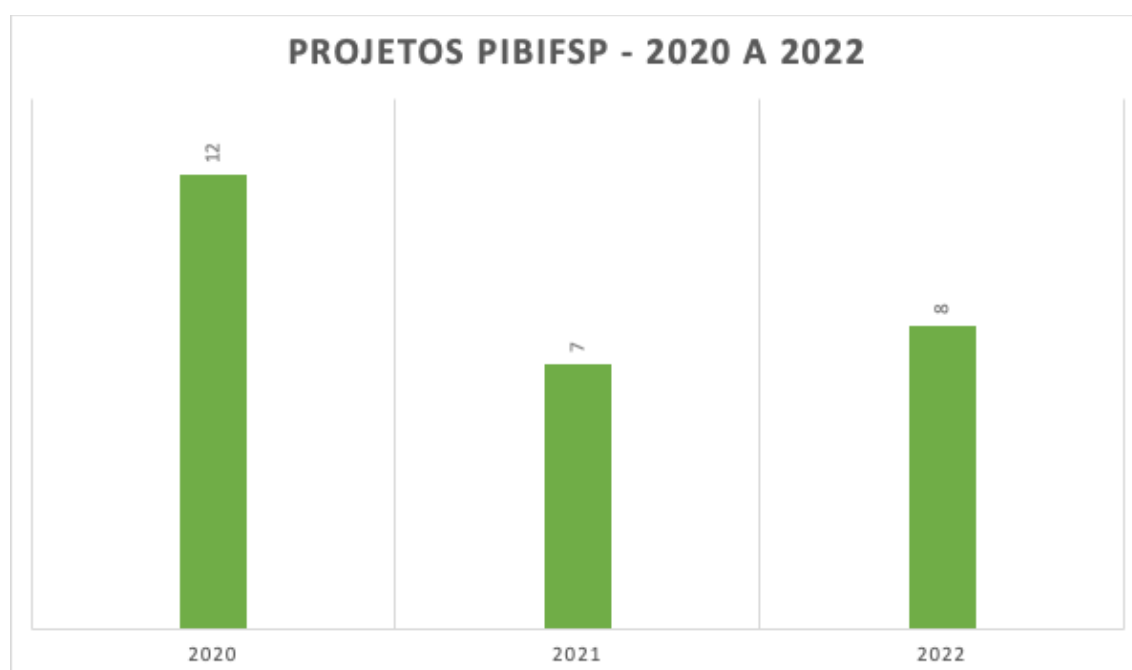


Figura 4: Projetos PIBIFSP implementados de 2020 a 2022.

b) PIBIC (Iniciação Científica CNPq)

O Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) visa apoiar a política de Iniciação Científica desenvolvida nas Instituições de Ensino e/ou Pesquisa, por meio da concessão de bolsas de Iniciação Científica (IC) a estudantes de graduação integrados

na pesquisa científica. Contribuindo assim para a formação científica de recursos humanos que se dedicarão às diversas atividades profissionais, bem como com a redução do tempo médio de permanência dos alunos na pós-graduação. Objetiva ainda incentivar as instituições a formularem uma política de iniciação científica com vistas à interação entre a graduação e a pós-graduação. Possibilita ainda a qualificação de alunos para os programas de pós-graduação, estimulando os pesquisadores a envolverem estudantes nas atividades científica, tecnológica, profissional e artístico-cultural. Proporciona também a aprendizagem de técnicas e métodos de pesquisa, o desenvolvimento do pensamento científico e da criatividade.

c) PIBITI (Iniciação Científica Tecnológica CNPq)

O Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI) do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) tem por objetivo estimular os jovens do ensino superior nas atividades, metodologias, conhecimentos e práticas próprias ao desenvolvimento tecnológico e processos de inovação, além de contribuir para a formação e inserção de estudantes em atividades de pesquisa, desenvolvimento tecnológico e inovação, fortalecendo a capacidade inovadora das empresas no País e/ou Pesquisa, por meio da concessão de bolsas de Iniciação Científica (IC) a estudantes de graduação integrados na pesquisa científica.

São objetivos do PIBIC/PIBITI:

1. Despertar vocação científica e incentivar novos talentos entre estudantes de graduação;
2. Contribuir para reduzir o tempo médio de titulação de mestres e doutores;
3. Contribuir para a formação do cidadão pleno, com condições de participar de forma criativa e empreendedora na sua comunidade;
4. Contribuir para a formação científica de recursos humanos que se dedicarão a qualquer atividade profissional;
5. Estimular uma maior articulação entre a graduação e pós-graduação;
6. Contribuir para a formação e inserção de estudantes em atividades de pesquisa, desenvolvimento tecnológico e inovação;

7. Contribuir para reduzir o tempo médio de permanência dos alunos na pós-graduação;

8. Estimular pesquisadores produtivos a envolverem alunos de graduação nas atividades científica, tecnológica e artístico-cultural;

9. Proporcionar ao bolsista, orientado por pesquisador qualificado, a aprendizagem de técnicas e métodos de pesquisa, bem como estimular o desenvolvimento do pensar cientificamente e da criatividade, decorrentes das condições criadas pelo confronto direto com os problemas de pesquisa;

10. Ampliar o acesso e a integração do estudante à cultura científica.

d) PIVICT (Iniciação Científica Voluntária)

A Pró-reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação (PRP), estabelece as diretrizes e as regras do Programa Institucional Voluntário de Iniciação Científica e/ou Tecnológica (PIVICT) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP).

Este regulamento se refere aos projetos de iniciação científica e/ou tecnológica sem pagamento de bolsa, com a possibilidade de certificação aos participantes pelo IFSP, e aos que contarem com recursos provenientes de agências oficiais de fomento ou geridos por Fundação de Apoio ao IFSP.

A submissão de projetos de Iniciação Científica Voluntária (PIVICT) deve ser realizada pelo orientador, mediante os seguintes procedimentos:

a) Protocolar, via Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP), e encaminhar à Coordenadoria de Pesquisa, Inovação e Pós-graduação a Ficha de Inscrição e o Projeto de Pesquisa;

b) Enviar os documentos referidos, (assinados e com o número do protocolo), por meio do endereço de correio eletrônico para a Coordenadoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação do campus (cpi.avr@ifsp.edu.br).

O PIVICT é a segunda modalidade mais implementada de bolsas. A Figura 5 apresenta os dados dessa modalidade de 2020 a 2022.

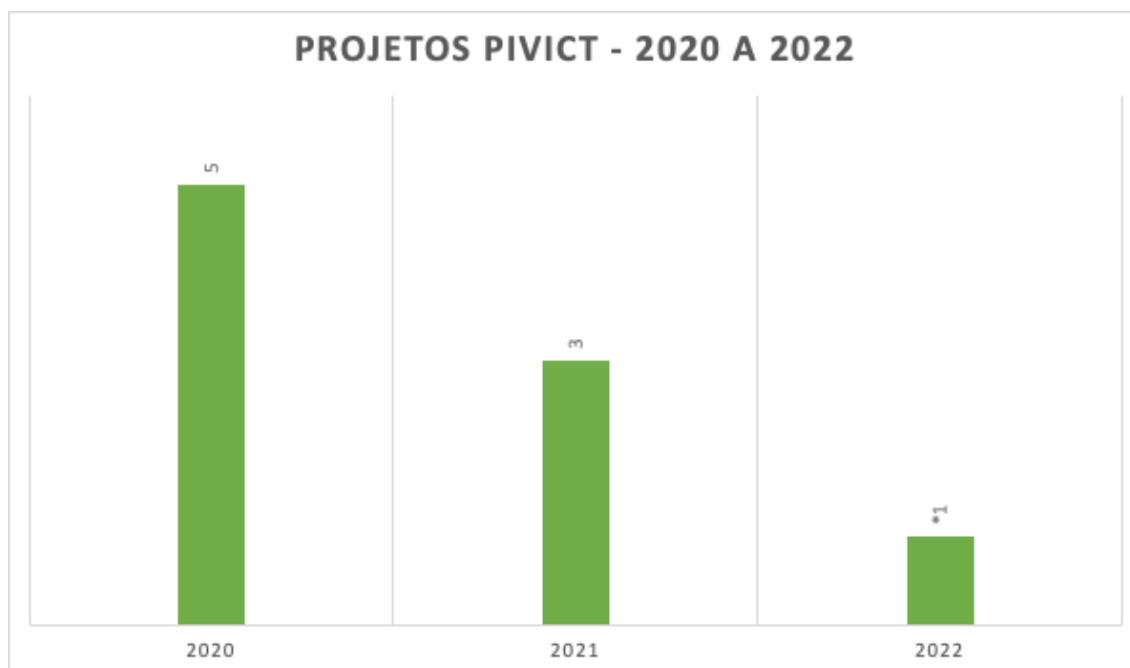


Figura 5: Projetos PIVICT implementados de 2020 a 2022. *O PIVICT-2022 é um edital de fluxo contínuo, o número apresentado é o de projetos submetidos até abril de 2022, podendo fechar o ano de 2022 com um maior número.

e) Programa de Bolsas Institucional de Bolsas de Iniciação Científica para o Ensino Médio (PIBIC-EM)

Programa do CNPq que, também por meio de cotas institucionais, oferece bolsas a alunos de graduação para desenvolvimento de projetos de iniciação científica e iniciação sob a orientação de servidor com grau de Mestre ou Doutor ao longo de 12 (doze) meses. Como parte da formação do aluno, é requisitado que ele apresente trabalho em um evento científico ou tecnológico reconhecido pela Pró Reitoria de Pesquisa e Inovação. No final, são certificados o aluno, o orientador e os colaboradores da pesquisa.

f) Bolsas de Iniciação Científica por meio de Fundações de Amparo à Pesquisa

Os pesquisadores buscam também fontes de financiamento externas para o pagamento de bolsas de iniciação científica. Destacam-se os apoios concedidos pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Durante os anos de 2020 e 2021, o professor Dr. Gustavo Pio Marchesi Krall Ciniciato realizou o seguinte projeto de pesquisa: “Desenvolvimento de biocélulas a combustível microbianas de

cerâmica para geração de energia elétrica por urina”. Já a professora Dr^a Daniele Souza de Carvalho, durante o ano de 2021, desenvolveu o projeto intitulado, “Produção de bioaroma frutal: efeito do uso combinado de resíduos agroindustriais e de percussores”.

O IFSP também conta com diversos grupos de pesquisa. Entende-se por grupos de pesquisa como um conjunto de pessoas que se organizam para compartilhar instalações, equipamentos e informações com o objetivo de realizar estudos científicos relacionados a uma determinada área do conhecimento. É possível consultar os grupos de pesquisa institucionalizados no IFSP por meio do link: <https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiNDc0OGU3MTUtZDBjMi00MDkxLWExZTUzMQWwN2FjM2JlMDNkliwidCI6IjJkxODA4YmQwLTVjNmEtNDlkZi05M2RmLWZiNmE3NDlmNTk0ZCIsImMiOjh9>. Especificamente, no IFSP - Câmpus Avaré há cinco grupos de pesquisa certificados, a saber: Ciência de Alimentos e Biosistemas, Constelações literárias de autoria negro-africana, afro-latina e afro-brasileira, Ensino-aprendizagem de línguas e interdisciplinariedade: a formação do professor (EALIFP) e Genética Multidimensional Aplicada.

A respeito do fomento à participação de discentes e servidores em eventos científicos e tecnológicos, o IFSP conta com dois programas, a saber: Programa Institucional de Incentivo à Participação em Eventos Científicos e Tecnológicos para Servidores do IFSP (PIPECT) e Programa Institucional de Auxílio à Participação Discente em Eventos (PIPDE). O primeiro concede passagens e diárias aos servidores para participação e apresentação de trabalhos em eventos científicos ou tecnológicos nacionais ou internacionais. O segundo concede auxílio financeiro com recursos institucionais a alunos para participação e apresentação de trabalhos em eventos científicos ou tecnológicos nacionais ou internacionais, incluindo o Workshop de Negócios e Inovação.

No que tange à Divulgação Científica e Tecnológica, o IFSP conta com o Congresso de Inovação, Ciência e Tecnologia (CONICT). Trata-se de um evento anual, cujo objetivo é difundir as produções de pesquisadores e alunos em regime de

iniciação científica ou tecnológica por meio de exposição oral, pôsteres e de palestras. No Câmpus Avaré é promovida, há uma década, a Semana Tecnológica. Evento que objetiva difundir as produções científicas, tecnológicas, de ensino e de extensão desenvolvidas no âmbito local.

A respeito da Política de Inovação do IFSP, há os Acordos de Cooperação Técnica e Científica, por meio dos quais o IFSP mantém parcerias para realização de capacitação em nível de pós-graduação e para realização de atividades de pesquisa e inovação. Por meio das perspectivas de trabalho desenvolvidas pela Agência Inova, há a possibilidade de utilizar Fundações de Apoio para a gestão dos projetos com recursos advindos de instituições públicas ou privadas.

No que tange a proteção da propriedade intelectual, a Resolução 431/2011 apresenta o regulamento dessas atividades, além de tratar da transferência de tecnologia no IFSP. Várias ações capitaneadas pelo NIT (Núcleo de Inovação Tecnológica) são decorrentes do estabelecimento desta política, como: pedidos de proteção (registros de programas de computador e patentes) e a exploração econômica dos inventos e conexos.

Ainda, a Resolução nº 159, de 29 de novembro de 2017 criou a Agência Inova, com o objetivo de gerir a política de inovação do IFSP e dar celeridade à tramitação de procedimentos e iniciativas que visem à inovação tecnológica, à proteção da propriedade intelectual, à transferência de tecnologia e ao empreendedorismo no âmbito do IFSP. Também foi definido o Conselho de Inovação Tecnológica (CIT), como órgão consultivo da Agência de Inovação e Transferência de Tecnologia, podendo deliberar em matérias cujas competências lhes tenham sido delegadas pelo Conselho Superior. Em relação à Agência Inova, foram nomeados em 2021 os servidores Fernando Portella Rodrigues de Arruda e Luciano Delmondes de Alencar como Agentes de Prospecção de Projetos de Inovação (API), com representantes da Agência Inova no Câmpus Avaré.

Entre as ações de Inovação promovidas, destaca-se que no ano de 2022, o Câmpus Avaré, em colaboração com o IFSP - Câmpus Capivari, implementou o Centro

Multidisciplinar de Pesquisa e Inovação em Efluentes e Resíduos Sólidos (CEPIN). O CEPIN conta com três linhas de pesquisa, dez pesquisadores principais e seis membros pesquisadores e dois bolsistas institucionais. Salienta-se o trabalho de pesquisadores em aproximarem-se das demandas da sociedade. No Edital 99/2022, da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação e da Agência de Inovação e Transferência de Tecnologia (Inova), a professora Dr^a Marcela Pavan Bagagli foi contemplada com dois bolsistas para desenvolver o projeto: "Investigações Multidisciplinares para implementação de Biofábricas "on farms" no contexto de produtores de alimentos orgânicos localizados no Arranjo Produtivo Local (APL) de Avaré".

Ainda no mesmo ano, a Coordenadoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação fortaleceu o trabalho de prospecção de parcerias. Até o presente momento, quatro acordos de cooperação estão em processos de tratativas. Salienta-se que, em um desses acordos, há a previsão de seis discentes estagiários para atuar em projetos de pesquisa e inovação.

Especificamente na área de Hospitalidade e Lazer, onde o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está inserido, há o Grupo de Estudos de Hospitalidade e Lazer (GEHLA) (<http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/216889>) é formado por docentes, discentes, técnicos e membros da comunidade externa do Instituto Federal de São Paulo (Campus Avaré), envolvendo os Cursos Técnicos de Lazer, de Hospedagem e de Eventos e os Cursos Superiores de Gastronomia e Agronegócio. O GEHLA contribui para o desenvolvimento e a qualidade de vida dos moradores de Avaré e região a partir da efetiva integração entre as pesquisas desenvolvidas pelo corpo docente da área. Nesse grupo, há quatro linhas de pesquisa: Aspectos Jurídicos em Hospitalidade e Lazer; Gastronomia e Hospitalidade; Ludicidade nos diferentes tempos e espaços da hospitalidade; e Políticas públicas de hospitalidade e lazer.

9.1. Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) - Obrigatório para todos os cursos que contemplem no PPC a realização de pesquisa envolvendo seres humanos

O Comitê de Ética em Pesquisa (CEPIFSP), fundado em meados de 2008, é um colegiado interdisciplinar e independente, com “múnus público”, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, criado para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro dos padrões éticos, observados os preceitos descritos pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP), órgão diretamente ligado ao Conselho Nacional de Saúde (CNS).

Sendo assim, o CEP-IFSP tem por finalidade cumprir e fazer cumprir as determinações da Resolução CNS 466/12 (<http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf>), no que diz respeito aos aspectos éticos das pesquisas envolvendo seres humanos, sob a ótica do indivíduo e das coletividades, tendo como referenciais básicos da bioética: autonomia, não maleficência, beneficência e justiça, entre outros, e visa assegurar os direitos e deveres que dizem respeito aos participantes da pesquisa e à comunidade científica.

Importante ressaltar que a submissão (com posterior avaliação e o monitoramento) de projetos de pesquisa científica envolvendo seres humanos será realizada, exclusivamente, por meio da Plataforma Brasil (<http://aplicacao.saude.gov.br/plataformabrasil/login.jsf>).

10. ATIVIDADES DE EXTENSÃO

A extensão é um processo educativo, cultural, político, social, científico e tecnológico que promove a interação dialógica e transformadora entre a comunidade acadêmica do IFSP e diversos atores sociais, contribuindo para o processo formativo do educando e para o desenvolvimento regional dos territórios nos quais os câmpus se inserem. Indissociável ao Ensino e à Pesquisa, a Extensão configura-se como dimensão formativa que, por conseguinte, corrobora com a formação cidadã e integral dos estudantes.

Pautada na interdisciplinaridade, na interprofissionalidade, no protagonismo estudantil e no envolvimento ativo da comunidade externa, a Extensão propicia um espaço privilegiado de vivências e de trocas de experiências e saberes, promovendo a reflexão crítica dos envolvidos e impulsionando o desenvolvimento socioeconômico, equitativo e sustentável.

As áreas temáticas da Extensão refletem seu caráter interdisciplinar, contemplando Comunicação, Cultura, Direitos humanos e justiça, Educação, Meio ambiente, Saúde, Tecnologia e produção e Trabalho. Assim, perpassam por diversas discussões que emergem na contemporaneidade como, por exemplo, a diversidade cultural.

As ações de extensão podem ser caracterizadas como programa, projeto, curso de extensão, evento e prestação de serviço. Todas devem ser desenvolvidas com a comunidade externa e participação, com protagonismo, de estudantes. Além das ações, a Extensão é responsável por atividades que dialogam com o mundo do trabalho como o estágio e o acompanhamento de egressos. Desse modo, a Extensão contribui para a democratização de debates e da produção de conhecimentos amplos e plurais no âmbito da educação profissional, pública e estatal.

Dentre os projetos de extensão desenvolvidos no Câmpus Avaré, há alguns que já são tradicionais, repetindo-se ao longo dos anos. Dentre estes, destacam-se os seguintes projetos:

- “Cursinho Popular ‘Djanira da Motta e Silva’”: visa à formação acadêmica, cultural e política de jovens e adultos oriundos da escola pública e da parcela da população de baixa renda, proporcionando-lhes conhecimentos e apoio

para a realização das provas do ENEM e de outros vestibulares. Este projeto é desenvolvido desde 2015;

- “Festival Entretodos”: busca dar visibilidade a produções de filmes nacionais e internacionais, que sejam capazes de sensibilizar e provocar reflexões a respeito dos Direitos Humanos. Este projeto iniciou-se em 2017 por meio de uma parceira do IFSP com a ESTATE Produções que permanece até o momento;
- Projeto “Mulheres do IFSP” (“Mulheres Mil”, “Mulheres de Avaré”): visa, em geral, à formação profissional de mulheres em condição de vulnerabilidade social do entorno do IFSP - Câmpus Avaré, viabilizando o empoderamento das Mulheres e o caráter libertador da escola, a igualdade de gênero, combatendo a violência doméstica. Este projeto é desenvolvido em parceria com a Prefeitura Municipal de Avaré e outras instituições do município, como a Faculdade Eduvale.

Atendendo a demandas da comunidade externa, os projetos de extensão são desenvolvidos em diferentes áreas do conhecimento e áreas temáticas, tais como educação, tecnologia e produção, direitos humanos e justiça, trabalho, saúde, meio ambiente, entre outras, como se pode observar pelos títulos listados abaixo:

Título do Projeto	Ano de execução
A leitura como ferramenta de desenvolvimento humano	2019
Laboratório itinerante de Ciências e Biologia: uma proposta de ensino e divulgação científica	2019
IFATI – ‘Instituto Federal Aberto à Terceira Idade’	2019
Xeque estratégico: formação integral de enxadristas	2019
Ecoloja: desenvolvendo conceitos e costumes de consumo colaborativo	2019
Cozinhando e Integrando: Aproveitamento de Nutrientes e Alimentos como Ferramenta de Saúde e Renda	2019
Educação ambiental: uma trilha para despertar a consciência ecológica	2019
Polinizadores e Produção de Alimentos	2019
A escrita criativa como meio de reinserção social	2019

Educação ambiental por meio da compostagem: do resíduo orgânico ao alimento	2019
PLIF - A leitura como lazer	2019
Hispanobaile	2019
Ecoloja: fortalecendo costumes de consumo e sustentabilidade	2020
Estabelecimento do Grupo Adiversidade	2020
Processos Educativos e Fortalecimento Institucional da Terra Indígena Karugwá (Guarani) no Município de Barão de Antonina-SP: Debatendo Direitos e Fortalecendo a Autonomia.	2020
ENEM para todos: aprendendo e ensinando em período de crise	2020
Ecoloja: princípios de sustentabilidade por intermédio de mídias sociais	2021
Adiversidade: diversidade não é adversidade	2021
Espanhol nas Redes	2021

Cabe mencionar algumas das parcerias firmadas para a realização de alguns dos projetos listados, como com a Secretaria de Administração Penitenciária (SAP), a Fundação "Prof. Dr. Manoel Pedro Pimentel" (FUNAP), grupo de "Xadrez Avarense", Biblioteca Municipal de Avaré Professor Francisco Rodrigues dos Santos, entre outras.

A Coordenadoria de Extensão do Câmpus Avaré também apoia o desenvolvimento de outras atividades acadêmicas, científicas e culturais, que englobam palestras, oficinas e outros eventos, que visam à disseminação do conhecimento, à partilha do saber, ao intercâmbio de vivências e à sensibilização da comunidade com relação a determinados temas transversais e multidisciplinares: "Centro de Atenção Psicossocial de Avaré"; "Turismo Rural como alternativa de negócio"; "O profissional da Gastronomia e os desafios nos tempos atuais"; "Noções de Primeiros Socorros"; "Semana da Tolerância- Respeita aí!"; "O ensino-aprendizagem de línguas e o processo de internacionalização"; "Fotografia Infantil"; "Desafios da Profissão Docente"; "A roda de conversas com adolescentes"; "Workshop - Currículo

Profissional”; “Oficina de Pintura Facial”; “Oficina de Origami”; “Oficina de Recreação em Hotéis”; entre outras. Dentre os eventos científicos, ressaltam-se a “Semana da Gastronomia”, a “Semana do Brincar”, a “Jornada de letras”, o “Congresso Nacional de Ensino-Aprendizagem de Línguas, Linguística e Literaturas (CONAEL)”, a “Semana Tecnológica do IFSP - Câmpus Avaré”, o “Simpósio de Agronegócio e Biosistemas (SABIOS)”, organizados pelos cursos técnicos e superiores do Câmpus Avaré.

