



Ministério da Educação

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

AVARÉ

SETEMBRO/2017

PRESIDENTA DA REPÚBLICA

Dilma Vana Rousseff

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Aloizio Mercadante

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - SETEC

Marcelo Machado Feres

REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE SÃO PAULO

Eduardo Antonio Modena

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Whisner Fraga Mamede

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

Paulo Fernandes Júnior

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Reginaldo Vitor Pereira

PRÓ-REITOR DE PESQUISA E INOVAÇÃO

Elaine Inácio Bueno

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

Wilson de Andrade Matos

DIRETOR GERAL DO *CAMPUS*

Sebastião Francelino da Cruz

RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO CURSO

Núcleo Docente Estruturante (NDE), Pedagogo e Colaboradores:

COORDENADOR DE CURSO

Paulo Renato de Paula Frederico

DOCENTE

Pércia Helena Sabbag Mazo

DOCENTE

Mariana Camargo Schmidt

DOCENTE

Luciana Pereira de Moura Carneiro

DOCENTE

Adria de Sousa Bentes

PEDAGOGA

Carolina Cunha Seidel

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO.....	6
1.1. IDENTIFICAÇÃO DO CAMPUS	7
1.2. MISSÃO.....	8
1.3. CARACTERIZAÇÃO EDUCACIONAL	8
1.4. HISTÓRICO INSTITUCIONAL	8
1.5. HISTÓRICO DO CAMPUS E SUA CARACTERIZAÇÃO.....	10
2. JUSTIFICATIVA E DEMANDA DE MERCADO	14
3. OBJETIVOS DO CURSO	17
OBJETIVO GERAL.....	17
OBJETIVO(S) ESPECÍFICO(S).....	17
4. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO.....	17
5. FORMAS DE ACESSO AO CURSO	18
6. LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA	19
6.2. PARA OS CURSOS DE TECNOLOGIA	20
7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	21
7.1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	22
7.2. ESTRUTURA CURRICULAR	24
7.3. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO	25
7.4. PRÉ-REQUISITOS.....	26
7.5. EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA	26
7.6. EDUCAÇÃO AMBIENTAL	26
7.7. DISCIPLINA DE LIBRAS	27
7.8. PLANOS DE ENSINO.....	28
8. METODOLOGIA	74
9. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	74
10. DISCIPLINA SEMI-PRESENCIAIS E/OU A DISTÂNCIA.....	76
11. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	77
12. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....	77
13. ATIVIDADES COMPLEMENTARES	77
14. ATIVIDADES DE PESQUISA	78
15. ATIVIDADES DE EXTENSÃO	81
16. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS.....	83
17. APOIO AO DISCENTE.....	84
18. AÇÕES INCLUSIVAS	87
19. AVALIAÇÃO DO CURSO.....	91
20. EQUIPE DE TRABALHO	92
20.1. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE	92
20.2. COORDENADOR(A) DO CURSO	93
20.3. COLEGIADO DE CURSO.....	93
20.4. CORPO DOCENTE.....	94

20.5. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO / PEDAGÓGICO.....	95
21. BIBLIOTECA	98
22. INFRAESTRUTURA	100
22.1. INFRAESTRUTURA FÍSICA	100
22.2. ACESSIBILIDADE.....	101
22.3. LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA.....	102
22.4. LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS.....	103
23. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	118
24. MODELOS DE CERTIFICADOS E DIPLOMAS.....	119

1. 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)

FACÍMILE: (11) 3775-4501

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 Campus

NOME: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo

Campus Avaré

SIGLA: IFSP - AVR

CNPJ: 10.882.594/0022-90

ENDEREÇO: Avenida Professor Celso Ferreira da Silva, 1333 – Jardim Europa

CEP: 18707-150

TELEFONES: (14) 3711-1450; (14) 3711-1465

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. Missão

Consolidar uma práxis educativa que contribua para a inserção social, a formação integradora e a produção do conhecimento.

