

**Plano de Atividades - Tecnologia em Gastronomia**

Curso/Câmpus: Avaré

Turma: 2º semestre

Carga horária total a ser integralizada: 400h

Carga horária já ministrada: 0

Carga horária a ser realizada remotamente: 400h

Carga horária a ser ofertada presencialmente: 0

Componente	Ações inclusivas	Houve substituição das atividades presenciais por TICs?	Metodologia	A unidade aderiu a alteração do calendário de férias?
Gestão das Relações Humana	1. Aulas Assíncronas; 2. Disponibilidade das atividades por meio impresso e por meio de mídias sociais mais utilizadas pelos alunos; 3. Disponibilidade das atividades por meio do Moodle.	Sim	Atividades assíncronas com técnicas variadas por meio de plataforma virtual.	Sim
Garde Manger	1. Aulas Assíncronas; 2. Disponibilidade das atividades por meio impresso e por meio de mídias sociais mais utilizadas pelos alunos; 3. Disponibilidade das atividades por meio do Moodle.	Sim	Atividades assíncronas com técnicas variadas por meio de plataforma virtual.	Sim
Serviço de Sala e Bar	1. Aulas Assíncronas; 2. Disponibilidade das atividades por meio impresso e por meio de mídias sociais mais utilizadas pelos alunos; 3. Disponibilidade das atividades por meio do Moodle.	Sim	Atividades assíncronas com técnicas variadas por meio de plataforma virtual.	Sim
Tecnologia dos Alimentos	1. Aulas Assíncronas; 2. Disponibilidade das atividades por meio impresso e por meio de mídias sociais mais utilizadas pelos alunos; 3. Disponibilidade das atividades por meio do Moodle.	Sim	Atividades assíncronas com técnicas variadas por meio de plataforma virtual.	Sim
Cozinha Brasileira	1. Aulas Assíncronas; 2. Disponibilidade das atividades por meio impresso e por meio de mídias sociais mais utilizadas pelos alunos; 3. Disponibilidade das atividades por meio do Moodle.	Sim	Atividades síncronas e assíncronas com técnicas variadas por meio de plataforma virtual.	Sim
Plano de Negócios em Alimentos e Bebidas I	1. Aulas Assíncronas; 2. Disponibilidade das atividades por meio impresso e por meio de mídias sociais mais utilizadas pelos alunos; 3. Disponibilidade das atividades por meio do Moodle.	Sim	Atividades assíncronas com técnicas variadas por meio de plataforma virtual.	Sim

**Plano de Atividades - Tecnologia em Gastronomia**

Curso/Câmpus: Avaré  
 Carga horária total a ser integralizada: 400  
 Carga horária já ministrada: 0  
 Carga horária a ser realizada remotamente: 400

Turma: 4º semestre

Carga horária a ser ofertada presencialmente: 0

Componente	Ações inclusivas	Houve	Metodologia	A unidade
Cozinha Asiática	1. Aulas Assíncronas; 2. Disponibilidade das atividades por meio impresso e por meio de mídias sociais mais utilizadas pelos alunos; 3. Disponibilidade das atividades por meio do Moodle.	Sim	Atividades síncronas e assíncronas com técnicas variadas por meio de plataforma virtual.	Sim
Cozinha Contemporânea e de Criação	1. Aulas Assíncronas; 2. Disponibilidade das atividades por meio impresso e por meio de mídias sociais mais utilizadas pelos alunos; 3. Disponibilidade das atividades por meio do Moodle.	Sim	Atividades assíncronas com técnicas variadas por meio de plataforma virtual.	Sim
Estudos das Bebidas e Enologia	1. Aulas Assíncronas; 2. Disponibilidade das atividades por meio impresso e por meio de mídias sociais mais utilizadas pelos alunos; 3. Disponibilidade das atividades por meio do Moodle.	Sim	Atividades assíncronas com técnicas variadas por meio de plataforma virtual.	Sim
Panificação	1. Aulas Assíncronas; 2. Disponibilidade das atividades por meio impresso e por meio de mídias sociais mais utilizadas pelos alunos; 3. Disponibilidade das atividades por meio do Moodle.	Sim	Atividades assíncronas com técnicas variadas por meio de plataforma virtual.	Sim
Análise Sensorial	1. Aulas Assíncronas; 2. Disponibilidade das atividades por meio impresso e por meio de mídias sociais mais utilizadas pelos alunos; 3. Disponibilidade das atividades por meio do Moodle.	Sim	Atividades assíncronas com técnicas variadas por meio de plataforma virtual.	Sim
Projeto de Criação em Alimentos e Bebidas	1. Aulas Assíncronas; 2. Disponibilidade das atividades por meio impresso e por meio de mídias sociais mais utilizadas pelos alunos; 3. Disponibilidade das atividades por meio do Moodle.	Sim	Atividades síncronas e assíncronas com técnicas variadas por meio de plataforma virtual.	Sim
Elaboração de Cardápio	1. Aulas Assíncronas; 2. Disponibilidade das atividades por meio impresso e por meio de mídias sociais mais utilizadas pelos alunos; 3. Disponibilidade das atividades por meio do Moodle.	Sim	Atividades assíncronas com técnicas variadas por meio de plataforma virtual.	Sim

ATA 24/2020 - CTG-AVR/DAE-AVR/DRG/AVR/IFSP

ATA DA REUNIÃO DO Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO - IFSP CÂMPUS AVARÉ.

Aos 30 dias do mês de outubro de dois mil e vinte, às dezoito horas, por meio eletrônico, sob a presidência do Coordenador do Curso, Paulo Renato de Paula Frederico, reuniram-se os componentes do Núcleo Docente Estruturante (NDE) para deliberar sobre o Plano de Atividades que é necessário para o retorno das aulas do segundo semestre de 2020.

**ABERTURA DA REUNIÃO:** O coordenador dá as boas-vindas aos presentes e informa que o grupo deve avaliar o plano de atividades elaborado com o auxílio do corpo docente do curso.

**EXPEDIENTE:** Inicialmente, o coordenador explica que para o retorno das atividades remotas do segundo semestre de 2020, o NDE deve elaborar e avaliar o Plano de Atividades para o curso que será submetido à apreciação do Pró-Reitoria Acadêmica do IFSP. Dá continuidade a reunião solicitando que os membros coloquem suas sugestões para a melhoria do documento já elaborado em conjunto com os docentes do curso. Não havendo sugestões para alteração do documento, todos os presentes concordaram com a sua aprovação.

**ENCERRAMENTO:** Tendo terminado os trabalhos, a reunião foi encerrada, da qual eu, Paulo Renato de Paula Frederico, lavro a presente ata. Após ser lido e aprovado, o documento será assinado por mim e demais presentes.

Documento assinado eletronicamente por:

- Mariana Camargo Schmidt, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 01/10/2020 14:07:22.
- Alexandre Menezes de Camargo, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 01/10/2020 09:25:07.
- Luciana Pereira de Moura Carneiro, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 01/10/2020 09:05:12.
- Andre Luis Mattos Silva, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 01/10/2020 09:00:11.
- Paulo Renato de Paula Frederico, COORDENADOR - FUC1 - CTG-AVR, em 01/10/2020 08:41:13.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 29/09/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 100399  
Código de Autenticação: b92524e1f9