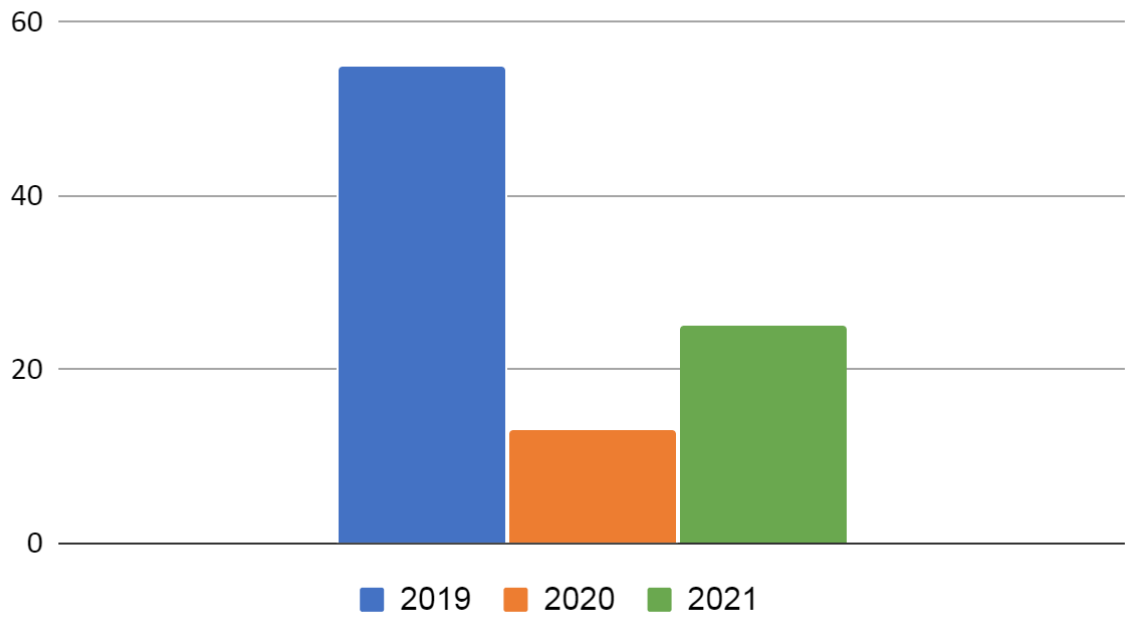
Todos os eventos são abertos tanto para a comunidade interna quanto externa, que também pode complementar sua formação ou ampliar seus conhecimentos por meio dos cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC). Os cursos ofertados no Câmpus Avaré nos últimos anos são em áreas de conhecimentos bastante diversificadas e abrangem públicos de diferentes faixas etárias, permitindo ao público alvo atualizar-se com relação às demandas do mercado e aperfeiçoar suas capacidades profissionais, além de desenvolver competências técnicas e interpessoais:

Curso	Modalidade	Ano em que foi ministrado
Francês iniciante	Presencial	2019
Compostagem e vermicompostagem de resíduos sólidos orgânicos	Presencial	2019
Oficina de Argumentação e Redação	Presencial	2019
Espanhol II	Presencial	2019
Inglês Básico para Conversação	Presencial	2019 e 2020
Criando documentos, apresentações e planilhas	Presencial	2019
Cerimonial e Protocolo para organizadores de eventos	Presencial	2019
Futsal	Presencial	2019
Resolução de Problemas Matemáticos	Presencial	2019
Horticultura orgânica	Presencial	2019
Pintura Muralista - Caras e Cores	Presencial	2020
Curso Básico de Eletricista Instalador	Presencial	2019
AutoCad Básico	Presencial	2020
Conversação em espanhol	Presencial	2020

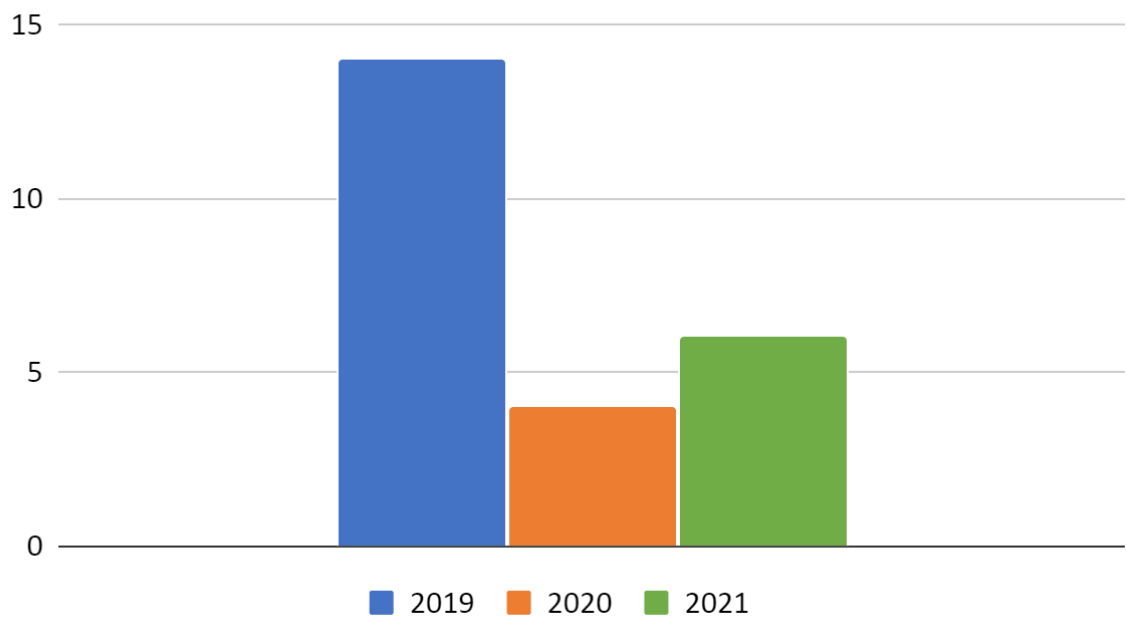
Espanhol para crianças	Presencial	2020
Língua e Cultura Chinesa - Mandarim	Presencial	2020
Francês II	Presencial	2020
Permacultura e Sustentabilidade	Presencial e EaD	2020 e 2021
Excel - do básico ao intermediário	Presencial e EaD	2020 e 2021
Fundamentos Teóricos da Administração	EaD	2021
Prova Prático-Profissional em Direito Penal para OAB	EaD	2021
Ler, pensar e agir: método para leitura de textos teóricos	EaD	2021
Preparatório para o ENEM (Matemática)	EaD	2021
Antirracismo na educação básica: desafios e possibilidades na construção de práticas pedagógicas	EaD	2021
Desenhando com Onshape	EaD	2021
Preparatório para o ENEM	EaD	2021
Gestão de Pessoas	EaD	2021
Excel - Aprimorando conceitos	EaD	2021

Os gráficos abaixo fornecem uma visão mais clara das atividades de extensão executadas nos últimos três anos e permitem uma melhor visualização dos efeitos da pandemia e do ensino remoto nas práticas extensionistas:

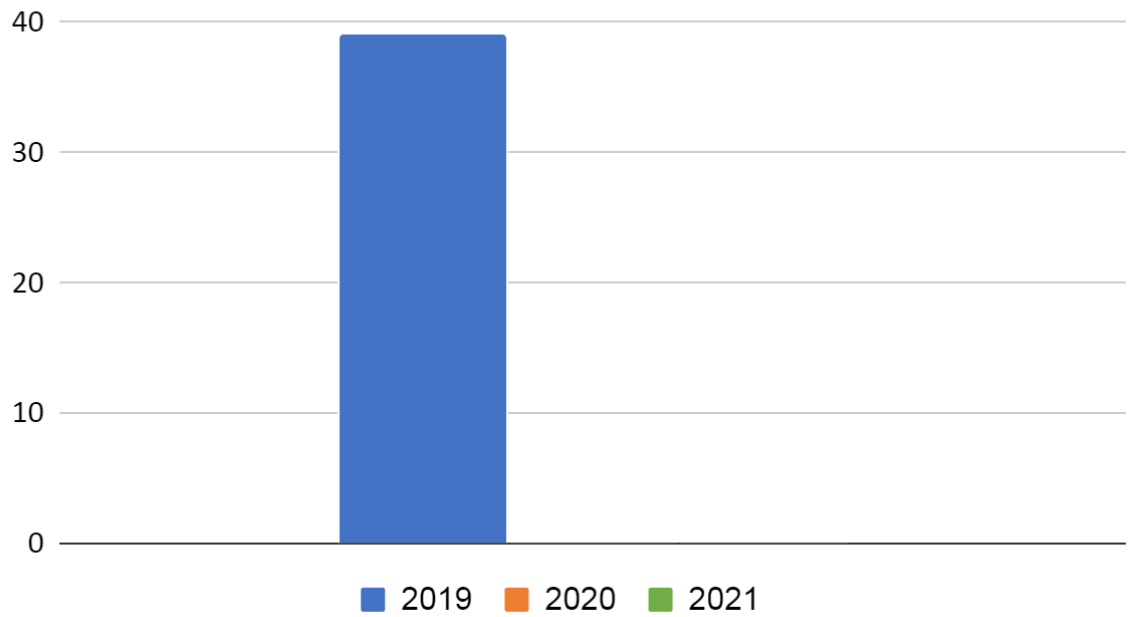
Eventos (palestras, oficinas, seminários, jornadas, congressos etc)



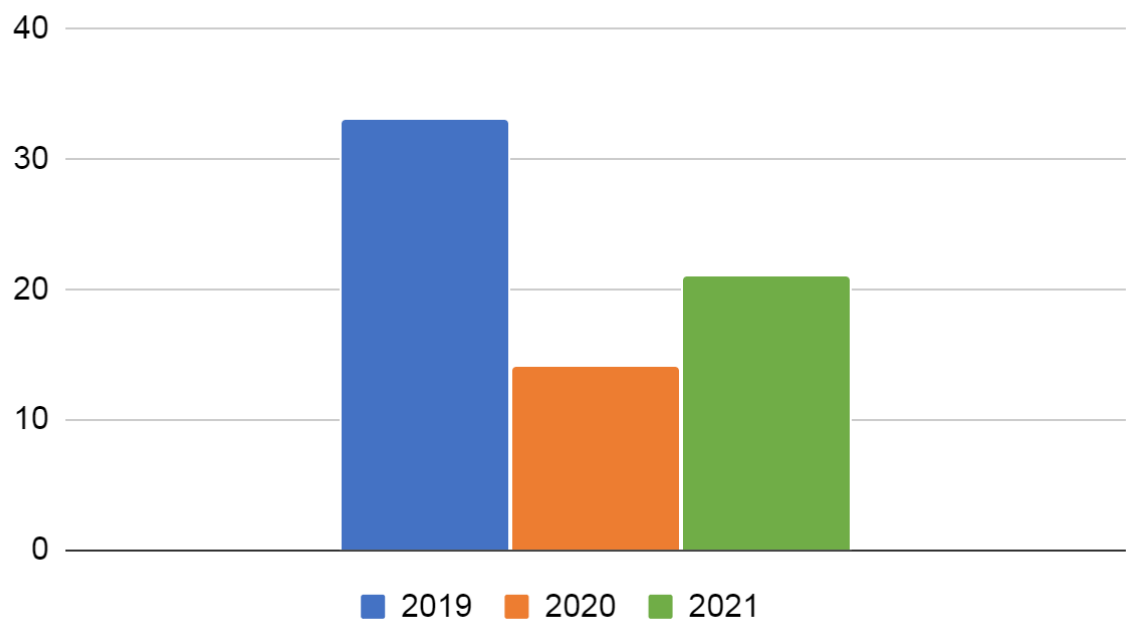
Projetos de extensão (com bolsas discente)

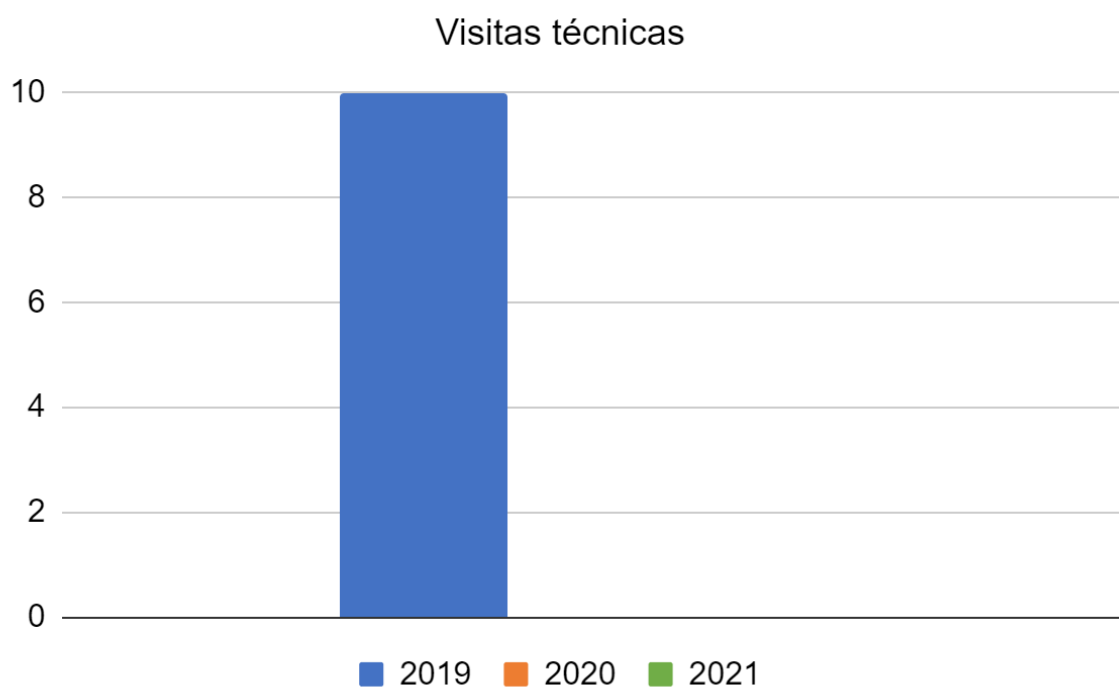
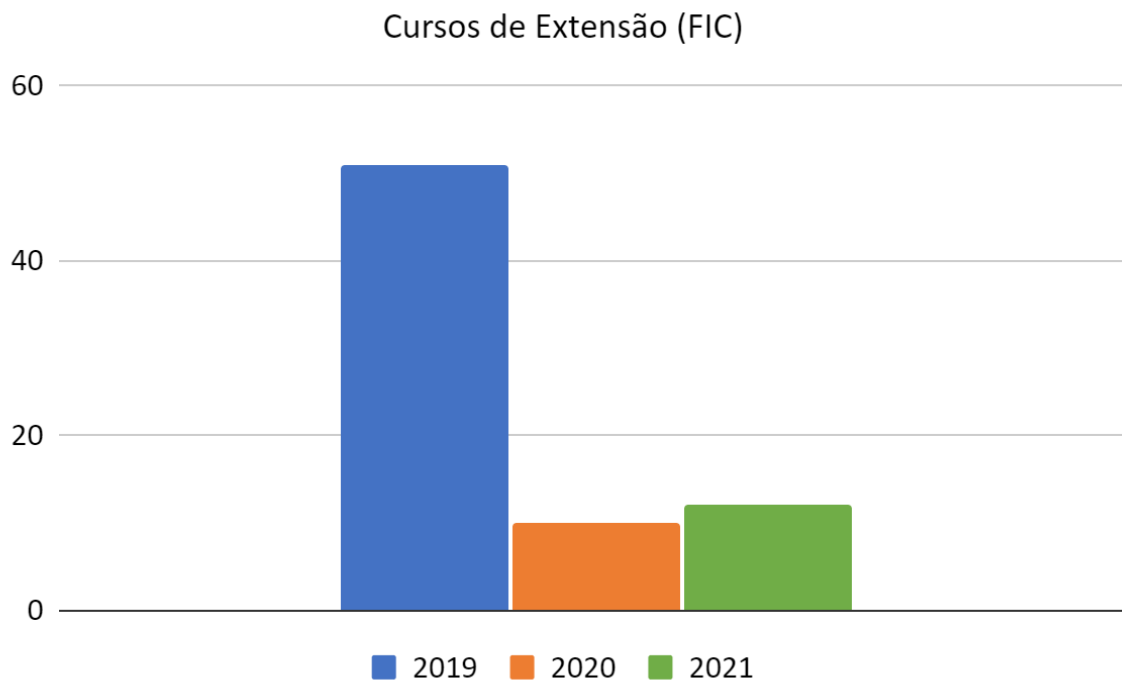


Projetos de extensão (com voluntários)



Bolsas de extensão concedidas





Ressalta-se, portanto, que a Extensão Universitária, em suas linhas de ações diversificadas, colabora na ampliação do conhecimento e na vivência de experiências por parte dos estudantes, oferecendo oportunidades de que estes complementem os conteúdos aprendidos em seu curso superior, por meio do aprimoramento de suas habilidades para o mercado de trabalho e para a vida em sociedade. Mesmo no

período de pandemia, o qual dificultou o desenvolvimento de atividades extensionistas com a comunidade externa e reduziu consideravelmente o número de ações no Câmpus, os projetos elaborados, assim como os cursos ofertados e os eventos realizados, foram inovadores e obtiveram muito sucesso ao atingir um público externo considerável. Os principais aliados nesse período foram a tecnologia e as redes sociais, além da criatividade e força de vontade dos servidores e discentes envolvidos.

10.1. Curricularização da Extensão

A Resolução Normativa/IFSP N° 5/2021 estabelece as diretrizes para a Curricularização da Extensão nos cursos de graduação do IFSP. As atividades de extensão curricularizadas são intervenções que envolvem diretamente e dialogicamente as comunidades externas ao IFSP, e devem estar vinculadas à formação do estudante, por meio de ações definidas por modalidades (programas, projetos, cursos, oficinas, eventos ou prestação de serviços, incluindo extensão tecnológica) e constituídas por atividades aplicadas às necessidades e demandas construídas coletivamente junto à sociedade atendida.

A Curricularização da Extensão possibilita abordagens multidisciplinares, transdisciplinares e interdisciplinares, sendo vinculada ao perfil do egresso. As atividades de curricularização da extensão previstas nos componentes Projeto de Extensão 1 e Projeto de Extensão 2 estão organizadas e articuladas com as seguintes perspectivas do perfil do egresso: visão holística e humanista, ser crítico, reflexivo, criativo, cooperativos e ético; atento aos aspectos globais, políticos, econômicos e sociais. estarão vinculadas a um projeto de extensão curricularizado baseado nos conhecimentos principais Elaboração de Planos e projetos em alimentos e bebidas, habilidades básicas da gastronomia, práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas, segurança do trabalho, tecnologias de alimentos e bebidas elaboração de cardápios, controle higiênico e sanitário dos alimentos. O projeto deve ser submetido pelo coordenador do projeto de extensão, de acordo com o regulamento previsto na Instrução Normativa específica vigente. A submissão e aprovação do projeto deve ser realizado antes dos segundo e terceiro semestres do curso.

A soma das cargas horárias das atividades de extensão curricularizadas totalizam 166,6h, representando 10,41% da carga horária total mínima para a integralização do curso, atendendo o mínimo de 10% estabelecido pela Resolução CNE/CES nº 7/2018.

10.2. Acompanhamento de Egressos

De acordo com a LDB (Lei 9394/96, Art. 47, parágrafo 1º), o IFSP – Câmpus Avaré disponibiliza aos alunos as informações dos cursos: seus programas e componentes curriculares, sua duração, requisitos, qualificação dos professores, recursos disponíveis e critérios de avaliação, além de documentos institucionais, como o PPP, Organização Didática, Regime Disciplinar Discente, entre outros. Da mesma forma, também são divulgadas todas as informações acadêmicas do estudante no sítio institucional (Portaria Normativa nº 23 de 21/12/2017). Ademais, no início do ano letivo a Direção-Geral, Direção-Adjunta Educacional e os Coordenadores de Curso recebem e acolhem os alunos, com uma breve apresentação sobre o histórico institucional e as oportunidades que o Câmpus oferece a seus alunos, além de um reconhecimento do Câmpus e seus espaços.

O apoio ao discente tem como objetivo principal fornecer ao estudante o acompanhamento e os instrumentais necessários para iniciar e prosseguir seus estudos. Dessa forma, são desenvolvidas ações afirmativas de caracterização e constituição do perfil do corpo discente, estabelecimento de hábitos de estudo, de programas de apoio extraclasse e orientação psicopedagógica, de atividades e propostas extracurriculares, estímulo à permanência e contenção da evasão, apoio à organização estudantil e promoção da interação e convivência harmônica nos espaços acadêmicos, dentre outras possibilidades.

A caracterização do perfil do corpo discente é utilizada como subsídio para construção de estratégias de atuação dos docentes que irão assumir os componentes curriculares, respeitando as especificidades do grupo, para possibilitar a proposição de metodologias mais adequadas à turma.

Para as ações propedêuticas, propõe-se atendimento em sistema de plantão de dúvidas, monitorado por docentes, em horários de complementação de carga horária

previamente e amplamente divulgados aos discentes. Outra ação prevista é a atividade de estudantes de semestres posteriores na retomada dos conteúdos e realização de atividades complementares de revisão e reforço.

O apoio psicológico, social e pedagógico ocorre por meio do atendimento individual e coletivo, efetivado pelo **Serviço Sociopedagógico**: equipe multidisciplinar composta por pedagogo, assistente social, psicólogo e TAE, que atua também nos projetos de contenção de evasão, na **Assistência Estudantil** e **NAPNE** (Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas), numa perspectiva dinâmica e integradora. O NAPNE é composto por docentes, pedagogos, técnicos em assuntos educacionais (TAEs), assistente social, pais de discentes e psicólogo. Este grupo visa promover a inclusão de pessoas com necessidades educacionais específicas no Câmpus, contribuindo com as condições adequadas para o seu acesso, permanência e conclusão com êxito, além de orientações aos docentes a respeito de ações a serem desenvolvidas.

Dentre outras ações, a Coordenadoria Sociopedagógica realiza o acompanhamento permanente do estudante, a partir de questionários sobre os dados dos alunos e sua realidade, dos registros de frequência e rendimentos / nota, além de outros elementos. A partir disso, a CSP propõe intervenções e acompanha os resultados, fazendo os encaminhamentos necessários. Ainda, nos últimos anos o Câmpus Avaré ofereceu aos alunos rodas de conversa e grupos de apoio por intermédio de estagiários de Psicologia, em parceria com o Centro Universitário do Sudoeste Paulista (UnilFSP).

Outra atuação de apoio ao discente está relacionada ao acompanhamento e ao desenvolvimento de estratégias de controle de evasão e a mobilização da comunidade escolar para reflexão e atuação no sentido de garantir a permanência do aluno na instituição. Desta forma, a equipe da CSP, juntamente com os docentes e coordenadores de curso, procura realizar um trabalho coletivo e preventivo simultaneamente ao acompanhamento da frequência dos estudantes e da intervenção no caso de desistência. Detectadas faltas reiteradas, o estudante e a família são contatados em busca da reversão da situação. Em especial, nos casos em que o aluno fica impossibilitado de frequentar as aulas, a coordenadoria sociopedagógica avalia a necessidade específica do estudante, orienta o corpo docente e a família e acompanha

o caso de forma a garantir a realização do regime de exercícios domiciliares (RED), de acordo com a Organização Didática vigente, e evitar, assim, a desistência ou abandono dos estudos.

De forma geral, acredita-se que a oferta de possibilidades de desenvolvimento acadêmico, social e cultural fora da sala de aula contribua significativamente para o vínculo do estudante com a instituição, evitando a evasão. Por esse motivo, o IFSP – Avaré desenvolve projetos tais como grupos de apoio psicológico com pais e alunos, oficinas de leitura e cálculo, cursos complementares de diversas naturezas, espaço para discussões de temas filosóficos e sociais relevantes, entre outros. Todos os projetos contam com a orientação da equipe pedagógica, mas se efetivam sempre com o apoio e trabalho do corpo docente. Ademais, o Câmpus procura desenvolver ações de caracterização e constituição do perfil do corpo discente, estabelecimento de hábitos de estudo, de programas de apoio extraclasse, como os programas de bolsas de Ensino, Pesquisa e Extensão.

Os professores fazem ainda, atendimento individualizado aos estudantes, semanalmente. Todos os estudantes podem acessar tal atendimento a fim de sanar dúvidas e aprofundar conteúdos na área de especialização do professor, independentemente da vinculação com as disciplinas ministradas pelo docente naquele período letivo. Há também o papel do “Professor Mediador”, responsável pelo acompanhamento mais próximo das condições e possibilidades de aprendizagem dos estudantes, com as devidas orientações e auxílio.

Uma ação essencial para a permanência e êxito dos discentes é a Política de Assistência Estudantil (PAE), que está baseada em um conjunto de princípios, diretrizes e objetivos que norteiam a elaboração e a implantação de ações que promovam o acesso, a permanência e construção do processo formativo, contribuindo na perspectiva de equidade, produção de conhecimento e melhoria do desempenho escolar. Suas bases legais são: Decreto nº 7234/2010-Programa Nacional de Assistência Estudantil, lei nº 9394/1996 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação, lei nº 8069/1990 – Estatuto da Criança e do Adolescente, lei nº 12.852/2013 – Estatuto da Juventude, resoluções nº 41 e 42/2015 e Constituição Federal de 1988.

No Câmpus Avaré são ofertados os auxílios Material, Alimentação, Moradia, Transporte, Creche e Saúde, via editais específicos publicados anualmente. Nos últimos

3 anos todos os alunos inscritos foram contemplados com, pelo menos, um tipo de auxílio. Em 2019 foram atendidos 256 alunos; em 2020 foram 298 e, por fim, 321 alunos foram contemplados no PAP em 2021. Importante ressaltar que em 2020 e 2021, por conta das aulas remotas, o Câmpus também disponibilizou uma parte do orçamento para compra de computadores/*tablets* e contratação de planos de internet (aproximadamente 150 alunos atendidos). Para o ano de 2022, a previsão é que o número de alunos atendidos pelo PAP chegue a aproximadamente 350.

Os discentes também contam com as Ações Universais. Por meio deste recurso torna-se possível a participação de diversos alunos em visitas a museus, mostras e eventos culturais (tais como Catavento Cultural, Pinacoteca, MASP, Museu da Língua Portuguesa, Bienal de Arte, Bienal do Livro, entre outros), bem como a participação em eventos locais, como desfiles cívicos, apresentações de dança e música, teatro, entre outros, desenvolvidos em Avaré e Região.

Buscando fortalecer o vínculo do estudante com o Câmpus e sua identidade, favorecendo as mais diversas formas de interação, além de representar e defender os interesses da categoria estudantil, o Movimento Estudantil é estimulado. Atualmente, o Câmpus conta com Centros acadêmicos nos cursos superiores de Engenharia de Biosistemas, Licenciatura em Letras, Licenciatura em Ciências Biológicas, Tecnologia em Gastronomia e Tecnologia em Agronegócio. Esse último iniciou discussões para a criação de uma Empresa Júnior. No mais, ao longo de 2022 espera-se consolidar um Grêmio estudantil e também um Coletivo feminino. Essas ações são importantes para a construção da cidadania, mobilizando os indivíduos e colaborando para a formação de um profissional ético, cidadão e consciente de suas responsabilidades e de seus direitos.

Além das ações de apoio aos discentes no Câmpus, por meio da ARINTER (Assessoria de Relações Internacionais = Divisão de Assuntos Internacionais) são disponibilizadas oportunidades de intercâmbios internacionais por meio de editais específicos. Nesse contexto, nos últimos anos dois alunos do Câmpus Avaré foram contemplados nesses editais: em 2018 uma aluna matriculada no curso técnico integrado em Agroindústria foi selecionada pelo Programa Sakura de Ciência para o Ensino médio/técnico (Sakura Science High School Program), visitando instituições japonesas; em 2021 um aluno matriculado no curso de Engenharia de Biosistemas foi

contemplado no Programa de Mobilidade Estudantil Internacional 2022-1 – Parceiros de Acordos Internacionais- IPB e IPG- Portugal para cursar alguns componentes curriculares no Instituto Politécnico de Bragança-IPB.

11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS

O estudante terá direito a requerer aproveitamento de estudos de disciplinas cursadas em outras instituições de ensino superior ou no próprio IFSP, desde que realizadas com êxito, dentro do mesmo nível de ensino. Estas instituições de ensino superior deverão ser credenciadas, e os cursos autorizados ou reconhecidos pelo MEC.

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser elaborado por ocasião da matrícula no curso, para alunos ingressantes no IFSP, ou no prazo estabelecido no Calendário Acadêmico, para os demais períodos letivos. O aluno não poderá solicitar aproveitamento de estudos para as dependências.

O estudante deverá encaminhar o pedido de aproveitamento de estudos de acordo com o estabelecido na Organização Didática dos Cursos Superiores de Graduação do IFSP vigente.

O aproveitamento de estudo será concedido quando o conteúdo e carga horária do(s) componente(s) curricular(es) analisado(s) equivaler(em) a, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do componente curricular da disciplina para a qual foi solicitado o aproveitamento. Este aproveitamento de estudos de disciplinas cursadas em outras instituições não poderá ser superior a 50% (cinquenta por cento) da carga horária do curso.

Por outro lado, de acordo com a indicação do parágrafo 2º do Art. 47º da LDB (Lei 9394/96),

“os alunos que tenham extraordinário aproveitamento nos estudos, demonstrado por meio de provas e outros instrumentos de avaliação específicos, aplicados por banca examinadora especial, poderão ter abreviada a duração dos seus cursos, de acordo com as normas dos sistemas de ensino.”

Assim, prevê-se o aproveitamento de conhecimentos e experiências que os estudantes já adquiriram, que poderão ser comprovados formalmente ou avaliados pela Instituição, com análise da correspondência entre estes conhecimentos e os componentes curriculares do curso, em processo próprio, com procedimentos de avaliação das competências anteriormente desenvolvidas.

O IFSP possui regulamentação própria para solicitação do Extraordinário Aproveitamento de Estudos para os estudantes, conforme Instrução Normativa vigente.