1.3. 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.

1.4. 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, sendo caracterizado como instituição de educação superior, básica e profissional.

Nesse percurso histórico, percebe-se que o IFSP, nas suas várias caracterizações (Escolas de Artífices, Liceu Industrial, Escola Industrial, Escola Técnica, Escola Técnica Federal e CEFET), assegurou a oferta de trabalhadores qualificados para o mercado, bem como se transformou numa escola integrada no

nível técnico, valorizando o ensino superior e, ao mesmo tempo, oferecendo oportunidades para aqueles que não conseguiram acompanhar a escolaridade regular.

Além da oferta de cursos técnicos e superiores, o IFSP – que atualmente conta com 37 *campi* e 1 *Núcleo Avançado*– contribui para o enriquecimento da cultura, do empreendedorismo e cooperativismo e para o desenvolvimento socioeconômico da região de influência de cada *campus*. 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.

1.5. Histórico do *Campus* e sua caracterização

O *Campus* de 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.

Em fase de expansão, o IFSP - *Campus Avaré* está instalado numa área superior a 29.650 m², contando com uma infraestrutura de laboratórios de informática; laboratórios de eventos; laboratórios de química, microbiologia e processamento de alimentos, laboratórios de mecânica, além de salas de aulas, espaços da administração, secretaria escolar, biblioteca, orientação pedagógica e área de alimentação. Está em fase de construção a ampliação de salas de aulas e outros laboratórios complementares e o ginásio poliesportivo, previstos no plano de expansão do *Campus*, com previsão de conclusão no final do ano de 2015.

O quadro de servidores do IFSP *Campus Avaré* até fevereiro de 2016 está composto por 60 professores efetivos, 4 substitutos e 39 servidores técnico-administrativos. O espaço físico do *Campus* conta com nove salas de aula, oito salas para laboratórios, cantina, auditório, sala de apoio pedagógico, sala de manutenção, sala de tecnologia, sala de professores, duas salas de reunião, duas salas de coordenações, sala de monitoria, sala de diretoria, secretaria e três salas de administrativos com área construída de 7,5 mil m², em um terreno de 29 mil m².

Ainda em 2015, o *Campus Avaré* iniciou a construção de mais um bloco de salas de aulas e laboratórios e de um ginásio poliesportivo, para os quais o prazo de

entrega era em agosto de 2015, que não foi cumprido. A previsão é de que a obra seja entregue em maio de 2016.

No primeiro semestre de 2015, o *Campus Avaré* ofertou 280 vagas para sete turmas, das quais: três turmas dos cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio (Agroindústria, Mecatrônica e Lazer), duas turmas de Cursos Técnicos Concomitantes (Eventos e Agroindústria), duas turmas de Ensino Superior (Licenciatura em Ciências Biológicas e Tecnólogo em Agronegócio).

Todo início de ano letivo, são realizadas atividades de integração dos alunos ingressantes, na chamada “Semana de Integração”. Nesta semana são realizadas palestras de apresentação dos conteúdos dos cursos e das áreas de atuação profissional, além de esclarecimentos acerca de regras e procedimentos da vida acadêmica dentro do Instituto. Atividades lúdicas e pedagógicas também são desenvolvidas, tais como oficinas, dinâmicas, exibição de filmes e palestras motivacionais. É frequente o convite a palestrantes já atuantes nas áreas de formação oferecidas no *Campus* para falar aos alunos das necessidades de capacitação profissional de acordo com demandas do mercado de trabalho.