11.1. Verticalização

A lei de criação do IFSP, Lei 11.892/2008, no inciso III, do Artigo 6º, define por sua finalidade e característica,

[...] III - promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão; [...]

Essa característica institucional, aliada aos Artigo 41 e o parágrafo 2º, do Artigo 47, ambos da Lei 9394/1996, subsidiam a integração curricular, com vista ao aproveitamento de conhecimentos, iminentemente técnicos e tecnológicos, que são observados e desenvolvidos nos diferentes níveis de ensino, técnico e de graduação, pertencentes ao mesmo eixo tecnológico.

O aproveitamento desses conhecimentos verticalizados deve ser solicitado pelo estudante, conforme orientações e pré-requisitos definidos em Instrução Normativa vigente.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE), no âmbito de suas atribuições, apresenta os componentes curriculares que são identificados como passíveis de verticalização, conforme Tabela 1. Em casos de componentes que não estão previstos, a análise e deliberação deve ser feita pelo Colegiado do Curso, em conjunto com o NDE, de modo que sua decisão seja incorporada em futuras atualizações do PPC.

Tabela 1. Componentes Curriculares Verticalizados

Semestre de oferta	Código do Componente curricular	Carga horária do componente
1°	Hospitalidade e Qualidade nos Serviços	40 h
2°	Empreendedorismo e Plano de Negócios	80 h
2°	Tecnologia de Alimentos	80 h
3°	Gestão das Relações Humanas	80 h
4°	Organização de Eventos	40 h
Total		100 h

12. APOIO AO DISCENTE

De acordo com a LDB (Lei 9394/96, Art. 47, parágrafo 1º), a instituição (no nosso caso, o câmpus) deve disponibilizar aos alunos as informações dos cursos: seus programas e componentes curriculares, sua duração, requisitos, qualificação dos professores, recursos disponíveis e critérios de avaliação. Da mesma forma, é de responsabilidade do câmpus a divulgação de todas as **informações acadêmicas** do estudante, a serem disponibilizadas na forma impressa ou virtual (Portaria Normativa nº 23 de 21/12/2017).

O apoio ao discente tem como objetivo principal fornecer ao estudante o acompanhamento e os instrumentais necessários para iniciar e prosseguir seus estudos. Dessa forma, serão desenvolvidas ações afirmativas de caracterização e constituição do perfil do corpo discente, estabelecimento de hábitos de estudo, de programas de apoio extraclasse e orientação psicopedagógica, de atividades e propostas extracurriculares, estímulo à permanência e contenção da evasão, apoio à organização estudantil e promoção da interação e convivência harmônica nos espaços acadêmicos, dentre outras possibilidades.

A caracterização do perfil do corpo discente poderá ser utilizada como subsídio para construção de estratégias de atuação dos docentes que irão assumir os componentes curriculares, respeitando as especificidades do grupo, para possibilitar a proposição de metodologias mais adequadas à turma.

Para as ações propedêuticas, propõe-se atendimento em sistema de plantão de dúvidas, monitorado por docentes, em horários de complementação de carga horária previamente e amplamente divulgados aos discentes. Outra ação prevista é a atividade de estudantes de semestres posteriores na retomada dos conteúdos e realização de atividades complementares de revisão e reforço.

O apoio psicológico, social e pedagógico ocorre por meio do atendimento individual e coletivo, efetivado pelo **Serviço Sociopedagógico**: equipe multidisciplinar composta por pedagogo, assistente social, psicólogo e TAE, que atua também nos projetos de contenção de evasão, na **Assistência Estudantil** e **NAPNE** (Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas), numa perspectiva dinâmica e integradora. Dentre outras ações, o Serviço Sociopedagógico fará o acompanhamento permanente do estudante, a partir de questionários sobre os

dados dos alunos e sua realidade, dos registros de frequência e rendimentos / nota, além de outros elementos. A partir disso, o Serviço Sociopedagógico deve propor intervenções e acompanhar os resultados, fazendo os encaminhamentos necessários.

O Campus Avaré conta com coordenadoria sociopedagógica formada por pedagoga, psicóloga, assistente social e técnicos em assuntos educacionais, cujo trabalho direciona-se ao atendimento aos discentes, dando enfoque maior àqueles que apresentem dificuldades de aprendizagem, vulnerabilidade socioeconômica e/ou problemas de comportamento e/ou relacionamento interpessoal. Esse serviço pode ser acessado pelos alunos em qualquer momento da sua trajetória acadêmica, seja por iniciativa própria, demanda por parte dos responsáveis, ou por encaminhamento dos professores, quando necessário. Nesses casos, o aluno participa de uma entrevista com um dos servidores do setor a fim de que sua situação seja avaliada, seja detectada sua necessidade e sejam feitos os devidos encaminhamentos.

Os profissionais envolvidos nesse processo são responsáveis por diversas outras ações de apoio ao estudante – individuais ou coletivas – dentre elas, o acompanhamento e o desenvolvimento de estratégias de controle da evasão e a mobilização da comunidade escolar para reflexão e atuação no sentido de garantir a permanência do aluno na instituição. Desta forma, a equipe procura fazer um trabalho coletivo e preventivo simultaneamente ao acompanhamento da frequência dos estudantes e da intervenção no caso de desistência. Detectadas faltas reiteradas, o estudante e a família são contatados em busca da reversão da situação. Em especial, nos casos em que o aluno fica impossibilitado de frequentar as aulas, a coordenadoria sociopedagógica avalia a necessidade específica do estudante, orienta o corpo docente e a família e acompanha o caso de forma a garantir a realização do regime de exercícios domiciliares e evitar a desistência ou abandono dos estudos.

De forma geral, acredita-se que o oferecimento de possibilidades de desenvolvimento acadêmico, social e cultural fora da sala de aula contribua significativamente para o vínculo do estudante com a instituição, evitando a evasão escolar. Por esse motivo, escola desenvolve projetos tais como grupos de apoio psicológico com pais e alunos, oficinas de leitura e cálculo, cursos complementares de línguas estrangeiras, espaço para discussão de temas filosóficos e sociais relevantes,

entre outros. Todos os projetos contam com a orientação da equipe pedagógica, mas se efetivam sempre com o apoio e trabalho do corpo docente.

Os professores fazem, ainda, atendimento individualizado aos estudantes, semanalmente. Todos os estudantes podem acessar tal atendimento a fim de sanar dúvidas e aprofundar conteúdos na área de especialização do professor, independentemente da vinculação com as disciplinas ministradas pelo docente naquele período letivo. Os atendimentos feitos também são acompanhados e orientados pela equipe pedagógica.

O apoio ao discente é dado também pela Coordenadoria de Registros Escolares, responsável, entre outras coisas, pelo Abono de Faltas, que deverá ser solicitado até dois dias após o evento e acompanhado por documento comprobatório. O abono só acontecerá nos casos previstos nos incisos I, II, III, IV, V e VI do artigo 43 do disposto na Resolução nº 859, de 07 de maio de 2013 - Organização Didática do IFSP.

O Regime de Exercícios Domiciliares não terá período mínimo de dias para solicitação, pois funcionará como compensação de ausência (Capítulo V, O.D. Resolução nº 147/2016).

Todas as informações sobre as ações de apoio ao aluno e atividades desenvolvidas pela Coordenadoria sociopedagógica, bem como outras informações pertinentes à vida acadêmica no IFSP, são disponibilizadas no início de cada período letivo na forma impressa, por meio do chamado "Manual do Aluno", e na forma virtual, no site institucional do Câmpus (<http://avr.ifsp.edu.br/portal/>). O Manual do Aluno é um folheto entregue aos estudantes durante a Semana de Integração (primeiros dias de aulas) ou aos responsáveis na reunião de abertura do ano letivo, trazendo informações sintéticas sobre os cursos e serviços oferecidos, normas da instituição e procedimentos acadêmicos em geral. As informações são detalhadas no site do Câmpus, no qual podem ser encontrados também documentos tais como Planos de Cursos, Organização Didática, Regimento Disciplinar, entre outros, na íntegra. Ainda sobre as ações de apoio ao discente, destaca-se a Política de Assistência Estudantil.

A Política de Assistência Estudantil (PAE) no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo é um conjunto de princípios, diretrizes e objetivos que norteia a elaboração e a implantação de ações que promovam o acesso,

a permanência e construção do processo formativo, contribuindo na perspectiva de equidade, produção de conhecimento e melhoria do desempenho escolar. Suas bases legais são: Decreto nº 7234/2010- Programa Nacional de Assistência Estudantil, lei nº 9394/1996 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação, lei nº 8069/1990 – Estatuto da Criança e do Adolescente, lei nº 12.852/2013– Estatuto da Juventude, resoluções nº 41 e 42/2015 e Constituição Federal de 1988.

Sendo assim, os discentes ingressantes de Gastronomia terão direito de se inscrever e ter acesso à Política de Assistência Estudantil desde que estejam regularmente matriculados; se inscrevam no Edital de seleção composto por entrega de documentação (especificada no edital) e comparecimento em entrevista com a Assistente Social do campus; comprovem (através do edital) vulnerabilidade socioeconômica; apresentem frequência igual ou superior a 75%.

Os discentes que tiverem suas inscrições deferidas receberão os auxílios somente em períodos letivos e os auxílios deverão ser pagos em quantia igual ou superior a $\frac{1}{4}$ do salário-mínimo vigente.

Será cancelada a concessão de auxílios nos seguintes casos: trancamento de matrícula do estudante; conclusão do curso no qual o estudante é beneficiado; não renovação de matrícula por parte do estudante beneficiário; desistência do curso ou transferência do estudante para outra instituição de ensino.

Os casos omissos deverão ser analisados pelos profissionais responsáveis pela execução da política.

13. AÇÕES INCLUSIVAS

O compromisso do IFSP com as ações inclusivas está assegurado pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2014-2018). Nesse documento estão descritas as metas para garantir o acesso, a permanência e o êxito de estudantes dos diferentes níveis e modalidades de ensino.

O IFSP visa efetivar a Educação Inclusiva como uma ação política, cultural, social e pedagógica, desencadeada em defesa do direito de todos os estudantes com necessidades específicas. Dentre seus objetivos, o IFSP busca promover a cultura da educação para a convivência, a prática democrática, o respeito à diversidade, a promoção da acessibilidade arquitetônica, bem como a eliminação das barreiras educacionais e atitudinais, incluindo socialmente a todos por meio da educação. Considera também fundamental a implantação e o acompanhamento das políticas públicas para garantir a igualdade de oportunidades educacionais, bem como o ingresso, a permanência e o êxito de estudantes com necessidades educacionais específicas, incluindo o público-alvo da educação especial: pessoas com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação - considerando a legislação vigente (Constituição Federal/1988, art. 205, 206 e 208; Lei nº 9.394/1996 - LDB; [Lei nº 13.146/2015 - LBI](#); Lei nº 12.764/2012 - Transtorno do Espectro Autista; Decreto 3298/1999 – Política para Integração - Alterado pelo [Decreto nº 5.296/2004](#) – Atendimento Prioritário e Acessibilidade; Decreto nº 6.949/2009; Decreto nº 7.611/2011 – Educação Especial; Lei [10.098/2000 – Acessibilidade](#), NBR ABNT 9050 de 2015; Portaria MEC nº 3.284/2003- Acessibilidade nos processos de reconhecimento de curso).

Para o desenvolvimento de ações inclusivas que englobem a adequação de currículos, objetivos, conteúdos e metodologias adequados às condições de aprendizagem do(a) estudante, inclusive com o uso de tecnologias assistivas, acessibilidade digital nos materiais disponibilizados no ambiente virtual de aprendizagem, haverá apoio da equipe do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) e da equipe da Coordenadoria Sociopedagógica (CSP).

Assim, com o objetivo de realizar essas ações, deve-se construir de forma coletiva entre docentes, técnicos, família e o(a) próprio(a) estudante, o Plano

Educacional Individualizado (PEI), que segundo REDIG (2019), trata-se de um instrumento para a individualização, ou seja, um programa com metas acadêmicas e sociais, que organiza a proposta pedagógica, com a finalidade de atender as especificidades e singularidades dos (as) estudantes atendidos (as) pelo NAPNE. As orientações para a elaboração do PEI encontram-se nas diretrizes institucionais vigentes.

Considerando o Decreto nº 7611, de 17 de novembro de 2011, que dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências e o disposto nos artigos 58 a 60, capítulo V, da Lei nº 9394, de 20 de dezembro de 1996, "Da Educação Especial", será assegurado ao educando com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação atendimento educacional especializado para garantir igualdade de oportunidades educacionais bem como prosseguimento aos estudos.

Nesse sentido, no Campus Avaré, será assegurado ao educando com necessidades educacionais especiais:

- Currículos, métodos, técnicas, recursos educativos e organização específicos que atendam suas necessidades específicas de ensino e aprendizagem;
- Educação especial para o trabalho, visando a sua efetiva integração na vida em sociedade, inclusive condições adequadas para os que não revelaram capacidade de inserção no trabalho competitivo, mediante articulação com os órgãos oficiais afins, bem como para aqueles que apresentam uma habilidade superior nas áreas artística, intelectual e psicomotora;
- Acesso Iguatário aos benefícios dos programas sociais suplementares disponíveis para o respectivo nível de ensino.

IFSP Câmpus Avaré conta com o Núcleo de Atendimento à Pessoa com Necessidades Educativas Específicas (Napne), o grupo é composto por docentes, pedagogos, TAE's, assistente social, pais de discentes e psicólogo.

O NAPNE visa promover a inclusão de pessoas com necessidades específicas no Câmpus, contribuindo com as condições adequadas para o seu acesso, permanência e conclusão com êxito.

Ações em andamento:

- Reuniões mensais do grupo

- Divulgação do NAPNE junto à comunidade escolar.
 - Participação no Encontro dos NAPNEs do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo;
 - Participação dos eventos de Inclusão na cidade e região;
 - Envolvimento das famílias na equipe do NAPNE
 - Solicitação e aquisição do Telefone para Surdos (para o Câmpus);
 - Organização dos atendimentos e encaminhamentos feitos aos alunos.
 - Diálogo nas RNA's para informar sobre os casos e os encaminhamentos
- Ações que serão desenvolvidas no 2º semestre de 2015/ Com apoio da equipe:
- Seminário sobre inclusão dentro do Câmpus: "Sensibilizar para incluir" (nome sugerido), cujo público alvo foi os servidores docentes, técnico administrativos e terceirizados do Câmpus. Objetivo: iniciar uma reflexão sobre a inclusão, em sentido amplo, buscando tornar a instituição um espaço inclusivo;
 - Diagnóstico da realidade local/Estabelecimento de parcerias inclusivas com a APAE, COMDPD – Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa com Deficiência entre outros.
 - Capacitação Interna e Externa;
 - Concurso Logo Napne/Câmpus Avaré;
 - Contribuição (questões inclusivas) à revisão do PDI (Plano de Desenvolvimento Institucional);
 - Criação do Informativo de Acessibilidade e Inclusão Acadêmica/Napne
 - Contribuição (questões inclusivas) Comissão da Estatuínte;
 - Aproximação do NAPNE com a Comunidade (reuniões entre outros)
 - Traçar perfil das turmas com relação às NEE"s

Nesse sentido, a Rede Municipal de Educação assegurará ao educando com necessidades educacionais especiais:

- Currículos, métodos, técnicas, recursos educativos e organização específicos que atendam suas necessidades específicas de ensino e aprendizagem;
- Com base no Parecer CNE/CEB 2/2013 "Consultas sobre a possibilidade de aplicação de "terminalidade específica" nos cursos técnicos integrados ao ensino médio do Instituto Federal do Espírito Santo- IFES", possibilidade de aplicação de terminalidade específica para aqueles que não puderem atingir o nível exigido para a

conclusão do ensino técnico integrado ao Ensino médio, em virtude de suas deficiências

- Educação especial para o trabalho, visando a sua efetiva integração na vida em sociedade, inclusive condições adequadas para os que não revelaram capacidade de inserção no trabalho competitivo, mediante articulação com os órgãos oficiais afins, bem como para aqueles que apresentam uma habilidade superior nas áreas artística, intelectual e psicomotora;

- Acesso Iguatário aos benefícios dos programas sociais suplementares disponíveis para o respectivo nível de ensino.

O IFSP busca promover a Educação Inclusiva como uma ação política, cultural, social e pedagógico, desencadeada em defesa do direito de todos os estudantes público-alvo da educação especial.

O IFSP busca também promover a cultura de educação para a convivência, o respeito à diversidade, a promoção da acessibilidade arquitetônica, a prática democrática, bem como a eliminação das barreiras educacionais e atitudinais, incluindo socialmente todos por meio da educação.

Considera também fundamental o acompanhamento da implantação das políticas públicas para o ingresso, a permanência e o êxito de estudantes público-alvo da educação especial, com necessidades educacionais específicas.

Em 04 de novembro de 2014, houve a aprovação, pelo Conselho Superior, do Regulamento do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – NAPNE – Resolução IFSP nº 137/2014. Este documento apresenta como alguns de seus objetivos, promover a prática democrática e as ações inclusivas; prestar apoio educacional e difundir e programas as diretrizes de inclusão para estudantes com deficiência, como transtorno do espectro autista e com altas habilidades/superdotados nos campi do IFSP.

Este regulamento e seus objetivos articularam-se ao Programa TEC NEP, uma ação coordenada pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC) do Ministério da Educação (MEC) que visa à inserção das Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – PNE – (deficientes, superdotados/altas habilidades e com transtornos do espectro autista) em cursos de formação inicial e continuada, técnicos tecnológicos, licenciaturas, bacharelados e pós-graduações da Rede Federal de

Educação Profissional, Científica e Tecnológica, em parceria com os sistemas estaduais e municipais de ensino. Uma das ações do TEC NEP foi a criação e o funcionamento do NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas, que prepara a instituição para receber o PNE, providenciando também a adaptação de currículo conforme a necessidade de cada aluno.

O NAPNE é composto por equipe multifuncional de ação interdisciplinar, formada por Assistente Social, Pedagogo, Psicólogo e Técnico em Assuntos Educacionais, para assessorar o pleno desenvolvimento do processo educativo nos câmpus, orientando, acompanhando, intervindo e propondo ações que visem promover a qualidade do processo ensino e aprendizagem e garantia da inclusão dos estudantes no IFSP.

O compromisso do IFSP com as ações inclusivas, durante o período de 2014 a 2018, também está assegurado pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).

No câmpus de Avaré, quando há a necessidade de presença de estudante com deficiência, transtorno do espectro autista, altas habilidades/superdotados, realizam-se os seguintes encaminhamentos:

- Ao chegar à instituição, o estudante é acolhido por toda equipe, professores, técnico-administrativos, colegas de anos anteriores. Há um trabalho especial, desenvolvido pela equipe do NAPNE, com a família e o aluno, com a intenção de conhecer seu percurso escolar, dar segurança ao aluno e a família quanto ao atendimento que lhe será dado e todo apoio organizacional, material, adaptações curriculares, entre outras necessidades que possam acontecer. Esse atendimento é periódico, sistemático e marcado de acordo com a necessidade apresentada em cada caso.

- A equipe pedagógica procura, após estudo de cada caso, fornecer aos professores subsídios para as adequações e atendimento, esse trabalho é feito nas Reuniões de área e curso, sistematicamente, em reuniões agendadas exclusivamente com essa finalidade, quando necessário, ou ainda, individualmente, quando o docente apresenta uma demanda específica.

- O câmpus de Avaré está aprimorando o trabalho em rede com outros estabelecimentos do município, com a intenção de garantir ao aluno o melhor atendimento, que supra suas necessidades. A rede pública é priorizada, mas também

são mantidas parcerias com instituições privadas, como por exemplo, Faculdades que mantêm clínica e reserva algumas vagas para alunos do IFSP.

Para a formação e a capacitação dos profissionais responsáveis pelo atendimento a estudantes com deficiência, transtornos do espectro autista e altas habilidades/superdotados é incentivada a participação e o desenvolvimento de pesquisas científicas dos servidores nos eventos internos e externos para contribuir com as ações inclusivas.

É importante salientar que o coordenador do curso é membro atuante no Napne e mantém diálogo constante com os alunos acompanhados, além de sensibilizar os docentes a respeito da importância da inclusão. Ações de inclusão são sempre trabalhadas no curso de Tecnologia em Gastronomia. Todo ano, quando há ingresso de novos alunos, o Napne sempre trabalha em consonância como a coordenação para o cadastro de alunos que buscam algum tipo de auxílio do núcleo. Desde que o curso teve início, os estudantes cadastrados receberam atenção especial do Napne com ações inclusivas de sensibilização onde todos os colegas tiveram palestras para entender sobre os casos, em um caso específico houve a participação da intérprete de Libras e algo muito importante de ser mencionado é a participação efetiva de todos os professores que em todos os momentos necessários elaboram planos de ensino individualizados com adaptações pertinentes a cada caso.

14. AVALIAÇÃO DO CURSO

O planejamento e a implementação do projeto do curso, assim como seu desenvolvimento, serão avaliados no câmpus, objetivando analisar as condições de ensino e aprendizagem dos estudantes, desde a adequação do currículo e a organização didático-pedagógica até as instalações físicas.

Para tanto, será assegurada a participação do corpo discente, docente e técnico-administrativo, e outras possíveis representações. Serão estabelecidos instrumentos, procedimentos, mecanismos e critérios da avaliação institucional do curso, incluindo autoavaliações.

Tal avaliação interna será constante, com momentos específicos para discussão, contemplando a análise global e integrada das diferentes dimensões, estruturas, relações, compromisso social, atividades e finalidades da instituição e do respectivo curso em questão.

Para isso, conta-se também com a atuação, no IFSP e no câmpus, especificamente, da **CPA – Comissão Própria de Avaliação**¹, com atuação autônoma e atribuições de conduzir os processos de avaliação internos da instituição, bem como de sistematizar e prestar as informações solicitadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep).

Além disso, serão consideradas as avaliações externas, os resultados obtidos pelos alunos do curso no Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade) e os dados apresentados pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes).

O resultado dessas avaliações periódicas apontará a adequação e eficácia do projeto do curso e para que se preveja as ações acadêmico-administrativas necessárias, a serem implementadas. Ou seja, os resultados da avaliação permanente devem ser apresentados quando da atualização e reformulação do PPC, incluindo-se os mecanismos de avaliação dos componentes EaD, quando for o caso.

¹ Nos termos do artigo 11 da Lei nº 10.861/2004, a qual institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes), toda instituição concernente ao nível educacional em pauta, pública ou privada, constituirá Comissão Própria de Avaliação (CPA).

Sendo assim, prever formas de coleta de dados do curso, na CPA ou em instrumentos diferenciados utilizados pelo câmpus, e a forma como serão utilizados enquanto insumos para a melhoria do curso.

14.1. Gestão do Curso

A gestão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é planejada levando em conta a autoavaliação institucional e o resultado das avaliações externas como ferramentas para aprimoramento contínuo, por meio da apropriação dos resultados pela comunidade acadêmica.

A gestão conta com a efetiva integração entre as suas instâncias de administração acadêmica, envolvendo discentes e docentes. Essas instâncias são representadas pela coordenação de curso, pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), pelo Colegiado de Curso, pelos docentes e pelos discentes.

A Comissão Própria de Avaliação (CPA) é responsável pela realização da avaliação interna do curso, elaborando relatórios que auxiliam as instâncias da gestão acadêmica do curso, incorporando, inclusive, os resultados das avaliações externas. A avaliação interna do curso compreende os aspectos da organização didático-pedagógica, da avaliação do corpo docente, discente e técnico-administrativo e das instalações físicas.

Os resultados das avaliações de curso possibilitam uma visão diagnóstica à luz do papel desenvolvido pela Instituição no âmbito interno e externo, o que pode favorecer na adoção de ações e procedimentos que atendam às demandas da sociedade. Esse processo pode contribuir na construção de uma identidade mais próxima à realidade do ambiente onde o curso está inserido, visando sempre o alcance dos objetivos traçados, além de possibilitar a construção do egresso de acordo com o perfil traçado no PPC.

Como elementos da Coordenação de Curso com ênfase na gestão, estão abaixo elencadas as atribuições propostas:

- Convocar e presidir as reuniões do Colegiado de Curso e do Núcleo Docente Estruturante - NDE;

- Representar a Coordenadoria de Curso perante as autoridades e órgãos da Instituição;
- Fornecer à Direção os subsídios para a organização do Calendário Acadêmico;
- Orientar, coordenar e supervisionar as atividades do curso;
- Fiscalizar a observância do regime acadêmico e o cumprimento dos programas e planos de ensino, bem como a execução dos demais projetos ligados à Coordenação;
- Homologar aproveitamento de estudos e propostas de adaptações de curso;
- Exercer o poder disciplinar no âmbito do curso;
- Executar e fazer executar as decisões do Colegiado de Curso e as normas dos demais órgãos da IES;
- Exercer as demais atribuições previstas no Regimento Institucional.

A apresentação do plano de gestão para a coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia trata-se de uma proposta de ações gerenciais estratégicas para condução do curso. O plano de gestão levará em consideração: a) O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pontuando contribuições do projeto pedagógico do curso; b) A Organização Didática dos cursos Superiores; c) O PPC do curso; d) A avaliação semestral da CPA; e) Os critérios de avaliação do ENADE.

O plano de gestão deverá conter os seguintes elementos básicos de planejamento: plano de ação, indicadores e plano de ação corretivo.

A Modelagem do formato da Gestão do curso de Gastronomia a ser utilizado pelo coordenador deverá considerar os seguintes elementos: relação com os docentes, discentes, e a representatividade nos colegiados superiores, por meio de um plano de ação documentado e compartilhado, com indicadores disponíveis e públicos com relação ao desempenho da coordenação, e proporciona a administração da potencialidade do corpo docente do curso, favorecendo a integração e a melhoria contínua.

Além do plano de ação, o coordenador deverá elaborar procedimentos de utilização da autoavaliação enquanto insumos para a atualização do PPC, tendo como base a avaliação institucional proposta pela Comissão Própria de Avaliação, que serve

de primeiro insumo para a atualização do PPC, pelo fato de a avaliação interna ser anual, e também os critérios do ENADE para avaliação de reconhecimento e renovação de reconhecimento dos cursos realizadas pelo MEC/INEP, que serve de insumos suplementares para a atualização do PPC.

Nestes casos, as avaliações obedecem ao triênio de cada área, estabelecido em calendário pelo MEC. Finalmente, para o devido acompanhamento e avaliação do plano de ações, o coordenador do curso deverá elaborar relatórios de resultados.

15. EQUIPE DE TRABALHO

15.1. Núcleo Docente Estruturante

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) constitui-se de um grupo de docentes, de elevada formação e titulação, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua avaliação e atualização do Projeto Pedagógico do Curso, conforme a [Resolução CONAES N° 01, de 17 de junho de 2010](#).

A constituição, as atribuições, o funcionamento e outras disposições são normatizadas pela Resolução CONSUP vigente.

Sendo assim, o NDE constituído inicialmente para elaboração e proposição deste PPC, conforme a Portaria de nomeação nº 06, de fevereiro de 2022 é:

Nome do professor	Titulação	Regime de Trabalho
Paulo Renato de Paula Frederico	Doutor	RDE
André Luiz Mattos Silva	Mestre	Parcial
Alexandre Menezes de Camargo	Mestre	RDE
Mariana Schmidt Rechsteiner	Doutora	RDE
Fabiano Souza de Almeida Castro	Mestre	RDE

15.2. Coordenador(a) do Curso

As Coordenadorias de Cursos e Áreas são responsáveis por executar atividades relacionadas com o desenvolvimento do processo de ensino e aprendizagem, nas respectivas áreas e cursos. Algumas de suas atribuições constam da “Organização Didática” do IFSP.

Para este Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, a coordenação do curso será realizada por:

Nome: Paulo Renato de Paula Frederico

Regime de Trabalho: RDE

Titulação: Doutor

Formação Acadêmica: Direito e Gastronomia

Tempo de vínculo com a Instituição: 7 anos e 9 meses

Experiência docente e profissional: Bacharel em Direito. Tecnólogo em Gastronomia. Concluiu a especialização em Administração de Empresas com ênfase em Hoteleira pela Faculdade de Turismo e Hotelaria de Águas de São Pedro em 2002. Concluiu o mestrado em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi em 2004. É doutor em Ciências pela Faculdade de Odontologia de Bauru da Universidade de São Paulo (FOB - USP). Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo. Coordenou os cursos de Gastronomia e Turismo. Orienta trabalhos de conclusão de curso nas áreas de gestão de qualidade, gestão de recursos humanos, planejamento estratégico e gastronomia. Ministra aulas nas áreas das Ciências Sociais Aplicadas.

Link do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1878745708655670>

15.3. Colegiado de Curso

O Colegiado de Curso é órgão consultivo e deliberativo de cada curso superior do IFSP, responsável pela discussão das políticas acadêmicas e de sua gestão no

projeto pedagógico do curso. É formado por professores, estudantes e técnicos-administrativos.

Para garantir a **representatividade dos segmentos**, é composto pelos seguintes membros, conforme normativa PRE vigente. Os componentes estão abaixo descritos de acordo com Portaria número AVR 0113 de 23 de setembro de 2020:

Nome	Categoria
Paulo Renato de Paula Frederico	Coordenador
André Luis Mattos Silva	Docente (titular)
Eva Cristina Francisco	Docente (suplente)
Keith Viana Lopes Hungria	Técnico Administrativo (titular)
Luana Maria Braga De Almeida	Técnica Administrativa (suplente)
Alexandre Henrique Silas Souza	Discente (titular)
Laura Midori Uno	Discente (suplente)

As competências e atribuições do Colegiado de Curso, assim como sua natureza e composição e seu funcionamento estão apresentadas na Instrução Normativa PRE vigente.

De acordo com esta normativa, a **periodicidade das reuniões** é, ordinariamente, duas vezes por semestre, e extraordinariamente, a qualquer tempo, quando convocado pelo seu Presidente, por iniciativa ou requerimento de, no mínimo, um terço de seus membros.

As **decisões** do Colegiado do Curso devem ser encaminhadas pelo coordenador ou demais envolvidos no processo, de acordo com sua especificidade.

15.4. Corpo Docente

Nome do professor	Titulação	Regime de Trabalho	Área
Paulo Renato de Paula Frederico	Doutor	RDE	Gastronomia
Luciana Pereira de Moura Carneiro	Doutor	RED	Hospitalidade e Lazer
Raquel Ribeiro de Souza Silva	Doutor	RDE	Hospitalidade e Lazer
Raquel Marrafon Nicolosi	Mestre	RDE	Hospitalidade e Lazer
Alexandre Menezes de Camargo	Mestre	RDE	Eletrotécnica

Nome do professor	Titulação	Regime de Trabalho	Área
André Luis Mattos Silva	Mestre	Parcial	Direito
Daniele Souza de Carvalho	Doutor	RDE	Alimentos
Eva Cristina Francisco	Doutor	RDE	Letras – Inglês/Português
Fabiano Souza de Almeida Castro	Mestre	RDE	Gastronomia
Marcela Pavan Bagagli	Doutor	RDE	Alimentos
Mariana Camargo Schmidt	Doutor	RDE	Alimentos
Pércia Helena Sabbag Mazo	Doutor	RDE	Gastronomia
Alexandre José Romagnoli	Doutor	RDE	Gestão

15.5. Corpo Técnico-Administrativo / Pedagógico

Nome do Servidor	Formação	Cargo/Função
Alexandre Augusto de A. Curto Rodrigues	Especialização	Tecnólogo em Recursos Humanos
Anna Karolina Dias Moreira	Graduação	Bibliotecário-Documentalista
Antonio Feliciano de Godoy Junior	Graduação	Assistente de Alunos
Antonio Spitaleri Neto	Ensino Técnico	Técnico de Laboratório Informática
Artur da Silva Moreira	Graduação	Bibliotecário-Documentalista
Carina Maratta Montanha	Especialização	Assistente em Administração
Danilo Fernandes dos Santos	Especialização	Tecnólogo em Processos Químicos
Elizabeth Aparecida Inácio dos Santos	Graduação	Auxiliar de Biblioteca
Estevam Borges Quinelato	Ensino Médio	Tradutor Interpretador de Libras
Felipe Reis Rodrigues	Doutorado	Nutricionista
Gisele Elios da Silva	Mestrado	Auxiliar em Administração
Gustavo Guerra Damiano	Graduação	Técnico de Laboratório Eletrônica
Gustavo Yoshio Watanabe	Mestrado	Assistente em Administração
Isabel Cristina Correa Cruz (Lotação PRE)	Especialização	Técnico em Assuntos Educacionais
Isaias Alessandro Ribeiro Veiga	Especialização	Auxiliar em Administração
José Eduardo de Moraes	Especialização	Técnico de Laboratório Mecânica
Juliana Aguiar Carvelli	Ensino Médio	Tradutor Intérprete de Libras
Juliana Aparecida Ferreira Cavecci	Mestrado	Assistente em Administração
Katia Hatsue Endo	Mestrado	Psicóloga
Keith Viana Lopes Hungria	Especialização	Assistente de Laboratório Eventos
Luana Maria Braga de Almeida	Especialização	Assistente de Alunos
Luana Rocha da Silva Moura (Colaboração Técnica UFABC)	Mestrado	Assistente Social
Luciano Delmondes de Alencar	Mestrado	Técnico em Agropecuária
Luis Guilherme Siqueira	Graduação	Técnico de Laboratório Biologia
Marcela Lima Montanha	Especialização	Assistente em Administração

Marcelo Dias Martinez	Graduação	Técnico em Assuntos Educacionais
Marcelo Fernando Recco	Especialização	Técnico de Laboratório Informática
Maria Clara Damião	Especialização	Assistente em Administração
Mário Sanches Delmanto	Especialização	Auxiliar de Biblioteca
Matheus Cavecci	Especialização	Técnico de Laboratório Informática
Maurício Thomazini	Mestrado	Técnico em Assuntos Educacionais
Meliane Akemi Koike	Mestrado	Técnico de Laboratório Alimentos
Renato Guerra Santos	Especialização	Técnico em Assuntos Educacionais
Renato Silvano Pires Baptista	Especialização	Administrador
Ricardo Barbosa Crivelli	Especialização	Técnico em Tecnologia da Informação
Rodolfo Cacita	Especialização	Contador
Sandra Maria Glória da Silva	Doutorado	Pedagoga
Sheyla Cristina Tristão Rodrigues	Graduação	Assistente em Administração
Silvana Aparecida Klosowski	Especialização	Assistente de Alunos
Talita Dina Rossi	Especialização	Assistente em Administração
Tatiane de Fátima Amaral Mansueto	Especialização	Assistente em Administração
Thamires Cavalheiro Monteb.	Especialização	Auxiliar de Biblioteca
Thiago Cavalheiro Montebugnoli	Especialização	Técnico em Tecnologia da Informação
Tiago Alves Pereira	Especialização	Técnico de Contabilidade
Vinícius Roberto Mariano	Especialização	Assistente em Administração

16. BIBLIOTECA

Tendo como data inaugural de suas operações novembro de 2012, por ocasião da Semana de Ciência e Tecnologia realizada no Campus Avaré, a Biblioteca iniciou seus trabalhos ocupando o espaço destinado, originalmente, a duas salas de aula do Bloco A, num total de 122 m² de área, permanecendo no local até setembro de 2019. A partir de então foi inaugurado um novo espaço para a Biblioteca do Câmpus Avaré, Biblioteca Linda Bimbi, com área de 508 m², projetada para acomodar até 97 pessoas simultaneamente, com espaços destinados a estudo em grupo, estudo individual, acesso a computadores, ampla área de acervo e atendimento, além de espaço privativo composto pela sala de trabalhos internos, reserva técnica, copa e banheiro.

As instalações da Biblioteca Linda Bimbi oferecem aos seus usuários o acesso a 16 computadores conectados à Internet, 18 posições em mesas de estudo em grupo, 16 posições em mesas de estudo individual, além de acomodações como sofás e poltronas. A área é coberta com sistema de climatização (ar-condicionado) dimensionada à demanda, iluminação natural em todas as faces da edificação e iluminação artificial projetada e implantada para oferecer as condições necessárias às atividades de leitura e estudo em todas as áreas da Biblioteca.

Com dez anos de operação, a Biblioteca do Campus Avaré encontra-se em processo de implantação e formação de acervo. Foi feito um investimento acumulado em aquisição de livros na ordem de R\$ 1.020.000,00 (hum milhão e vinte mil reais), proporcionando a aquisição de publicações indicadas nos Projetos Pedagógicos dos Cursos, bibliografia básica e complementar de cada disciplina/unidade curricular. Assim, a Biblioteca Linda Bimbi acomoda, atualmente, um acervo em crescimento de 4.847 títulos e 14.889 exemplares. Além do acervo físico, a comunidade do Câmpus tem acesso a um conjunto de serviços relacionados a oferta de publicações eletrônicas científicas e informacionais (periódicos, livros, normas técnicas, relatórios informativos, entre outros) de diferentes fontes, integradas por plataformas como:

a) Portal de Periódicos / CAPES - biblioteca virtual que conteúdos mais relevantes da produção científica internacional. Abrange um acervo de mais de 37 mil títulos com texto completo, 130 bases referenciais, 12 bases dedicadas exclusivamente a patentes, além de livros, enciclopédias e obras de referência, normas técnicas, estatísticas e conteúdo audiovisual;

b) Biblioteca Virtual Pearson – plataforma integradora das publicações de 30 editoras nacionais e da própria editora Pearson, resultando na disponibilidade de mais de 12.750 títulos em formato eletrônico em mais de 40 áreas das Ciências Humanas, Exatas e Biológicas;

c) Normas Técnicas / ABNT Target – Biblioteca virtual contendo mais de 16.000 Normas ABNT NBR/NM (mais de 8.000 vigentes), mais de 180 comitês/comissões de estudo (ABNT, AMN); cursos técnicos; mais de 3.300 Genius/FAQ (sistema de perguntas e respostas sobre requisitos técnicos de normas; mais de 480 e-Books ASQ - American Society for Quality ; mais de 540 matérias técnicas; Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego; mais de 8.000 Regulamentos Técnicos/Portarias do INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia); projetos de Norma Brasileira em consulta nacional;

A Biblioteca do Campus Avaré conta com um sistema informatizado de gestão da biblioteca: os registros do acervo e a operação de empréstimo e devolução de publicações são operados pelo sistema PHL. O IFSP realizou um investimento adquirindo o programa gestor de bibliotecas Pergamum, instalado em mais de 200 instituições de ensino no país. Atualmente, está ocorrendo a migração dos dados de um sistema para outro, sendo que 80% do acervo já está disponível no novo sistema.

Em relação à percepção dos usuários, a Biblioteca tem mostrado um ótimo resultado nas avaliações da CPA, além de ter obtido excelentes conceitos resultantes das análises das Comissões de Especialistas do MEC/INEP, nos processos de reconhecimento dos cursos superiores de Ciências Biológicas e Agronegócio em 2017.

O horário de atendimento da Biblioteca Bimbi contempla todos os períodos em que são ofertados os cursos da Unidade, funcionando das 8h00 às 22h00, com intervalo das 17h às 18h.

17. INFRAESTRUTURA

A infraestrutura disponibilizada pelo câmpus aos estudantes e servidores foi projetado de tal maneira a atender os critérios estabelecidos pelo Ministério da Educação. Busca-se seguir os seguintes requisitos: dimensão com espaço físico adequado para o número de usuários e para o tipo de atividade a ser desenvolvida; acústica adequada com isolamento de ruídos externos e boa audição interna, com uso de equipamentos, se necessário; iluminação adequada aos espaços com luminosidade natural e/ou artificial; ventilação adequada às necessidades climáticas locais ou com equipamentos climatizados, se necessário; mobiliário e equipamentos específicos adequados e suficientes; limpeza adequada de todas as áreas do câmpus.

O quadro a seguir apresenta a distribuição das instalações físicas geral da instituição.

17.1. Infraestrutura Física

Local	Quantidade Atual	Quantidade prevista até ano 2023	Área (m ²)
Auditório	0	1	907
Biblioteca	1	1	480
Instalações Administrativas	5	5	137,68
Laboratórios de informática	3	3	183,40
Servidor e sala de TI	2	2	38,67
Laboratórios	18	18	1435,54
Salas de aula	16	16	979,60
Salas de Coordenação Acadêmica	1	1	60
Coordenadoria Pesquisa, Inovação/Extensão	1	1	25,88
Salas de Docentes	1	1	288,35
Secretaria Acadêmica	1	1	40,31
Gabinetes de trabalho para os professores	0	60	162
Apoio Pedagógico	4	5	107,80
Banheiros / Vestiários	24	24	409,92
Copa / Cozinha	5	5	153,74

Depósitos e almoçarifados	19	19	234,48
Cantina	1	1	24
Sala de reunião	0	1	40
Laboratório de Inovação (InovaLab)	1	1	24,80
Ginásio	1	1	1607,5
Refeitório	1	1	289,50

17.2. Acessibilidade

Atendendo a Lei 10.098 de 19 de dezembro de 2000 e o Decreto nº 5.296/2004, o Câmpus Avaré vem se estruturando e implementando ações que garantam condições para utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida, dos espaços, mobiliários, sistemas e meios de comunicação e informação, por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida.

Conforme o artigo 8º desta lei para os fins de acessibilidade considera-se:

I - Acessibilidade: condição para utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida, dos espaços, mobiliários e equipamentos urbanos, das edificações, dos serviços de transporte e dos dispositivos, sistemas e meios de comunicação e informação, por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida;

II - Barreiras: qualquer entrave ou obstáculo que limite ou impeça o acesso, a liberdade de movimento, a circulação com segurança e a possibilidade de as pessoas se comunicarem ou terem acesso à informação, classificadas em:

a) barreiras urbanísticas: as existentes nas vias públicas e nos espaços de uso público;

b) barreiras nas edificações: as existentes no entorno e interior das edificações de uso público e coletivo e no entorno e nas áreas internas de uso comum nas edificações de uso privado multifamiliar;

c) barreiras nos transportes: as existentes nos serviços de transportes; e

d) barreiras nas comunicações e informações: qualquer entrave ou obstáculo que dificulte ou impossibilite a expressão ou o recebimento de mensagens por intermédio dos dispositivos, meios ou sistemas de comunicação, sejam ou não de massa, bem como aqueles que dificultem ou impossibilitem o acesso à informação;

III - Elemento da urbanização: qualquer componente das obras de urbanização, tais como os referentes à pavimentação, saneamento, distribuição de energia elétrica, iluminação pública, abastecimento e distribuição de água, paisagismo e os que materializam as indicações do planejamento urbanístico;

IV - Mobiliário urbano: o conjunto de objetos existentes nas vias e espaços públicos, superpostos ou adicionados aos elementos da urbanização ou da edificação, de forma que sua modificação ou traslado não provoque alterações substanciais nestes elementos, tais como semáforos, postes de sinalização e similares, telefones e cabines telefônicas, fontes públicas, lixeiras, toldos, marquises, quiosques e quaisquer outros de natureza análoga.

Nesse sentido, o Câmpus Avaré possui piso tátil externo, que liga a portaria à entrada principal. A partir deste ponto, foram instalados pisos táteis de borracha em todo saguão, em pontos da área administrativa e no bloco D. Há sanitários acessíveis no saguão, no bloco administrativo, bloco A, bloco B, bloco D, bloco de mecânica e nos vestiários do ginásio e do refeitório. O estacionamento possui vagas destinadas para idoso e deficiente. Há poucos degraus em toda estrutura física, com rampa nos pontos necessários.

O balcão de atendimento da secretaria foi rebaixado, possibilitando um atendimento mais adequado. Todos os espaços possuem placa de identificação, com inscrição em braile. Além disso, foram instalados bebedouros acessíveis, tanto nos corredores principais, quanto no ginásio e no refeitório.

Dentre os bens patrimoniados, o Câmpus dispõe de duas carteiras próprias para cadeirantes - *Buddy Button* - globo geográfico com alto-relevo, jogo de xadrez adaptado, calculadora para visão subnormal, calculadora sonora e cadeira de rodas.

O Câmpus conta, ainda, com dois tradutores/intérpretes de libras, além da atuação ativa do NAPNE – Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas, o qual propõe ações voltadas para uma educação inclusiva, com aceitação da diversidade como um todo.

17.3. Laboratórios de Informática

Equipamento	Especificação	Quantidade
Computadores	Processadores de 2,4Ghz até 3,4Ghz - de 4 a 8 núcleos; Todos com 8Gb de memória RAM; Armazenamento em HDs de 500gb em 21 máquinas; Armazenamento em SSDs de 240gb em 42 computadores; Sistema Operacional Windows; Pacote de softwares de escritório LibreOffice (Calc, Writer, Impress) instalado em todas as máquinas; Todos com conexão	63



	cabeada e acesso à internet com navegadores Google Chrome e Mozilla Firefox.	
Monitores	42 monitores de LCD 17" e 21 monitores de LCD 21"	63
Impressoras	-	0
Projetores	Optoma Full HD 3D; 3000 a 3500 lumens	3
Televisores	-	0
Tela de projeção	Tipo retrátil ou manual	3
Caixa de som	Caixa de som portátil, 80W, Bluetooth, USB, MicroSD, marca: Hayonik	3
Lousa de vidro	Lousa de vidro temperado 2X1,2m	3

17.4. Laboratórios Específicos

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia contar com seguintes laboratórios: Cozinha fria e quente; Laboratório de bebidas; Laboratório de informática com programas específicos; Laboratório de panificação e confeitaria; e Restaurante didático.

No campus de Avaré, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia conta com os seguintes laboratórios que contemplam as especificações exigidas por lei: Laboratório de Gastronomia; Laboratório de Processamento de produtos de origem animal; Laboratório de processamento de produtos de origem vegetal; Laboratórios de microbiologia; Laboratório de química e análise de alimentos; Laboratório de análise sensorial; Laboratório de química Instrumental; e Laboratório de Hospitalidade e Lazer.

Em cada laboratório há apoio técnico especializado com especial atenção na segurança dos usuários. Há a obrigatoriedade de utilização de uniformes e equipamentos de proteção individual, quando necessário, além de uma política de manutenção preventiva e preditiva voltada à adequação dos equipamentos e insumos.

Os materiais permanentes necessários para o funcionamento dos laboratórios estão listados abaixo.



LABORATÓRIO Gastronomia		
Equipamento	Especificação	Quantidade
Armário	De aço com 2 porta	1
Bancada	Aço inoxidável com tampo liso e bordas arredondadas	6
Mesa	Aço inox	1
Balança de precisão de	De precisão de laboratório	1
Banho maria	Gabinete construído em aço 1020	1
Batedeira	Tipo planetária	1
Centrífuga	De frutas	2
Fritadeira	Aço inoxidável 110v	1
Estante	Metálica de aço aberta com 6 prateleiras	2
Ar-condicionado	Tipo split piso/teto 36.000 btus, 220v	1
Liquidificador	Capacidade 2 l	2
Fogão industrial	Gás, com 6 bocas (3 simples e 3 duplas), com forno 62 lts	2
Forno elétrico	Inox ec 127v	3
Forno industrial	Forno combinado 10 gn	1

LABORATÓRIO Processamento de produtos de origem animal		
Equipamento	Especificação	Quantidade
Ar-condicionado	Ar-condicionado tipo split	1
Aplicador de filme sulpack	Utilizados para embalagens de frios, carnes, etc...com filme de pvc esticável	1
Arco de Serra	Em aço inoxidável para realizar cortes rápidos e precisos	1
Armário de aço	Armário de aço com 2 portas de abrir	2
Balança	Balança 30kg x 5g, fonte de	

Balança	Balança mecânica estrutura em chapa de aço carbono, capacidade para 150 kg,	3
Banho-Maria	Banho maria gabinete construção em aço 1020, pintura eletrostática anticorrosiva cuba em aço inoxidável aisi 304 suporte perfurado no fundo para apoio. Isolamento com lã de vidro (espessura 25mm), sensor de temperatura, 10 litros	4
Batedeira planetária	Batedeira planetária 5 a 6 litros	1
Beliche para salga	Tanque de aço-inox para preparação e manutenção da salga	1
Câmara Fria	Usada para conservar alimentos	1
Chaira de aço inox	Afiador de facas em aço inoxidável	4
Cutter	Cutter, construído em aço inox 304; capacidade nominal da bacia para 20 litros; capacidade efetiva de 18 kg de carne;	1
Desidratador	Equipamento utilizado para desidratação e defumação de alimentos	1
Desidratador/defumador	Equipamento utilizado para defumação de alimentos	1
Embaladora a vácuo	Equipamento que embala a vácuo	1
Embutidor	Equipamento utilizado para embutidos	1
Esterilizador de facas	Equipamento utilizado para esterilizar facas	1
Fabricador de gelo	Máquina fabricar gelo, material gabinete aço inoxidável, comprimento 60 cm, largura 46 cm, altura 60 cm, voltagem 220 volt, modelo drop gelo	1
Forno industrial	Forno Industrial, tipo elétrico, material de chapa de aço inoxidável, faixa de temperatura de 0 a 270°C	1
Freezer	Freezer para temperaturas de até -45°C	1
Freezer doméstico	Freezer vertical 1.000l	1
Hamburgueira inox	Hamburgueira em aço inoxidável	1
logurteira	logurteira em aço inoxidável	1

Liquidificador Industrial - 25 litros	Liquidificador industrial 25 litros	1
Liquidificador Industrial - 6 litros	Liquidificador industrial 6 litros	1
Luva de segurança em malha de aço	Luva em malha de aço para proteção	5
Máquina de limpeza de alta pressão	Máquina de limpeza a alta pressão utilizada para limpeza do local	1
Medidor de ph e temperatura	Phmetro de bancada temperatura entre 0 e 100°C.	2
Mesa de manipulação	Mesa manipulação / preparação alimentos, material tampo aço inoxidável, material estrutura aço inoxidável, comprimento 1,90, largura 0,90, características adicionais com rodízio, também utilizada para dessora	3
Picador de carne	Picador de carne, boca 08, motor 1/3hp-245w- 50/60hz, bivolt, capacidade 50kg/h	1
Processamento de leite	Trocador de calor, separadora de creme homogeneizador, câmara fria, pasteurizado, prensa para queijo, refrigerador industrial, tanque para produção de queijo, tanque de salga	1
Refrigerador industrial	Refrigerador tipo industrial com revestimento externo em aço inoxidável capacidade 1250litros/ frilux	1
Serra Fita Elétrica Inox	Serra de fita, para cortar carne, lam 2,54 mt, mesa em inox aisi 304 com aprox. 70x80cm, motor 1cv monofásico, estrutura e perfis com pintura epóxi.	1
Tumbler	Em aço inoxidável utilizado para fabricação de hambúrguer	1

LABORATÓRIO processamento de produtos de origem vegetal		
Equipamento	Especificação	Quantidade
Ar condicionado	Ar condicionado tipo split	1
Armário de aço	Armário de aço com 2 portas de abrir	2
Balança Digital	Balança eletrônica, capacidade pesagem 5000, voltagem 110, características adicionais auto calibração, adaptador 12 vcc., tipo digital, número dígitos 6, sensibilidade	1
Balança digital de precisão	Balança mecânica estrutura em chapa de aço carbono, capacidade para 150 kg,	1
Balança	Balança 30kg x 5g, fonte de	1
Banho-Maria	Banho maria gabinete construído em aço 1020, pintura eletrostática anticorrosiva cuba em aço inoxidável aisi 304 suporte perfurado no fundo para apoio. Isolamento com lã de vidro (espessura 25mm), sensor de temperatura, 10 litros	1
Batedeira	Batedeira doméstica, capacidade 4l, componentes adicionais trava automática e disco regulagem altura tijelas, características adicionais 5 velocidades e batedores para massas leve, média	1
Batedeira planetária	Batedeira planetária 5 a 6 litros	1
Batedeira planetária	Batedeira planetária 12 litros	1
Descascador	Descascador de legumes em aço inoxidável	1
Desidratador	Desidratador em aço inoxidável	1
Despolpadeira	Despolpadeira frutas, material aço inoxidável, comprimento 87, largura 50, altura 110, capacidade produção 60, voltagem 220, potência motor 1	1
Dosador com selador	Embaladora de produtos em atmosfera modificada em aço inoxidável	1
Embaladeira com bobina de PVC	Embaladora de alimentos prontos em filme pvc	2
Embaladora automática	Embaladora automática utilizada na indústria de alimentos	1

Estufa de secagem	Estufa de secagem e esterilização, 150 litros	2
Extrator de sucos para frutas cítricas	Extrator de sucos para frutas cítricas	2
Fogão industrial	Fogão industrial material aço carbono tipo acendimento manual, medidas 1700x920x810mm	2
Forno doméstico	Forno industrial com chapa galvanizada, alimentação a gás	1
Forno doméstico modelo microondas	Forno doméstico, tipo micro-ondas	1
Fritadeira	Fritadeira, material estrutura aço inoxidável, potência 1.600, tensão alimentação 110, dimensões 34 x 27 x 45, capacidade 4,50, características adicionais 4 pés apoio bancada/cesto escoamento fritura	1
Freezer	Freezer para temperaturas de até -45°C	1
Grelha em inox com furos redondos (cristalização de frutas)	Grelha em aço inoxidável para utilização em alimentos	1
Liquidificador industrial - 25 litros	Liquidificador industrial 6 litros	1
Liquidificador industrial - 6 litros	Liquidificador industrial 25 litros	1
Medidor de pH	pH-metro de bancada.	1
Mesa para manipulação	Mesa manipulação / preparação alimentos, material tampo aço inoxidável, material estrutura aço inoxidável, comprimento 1,90, largura 0,90, características adicionais com rodízio,	3
Panelas	Panelas em aço inoxidável de diferentes tamanhos	2
Peneiras	Peneiras para processamento	20
Processamento de frutas	Moinho em aço inox, Tanque encamisado, filtro prensa, Câmara fria , pasteurizador, tanque mexedor	1