Apesar de um *Campus* novo, Avaré vem aderindo e se engajando nos Programas e propostas que são oferecidas. Apesar de ter iniciado suas atividades ainda no início de 2011, o *Campus Avaré* do IFSP em 2012 já ofertou 42 turmas do Programa Nacional Mulheres Mil e Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - PRONATEC. Tanto o Pronatec como o Mulheres Mil foram Programas exitosos no *Campus*, e apresentaram crescimento em sua oferta com o passar dos anos. Em 2014 o Mulheres Mil foi incorporado pelo Pronatec e também foram ofertadas duas turmas que contemplaram 40 mulheres em situação de vulnerabilidade social. Os Programas Sociais auxiliam muito o *Campus* em sua aproximação com a comunidade e a traz para dentro do ambiente escolar, com a oferta dos mesmos foram observados inúmeros casos de alunos que se matricularam nos cursos técnicos oferecidos no *Campus*, bem como de seus familiares e conhecidos. Estes programas constituem-se de ferramentas imprescindíveis de inclusão e aproximação do IFSP à comunidade atendida, construindo conjuntamente uma base sólida para a permanência do IFSP na Região e atendimento às suas necessidades.

Com o intuito de divulgar a Instituição e torná-la conhecida pelo público em geral, o espaço do *Campus* sempre é cedido para a realização de eventos de cunho não comercial e de interesse público.

O ano de 2015 foi marcado por uma grande movimentação no campo educacional, com a chegada dos novos docentes, e nas ações de extensão, de pesquisa e inovação. Diversos eventos foram ofertados durante este ano, destacando-se as palestras: Ensino de Zoologia e educação ambiental por meio da prática; Experiências no ensino de botânica para licenciatura; Abuso e pedofilia relacionando adolescentes e os crimes cibernéticos; Decoração com malhas tensionadas; Empreendedorismo. Foram ofertados dois ciclos de debates e um minicurso: I ciclo de debates sobre o uso da informação genômica no estudo de interação genótipo-ambiente; I Ciclo de Debates “a Diversidade na Escola”; o Minicurso sobre pastagens; e a I Semana da Diversidade do *Campus Avaré: Diálogos Abertos*. Participação em eventos de destaque na região: Campanha de cadastro de doadores de medula óssea; Semana do Meio Ambiente; III a comunidade e a pessoa com deficiência; Feira da Agricultura Familiar - Agrifam.

Há três projetos de pesquisa financiados pelo CNPq que estão em desenvolvimento no *Campus Avaré*: Núcleo de Estudos em Agroecologia e Produção Orgânica do IFSP - *Campus Avaré* (desde 2013); Tecnologias aplicadas à produção de sementes e mudas no desenvolvimento da Agroecologia com produtores rurais do município de Avaré e região; e Programa de melhoramento genético de precisão em bovinos da raça Nelore. Os pesquisadores (2 docentes) e alunos bolsistas (4 discentes) do Núcleo de Agroecologia e Produção Orgânica do IFSP - *Campus Avaré*, participaram do Fórum de Ciência e Sociedade no *Campus Agro-Ambiental de Arrás*, na França. Este Fórum é realizado pelo Ministério da Agricultura, Agroalimentar e Floresta da França (MAAF) e a Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz).

Os servidores participaram de diversos eventos de difusão de tecnologia, de projetos de pesquisa e extensão, e culturais, tais como: III Fórum Mundial de Educação Profissional e Tecnológica (Recife/PE); 8º Congresso de Extensão Universitária da Unesp; II Congresso de Extensão do IFSP e II Mostra de Arte e Cultura (Catanduva/SP); Jogos dos Institutos Federais (etapa Sudeste e etapa Nacional); I Congresso de Educação Profissional e Tecnológica do IFSP - Conept (Sertãozinho/SP); 6º Congresso de Iniciação Científica e Tecnológica do IFSP -

Cintec (Itapetininga/SP); Fórum Ciência e Sociedade (Arrás/França). Ainda foram desenvolvidas ações como: Dia do Desafio - 2015; e Leitura dramática “Luiz Gama ou o Diabo Coxo”. Além de realizar a 5ª Semana Tecnológica do IFSP – *Campus Avaré*.