Raladores	Raladores em aço inoxidável para frutas e legumes	6
Refratômetro	Refratômetro brix aparelho manual	1
Refrigerador	Refrigerador duplex 415 L	1
Seladora	Seladora em aço inoxidável utilizada para fechamento de embalagens	1
Seladora para tampa de alumínio	Seladora em aço inoxidável para fechamento de embalagens de alumínio	1

LABORATÓRIO microbiologia		
Equipamento	Especificação	Quantidade
Agitador	Agitador magnético com base cerâmica bivolti	1
Agitador	Agitador magnético de laboratório, com aquecimento, controle de rotação eletrônico de 80 a 1500rpm, agitação 4 litros	5
Agitador	Agitador de tubos vortex, 220v, 50w	1
Armário de aço	Armário de aço com 2 portas de abrir	4
Autoclave vertical	Autoclave tipo semi-automática, gabinete e câmara aço inoxidável, câmara 50x70cm, 137l, 2 bandejas, 220v, válvula segurança	1
Autoclave	Autoclave para uso em laboratórios, com capacidade de 50 litros. Controle microprocessado, com display digital	2
Balança	Balança semi analítica com capacidade de 3000 a 3500 gramas, precisão de 0,01gramas	1
Balança	Balança semi analítica com capacidade de 4100 a 5000 gramas, precisão de 0,01gramas	1
Banho-Maria	Banho maria gabinete construído em aço 1020, pintura eletrostática anticorrosiva cuba em aço inoxidável aisi 304 suporte perfurado no fundo para apoio. Isolamento com lã de vidro (espessura 25mm), sensor de temperatura, 10 litros	4

Cabine segurança biológica	Cabine de segurança biológica	1
Capela para exaustão de gases	Capela exaustão de gases	1
Contador de colônias	Contador de colônia digital uso laboratório bioquímica	1
Destilador de água	Destilador laboratório, capacidade 5 l/h, voltagem 220v, com resistência blindada e dispositivo eletromecânico	1
Estufa	Estufa de laboratório com circulação e renovação de ar, em inox.	2
Estufa	Estufa cultura células, aço inoxidável e carbono, interno: 350x450x300mm, externo: 540x580x620mm	1
Fermentador	Fermentador de laboratório. Monitorização microprocessada e sistema de controle equipado com pré-amplificadores de medição e controle de temperatura, ph, oxigênio, e agitação e duas bombas de alimentação adicionais.	1
Incubadora laboratório	Incubadora com capacidade 150 l. Temperatura: 0 até 65°C. Parte interna em aço inoxidável. Contendo 2 prateleiras em aço inoxidável. Parte interna em aço inoxidável.	1
Incubadora	Incubadora , tipo geladeira vertical em aço carbono, cor branca, guarnição de borracha com manta magnética, frost-free, controle de temperatura: -10°C a 60°C, vol 350 litros, sistema de aquecimento	
Liofilizador	Liofilizador de bancada capacidade de 24hs (9 lts total)	1
Manta aquecedora	Manta aquecedora de uso laboratório, temperatura aquecimento 300°C, tensão 220v, capacidade balão 1l, características adicionais com controle de temperatura, marca edulab	1
Medidor de pH e temperatura	Medidor de acidez, material composto por aço inoxidável, tipo portátil, formato retangular, aplicação medição de pH em soluções	1

Mesa agitadora	Mesa agitadora tipo gangorra, 4, plataforma 26x20cm aço inox velocidade 5 , 120 inclinação, máxima 5kg, 110 ou 220 volts	1
Microscópio	Biológico trinocular, 1600 x.	10
Microscópio	Microscópio binocular c/ estativa robusta transporte, engrenagens em metal, ótica infinita, revolver inverso (objetiva em uso a frente) p/ 4 objetivas, platina mecânica c/ porta amostra c/ movimentação nos eixos xy de 75x30mm c/ comando a direita e porta objeto/ bioval	10
Placa de aquecimento	Placa de aquecimento, agitador magnético com aquecimento, plataforma em cerâmica, 50 a 550°C, capacidade de agitação para até 12 l. De água, 200x300x150mm, peso 4 kg, 220 volts.	
Refrigerador	Refrigerador duplex 415 L	1
Shaker	Shaker de bancada digital com refrigeração e capacidade de 53 litros. Com variação máxima de temperatura na câmara interna de 0,6°C, controlado por microprocessador digital.	1

LABORATÓRIO química e análise de alimentos		
Equipamento	Especificação	Quantidade
Ar condicionado	Ar condicionado tipo split	1
Agitador eletromagnético	Agitador eletromagnético peneira granulométrica, material chapa de aço, capacidade de peneiras de 6 a 12un, 110/220v, com timer para desligamento programado	1
Agitador	Agitador magnético com base cerâmica bivolt	1
Agitador	Agitador magnético de laboratório, com aquecimento, controle de rotação eletrônico de 80 a 1500rpm, agitação 4 litros	5
Agitador	Agitador de tubos vortex, 220v, 50w	1
Armário de aço	Armário em aço, com 02 portas de abrir.	4

Balança	Balança de precisão eletrônica, capacidade pesagem 2,2kg	1
Balança	Balança analítica, cap. 200g	1
Balança	Balança semi-analítica, com proteção para pesagem, sensor tipo célula eletromagnética, prato de pesagem em inox, resposta ajustável de 0,5 a 2 segundos.	1
Balança	Balança de precisão, analítica, 0,01 ml cap. 220 gr.	1
Balança	Balança determinadora de umidade, 3 programas de secagem, sensibilidade 0,001	1
Balança semi analítica	Balança semi analítica com capacidade de 3000 a 3500 gramas, precisão de 0,01gramas	1
Balança semi analítica	Balança semi analítica com capacidade de 4100 a 5000 gramas, precisão de 0,01gramas	1
Banho maria	Banho maria gabinete construção em aço inoxidável,, sensor de temperatura,10 litros	6
Banho termostatzado	Ultratermostatzado, para uso em laboratório.	1
Banho ultrassom	Unidade de limpeza ultrassônica, operação de controle de temperatura ultrassônica; temperatura de 30°C a 80°C com incrementos de 5°C;volume 5,75 litros	1
Bloco digestor	Bloco microdigestor de kjeldahl microprocessador com scrubber	1
Bomba	Bomba vácuo	2
Capela para exaustão de gases	Capela de exaustão de gases, material fibra de vidro, tipo exaustor, com porta /visor frontal e iluminação interna	1
Centrífuga para butirômetro	Centrífuga para butirômetros, própria para determinar o teor de gordura do leite pelo método de gerber	1
Centrífuga	Centrífuga elétrica ±1.100rpm, 220v, 60hz,	1
Centrífuga	Centrífuga elétrica para bancada microprocessada	1


Centrífuga	Centrífuga capacidade 30 microtubos de 1.5/2.0ml, velocidade máxima 15000rpm	1
Chapa aquecedora	Mesa laboratório / chapa aquecedora	1
Chuveiro	Chuveiro e lava-olhos, metal e pvc, pintado, manual	1
Conjunto de pesos	Coleção de pesos padrão, aço inoxidável, port. 233 / 94, de 1g a 100g, classe f1,	1
Conjunto de pesos	Coleção de pesos padrão, aço inoxidável, aprovado de acordo com a portaria 233 / 94, 28, 1mg - 2mg - 2mg - 5mg - 10mg - 20mg - 20mg - 50mg	1
Crioscópio Eletrônico Digital	Crioscópio analisador do congelamento do leite de bancada.	1
Estufa	Estufa metálica, fundo fechado com telas.	1
Estufa	Estufa para esterilização e secagem, resistência blindada em aço inox	1
Destilador	Destilador laboratório, capacidade 5 l/h, voltagem 220v	1
Determinador de fibra bruta	Modulo didático (sistema para determinação de fibra bruta.	1
Determinador de lipídios	Extrator de gorduras e lipídios Soxhlet por reboiler	1
Determinador de proteína	Sistema para determinação de proteína / nitrogênio por destilação/digestão e neutralização. Aplicável para volume maior de amostra. Macrodigestor.	1
Fogão	Fogão a gás, 4 bocas, branco, acendimento automático total	1
Forno mufla	Microprocessado, com 3 rampas, medidas 20x15x15 cm.	1
Freezer	Freezer horizontal, 477 litros	1
Lavador de pipeta	Lavador automático de pipetas em PVC	1
Manta aquecedora	Manta aquecedora, 220v, capacidade do balão: 500ml	1
Medidor de pH	pH-metro de bancada	1

Micropipeta	Micropipeta com duas pipetas, faixa de volume 1 a 10ml:-uma p5000. Intervalo de uso 1 a 5ml, incrementos de escala 1l, precisão menor ou = a 3 l/0.16 e exatidão 12 l/0,6 -uma o10ml, intervalo de uso 1 a 10ml, incremento de escala de 10l	1
Micropipeta	Micropipeta com três pipetas, faixa de volume 2 a 1000ml:-uma p20 intervalo de uso 2 a 20ml, incrementos de escala 0,01l, precisão menor ou = a 0,03 l/0.30 e exatidão 0,10 l/1,0 -uma p200, intervalo de uso 20 a 200l, incremento de escala de 0,1l	1
Peneira	Conjunto de peneiras granulométricas com 11 peneiras nas malhas abnt: 6, 12, 20, 30, 40, 50, 70, 100, 140, 200 e 270.	1
Purificador de água	Aparelho purificador de água, tipo osmose reversa, 110/220v, 15litros	1
Reator	Reator para produção de produtos biotecnológicos.	1
Refratômetro	Refratômetro tipo brix, escala de 0 a 85 brix, subdivisão 0.2.	1
Refratômetro	Refratômetro brix/atc, aparelho manual	1
Sonicador	Sonicador (sem probe), 220v, touch screen, compacto e de fácil utilização, programável com memórias para até 10 programas, processa de 10ml a 1.000ml de amostra, dependendo da probe utilizada . Para volumes de amostra de 25ml a 500ml;	1
Ultrapurificador de água	Ultrapurificador de água com cartuchos inclusos. Água com pureza para usar em sistema de espectrometria de massas	1



Laboratório de Hospitalidade e Lazer (Restaurante didático)		
Equipamento	Especificação	Quantidade
Ar condicionado	Ar condicionado tipo split	1
Mesas	Mesas modulares	12
Cadeiras	Cadeiras para comensais	30
Toalhas de mesa	Toalhas de mesa	10
Copos	Copos variados	80
Talheres	Talhares variados	4 jogos
Pratos	Pratos para comensais	30
Travessas e baixelas	Travessas e Baixelas	20

18. PLANOS DE ENSINO

 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA São Paulo		CÂMPUS Avaré	
1- IDENTIFICAÇÃO CURSO: Tecnologia em Gastronomia Componente Curricular: HOSPITALIDADE E QUALIDADE NOS SERVIÇOS			
Semestre: 1°		Código: AVRHQSG	
		Tipo: Obrigatório	
Nº de docentes: 1	Nº aulas semanais: 2	Total de aulas: 40	C.H. Presencial: 33,3 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 33,3
Abordagem Metodológica: T (X) P () () T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)	
2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA <ul style="list-style-type: none"> ✓ Hospitalidade; ✓ Qualidade nos serviços de alimentos e bebidas; ✓ Alimentação como parte da cultura de base da humanidade; a sociologia e a antropologia da hospitalidade com conceitos, princípios e práticas que fundamentam a hospitalidade privada, social e comercial; ✓ A Cultura, a identidade, a sociologia e a antropologia da hospitalidade e a importância da hospitalidade na qualidade dos serviços de Gastronomia e seus vários aspectos nos serviços de alimentação; ✓ A formação da culinária brasileira fundada na contribuição da cultura indígena, africana, com ênfase no ensino de história e cultura afro-brasileira e africana, e portuguesa ✓ Estudo dos aspectos sociais e ambientais em que estão inseridos os talentos humanos, reconhecendo a inclusão, a diversidade e a igualdade e a gestão dos processos administrativos específicos da área, tais como recrutamento e seleção e integração e socialização de pessoas, com reconhecimento à dignidade humana e à igualdade de direitos com ênfase na educação para os Direitos Humanos. 			
3 - EMENTA:			

A sociologia e a antropologia da hospitalidade. Conceitos, princípios e práticas que fundamentam a hospitalidade privada, social e comercial. A importância da hospitalidade na qualidade dos serviços de Gastronomia e seus vários aspectos nos serviços de alimentação. A gestão das brigadas de trabalho com foco na hospitalidade e a importância do respeito à diversidade com ênfase no ensino de história e cultura afro-brasileira e africana, e portuguesa, e importância dos Direitos Humanos no ambiente de alimentos e bebidas.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Reconhecer e compreender a importância da hospitalidade na qualidade dos serviços de Gastronomia;
- ✓ Compreender a importância da hospitalidade no desenvolvimento sustentável da gastronomia para uma localidade, considerando aspectos relacionados aos direitos humanos e as relações étnico-raciais.
- ✓ Reconhecer a importância da gestão das brigadas de trabalho, com foco na hospitalidade e no respeito à diversidade.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Os domínios da hospitalidade;
- ✓ A hospitalidade em serviços de alimentação;
- ✓ Estratégia, competitividade e hospitalidade;
- ✓ Gestão do trabalho das brigadas de trabalho, com foco na hospitalidade e no respeito à diversidade e no direito humano;
- ✓ Hospitalidade no desenvolvimento sustentável da gastronomia;
- ✓ Liderança estratégica e hospitalidade;
- ✓ Conteúdos relacionados aos direitos humanos e as relações étnico-raciais.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LASHLEY, Conrad (org.); MORRISON, Alison (org.). **Em busca da hospitalidade:** perspectivas para um mundo globalizado. Barueri: Manole, 2010.

MARRAS, Jean Pierre. **Administração de recursos humanos:** do operacional ao estratégico. São Paulo: Saraiva, 2011.

CHON, Kye-Sung (Kaye); SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade:** conceitos e aplicações. Rio de Janeiro: SENAC Rio / Cengage, 2014.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:


CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade.** São Paulo: Aleph, 2004.

BOEGER, Marcelo Assad. **Hotelaria hospitalar:** gestão em hospitalidade e humanização. São Paulo: Senac, 2009.

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade.** São Paulo: Manole, 2002.

CAMPOS, José Ruy Veloso. **Introdução ao universo da hospitalidade.** Campinas: Papyrus, 2005.

MONTANDON, Alain (Org.). **O Livro da hospitalidade:** acolhida do estrangeiro na história e na cultura. São Paulo: SENAC, 2011.

 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA São Paulo		CÂMPUS <i>Avaré</i>	
1- IDENTIFICAÇÃO			
CURSO: Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: LEGISLAÇÃO			
Semestre: 1°		Código: AVRLEGG	
		Tipo: Obrigatório	
N° de docentes: 1	N° aulas semanais: 4	Total de aulas: 2	C.H. Presencial: 33,3 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 33,3
Abordagem Metodológica: T (X) P () () T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)	
2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ O estudo do comportamento do consumidor; ✓ Atuação profissional em gastronomia. ✓ Identificação do papel da alimentação como elemento intermediário das relações sociais humanas; ✓ Estudo dos aspectos sociais e ambientais em que estão inseridos os talentos humanos, reconhecendo a inclusão, a diversidade e a igualdade e a gestão dos processos administrativos específicos da área, tais como recrutamento e seleção e integração e socialização de pessoas, com reconhecimento à dignidade humana e à igualdade de direitos com ênfase na educação para os Direitos Humanos. 			
3 - EMENTA:			
O componente curricular trabalha o estudo do Direito Trabalhista, Direito da Seguridade Social e Direito Empresarial.			

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Conhecer as leis inerentes ao direito trabalhista, previdenciário e empresarial;
- ✓ Estudar os conteúdos relacionados à função do direito do trabalho; jornada; repouso e férias; salários; fundo de garantia do tempo de serviço; fim do contrato de trabalho e seguridade social.
- ✓ Estudo das leis 8.213/91 e 8.212/91, bem como a teoria da empresa (Direito Empresarial).

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Direito trabalhista
- ✓ Função do direito do trabalho
- ✓ Tendências
- ✓ Jornada, repouso e férias
- ✓ Férias;
- ✓ Salários
- ✓ Fim do contrato de trabalho
- ✓ Extinção do contrato de trabalho;
- ✓ Dispensa do empregado;
- ✓ Aviso prévio.
- ✓ Seguridade Social
- ✓ Benefícios da previdência social;
- ✓ Acidentes do trabalho.
- ✓ Direito Empresarial: teoria da empresa.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COELHO, Fábio Ulhôa. **Curso de Direito Comercial**. São Paulo: Saraiva, 2005

MARTINS, Petronio Garcia; ALT, Paulo Renato Campos. **Administração de recursos materiais e patrimoniais**. São Paulo: Saraiva, 2009.

SEGRE, G. **Manual Prático de Comércio Exterior**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AZEVEDO, Ney Queiroz de. **Direito do Consumidor** (Livro eletrônico). Curitiba: InterSaberes, 2015. (Biblioteca Pearson).

COSTA, Marta Campus. **Histórias do mercado de capitais no Brasil**: depoimentos inéditos de personalidades que marcaram a trajetória das Bolsas de Valores do país. 2010

DIAS, Reinaldo; RODRIGUES, Waldemar. **Comercio exterior**. Teoria e gestão. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2012.

FÁTIMA F.; RICARDO F. **Curso de Comércio Exterior** - Visão e Experiência Brasileira. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

SAITO, Tieme. **Direitos Humanos** (recurso eletrônico). Curitiba: Contentus, 2020. (Biblioteca Pearson)



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO DOS ALIMENTOS

Semestre: 1°		Código: AVRCHSG		Tipo: Obrigatório	
N° de docentes: 1	N° aulas semanais: 4	Total de aulas: 80		C.H. Presencial: 66,7 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 66,7	
Abordagem Metodológica: T () P () (X) T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO Qual(is) Laboratórios de Alimentos e de Microbiologia.			
2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA <ul style="list-style-type: none"> ✓ Segurança do Trabalho; ✓ Controle higiênico e sanitário dos alimentos; ✓ Introdução das normas de higiene de alimentos, ambiente equipamentos e utensílios; ✓ Causas de contaminação; ✓ Medidas de controle na intoxicação e doenças de origem alimentar; ✓ Boas práticas na produção de alimentos; ✓ Análise de legislações sanitárias vigentes; ✓ Segurança do trabalho da brigada da cozinha e do salão; ✓ Introdução à segurança no trabalho com diferenciação de situações de urgência e emergência em empreendimentos de alimentos e bebidas, acidentes e doenças ocupacionais; ✓ Conhecimentos sobre inspeções de higiene e segurança em ambientes laborais. 					
3 - EMENTA: Introdução das normas de higiene de alimentos, ambiente, equipamentos e utensílios; causas de contaminação; medidas de controle na intoxicação e doenças de origem alimentar; boas práticas na produção de alimentos; análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; Procedimentos Operacionais Padronizados; Legislação sanitária vigente.					

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Identificar e avaliar as práticas higiênico-sanitárias utilizadas nos empreendimentos de alimentos e bebidas;
- ✓ Relacionar a legislação pertinente à produção e comercialização de alimentos e o emprego de sistemas de gerenciamento de qualidade;
- ✓ Elegger medidas preventivas para o fornecimento de alimentos e de alimentação seguras, atendendo aos requisitos sanitários da legislação vigente.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Noções de microbiologia;
- Microrganismos contaminantes em alimentos e Doenças veiculadas por alimentos;
- Boas práticas de Fabricação
 - Higiene e saúde do manipulador
 - Vestimenta e EPIs
 - Pré-preparo e preparo de alimentos
 - Recebimento e Armazenamento de alimentos
- Higienização
 - Conceitos básicos de limpeza e sanitização
 - Métodos de Higienização
 - Agentes detergentes e sanitizantes
- Controle higiênico sanitário em empreendimentos de alimentos e bebidas
 - Controle de pragas urbanas
 - Controle da qualidade da água
 - Instalações sanitárias e segurança no ambiente de trabalho
 - Procedimento operacional padrão
- Programas de Controle de Qualidade;
- Legislação
- Noções sobre segurança do trabalho em empreendimentos de alimentos e bebidas
 - CIPA
 - Combate à incêndios
 - Primeiros socorros
 - EPCs

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SILVA Jr., Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 2014.

ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; ERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri: Manole, 2019.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AZEREDO, Henriette M. C. de. **Fundamentos de estabilidade de alimentos**. Brasília: Embrapa, 2012.

CARELLE, Ana Cláudia; CANDIDO, Cynthia Cavalini. **Manipulação e higiene dos alimentos**. São Paulo: Érica, Curso de Tecnologia em XXX, Câmpus XXX IFSP- 2018 85 2014.

SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene dos. **Manual de segurança alimentar:** boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2005.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2003.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: TURISMO GASTRONÔMICO

Semestre:

1º

Código:

AVRTURG

Tipo:

Obrigatório

Nº de docentes:

1

Nº aulas semanais:

2

Total de aulas:

40

C.H. Presencial: 33,3

C.H. Distância: 0

C. H. Extensão: 0

Total de horas: 33,3

Abordagem Metodológica:

T (X) P () () T/P

Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula?

(X) SIM () NÃO Qual(is)

Laboratório de Hospitalidade e Lazer.

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Introdução às habilidades básicas com teorias de produção de alimentos das mais diversas áreas da gastronomia respeitando as culturas, as etnias e as diversas raças e seus modos de preparo do alimento;
- ✓ Hospitalidade;
- ✓ Qualidade nos serviços de alimentos e bebidas;
- ✓ Alimentação como parte da cultura de base da humanidade;
- ✓ Hábitos alimentares relacionados à cultura e modo de vida de cada povo.

3 - EMENTA:

Apresenta o conceito de turismo e alguns termos técnicos. Estuda a importância da gastronomia regional, nacional e internacional enquanto produto turístico. Aborda as tendências do Turismo Gastronômico na atualidade. Conhece os principais roteiros gastronômicos do Brasil e do mundo.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Despertar a visão sobre a relação do segmento de A&B com os demais segmentos do mercado turístico.
- ✓ Conhecer o mercado de turismo gastronômico, enfocando sua importância como infraestrutura de apoio e como produto turístico.
- ✓ Identificar a gastronomia típica de algumas localidades no Brasil e no mundo, bem como os principais roteiros gastronômicos.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Fundamentos básicos sobre Turismo
 - Conceito de Turismo
 - Termos técnicos
 - Segmentos turísticos
- ✓ Turismo e Gastronomia
 - Produtos de qualidade
 - Denominação Origem Protegida (DOP)
 - Indicação Geográfica Protegida (IGP)
 - Especialidade Tradicional Garantida (ETG)
 - Alimentos de agricultura ecológica
 - Marcas
- ✓ Feiras e Mercados
- ✓ Festas
- ✓ Restaurantes
- ✓ Roteiros gastronômicos
 - no Brasil
 - no exterior

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FERREIRA, M. R. **Turismo e Gastronomia**: cultura, consumo e gestão. Curitiba: InterSaberes, 2016. (Biblioteca Pearson).

POSSAMAI, A. M. P.; PECCINI, R. **Turismo, história e gastronomia**: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul: EDUCS, 2011. (Biblioteca Pearson).

SILVA, D. **De colonos do vinho a agricultores do turismo**. 2. Ed. Caxias do Sul: EducS, 2020. (Biblioteca Pearson).

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARANHA, R. C.; GUERRA, A. J. T. (orgs.). **Geografia aplicada ao Turismo**. São Paulo: Oficina de textos, 2014. (Biblioteca Pearson).

FUNARI, P. P. **Turismo e patrimônio cultural**. 5. Ed. São Paulo: Contexto, 2012. (Biblioteca Pearson).

KOPS, D. **Hospitalidade**: tecendo o tecido social. Caxias do Sul: EducS, 2021. (Biblioteca Pearson).

SILVA, J. **Políticas públicas e acessibilidade no turismo**. Curitiba: Contentus, 2020.

STEFANI, C.; DE OLIVEIRA, L. C. M. **Compreendendo o turismo**: um panorama da atividade. Curitiba: InterSaberes, 2015. (Biblioteca Pearson).



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

Semestre:

1º

Código:

AVRHISG

Tipo:

Obrigatório

Nº de docentes:

1

Nº aulas semanais:

2

Total de aulas:

40

C.H. Presencial: 33,3

C.H. Distância: 0

C. H. Extensão: 0

Total de horas: 33,3

Abordagem Metodológica:

T (X) P () () T/P

Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula?

() SIM (X) NÃO Qual(is)

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Alimentação como parte da cultura de base da humanidade;
- ✓ A evolução da alimentação ao longo da história humana;
- ✓ A formação da culinária brasileira fundada na contribuição da cultura indígena, africana, com ênfase no ensino de história e cultura afro-brasileira e africana, e portuguesa;
- ✓ Função social das refeições;
- ✓ Hábitos alimentares relacionados à cultura e modo de vida de cada povo;
- ✓ Importantes nomes da gastronomia ao longo do tempo

3 - EMENTA:

Alimentação como parte da cultura de base da humanidade; A evolução da alimentação ao longo da história humana; A função social das refeições; Hábitos alimentares relacionados à cultura e modo de vida de cada povo; Importantes nomes da gastronomia ao longo do tempo.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Identificar a alimentação como parte da cultura de base da humanidade;
- ✓ Perceber a evolução da alimentação ao longo da história humana, considerando aspectos relacionados aos direitos humanos e as relações étnico-raciais;
- ✓ Identificar a formação da culinária brasileira;
- ✓ Conhecer importantes nomes da gastronomia ao longo do tempo.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ A Humanidade e a Alimentação;
- ✓ A alimentação e a formação da sociedade;
- ✓ Alimento e Cultura;
- ✓ Cultura alimentar: o gosto e as simbologias dos alimentos;
- ✓ Cultura alimentar com ênfase no ensino de história e cultura afro-brasileira e africana, e portuguesa
- ✓ Alimentação na Grécia Antiga;
- ✓ Alimentação no Império Romano;
- ✓ Alimentação na Idade Média;
- ✓ Alimentação no Renascimento;
- ✓ Alimentação oriental: China e Japão;
- ✓ Os impactos das grandes navegações na alimentação mundial;
- ✓ A gastronomia e a globalização;
- ✓ Nouvelle Cuisine francesa;
- ✓ A Gastronomia Contemporânea.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean Louis. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2010.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

VEYNE, Paul (org.). **História da vida privada - vol. 01: do Império Romano ao Ano Mil**. São Paulo: Cia de Bolso, 1992.

DUBY, Georges; ARIES, Philippe. **História da vida privada - vol. 02: da Europa Feudal à Renascença**. São Paulo: Cia de Bolso, 2009.

FAUSTO, Boris. **História do Brasil**. São Paulo: Edusp, 2008.

HALFOUN, Robert; AMARAL, Ricardo. **Histórias da gastronomia brasileira: dos banquetes de Cururupeba ao Alex Atala**. São Paulo: Rara Cultural, 2016.

DAMATTA, Roberto A. **O Que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1997.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO

Semestre:

1º

Código:

AVRNUTG

Tipo:

Obrigatório

Nº de docentes:

1

Nº aulas semanais:

2

Total de aulas:

40

C.H. Presencial: 33,3

C.H. Distância: 0

C. H. Extensão: 0

Total de horas: 33,3

Abordagem Metodológica:

T (X) P () () T/P

Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula?

() SIM (X) NÃO Qual(is)

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Introdução à nutrição;
- ✓ Introdução à nutrição com conhecimentos básicos e principais grupos de alimentos;
- ✓ Propriedades, funções e fontes de nutrientes na alimentação humana.

3 - EMENTA:

Conhecimentos básicos sobre a composição dos alimentos bem como suas propriedades e funções na alimentação humana.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Conhecer os principais constituintes dos alimentos (macro e micronutrientes)
- ✓ Compreender as principais funções dos macronutrientes e micronutrientes no metabolismo humano;
- ✓ Entender o conceito de compostos bioativos, alimentos funcionais e alimentos diet e light

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Estudo dos macronutrientes presentes nos alimentos.

- Carboidratos; Proteínas e Lipídeos
- ✓ Estudo dos micronutrientes presentes nos alimentos.
 - Vitaminas e Sais minerais
- ✓ Funções dos macro e micronutrientes no organismo.
 - Noções gerais do metabolismo dos nutrientes
- ✓ Alimentos com propriedades especiais
 - Alimentos diet e light, Alimentos funcionais e funções bioativas.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COSTA, Neuza Maria Brunoro; PELUZIO, Maria do Carmo Gouveia. **Nutrição básica e metabolismo**. Viçosa: Editora UFV, 2016

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Alimentos, nutrição e dietoterapia-Krause**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, A. G. **Química de alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher, 2004.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SAVIOLI, Gisela; CALEFFI, Renato. **Escolhas e impactos: gastronomia funcional**. São Paulo: Loyola, 2013.

ISOSAKI, Mitsue; NAKASATO, Miyoko; CARDOSO, Elisabeth; CASSEB, Mariana Otani. **Gastronomia hospitalar para paciente em situações especiais: cardiologia e pneumologia**. São Paulo: Atheneu, 2014.

COSTA, Neuza Maria Brunoro; PELUZIO, Maria do Carmo Gouveia. **Nutrição básica e metabolismo**. Viçosa: Editora UFV, 2016.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1997.

CAMARGO, Erika Barbosa; ZANDONADI, Renata Puppim. **Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2012.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: HABILIDADES BÁSICAS DA GASTRONOMIA

Semestre: 1º		Código: AVRHBGG		Tipo: Obrigatório	
Nº de docentes: 1	Nº aulas semanais: 4	Total de aulas: 80		C.H. Presencial: 66,7 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 66,7	
Abordagem Metodológica: T () P () (X) T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is) Laboratórios de Alimentos e de Gastronomia.			

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Habilidades básicas da gastronomia;
- ✓ Práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas;
- ✓ Introdução às habilidades básicas com teorias e práticas de produção de alimentos das mais diversas áreas da gastronomia respeitando as culturas, as etnias e as diversas raças e seus modos de preparo do alimento;
- ✓ Desenvolvimento de habilidades técnicas básicas para cozinhas profissionais, assim como comportamento e postura;
- ✓ Práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas com produções de pratos respeitando as técnicas mais adequadas para cada produção;
- ✓ Desenvolvimento da capacidade de reconhecer e executar preparos de todos os grupos alimentares; Vivência da organização e a estrutura de cozinhas profissionais contemporâneas; Preocupação com o descarte orgânico e reciclável com foco na sustentabilidade e no meio ambiente.

3 - EMENTA:

Desenvolvimento de habilidades técnicas básicas para cozinhas profissionais, assim como comportamento e postura. Desenvolvimento da capacidade de reconhecer e executar cortes e preparos de vegetais, carnes diversas e bases culinárias clássicas. Vivenciar a organização e a estrutura de uma cozinha profissional contemporânea. Preocupação com o descarte com foco na sustentabilidade e no meio ambiente.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Executar cortes de vegetais, métodos de cocção, preparação de fundos, sopas, espessantes e molhos base; branqueamento de vegetais.
- ✓ Identificar e preparar cortes comerciais de carne de gados diversos, aves, peixes e frutos do mar, empregando conceitos de higiene e manipulação segura de carnes, peixes, crustáceos, moluscos e aves.
- ✓ Executar cortes nobres de bovinos; corte e desossa de aves; corte e evisceração de peixes e frutos do mar.
- ✓ Preocupar-se com questões ambientais na produção dos alimentos.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Organização de brigadas de cozinha
- ✓ Técnicas de limpeza e higienização de cozinhas
- ✓ Técnicas de afiação de facas
- ✓ Recepção de mercadoria
- ✓ Organização funcional da cozinha: fluxos de serviço
- ✓ Cortes clássicos em vegetais
- ✓ Branqueamento e armazenamento de vegetais.
- ✓ Aromáticos
- ✓ Espessantes
- ✓ Composição e Tipos de fundos
- ✓ Sopas
- ✓ Molhos
- ✓ Métodos de Cocção
- ✓ Manipulação de Carnes
- ✓ Manipulação de Peixes e Frutos do Mar
- ✓ Massas
- ✓ Aspectos ambientais relacionados à produção dos alimentos

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: Senac, 2017.

LE CORDON BLEU. **Le Cordon Bleu**: técnicas culinárias essenciais. São Paulo: Marco Zero, 2010.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. São Paulo: Marco Zero, 2010.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:


BOURDAIN, Anthony. **Cozinha confidencial**. São Paulo: Companhia de Mesa, 2016.

POLLAN, Michael. **Cozinhar**: uma história natural da transformação. São Paulo: Intrínseca, 2014.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: SENAC SP, 2017.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC, 2000.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. Canela: Educs, 2000.

 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA São Paulo		CÂMPUS <i>Avaré</i>	
1- IDENTIFICAÇÃO			
CURSO: Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: ANÁLISE SENSORIAL			
Semestre: 1º		Código: AVRASEG	
		Tipo: Obrigatório	
Nº de docentes: 1	Nº aulas semanais: 4	Total de aulas: 80	C.H. Presencial: 66,7 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 66,7
Abordagem Metodológica: T () P () (X) T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is) Laboratórios de Alimentos, de Gastronomia e de Análise Sensorial.	
2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Desenvolvimento de habilidades técnicas básicas para cozinhas profissionais, assim como comportamento e postura; ✓ Desenvolvimento da capacidade de reconhecer e executar preparos de todos os grupos alimentares. 			
3 - EMENTA:			
A importância da análise sensorial para o profissional da gastronomia, aprimorando a percepção sensorial através de treinamento, conhecimento dos métodos e interpretação de resultados.			

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Desenvolver as habilidades sensoriais para o aprimoramento do paladar para a elaboração de produtos e cardápios.
- ✓ Organizar o funcionamento de um laboratório de análise sensorial.
- ✓ Preparar amostras para realização de testes sensoriais.
- ✓ Saber selecionar o teste adequado para o objetivo a ser avaliado.
- ✓ Aplicar, analisar e interpretar os testes sensoriais.
- ✓ Aprimorar os sentidos através de testes sensoriais.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Introdução: Definição. Importância da análise sensorial e pesquisa científica (Comitê de Ética).
- ✓ Noções gerais sobre qualidade sensorial.
- ✓ Receptores sensoriais: Olfato, gosto, visão, tato e audição.
- ✓ Condições para a realização da análise: Laboratório de testes, utensílios e equipamentos.
- ✓ Amostra: cálculo de quantidade e seu preparo.
- ✓ Elaboração de questionário para seleção de equipe.
- ✓ Seleção e treinamento de equipe sensorial
- ✓ Fatores que influenciam a resposta dos julgadores.
- ✓ Tipos de escalas utilizadas.
- ✓ Métodos de análise: Métodos discriminativos: sensibilidade e diferença. Métodos descritivos: perfis e caracterização. Métodos afetivos: qualitativos (pesquisas de opinião e satisfação do consumidor) e quantitativos.
- ✓ Teste de sensibilidade. "*Threshold*".
- ✓ Interpretações de resultados.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 2013.

PALERMO, Jane Rizzo. **Análise sensorial: fundamentos e métodos**. São Paulo: Atheneu, 2015.

CHAVES, José Benício Paes; SPROESSER, Renato Luís. **Práticas de laboratório de análise sensorial dos alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 1999.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MINIM, Valéria Paula Rodrigues. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa: UFV, 2018.

CORDERO-BUESO, Gustavo Adolfo Antonio. **Análisis sensorial de los alimentos**. Madrid: Vicente, 2017.

FRANCO, Maria Regina Bueno. **Aromas e sabor de alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2004.

INSTITUTO Adolfo Lutz. **Métodos físico-químicos e sensoriais para análise de alimentos**. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz – IAL, 2011. Versão digital

MINIM, Valéria Paula Rodrigues; SILVA, Rita de Cássia dos Santos Navarro da. **Análise sensorial descritiva**. Viçosa: UFV, 2016.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: ADMINISTRAÇÃO E MARKETING EM A&B

Semestre: 2°		Código: AVRADMG		Tipo: Obrigatório	
N° de docentes: 1	N° aulas semanais: 4	Total de aulas: 80		C.H. Presencial: 66,7 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 66,7	
Abordagem Metodológica: T (X) P () () T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)			

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Administração de empresas;
- ✓ Análise de mercado (Marketing);
- ✓ Introdução à administração como um processo que permite a tomada de decisões e a realização de ações que gerem valor para a corporação e o negócio da área da Gastronomia;
- ✓ Introdução aos conceitos e fundamentos de marketing, mercados, as atividades e o processo de gestão;
- ✓ O estudo do comportamento do consumidor;
- ✓ Conhecimento das técnicas de pesquisa de mercado;
- ✓ A inclusão das diferentes culturas no marketing;
- ✓ Análise das técnicas de negociação e vendas.
- ✓ Marketing ambiental;
- ✓ O gerenciamento de negócios nos bares, restaurantes e similares e a hospitalidade;
- ✓ Estudo dos aspectos sociais e ambientais em que estão inseridos os talentos humanos, reconhecendo a inclusão, a diversidade e a igualdade e a gestão dos processos administrativos específicos da área, tais como recrutamento e seleção e integração e socialização de pessoas, com reconhecimento à dignidade humana e à igualdade de direitos com ênfase na educação para os Direitos Humanos;
- ✓ Gestão da sustentabilidade e do meio ambiente;

3 - EMENTA:

A administração como um processo que permite a tomada de decisões e a realização de ações que gerem valor para a corporação e o negócio da área da Gastronomia. Introdução aos conceitos e fundamentos de marketing, mercados, as atividades e o processo de gestão. O estudo do comportamento do consumidor. Conhecimento das técnicas de pesquisa de mercado. A inclusão

das diferentes culturas no marketing. O reconhecimento à dignidade humana e à igualdade de direitos. Análise das técnicas de negociação e vendas. Marketing ambiental.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Reconhecer a importância das teorias administrativas para a formação de talentos humanos, com ênfase à questão ambiental;
- ✓ Reconhecer os elementos das teorias administrativas;
- ✓ Planejar ações gerenciais voltadas para o desenvolvimento de uma equipe de trabalho que se apoiam nas teorias administrativas, considerando os aspectos relacionados aos direitos humanos e as relações étnico-raciais;
- ✓ Identificar a aplicação das teorias administrativas na gestão administrativa;
- ✓ Reconhecer os conceitos e fundamentos de marketing, mercados, as atividades e o processo de gestão, com ênfase à questão ambiental;
- ✓ Reconhecer o comportamento do consumidor;
- ✓ Conhecer as técnicas de pesquisa de mercado;
- ✓ Analisar as técnicas de negociação e vendas.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Administração e suas perspectivas – antecedentes históricos
- ✓ História e evolução da Administração - Principais teorias da administração
- ✓ Ambientes e culturas organizacionais
- ✓ Estratégia Organizacional
- ✓ Criação de organizações adaptáveis
- ✓ Conceitos e fundamentos de marketing, mercados, as atividades e o processo de gestão
- ✓ Comportamento do consumidor
- ✓ Técnicas de pesquisa de mercado
- ✓ Técnicas de negociação e vendas

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de marketing: a Bíblia do marketing**. São Paulo: Prentice Hall, 2012.

KOTLER, Philip. **Marketing essencial: conceitos estratégias e casos**. São Paulo: Prentice Hall / Pearson, 2013.

MATTAR, Fauze Najib. **Pesquisa de marketing**. São Paulo: Elsevier, 2012.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ELEUTERIO, Hélio. **Fundamentos de gastronomia**. São Paulo: Érica, 2014.

DIAS, Reinaldo. **Marketing ambiental: ética, responsabilidade social e competitividade nos negócios**. São Paulo: Atlas, 2014.

ZARDO, Eduardo Flávio. **Marketing aplicado ao turismo**. São Paulo: Roca, 2003.

SCHIMITT, Bernd H. **Marketing experimental**. São Paulo: Nobel, 2002.

LAS CASAS, Alexandre. **Marketing:** conceitos, exercícios e casos. São Paulo: Atlas, 2009.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: GARDE MANGER

Semestre: 2°		Código: AVRGAMG		Tipo: Obrigatório	
N° de docentes: 1	N° aulas semanais: 4	Total de aulas: 80		C.H. Presencial: 66,7 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 66,7	
Abordagem Metodológica: T () P () (X) T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is) Laboratórios de Alimentos e de Gastronomia.			

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Habilidades básicas da gastronomia;
- ✓ Práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas;
- ✓ Introdução às habilidades básicas com teorias e práticas de produção de alimentos das mais diversas áreas da gastronomia respeitando as culturas, as etnias e as diversas raças e seus modos de preparo do alimento;
- ✓ Desenvolvimento de habilidades técnicas básicas para cozinhas profissionais, assim como comportamento e postura;
- ✓ Práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas com produções de pratos respeitando as técnicas mais adequadas para cada produção;
- ✓ Desenvolvimento da capacidade de reconhecer e executar preparos de todos os grupos alimentares; Vivência da organização e a estrutura de cozinhas profissionais contemporâneas; Preocupação com o descarte orgânico e reciclável com foco na sustentabilidade e no meio ambiente.

3 - EMENTA:

O componente curricular trabalha a historicidade, temporalidade e contextualização de Garde Manger, desenvolvendo habilidades técnicas básicas em cozinha fria profissional com foco em execução de preparos de saladas, patês, terrines, mousses, canapés e entradas. Proporcionando uma vivência da organização da estrutura do setor responsável pelas preparações frias, conhecido como garde manger em cozinhas profissionais contemporâneas. Articulando questões de descarte com foco na sustentabilidade e meio ambiente.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Compreender historicidade e contextualização de Garde Manger;
- ✓ Identificar métodos, técnicas, ingredientes e preparações clássicas e contemporâneas de garde manger;
- ✓ Empregar a técnica de apresentação em prato, espelho e buffet, usando conceitos de higiene e manipulação segura de alimentos
- ✓ Analisar aspectos ambientais relacionando-os as preparações de garde manger;
- ✓ Operacionalizar as práticas do setor de garde manger.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Introdução à Garde Manger
 - Historicidade e contextualização de Garde Manger: revisão da brigada da cozinha; "o que é" e "como funciona" o Garde Manger(G.M.);
 - Boas Práticas de Fabricação em G.M: Compra, higienização, armazenagens de folhas e verduras; teoria de tipos de saladas e classificação de folhas;
- ✓ Garde Manger
 - Elaboração e uso de molhos frios: molhos a base de laticínios, emulsões frias, coulis, óleos/azeites aromatizados e estabilização de molhos.
 - Saladas clássicas e contemporâneas;
 - Preparações em G.M: sopas frias, produção e uso de patês, terrines, galantines e outros embutidos simples sem cura; Hors-d'oeuvres e sanduíches;
 - O uso da gelatina: mousses, mousselines, itens gelatinizados e utilização de pectina;
 - Curas e Salmouras: charcutaria, defumação, cura , marinada, salmoura;
 - Teoria de Garde Manger em buffets: planejamento, pré-preparo e elaboração de um buffet frio;
 - Preparações de receitas de garde manger a partir das técnicas clássicas.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric . **Cordon Bleu, Le**: todas as técnicas culinárias : mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. São Paulo: Marco Zero, 2010.

INSTITUTO Americano de Culinária. Chef profissional. São Paulo: SENAC SP, 2017.

BOURDAIN, Anthony. **Cozinha confidencial**. São Paulo: Companhia de Mesa, 2016.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:


SAVIOLI, Gisela; CALEFFI, Renato. **Escolhas e impactos**: gastronomia funcional. São Paulo: Loyola, 2013.

GALLANT, Mathieu; COTE, David. **Essencial**: a arte da gastronomia sem fogão. São Paulo: Alaude, 2013.

CLEAVER, Anthony; MALZONI, Juliana Cleaver; MALZONI, Julie Cleaver. **Garde Manger**: a arte o ofício da cozinha fria. São Paulo: SENAC SP / Instituto de Culinária da América, 2014.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: SENAC SP, 2017.

HAUMONT, Raphaël. **Um químico na cozinha**: a ciência da gastronomia molecular. Rio de Janeiro: Zahar, 2016.

 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA São Paulo		CÂMPUS Avaré	
1- IDENTIFICAÇÃO CURSO: Tecnologia em Gastronomia Componente Curricular: SERVIÇO DE SALA E BAR			
Semestre: 2°		Código: AVRSSBG	
		Tipo: Obrigatório	
Nº de docentes: 1	Nº aulas semanais: 4	Total de aulas: 80	C.H. Presencial: 66,7 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 66,7
Abordagem Metodológica: T () P () (X) T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is) Laboratórios de Alimentos, de Gastronomia e de Hospitalidade e Lazer.	
2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA <ul style="list-style-type: none"> ✓ Práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas com produções de pratos respeitando as técnicas mais adequadas para cada produção; ✓ Desenvolvimento de habilidades técnicas básicas para cozinhas profissionais, assim como comportamento e postura; ✓ Vivência da organização e a estrutura de cozinhas profissionais contemporâneas; 			
3 - EMENTA: Etiqueta Social. Etiqueta à mesa. Tipos de serviços. Montagem da mise-en-place de acordo com as características do serviço. Brigada de salão e cozinha. Serviço de bar. Coquetelaria.			
4 - OBJETIVOS: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Praticar a etiqueta social na execução dos trabalhos relacionados com o serviço de sala e bar; ✓ Efetuar o arranjo da sala de refeições e a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de mesa (<i>mise-en-place</i>, de acordo com as características do serviço a executar); ✓ Proceder o acolhimento e atendimento aos clientes; ✓ Formatar a brigada de salão e cozinha, suas responsabilidades e habilidades específicas; ✓ Aprender serviços de coquetelaria. 			

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Etiqueta social e à mesa;
- ✓ O restaurante;
- ✓ A *mise-en-place* e as modalidades de serviço
- ✓ O atendimento
- ✓ O bar: organização física, de trabalho, material de uso e higiene

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar**. São Paulo: SENAC, 2008.

RIBEIRO, Célia. **Etiqueta na prática: um guia moderno de boas maneiras**. Porto Alegre: L&PM Pocket, 2001.

CANDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. **Maitre D'Hotel: técnicas de serviço**. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MAISON LADURÉE. **A arte de receber**. São Paulo: SENAC SP/ Boccato, 2012.

BRIDGE, Janet. **Decorações de mesa**. Barueri: Manole, 1997.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: SENAC SP: 2014.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do garçom**. São Paulo: SENAC SP, 2007.

RANGEL, Reneta; PIXU, Cláudia. **Receber com charme: idéias bacanas de decoração: comidas e bebidas para fazer em casa**. São Paulo: Globo, 2011.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Semestre:

2°

Código:

AVRTECG

Tipo:

Obrigatório

N° de docentes:

1

N° aulas semanais:

4

Total de aulas:

80

C.H. Presencial: 66,7

C.H. Distância: 0

C. H. Extensão: 0

Total de horas: 66,7

Abordagem Metodológica:

T () P () (X) T/P

Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula?

(X) SIM () NÃO Qual(is)

Laboratório de Alimentos.

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Tecnologias de alimentos e bebidas
- ✓ Práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas;
- ✓ Desenvolvimento de habilidades técnicas básicas para cozinhas profissionais, assim como comportamento e postura;
- ✓ Práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas com produções de pratos respeitando as técnicas mais adequadas para cada produção;

3 - EMENTA:

O componente curricular aborda conceitos básicos sobre a ciência e tecnologia de alimentos de origem animal e vegetal fundamentais para o entendimento do processamento de alimentos, contribuindo para a atuação na elaboração e desenvolvimento de produtos artesanais.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Alterações nos alimentos.
- ✓ Métodos de conservação de alimentos.
- ✓ Aditivos em alimentos.
- ✓ Embalagem em alimentos.
- ✓ Rotulagem em alimentos.
- ✓ Processamento de produtos de origem vegetal.

- ✓ Processamento de produtos cárneos.
- ✓ Processamento de produtos lácteos.
- ✓ Processamento de produtos fermentados.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Organizar como lista, com títulos – e subtítulos, quando houver – dos assuntos/temas a serem trabalhados, separados em linhas hierarquizadas e separadas por “;”.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Ateneu, 2008.

ORDÓNEZ, Juan A; et al. **Tecnologia de alimentos**: componentes dos alimentos e processos. Vol. 01. Porto Alegre: Artmed, 2005.

ORDÓNEZ, Juan A. et al. **Tecnologia de alimentos**: alimentos de origem animal. Vol. 02. Porto Alegre: Artmed, 2005.

REVISTA FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos/sbCTA. Campinas/SP. ISSN printed version: 0101-2061 ISSN online version: 1678-457X Disponível em: <https://www.sbcta.org.br/revista-food-science-and-technology>. Disponível em: Portal de Periódicos CAPES/MEC.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BORZANI, W.; SCHIMDEL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. **Biotecnologia Industrial**: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001.

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2014.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.

FELLOWS, Peter J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006.

KUROSAWA, Louise Emy; COSTA, Stella Regina Reis da. **Tendências e inovações em ciência, tecnologia e engenharia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2014.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: COZINHA BRASILEIRA

Semestre:

1º

Código:

AVRCBRG

Tipo:

Obrigatório

Nº de docentes:

1

Nº aulas semanais:

4

Total de aulas:

80

C.H. Presencial: 66,7

C.H. Distância: 0

C. H. Extensão: 0

Total de horas: 66,7

Abordagem Metodológica:

T () P () (X) T/P

Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula?

(X) SIM () NÃO Qual(is)

Laboratórios de Alimentos e de Gastronomia.

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ A formação da culinária brasileira fundada na contribuição da cultura indígena, africana, com ênfase no ensino de história e cultura afro-brasileira e africana, e portuguesa;
- ✓ Alimentação como parte da cultura de base da humanidade;
- ✓ A evolução da alimentação ao longo da história humana;
- ✓ Função social das refeições;
- ✓ Hábitos alimentares relacionados à cultura e modo de vida de cada povo;
- ✓ Importantes nomes da gastronomia ao longo do tempo.

3 - EMENTA:

O estudo e discussão da formação da cozinha Brasileira e suas primeiras influências: indígena, africana e portuguesa; O entendimento das dinâmicas dos períodos históricos e suas expressões gastronômicas; A identificação das demais influências para a gastronomia brasileira; O estudo da formação das cozinhas regionais brasileiras e suas caracterizações; O desenvolvimento de atividades práticas referentes aos temas abordados em sala de aula; O debate em torno dos caminhos da gastronomia brasileira contemporânea.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Compreender o processo histórico da formação do país e seus impactos na alimentação;
- ✓ Identificar as principais influências para a formação da gastronomia brasileira;
- ✓ Identificar e elaborar as principais produções das gastronomias regionais brasileira;
- ✓ Compreender o panorama da gastronomia contemporânea brasileira.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Processo de formação da cozinha brasileira;
- ✓ As principais influências históricas para a cozinha brasileira com ênfase no ensino de história e cultura afro-brasileira e africana, e portuguesa;
- ✓ Outras influências para a cozinha brasileira;
- ✓ A cozinha indígena;
- ✓ A cozinha portuguesa no Brasil;
- ✓ A cozinha africana no Brasil;
- ✓ Cozinha regional do Sul;
- ✓ Cozinha Regional do Norte;
- ✓ Cozinha regional do Centro-oeste;
- ✓ Cozinha regional do Sudeste;
- ✓ Cozinha regional do Nordeste;
- ✓ Cozinha brasileira contemporânea.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: SENAC SP, 2017.

MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean Louis. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:


ALVES FILHO, Ivan; GIOVANNI, Roberto Di. **Cozinha brasileira**: com recheio de história. Rio de Janeiro: Revan, 2000.

CASTANHO, Thiago; BIANCHI, Luciana. **Cozinha de origem**: pratos brasileiros tradicionais revisitados. São Paulo: PubliFolha, 2014.

FERNANDES, Caloca. **A culinária paulista tradicional nos hotéis Senac São Paulo**. São Paulo: SENAC, 1998.

DONA Benta: comer bem. São Paulo: Nacional, 2014.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: SENAC SP, 2014. que complementam o conteúdo administrado nos componentes curriculares.

 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA São Paulo		CÂMPUS <i>Avaré</i>	
1- IDENTIFICAÇÃO			
CURSO: Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: PROJETO DE EXTENSÃO 1			
Semestre: 2°		Código: AVRPEXG1	
		Tipo: Obrigatório	
N° de docentes: 1	N° aulas semanais: 5	Total de aulas: 100	C.H. Presencial: 83,3 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 83,3 Total de horas: 83,3
Abordagem Metodológica: T () P () (X) T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)	
2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaboração de Planos e projetos em alimentos e bebidas; ✓ Introdução à administração como um processo que permite a tomada de decisões e a realização de ações que gerem valor para a corporação e o negócio da área da Gastronomia; ✓ O estudo do comportamento do consumidor; ✓ Conhecimento das técnicas de pesquisa de mercado; ✓ Atuação profissional em gastronomia; 			
3 - EMENTA:			
Ferramentas para resolução de problemas; Conceito de projeto e sua aplicação na resolução de problemas; Apresentação de conceitos sobre trabalho em equipes multidisciplinares.			

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Estimular a resolução de problemas reais, articulados parcialmente às disciplinas em curso ou já cursadas;
- ✓ Favorecer a atuação autônoma dos alunos, em grupos diversificados;
- ✓ Proporcionar um contexto interdisciplinar e colaborativo para o desenvolvimento de soluções inovadoras;
- ✓ Apresentar a ferramenta de análise e resolução de problemas.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Identificando problemas
- ✓ Ferramentas para análise e resolução de problemas
- ✓ Planejamento para a resolução de problemas
- ✓ Busca de oportunidades e de melhoria/problemas na comunidade externa alvo de projeto e proposta de plano de ação/ solução;

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BROWN, Tim. **Design thinking**: uma metodologia poderosa para decretar o fim das velhas ideias. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 304p.

CARVALHO, Fábio Câmara Araújo. **Gestão de projetos**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. 332p.

BESSANT, John; TIDD, Joe. **Inovação e empreendedorismo**. Porto Alegre: Bookman, 2009. 511p.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DEFEO, Joseph; JURAN, Joseph M. **Fundamentos da qualidade para líderes**. Porto Alegre: Bookman, 2015. 260p.

BOOG, Gustavo G.; BOOG, Magdalena T. **Manual de treinamento e desenvolvimento: processos e operações**. Coordenação Gustavo G. Boog, Magdalena T. Boog. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. 421p.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001. 299p.

STICKDORN, Marc; SCHNEIDER, Jakob. **Isto é design thinking de serviços: fundamentos, ferramentas, casos**. Bookman, 2014. 380p.

MONTGOMERY, David. **Introdução ao Controle Estatístico de Qualidade**. Rio de Janeiro: LTC, 2019. 549p.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO

Semestre:

3º

Código:

AVRCARG

Tipo:

Obrigatório

Nº de docentes:

1

Nº aulas semanais:

2

Total de aulas:

40

C.H. Presencial: 33,3

C.H. Distância: 0

C. H. Extensão: 0

Total de horas: 33,3

Abordagem Metodológica:
T (X) P () () T/P

Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula?

() SIM (X) NÃO Qual(is)

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Desenvolvimento de habilidades técnicas básicas para cozinhas profissionais, assim como comportamento e postura;
- ✓ Elaboração de cardápios.

3 - EMENTA:

Identificação dos diferentes tipos de menus, evolução, diversidade, divisão dos grupos e categorias, composição dos menus em relação às necessidades nutricionais; Gerenciamento de menus; Fichas técnicas; Fator de correção dos alimentos; Cálculo dos preços de custo; Preço de venda; Elaboração do cardápio de acordo com as especificações da empresa; Marketing por meio do cardápio.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Identificação dos diferentes tipos de cardápios;
- ✓ Desenvolver processo de gerenciamento de cardápios;
- ✓ Desenvolver um cardápio específico para cada tipo e categoria de empreendimento da área de alimentos e bebidas
- ✓ Reestruturar cardápios já existentes por meio da adaptação às necessidades da organização.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Tipos de cardápios;
- ✓ Layout de cardápios;
- ✓ Menu engineering;
- ✓ Ficha técnica;
- ✓ Fator de correção;
- ✓ Preço de custo e preço de venda;
- ✓ Elaboração do cardápio.
- ✓ Desenvolvimento de cardápios.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor:** tecnologias para a elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC, 2000.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios:** técnicas e criatividade. Caxias do Sul: Educ, 2009.

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias:** composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2011.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas.** Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

SENAC Nacional. **Bares e restaurantes:** gestão de pequenos negócios. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira.** São Paulo: Saraiva, 2016.

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade.** Barueri: Manole, 2002.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação:** análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2014.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: EMPREENDEDORISMO E PLANO DE NEGÓCIOS

Semestre: 3°		Código: AVREMPG		Tipo: Obrigatório	
N° de docentes: 1	N° aulas semanais: 4	Total de aulas: 80		C.H. Presencial: 66,7 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 66,7	
Abordagem Metodológica: T () P () (X) T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)			

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Empreendedorismo;
- ✓ O estudo do comportamento do consumidor;
- ✓ Conhecimento das técnicas de pesquisa de mercado;
- ✓ Gestão da sustentabilidade e do meio ambiente.

3 - EMENTA:

Estudo do empreendedorismo no cenário contemporâneo competitivo; o desenvolvimento histórico e conceitual do empreendedorismo; Investigação sobre as competências e habilidades do empreendedor; Comparação entre o perfil do administrador e do empreendedor; Estabelecimento de objetivos para empreendimentos; estudo do plano de negócios. A importância do pensamento sustentável (social, cultural e ambiental) para o empreendedor do século XXI.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Compreender o empreendedorismo como uma força em uma realidade competitiva;
- ✓ Observar a importância do desenvolvimento de características empreendedoras nos indivíduos;
- ✓ Investigar as necessidades do mercado com relação a novos empreendimentos;
- ✓ Compreender a distinção do perfil do administrador do empreendedor;
- ✓ Identificar partes de um plano de negócio;
- ✓ Produzir um plano de negócios com viés de sustentabilidade, considerando aspectos relacionados ao meio ambiente, aos direitos humanos e as relações étnico-raciais.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Empreendedorismo: histórico e conceitos;
- ✓ Competências e habilidades do empreendedor;
- ✓ Carreiras empreendedoras;
- ✓ Perfil empreendedor;
- ✓ Estabelecimento de objetivos;
- ✓ O empreendedorismo e o mercado atual;
- ✓ Pesquisa de campo;
- ✓ Pensamento sustentável (social, cultural e ambiental) para o empreendedor
- ✓ Plano de negócios.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DORNELAS, José Carlos Assis. *Empreendedorismo: transformando ideias em negócios*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

HISRICH, Robert D.; SHEPERD, Dean A.; PETERS, Michael P. *Empreendedorismo*. Porto Alegre: Bookman, 2014.

BESSANT, John; TIDD, Joe. *Inovação e empreendedorismo*. Porto Alegre: Bookman, 2009.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MAXIMIANO, Antonio César Amaru. **Administração para empreendedores**: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Pearson, 2010.

DEGEN, Ronald Jean. **O empreendedor**: empreender como opção de carreira. São Paulo: Pearson, 2009.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo corporativo**: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar em organizações estabelecidas. Rio de Janeiro: LTC, 2015.

BARON, Robert A.; SHANE, Scott A. **Empreendedorismo**: uma visão do processo. São Paulo: Thomson, 2007.

BERNARDI, Luiz Antônio. **Manual de empreendedorismo e gestão**. São Paulo: Atlas, 2003.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: CONFEITARIA

Semestre:

3°

Código:

AVRCOFG

Tipo:

Obrigatório

N° de docentes:

1

N° aulas semanais:

4

Total de aulas:

80

C.H. Presencial: 66,7

C.H. Distância: 0

C. H. Extensão: 0

Total de horas: 66,7

Abordagem Metodológica:

T () P () (X) T/P

Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula?

(X) SIM () NÃO Qual(is)

Laboratórios de Alimentos e de Gastronomia.

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Habilidades básicas da gastronomia;
- ✓ Práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas;
- ✓ Práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas com produções de pratos respeitando as técnicas mais adequadas para cada produção;
- ✓ Desenvolvimento de habilidades técnicas básicas para cozinhas profissionais, assim como comportamento e postura;
- ✓ Preocupação com o descarte orgânico e reciclável com foco na sustentabilidade e no meio ambiente.
- ✓ Segurança do trabalho.

3 - EMENTA:

A compreensão da trajetória histórica da confeitaria; A identificação dos principais ingredientes da confeitaria; O estudo e prática de técnicas básicas de confeitaria; O estudo e produção dos principais tipos de produção na confeitaria; O desenvolvimento de receitas de confeitaria; O estudo e discussão sobre a caracterização da confeitaria de diversos países.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Compreender as origens e o processo histórico da formação da confeitaria;
- ✓ Conhecer e identificar os principais ingredientes da confeitaria;
- ✓ Conhecer, na teoria e na prática, as técnicas básicas de confeitaria;
- ✓ Conhecer, na teoria e na prática as principais produções básicas de confeitaria;
- ✓ Estudar e compreender as caracterizações de confeitarias de diferentes países.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Introdução à confeitaria: aspectos históricos;
- ✓ Principais ingredientes da confeitaria: farinhas, açúcar, baunilha, chocolate, ovos, leite. Gorduras, frutas;
- ✓ Produções básicas de confeitaria: cremes básicos, massas básicas, recheios básicos, produções decorativas;
- ✓ Massas, cremes e recheios: tortas de limão e frutas, massa *cigarette*;
- ✓ Massas cremes e recheios: *Petit – Fours*, *Pâte a Choux*, Strudel;
- ✓ Massas líquidas: Panquecas, *Pancakes*, *Waffles* e *Blinis*;
- ✓ Massa folhada;
- ✓ Chocolates e técnicas;
- ✓ Massas batidas e aeradas;
- ✓ Montagem de bolos;
- ✓ Criação de sobremesas.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

INSTITUTO Americano de Culinária. **Chef profissional**. São Paulo: SENAC SP, 2011.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. São Paulo: Manole, 2013.

ELEUTÉRIO, Hélio; GALVES, Mariana de Castro Pareja. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo: Érica, 2014.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:


KÖVESI, Betty; CREMA, Carlos; MARTINOLO, Gabriela. **400g**: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2012.

VALASTRO, Buddy. **Cake boss**: receitas e técnicas essenciais. São Paulo: Benvirá, 2015.

FARIAS, Luiz. **Confeitaria nacional. Massa folhada**: do canapé à sobremesa. São Paulo: LMA, 2012.

FARIAS, Luiz. **Confeitaria nacional**: conceitos, receitas, tendências. São Paulo: LMA, 2011.

BAU, Frederic (coord.). **Enciclopédia do chocolate**. São Paulo: SENAC SP, 2012.

 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA São Paulo		CÂMPUS <i>Avaré</i>	
1- IDENTIFICAÇÃO			
CURSO: Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: COZINHA CLÁSSICA E EUROPEIA			
Semestre: 3°		Código: AVRCCEG	
		Tipo: Obrigatório	
N° de docentes: 1	N° aulas semanais: 6	Total de aulas: 120	C.H. Presencial: 100 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 100
Abordagem Metodológica: T () P () (X) T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is) Laboratórios de Alimentos e de Gastronomia.	
2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Reconhecer a evolução da alimentação ao longo da história humana; ✓ Alimentação como parte da cultura de base da humanidade; ✓ Hábitos alimentares relacionados à cultura e modo de vida de cada povo; ✓ Importantes nomes da gastronomia ao longo do tempo; ✓ A sociologia e a antropologia da hospitalidade com conceitos, princípios e práticas que fundamentam a hospitalidade privada, social e comercial; ✓ Práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas. 			
3 - EMENTA:			
<p>O componente curricular aborda a formação histórica, social e cultural das cozinhas clássicas. Desenvolve os princípios da comensalidade italiana e francesa. Analisa os produtos e produções territoriais europeias assim como as identidades à mesa e suas ligações com: o território, língua e etnias no continente europeu; compreendendo entradas, pratos principais, guarnições e sobremesas.</p>			

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Analisar a cultura gastronômica clássica: povos constituintes, marcos históricos, métodos de cocção e receitas;
- ✓ Compreender a história da alimentação e geografia do continente europeu;
- ✓ Refletir acerca da importância das especiarias e ingredientes absorvidos durante o período das grandes navegações;
- ✓ Identificar os princípios da comensalidade italiana e francesa- etiqueta a mesa, receitas, métodos de cocção;
- ✓ Compreender a formação das cozinhas europeias: estabelecendo conexões entre geografia, clima, história e cultura, estudando a gastronomia como fenômeno antropológico e cultural.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Introdução à Cozinha Clássica
 - Contextualização Histórica e Geográfica do continente europeu: gregos e romanos; povos constituintes do oriente, a importância do Mar Mediterrâneo;
 - Europa Medieval: o clero retendo cultura, alimentação medieval, o reaparecimento das primeiras cidades;
 - A influência do império bizantino e árabe - utilização das especiarias.
- ✓ Cozinhas Europeias
 - Renascença e a contribuição italiana;
 - O intercâmbio de comensalidade entre França e Itália;
 - A importância da expansão marítima- novos ingredientes para a cozinha europeia;
 - Identidade à mesa europeia: Itália, França, Portugal, Espanha, Europa Ocidental, Setentrional, Central e Meridional;
 - Produção de receitas clássicas europeias.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Cordon Bleu, Le:** todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. São Paulo: Marco Zero, 2010.

INSTITUTO Americano de Culinária. **Chef profissional.** São Paulo: SENAC SP, 2011.

LE CORDON Bleu. **Le Cordon Bleu:** técnicas culinárias essenciais. São Paulo: Marco Zero, 2010.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ACADEMIA Barilla. **A arte da cozinha italiana.** São Paulo: Vergara & Riba, 2014.

GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional.** São Paulo: Manole, 2012.

MANGOLINI, Mia; MANTOVANI, Francesca. **Enciclopédia da gastronomia italiana.** São Paulo: SENAC SP, 2015.

GALLANT, Mathieu; COTE, David. **Essencial:** a arte da gastronomia sem fogão. São Paulo: Alaude, 2013.

LEBOVITZ, David. **Minha cozinha em Paris:** receitas e histórias. São Paulo: Zahar, 2017.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: GESTÃO DAS RELAÇÕES HUMANAS

Semestre:

3°

Código:

AVRGRHG

Tipo:

Obrigatório

N° de docentes:

1

N° aulas semanais:

4

Total de aulas:

80

C.H. Presencial: 66,7

C.H. Distância: 0

C. H. Extensão: 0

Total de horas: 66,7

Abordagem Metodológica:

T (X) P () () T/P

Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula?

() SIM (X) NÃO Qual(is)

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Gestão de relações humanas;
- ✓ Estudo dos aspectos sociais e ambientais em que estão inseridos os talentos humanos, reconhecendo a inclusão, a diversidade e a igualdade e a gestão dos processos administrativos específicos da área, tais como recrutamento e seleção e integração e socialização de pessoas, com reconhecimento à dignidade humana e à igualdade de direitos com ênfase na educação para os Direitos Humanos.

3 - EMENTA:

Reconhecimento dos conceitos fundamentais de gestão de pessoas aplicados para a área, permitindo a análise de viabilidade econômica e financeira das contratações com a análise dos principais cargos e funções existentes. Entendimento do papel das áreas de recursos humanos e sua colaboração para o desempenho organizacional.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Reconhecimento dos conceitos fundamentais de gestão de pessoas aplicados para a área, permitindo a análise de viabilidade econômica e financeira das contratações com a análise dos principais cargos e funções existentes;
- ✓ Entendimento do papel das áreas de recursos humanos e sua colaboração para o desempenho organizacional.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Processos de Contratação e Demissão de Profissionais atuantes em eventos
- ✓ Procedimentos de recrutamento utilizados (Jornais, Sites, Revistas, etc)
- ✓ Procedimentos de Seleção (Formulários, Entrevistas, Testes, Dinâmicas e Referências)
- ✓ Contratações (Termos e Condições, Contrato Emprego, Benefícios, Direitos e Deveres dos colaboradores)
- ✓ Descrição do Perfil dos Profissionais em gastronomia
- ✓ Técnicas de avaliação de desempenho de pessoal

Montagem de Organograma de Empresas no setor gastronômico: identificando Cargos e Funções e Serviços Terceirizados na estrutura gráfica.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de Pessoas**. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

MARRAS, Jean Pierre. **Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico**. 3ª Ed. São Paulo: Futura, 2000.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2009.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DESSLER, Gary. **Administração de recursos humanos**. São Paulo: Prentice Hall Pearson, 2004.

CARVALHO, Maria do Carmo Nacif. **Gestão de pessoas**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.

PIMENTA, Maria Alzira. **Gestão de pessoas em turismo: sustentabilidade, qualidade e comunicação**. Campinas: Alinea, 2013.

CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel. **Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia**. São Paulo: Manole, 2016.

BOOG, Gustavo Gruneberg (coord.); BOOG, Magdalena (coord.). **Manual de treinamento e desenvolvimento: gestão e estratégias**. São Paulo: Pearson, 2011.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: PROJETO DE EXTENSÃO 2

Semestre: 3°		Código: AVRPEXG2		Tipo: Obrigatório	
N° de docentes: 1	N° aulas semanais: 5	Total de aulas: 100		C.H. Presencial: 88,3 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 88,3 Total de horas: 88,3	
Abordagem Metodológica: T () P () (X) T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)			

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Elaboração de Planos e projetos em alimentos e bebidas;
- ✓ Introdução à administração como um processo que permite a tomada de decisões e a realização de ações que gerem valor para a corporação e o negócio da área da Gastronomia;
- ✓ O estudo do comportamento do consumidor;
- ✓ Conhecimento das técnicas de pesquisa de mercado;
- ✓ Atuação profissional em gastronomia.

3 - EMENTA:

Ferramentas para resolução de problemas; Conceito de projeto e sua aplicação na resolução de problemas; Apresentação de conceitos sobre trabalho em equipes multidisciplinares.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Estimular a resolução de problemas reais, articulados parcialmente às disciplinas em curso ou já cursadas;
- ✓ Favorecer a atuação autônoma dos alunos, em grupos diversificados;
- ✓ Proporcionar um contexto interdisciplinar e colaborativo para o desenvolvimento de soluções inovadoras;
- ✓ Apresentar a ferramenta de análise e resolução de problemas.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Identificando problemas
- ✓ Ferramentas para análise e resolução de problemas
- ✓ Planejamento para a resolução de problemas
- ✓ Busca de oportunidades e de melhoria/problemas na comunidade externa alvo de projeto e proposta de plano de ação/ solução.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BROWN, Tim. **Design thinking**: uma metodologia poderosa para decretar o fim das velhas ideias. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 304p.

CARVALHO, Fábio Câmara Araújo. **Gestão de projetos**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. 332p.

BESSANT, John; TIDD, Joe. **Inovação e empreendedorismo**. Porto Alegre: Bookman, 2009. 511p.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DEFEO, Joseph; JURAN, Joseph M. **Fundamentos da qualidade para líderes**. Porto Alegre: Bookman, 2015. 260p.

BOOG, Gustavo G.; BOOG, Magdalena T. **Manual de treinamento e desenvolvimento: processos e operações**. Coordenação Gustavo G. Boog, Magdalena T. Boog. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. 421p.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001. 299p.

STICKDORN, Marc; SCHNEIDER, Jakob. **Isto é design thinking de serviços: fundamentos, ferramentas, casos**. Bookman, 2014. 380p.

MONTGOMERY, David. **Introdução ao Controle Estatístico de Qualidade**. Rio de Janeiro: LTC, 2019. 549p.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: COZINHA ASIÁTICA

Semestre:

4°

Código:

AVRCASG

Tipo:

Obrigatório

Nº de docentes:

1

Nº aulas semanais:

4

Total de aulas:

80

C.H. Presencial: 66,7

C.H. Distância: 0

C. H. Extensão: 0

Total de horas: 66,7

Abordagem Metodológica:

T () P () (X) T/P

Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula?

(X)SIM () NÃO Qual(is)

Laboratórios de Alimentos e Gastronomia.

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Habilidades básicas da gastronomia;
- ✓ Introdução às habilidades básicas com teorias e práticas de produção de alimentos das mais diversas áreas da gastronomia respeitando as culturas, as etnias e as diversas raças e seus modos de preparo do alimento;
- ✓ Práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas com produções de pratos respeitando as técnicas mais adequadas para cada produção;
- ✓ Desenvolvimento de habilidades técnicas básicas para cozinhas profissionais, assim como comportamento e postura;
- ✓ Desenvolvimento da capacidade de reconhecer e executar preparos de todos os grupos alimentares;
- ✓ Vivência da organização e a estrutura de cozinhas profissionais contemporâneas;
- ✓ Preocupação com o descarte orgânico e reciclável com foco na sustentabilidade e no meio ambiente.
- ✓ Alimentação como parte da cultura de base da humanidade.

3 - EMENTA:

O estudo sobre o contexto histórico da formação da cozinha asiática; A caracterização de diferentes cozinhas asiáticas; O desenvolvimento prático de algumas cozinhas asiáticas expressivas no contexto internacional; A identificação de ingredientes e técnicas básicas das cozinhas asiáticas; A elaboração e discussão de conteúdos relacionados à cozinha asiática.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Compreender o contexto histórico das bases formativas da cozinha asiática;
- ✓ Identificar as principais características da cozinha asiática;
- ✓ Identificar as principais características de cozinhas asiáticas específicas;
- ✓ Conhecer e práticas técnicas de cozinha asiática;
- ✓ Conhecer e práticas produções típicas de cozinhas asiáticas;
- ✓ Compreender a cozinha asiática dentro do panorama da cozinha contemporânea globalizada.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Introdução histórica à cozinha asiática
- ✓ Caracterização da cozinha chinesa;
- ✓ Prática laboratorial de cozinha chinesa
- ✓ Caracterização da cozinha japonesa;
- ✓ Prática laboratorial de cozinha japonesa;
- ✓ Caracterização da cozinha tailandesa;
- ✓ Prática laboratorial de cozinha tailandesa;
- ✓ Caracterização da cozinha indiana;
- ✓ Prática laboratorial de cozinha indiana;
- ✓ Caracterização da cozinha vietnamita;
- ✓ Prática laboratorial de cozinha vietnamita
- ✓ Caracterização da cozinha sul coreana;
- ✓ Prática laboratorial de cozinha sul coreana;
- ✓ Mesa redonda sobre as principais características da cozinha asiática.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MORAIS, Paulo. **Manual de cozinha asiática**: as melhores do Vietname, Tailândia, Camboja, Laos, Myámar, Malásia, Indinésia, Singapura e Filipinas. Lisboa: Esfera de Livros, 2016.

HACHISU, Nancy Singleton. **Japón gastronomia**. Phaidon, 2018.

PEREIRA-MÜLLER, M. Margarida. **Sabores da China**. Sintra: Colares, 2008.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:


ATAN, Terry. **Cozinha asiática**. Lisboa: Estampa, 2005.

MURDOCK Books. **O livro essencial da cozinha asiática**. Potsdam: H.F. Ulmann, 2007.

WEBER, Tatiana de (ed.). **O livro essencial da cozinha asiática**. Ullman / Paisagem, 2012.

SODHA, Meera. **Made in India**: la mejor cocina casera de la India. Neo-Person, 2018.

NGV Brasil. **Wok**: cozinha asiática para o dia a dia. NGV, 2012.

 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA São Paulo		CÂMPUS <i>Avaré</i>	
1- IDENTIFICAÇÃO			
CURSO: Tecnologia em Gastronomia			
Componente Curricular: COZINHA CONTEMPORÂNEA E DE CRIAÇÃO			
Semestre: 4°		Código: AVRCCTG	
		Tipo: Obrigatório	
Nº de docentes: 1	Nº aulas semanais: 4	Total de aulas: 80	C.H. Presencial: 66,7 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 66,7
Abordagem Metodológica: T () P () (X) T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is) Laboratórios de Alimentos e de Gastronomia.	
2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Desenvolver práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas com produções de pratos respeitando as técnicas mais adequadas para cada produção; ✓ Hábitos alimentares relacionados à cultura e modo de vida de cada povo; ✓ Importantes nomes da gastronomia ao longo do tempo; ✓ Vivência da organização e a estrutura de cozinhas profissionais contemporâneas; ✓ Tecnologias de alimentos e bebidas; ✓ Elaboração de cardápios que contemplem preferências alimentares, restrições alimentares, gestão da sustentabilidade e do meio ambiente; ✓ O estudo do comportamento do consumidor. 			
3 - EMENTA:			
<p>Caracterização dos movimentos contemporâneos da cozinha mundial. Estudo dos principais chefs internacionais e nacionais precursores da cozinha contemporânea. Desenvolvimento acerca das estéticas contemporâneas de apresentação. Aspectos de sustentabilidade e preocupação com a saúde e o meio ambiente. E noções de trabalho de criação de pratos.</p>			

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Compreender a definição e historicidade que gera a cozinha contemporânea;
- ✓ Identificar métodos, técnicas, ingredientes e preparações relacionadas à gastronomia contemporânea;
- ✓ Analisar o funcionamento do mercado atual de gastronomia, as novas tecnologias e suas implicações, inclusive ambientais;
- ✓ Reconhecer chef precursores da cozinha contemporânea em âmbito nacional e internacional;
- ✓ Aplicar técnicas de cozinha contemporânea;
- ✓ Desenvolver produções criativas e consistentes, tendo como base as técnicas clássicas e contemporâneas, usando o conceito de fusão de tendências e diferentes culturas, fazendo a gestão da sustentabilidade e do meio ambiente.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Contextualização de Cozinha Contemporânea e de Criação
 - O alimento enquanto fator sociocultural, a globalização da comida e dos gostos;
 - Globalização x Proteção cultural;
 - Os principais movimentos gastronômicos: nouvelle cuisine, slow food, cuisine du marché, fast food, cozinha de terroir, vegetarianismo, fusion food e gastronomia molecular;
 - Definição de cozinha contemporânea - conceito, técnicas, tecnologia e apresentação.
- ✓ Cozinha Contemporânea e de Criação
 - A nova estética da culinária: as novas técnicas de apresentação de pratos;
 - A influência dos grandes chefs contemporâneos;
 - Robôs enquanto novos cozinheiros;
 - Aplicação prática de cozinha contemporânea e de criação.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

THE CULINARY Institute of America. **The Professional chef**. John Wiley, 2002.

LE CORDON Bleu. **Le Cordon Bleu: técnicas culinárias essenciais**. São Paulo: Marco Zero, 2010.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Cordon Bleu, Le: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola culinária do mundo**. São Paulo: Marco Zero, 2000.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

NACCHACHIE, Andrea. **Criatividade brasileira: Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao: gastronomia, design, moda**. Barueri: Manole, 2012.

SAVIOLI, Gisela; CALEFFI, Renato. **Escolhas e impactos: gastronomia funcional**. São Paulo: Loyola, 2013.

ROBERTO, Telma Sigolo; MAGNONI, Daniel CUKIER, Celso; STIKAN, R. **Gastronomia hospitalar no conceito do "Comfort food"**. São Paulo: Balieiro, 2012.

HAUMONT, Raphaël. **Um químico na cozinha: a ciência da gastronomia molecular**. Rio de Janeiro: Zahar, 2016.

DALBY, Andrew. **Sabores perigosos: a história das especiarias**. São Paulo: Senac SP, 2012.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: ESTUDOS DAS BEBIDAS E ENOLOGIA

Semestre: 4°		Código: AVREBEG		Tipo: Obrigatório	
N° de docentes: 1	N° aulas semanais: 4	Total de aulas: 80		C.H. Presencial: 66,7 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 66,7	
Abordagem Metodológica: T () P () (X) T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is) Laboratório de Alimentos e de Gastronomia.			

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas com produções de pratos respeitando as técnicas mais adequadas para cada produção;
- ✓ Desenvolvimento de habilidades técnicas básicas para cozinhas profissionais, assim como comportamento e postura;
- ✓ Vivência da organização e a estrutura de cozinhas profissionais contemporâneas;
- ✓ O gerenciamento de negócios nos bares, restaurantes e similares e a hospitalidade;
- ✓ Preocupação com o descarte orgânico e reciclável com foco na sustentabilidade e no meio ambiente.

3 - EMENTA:

Legislação brasileira sobre bebidas; Bebidas alcoólicas e não alcoólicas; Destilados e fermentados; A história, composição, processos de fabricação dos diversos vinhos; Técnicas de degustação-padrão para vinhos; Harmonização de vinhos e alimentos.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Identificar e reconhecer as principais características da legislação brasileira sobre bebidas;
- ✓ Identificar as diferenças entre bebidas alcoólicas e não alcoólicas;
- ✓ Identificar as diferenças entre as bebidas destiladas e as fermentadas;
- ✓ Identificar os aromas e sabores das bebidas destiladas e fermentadas;
- ✓ Compreender o processo de produção do vinho;
- ✓ Desenvolver técnicas de degustação padrão para o vinho;
- ✓ Combinar adequadamente as bebidas com as produções culinárias salgadas (quentes e frias) e doces.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Bebidas e Legislação Brasileira;
- ✓ Bebidas não alcoólicas X bebidas alcoólicas;
- ✓ Bebidas fermentadas;
- ✓ Bebidas destiladas;
- ✓ Processo de produção dos vinhos;
- ✓ Técnicas de degustação de vinhos;
- ✓ Harmonização de vinhos e alimentos.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar**. São Paulo: SENAC, 2008.

SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. **Comida e vinho: harmonização essencial**. São Paulo: Senac SP, 2014.

AMARANTE, José Osvaldo Albano. **Os segredos do vinho para iniciantes e iniciados**. São Paulo: Mescla, 2015.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DREDGE, Mark. **Cerveja e gastronomia: harmonização das melhores cervejas do mundo com pratos deliciosos**. São Paulo: PubliFolha, 2017.

HAMPSON, Tim. **O grande livro da cerveja**. São Paulo: PubliFolha, 2014.

MORADO, Ronaldo. **Larousse da cerveja**. São Paulo: Alaude, 2018.

GRASSI NETO, Roberto. **Segurança alimentar: da produção agrária à proteção do consumidor**. São Paulo: Saraiva, 2013.

SANTOS, José Ivan Cardoso dos. **Vinhos: o essencial**. São Paulo: SENAC SP, 2011.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: PANIFICAÇÃO

Semestre: 4°		Código: AVRPANG		Tipo: Obrigatório	
N° de docentes: 1	N° aulas semanais: 4	Total de aulas: 80		C.H. Presencial: 66,7 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 66,7	
Abordagem Metodológica: T () P () (X) T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is) Laboratório de Alimentos e de Gastronomia.			

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Reconhecer a evolução da alimentação ao longo da história humana;
- ✓ Desenvolver práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas com produções de pratos respeitando as técnicas mais adequadas para cada produção;
- ✓ Desenvolvimento de habilidades técnicas básicas para cozinhas profissionais, assim como comportamento e postura;
- ✓ Desenvolvimento da capacidade de reconhecer e executar preparos de todos os grupos alimentares;
- ✓ Vivência da organização e a estrutura de cozinhas profissionais contemporâneas.

3 - EMENTA:

Surgimento e a evolução da panificação ao longo da história humana, assim como trabalha os tipos de matérias primas e ingredientes utilizados em panificação; reações físicas, químicas e bioquímicas que ocorrem nas etapas do processo de panificação e analisa as funções dos vários ingredientes utilizados na criação de receitas de panificados.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Conhecer os aspectos históricos, econômicos e socioculturais do consumo de produtos de panificação nas sociedades;
- ✓ Identificar os cereais, e mais especificamente o trigo, seu processo de moagem e características bioquímicas;
- ✓ Analisar as funções dos principais ingredientes utilizados em panificação;
- ✓ Compreender as etapas de panificação assim como as reações químicas, físicas e bioquímicas que ocorrem nestas;
- ✓ Identificar aspectos de qualidade tecnológica em produtos panificados;
- ✓ Capacitar os discentes sobre o controle higiênico sanitário das matérias primas e produtos panificados.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Introdução à Panificação
 - Estabelecendo a relação entre História da alimentação e Panificação;
 - Noções de tipologias de panificados;
 - Cereais utilizados em panificação e suas características bioquímicas;
 - O trigo: seu processamento e características físico-químicas;
 - Principais ingredientes utilizados em panificação e suas funções.
- ✓ Panificação
 - Processos fermentativos;
 - Equipamentos, utensílios e técnicas para panificação;
 - Etapas de panificação e suas reações físicas, químicas e bioquímicas;
 - Pães de sal, doces, semi-doces e recheados;
 - Higiene e segurança em panificados.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: SENAC SP, 2012.

KATZ, Sandor Ellix. **A arte da fermentação**. São Paulo: SESI SP, 2014.

SUAS, Michel. **Panificação e viennoiserie: uma abordagem profissional**. São Paulo: Cengage, 2012.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. Bariri: Manole, 2011.

CAMARGO, Luiz Américo. **Pão nosso: receitas caseiras com fermento natural**. São Paulo: SENAC SP, 2016.

FRIBERG, Bo. **The Professional pastry chef: fundamentals of baking and pastry**. New York: John Wiley, 2002.

JACOB, Heinrich Eduard. **Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento**. São Paulo: Nova Alexandria, 2004.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: INGLÊS INSTRUMENTAL

Semestre: 4°		Código: AVRINGG		Tipo: Obrigatório	
N° de docentes: 1	N° aulas semanais: 2	Total de aulas: 40		C.H. Presencial: 33,3 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 33,3	
Abordagem Metodológica: T (X) P () () T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)			
2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA					
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Hospitalidade; ✓ Qualidade nos serviços de alimentos e bebidas; ✓ A importância da hospitalidade na qualidade dos serviços de Gastronomia e seus vários aspectos nos serviços de alimentação 					
3 - EMENTA:					
<p>O componente curricular aborda técnicas de comunicação oral e escrita em inglês voltadas à área de gastronomia permitindo a identificação de expressões, termos e frases de uso corrente utilizadas no âmbito do curso e ou da área, contribuindo para a formação integral do discente, haja vista a importância da comunicação em língua estrangeira, em especial, a língua inglesa.</p>					

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Identificar a língua inglesa como instrumento de acesso a informações a outras culturas e grupos sociais, com foco nas áreas de gastronomia;
- ✓ Identificar estruturas gramaticais básicas para a compreensão de informações gerais e cotidianas;
- ✓ Comunicar-se, de forma instrumental, em atividades interativas da área de Gastronomia.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Técnicas de leitura instrumental (identificação de cognatos; ideia geral e/ou específica do texto; título; conteúdo; palavras-chave; vocabulário e expressões já conhecidos, etc.);
- ✓ Conhecimentos instrumentais sobre as principais classes gramaticais em língua inglesa;
- ✓ Vocabulário para comunicação básica geral (dias da semana, meses, estações do ano, números, horas, tempo, clima, países, nacionalidades, apresentações pessoais e de terceiros, cumprimentos e saudações, informações pessoais como: idade, origem, ocupação, endereço etc.);
- ✓ Vocabulário para fins específicos da área de hospitalidade/gastronomia (atendimento telefônico; identificação pessoal e da empresa; encaminhamento de chamadas, recepção em eventos e empreendimentos da área da gastronomia: direções e localizações; convites, solicitações; comandos para movimentos corporais; serviços e atrativos turísticos; principais tipologias em restaurantes e pratos).
- ✓ Noções para elaboração de textos simples em língua inglesa.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MUNHOZ, Rosângela; MUNHOZ, Rosângela. **Inglês instrumental:** estratégias de leitura - módulo 01. São Paulo: Texto Novo, 2001.

VOLKMAN, Patrícia Ritter. **Inglês:** conversação para profissionais de hotelaria e restaurantes. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2012.

OXFORD University Press. **Oxford Escolar:** dicionário de inglês para estudantes brasileiros. Oxford: OUP, 2002.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:


MICHAELIS Dicionário inglês-português e português-inglês. São Paulo: Melhoramentos, 1989.

MURPHY, Raymond. **English grammar in use with answers and CD ROM.** Cambridge Brasil, 2012.

TAYLOR, James; DANIEL, Ruby; STANLEY, Nancy. **Gramática Delta da língua inglesa.** Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1996.

SOUZA, Adriana Grade Fiori et al. **Leitura em língua inglesa:** uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal, 2010.

SWAN, Michel. **Practical English usage.** Oxford Brasil, 2005.

 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA São Paulo		CÂMPUS <i>Avaré</i>	
1- IDENTIFICAÇÃO CURSO: Tecnologia em Gastronomia Componente Curricular: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS			
Semestre: 4°		Código: AVREVEG	
		Tipo: Obrigatório	
N° de docentes: 1	N° aulas semanais: 2	Total de aulas: 40	C.H. Presencial: 33,3 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 33,3
Abordagem Metodológica: T () P () (X) T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is) Laboratórios de Informática e de Hospitalidade e Lazer	
2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Organização de eventos; ✓ Gestão de relações humanas; ✓ O estudo do comportamento do consumidor; ✓ Conhecimento das técnicas de pesquisa de mercado; ✓ Atuação profissional em gastronomia; ✓ Elaboração de cardápios que contemplem preferências alimentares, restrições alimentares, gestão da sustentabilidade e do meio ambiente. 			
3 - EMENTA: A Organização de Eventos como objeto de estudos da Gastronomia; Conceituação, tipos e função dos Eventos e sua importância para a Gastronomia; Organização e Planejamento de Eventos Científicos, Sociais, Empresariais e Turísticos e sua inter-relação com o mercado gastronômico; A responsabilidade socioambiental no contexto dos eventos.			

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Analisar a importância da realização de eventos para o setor gastronômico;
- ✓ Diferenciar os tipos de eventos enfocando: categorias, classificação e características;
- ✓ Avaliar a estrutura de organização dos eventos;
- ✓ Analisar a importância da realização de eventos como uma alavanca de negócios;
- ✓ Participar da organização e execução de um evento, avaliando todo o processo que envolve uma atividade como essa.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Conceitos, tipos, funções, características de eventos;
- ✓ Preocupação com o meio ambiente em organização de eventos;
- ✓ Planejamento de eventos: Pré-Evento, Trans-Evento, Pós-Evento;
- ✓ Utilização de planilhas para auxiliar na organização de eventos;
- ✓ Definição e função de Check List para eventos;
- ✓ Aspectos Táticos – Transporte, Locações, Serviços;
- ✓ Política de Eventos – Programa Estratégico de Gestão de Eventos
- ✓ Comunicação Organizacional e Eventos
- ✓ Cerimonial e Protocolo
- ✓ Eventos Sustentáveis
- ✓ Datas Comemorativas
- ✓ Patrocínio ou apoio para eventos

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. São Paulo: Contexto, 2003.

BRITTO, Janaína; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing do turismo**. São Paulo: Aleph, 2012.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Gestão estratégica de eventos: teoria, prática, casos e atividades**. São Paulo: Cengage, 2010.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Como criar, estruturar e captar recursos**. São Paulo: Thomson Pioneira, 2006.

ZANELLA, Luís Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. São Paulo: Atlas, 2012.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. Barueri: Manole, 2010.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Thomson, 2006.

ALLEN, Johnny; O'TOOLE, Willian; MCDONNELL, Ian; HARRIS, Robert. Organização e gestão de eventos. Rio de Janeiro: Campus, 2008.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: PROJETO DE CRIAÇÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS

Semestre: 4°		Código: AVRPROG		Tipo: Obrigatório	
N° de docentes: 1	N° aulas semanais: 4	Total de aulas: 80		C.H. Presencial: 66,7 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 66,7	
Abordagem Metodológica: T () P () (X) T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual(is) Laboratórios de Alimentos e de Gastronomia.			

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Administração de empresas;
- ✓ Análise de mercado (Marketing);
- ✓ Introdução à administração como um processo que permite a tomada de decisões e a realização de ações que gerem valor para a corporação e o negócio da área da Gastronomia;
- ✓ O estudo do comportamento do consumidor;
- ✓ Conhecimento das técnicas de pesquisa de mercado;
- ✓ Práticas laboratoriais em diversas áreas de produção de alimentos e bebidas com produções de pratos respeitando as técnicas mais adequadas para cada produção.

3 - EMENTA:

Produção livre do concluinte para a realização de releituras da produção culinária clássica, internacional e nacional; expressão prática da formação em Gastronomia; apresentação de produção de métodos, técnicas, linguagem e todo conhecimento específico da área de Gastronomia.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Apresentar habilidades básicas e técnicas culinárias;
- ✓ Realizar o empratamento, respeitando as normas específicas.
- ✓ Aprimorar as habilidades pertinentes à profissão;
- ✓ Desenvolver pesquisa aplicada;
- ✓ Desenvolver uma visão crítica e reflexiva dos diferentes cenários que compõem o mercado de trabalho.

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Habilidades básicas e técnicas culinárias;
- ✓ Empratamento;
- ✓ Pesquisa em alimentos e bebidas;
- ✓ Apresentação prática de elementos de cardápio elaborados em planos de negócios pelos alunos.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. São Paulo: Marco Zero, 2000.

INSTITUTO Americano de Culinária. **Chef profissional**. São Paulo: SENAC, 2013.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC SP, 2010.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

POLLAN, Michael. **Cozinhar**: uma história natural da transformação. São Paulo: Intrínseca, 2014.

DONA Benta: comer bem. São Paulo: Nacional, 2014.

CLEAVER, Anthony; MALZONI, Juliana Cleaver; MALZONI, Julie Cleaver. **Garde Manger**: a arte o ofício da cozinha fria. São Paulo: SENAC SP / Instituto de Culinária da América, 2014.

SUAS, Michel. **Pâtisserie**: abordagem profissional. São Paulo: Cengage, 2011.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. Canela: Educs, 2009.



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
São Paulo

CÂMPUS
Avaré

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: Tecnologia em Gastronomia

Componente Curricular: LIBRAS

Semestre: 4°		Código: AVRLIBR		Tipo: Optativo	
N° de docentes: 1	N° aulas semanais: 2	Total de aulas: 40		C.H. Presencial: 33,3 C.H. Distância: 0 C. H. Extensão: 0 Total de horas: 33,3	
Abordagem Metodológica: T (X) P () () T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)			

2- CONHECIMENTOS ESSENCIAIS DO CURRÍCULO DE REFERÊNCIA

- ✓ Conhecimentos básicos de LIBRAS.

3 - EMENTA:

Elementos estruturais e comunicativos da LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais, bem como aborda a história, cultura e identidade surda em conformidade com o Decreto nº 5.626/05 e a Política Nacional de Educação Especial, na Perspectiva da Educação Inclusiva. Apresenta o conceito de educação bilíngue para surdos e os profissionais envolvidos para a implementação de tal modelo. Objetiva, também, o ensino de noções básicas da Legislação e Políticas Públicas referentes à Libras, inclusão e combate ao Capacitismo, além do reconhecimento e aplicação da Tecnologia Assistiva para as práticas comunicacionais com surdos.

4 - OBJETIVOS:

- ✓ Compreender aspectos linguísticos referentes ao conhecimento da língua brasileira de sinais e sua relação com os diferentes processos comunicativos;
- ✓ Desenvolver conhecimentos sobre Tecnologia Assistiva para as práticas comunicacionais com surdos;
- ✓ Desenvolver conhecimentos sobre Políticas Públicas e a legislação referente à Libras e inclusão de surdos;
- ✓ Desenvolver a capacidade de reconhecimento e aplicação dos elementos comunicativos para as práticas comunicacionais com surdos;
- ✓ Conhecer os procedimentos linguísticos da Libras, a cultura e a identidade surda;
- ✓ Desenvolver habilidades para combater o Capacitismo na área profissional;

5 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- ✓ Libras como língua.
- ✓ Distinção entre língua e linguagem.
- ✓ Aspectos gramaticais da Libras
- ✓ Aspectos históricos da surdez e identidade do surdo
- ✓ Correntes filosóficas: Oralismo, Comunicação Total, Bimodalismo e
- ✓ Bilinguismo.
- ✓ Legislação: Lei 10.436/2002; Decreto 5626/2005; Lei 12.319/2010; Lei 10.098/2000; Lei 14.191/2021.
- ✓ Surdez e inclusão.
- ✓ Políticas Públicas e Linguísticas contra Capacitismo.
- ✓ Práticas de compreensão e produção de diálogos em Libras.
- ✓ Representações históricas, cultura, identidade e comunidade surda.
- ✓ Uso das TICs para comunicação com pessoa surda ou portadora deficiência auditiva;
- ✓ Relação o surdo, o ouvinte e o intérprete de língua brasileira de sinais;
- ✓ Vocabulário específico da área de Gastronomia.

6 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALMEIDA, Elizabeth Crepaldi de. **Atividades ilustradas em sinais de LIBRAS**. São Paulo: Revinter, 2004.

BRANDÃO, F. **Dicionário ilustrado de LIBRAS** – Língua Brasileira de Sinais. São Paulo: Editora Global, 2011. 720p.

QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2003.

7 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PEREIRA, Maria Cristina Cunha. **LIBRAS: conhecimento além dos sinais**. São Paulo: Editora Pearson Education, 2011.

FRIZANCO, May Lopes Esteves; HONORA, Marcia. **Livro ilustrado de língua brasileira de sinais** - 3 vols. São Paulo: Editora Ciranda Cultural, 2009.

MOURA, Maria Cecília. **Educação para surdos**: práticas e perspectivas II. São Paulo: Editora Santos, 2011.

SKLIAR, Carlos (org.). **Atualidade da educação bilíngue para surdos** - vol. 01: processos e projetos pedagógicos. Porto Alegre: Mediação, 1999.

RODRIGUES, Cristiane Seimetz. VALENTE, Flávia. / **Aspectos Linguísticos da Libras**. / Cristiane Seimetz Rodrigues e Flávia Valente. — Curitiba: IESDE Brasil S.A., 2011.252 p. LIVRO DIGITAL disponível em https://arquivostp.s3.amazonaws.com/qcursos/livro/LIVRO_aspectos_linguisticos_da_libras.pdf

19. DIPLOMAS E CERTIFICADOS

No projeto pedagógico do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia há uma sequência ordenada de disciplinas, cuja integralização dará direito ao correspondente diploma.

Na jornada do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, a matriz curricular lista todos os componentes curriculares que serão cursados pelo estudante do início à conclusão do curso. A integralização é parte do projeto pedagógico, documento-guia que fundamenta e norteia a formação ofertada em todos os âmbitos do curso. Nesse sentido, o estudante integraliza o curso quando cumpre todos os componentes curriculares no prazo máximo de 4 anos, ou seja, 2 anos no mínimo com acréscimo de mais dois anos.

No caso do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, o aluno não tem obrigatoriedade de estágio curricular, atividades complementares ou mesmo elaboração de trabalho de conclusão de curso, portanto, os requisitos para a obtenção do diploma são: cumprir os componentes curriculares; e participar do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), caso o ciclo avaliativo do curso esteja vigente.



20. LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

- **Fundamentação Legal: comum a todos os cursos superiores**
- ✓ [Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996](#): Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
- ✓ [Decreto n.º 5.296 de 2 de dezembro de 2004](#): Regulamenta as Leis n.ºs 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.
- ✓ [Constituição Federal do Brasil/88, art. 205, 206 e 208, NBR 9050/2004, ABNT, Lei N° 10.098/2000, Decreto N° 6.949 de 25/08/2009, Decreto N° 7.611 de 17/11/2011 e Portaria N° 3.284/2003](#): Condições de ACESSIBILIDADE para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida
- ✓ [Lei N° 12.764, de 27 de dezembro de 2012](#): Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.
- ✓ [Lei n.º. 11.788, de 25 de setembro de 2008](#): Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências que dispõe sobre o estágio de estudantes.
- ✓ [Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012](#): Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos e [Parecer CNE/CP N° 8, de 06/03/2012](#).

- ✓ [Leis Nº 10.639/2003 e Lei Nº 11.645/2008](#): Educação das Relações ÉTNICO-RACIAIS e História e Cultura AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA.
- ✓ [Resolução CNE/CP n.º 1, de 17 de junho de 2004](#) e [Parecer CNE/CP Nº 3/2004](#): Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- ✓ [Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002](#): Regulamenta a [Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999](#), que institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.
- ✓ [Decreto nº 5.626 de 22 de dezembro de 2005](#) - Regulamenta a [Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002](#), que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da [Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000](#): Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS).
- ✓ [Lei nº. 10.861, de 14 de abril de 2004](#): institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências.
- ✓ [Decreto nº 9235 de 15 de dezembro de 2017](#): Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino.
- ✓ [Portaria Nº 23, de 21 de dezembro de 2017](#): Dispõe sobre o fluxo dos processos de credenciamento e reconhecimento de instituições de educação superior e de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores, bem como seus aditamentos
- ✓ [Resolução CNE/CES n.º3, de 2 de julho de 2007](#): Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora aula, e dá outras providências.

▪ **Legislação Institucional**

- ✓ [Portaria Nº 5212/IFSP, de 20 de setembro de 2021](#): Regimento Geral.
- ✓ [Resolução nº 872, de 04 de junho de 2013](#): Estatuto do IFSP.

- ✓ [Resolução nº 866, de 04 de junho de 2013](#): Projeto Pedagógico Institucional.
- ✓ [Instrução Normativa PRE/IFSP nº 004, de 12 de maio de 2020](#): Institui orientações e procedimentos para realização do Extraordinário Aproveitamento de Estudos (EXAPE) para os estudantes dos cursos superiores de graduação no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP).
- ✓ [Resolução nº 10, de 03 de março de 2020](#): Aprova a disposição sobre a tramitação das propostas de Implantação, Atualização, Reformulação, Interrupção Temporária de Oferta de Vagas e Extinção de Cursos da Educação Básica e Superiores de Graduação, nas modalidades presencial e a distância, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP).
- ✓ [Resolução IFSP nº 147, de 06 dezembro de 2016](#): Organização Didática
- ✓ [Portaria nº 2.968 de 24 de agosto de 2015](#): Regulamenta as Ações de Extensão do IFSP.
- ✓ [Portaria nº. 1204/IFSP, de 11 de maio de 2011](#): Aprova o Regulamento de Estágio do IFSP.
- ✓ [Portaria nº 2.095, de 2 de agosto de 2011](#) – Regulamenta o processo de implantação, oferta e supervisão de visitas técnicas no IFSP.
- ✓ [Resolução nº 568, de 05 de abril de 2012](#) – Cria o Programa de Bolsas destinadas aos Discentes.
- ✓ [Portaria nº 3639, de 25 julho de 2013](#) – Aprova o regulamento de Bolsas de Extensão para discentes.
- ✓ [Resolução nº 65, de 03 de setembro de 2019](#) – Regulamenta a concessão de bolsas de ensino, pesquisa, extensão, inovação, desenvolvimento institucional e intercâmbio no âmbito do IFSP.
- ✓ [Resolução nº 18, de 14 de maio de 2019](#) – Define os parâmetros de carga horária para os cursos Técnicos, cursos desenvolvidos no âmbito do PROEJA e cursos de Graduação do IFSP.
- ✓ [Instrução Normativa PRE/IFSP nº 001, de 11 de fevereiro de 2019](#) – Regulamenta os procedimentos para definição contínua das bibliografias

dos componentes curriculares dos Projetos Pedagógicos de Cursos de Graduação do IFSP e define os documentos e relatórios necessários a esses procedimentos.

- ✓ [Resolução Normativa IFSP nº 06 de 09 de novembro de 2021](#) – Altera a Organização Didática da Educação Básica (Resolução nº 62/2018) e a Organização Didática de cursos Superiores do IFSP (Resolução nº 147/16) estabelecendo a duração da hora-aula a ser adotada pelos câmpus.
- ✓ [Resolução Normativa IFSP nº 05 de 05 de outubro de 2021](#) – Estabelece as diretrizes para a Curricularização da Extensão nos cursos de graduação do IFSP e dá outras providências.
- ✓ [Instrução Normativa PRE IFSP nº 08 de 06 de julho de 2021](#) – Dispõe sobre o número de vagas a serem ofertadas pelos cursos técnicos de nível médio e cursos superiores de graduação do IFSP.

- **Para os Cursos de Tecnologia**

- ✓ [Parecer CNE/CES nº 436/2001, aprovado em 2 de abril de 2001](#)
Orientações sobre os Cursos Superiores de Tecnologia - Formação de Tecnólogo.
- ✓ [Resolução CNE/CP nº 1, de 05 de janeiro de 2021](#)
Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.
- ✓ [PARECER CNE/CP Nº: 17/2020, de 11 de novembro de 2020](#)
Reanálise do Parecer CNE/CP nº 7, de 19 de maio de 2020, que tratou das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica, a partir da Lei nº 11.741/2008, que deu nova redação à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).
- ✓ [Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia – 2016](#)

- **Legislação para cursos a distância:**

- ✓ [Resolução CNE/CES nº1, de 11 de março de 2016](#) - Estabelece Diretrizes e Normas Nacionais para a Oferta de Programas e Cursos de Educação Superior na Modalidade a Distância.

- ✓ [Parecer CNE/CES nº564, de 10 de dezembro de 2015](#)- Estabelece Diretrizes e Normas Nacionais para a Oferta de Programas e Cursos de Educação Superior na Modalidade a Distância.
- ✓ [Decreto N ° 9.057, de 25 de maio de 2017](#) - Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (LDB).
- ✓ [Portaria MEC nº 1134/2016, de 10 de outubro de 2016](#) - Revoga a Portaria MEC nº 4.059, de 10 de dezembro de 2004, e estabelece nova redação para o tema 20% EAD.
- ✓ [Ofício Circular da Coordenação Geral de Regulação e da Educação Superior à Distância](#) - Análise das normas recentemente editadas relativas ao marco regulatório da educação a distância, especialmente em relação à criação dos polos de educação a distância, em conformidade com o que estabelece os art. 16 e 19, do Decreto nº 9.057/2017 e art. 12, da Portaria Normativa MEC nº 11/2017.
- ✓ [Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação Presencial e a Distância](#) - (Inep/MEC - Out./2017).
- ✓ [Portaria Normativa N ° 11, de 20 de junho de 2017](#) - Estabelece normas para o credenciamento de instituições e a oferta de cursos superiores a distância, em conformidade com o Decreto Nº 9.057, de 25 de maio de 2017.

21. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FONSECA, Celso Suckow da. **História do Ensino Industrial no Brasil**. Vol. 1, 2 e 3. RJ: SENAI, 1986.

MATIAS, Carlos Roberto. **Reforma da Educação Profissional**: implicações da unidade – Sertãozinho do CEFET-SP. Dissertação (Mestrado em Educação). Centro Universitário Moura Lacerda, Ribeirão Preto, São Paulo, 2004.

PINTO, Gersony. Tonini. **Oitenta e Dois Anos Depois**: relendo o Relatório Ludiretz no CEFET São Paulo. Relatório (Qualificação em Administração e Liderança) para obtenção do título de mestre. UNISA, São Paulo, 2008.

PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2008-2009: ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR PESSOAL NO BRASIL / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. - Rio de Janeiro: IBGE, 2011.