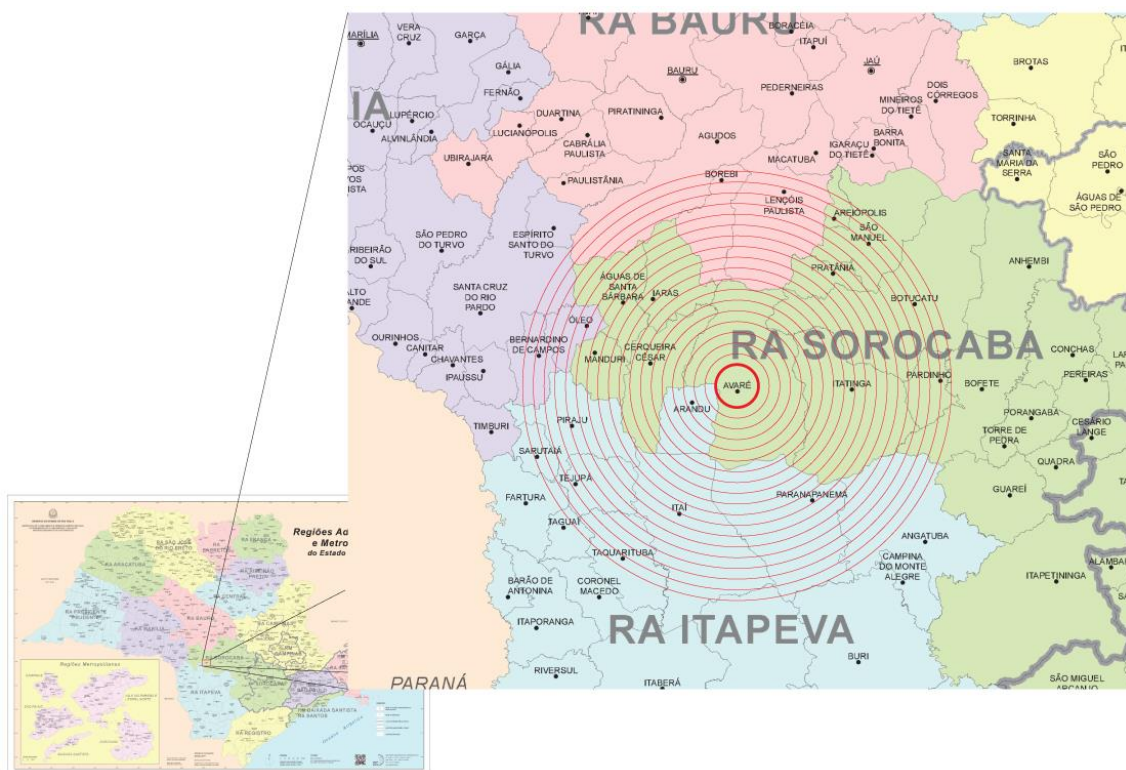
Houve um aumento significativo no quantitativo de projetos de Ensino, Extensão, Pesquisa e Iniciação Científica. Além de projetos voluntários de extensão como: Grupo IFSP Maternidade; Coleção de forrageiras do IFSP *Campus Avaré*; e Projeto de Leitura.

As ações inclusivas de Auxílio ao Estudante foram expandidas, assim como a atuação do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – Napne. O *Campus Avaré* possui participação ativa, com servidores compondo as comissões, no Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas – Neabi, no Conselho de Extensão - Conex e na Comissão Interna de Supervisão do Plano de Carreira dos Cargos de Técnicos-Administrativos em Educação - Cista.

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 2015 ⁽¹⁾ é de 88.385 habitantes e sua extensão territorial é de 1.213,055 km² com predominância de áreas verdes. 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 1) – 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.

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.

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.

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 consequente expansão da área de alimentos e bebidas.

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.

3. OBJETIVOS DO CURSO

Objetivo Geral

Desenvolver nos egressos do ensino médio habilidades e competências empreendedoras, técnicas e de responsabilidade sócio ambiental nas diversas áreas da Gastronomia.

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 sócio ambiental no segmento da gastronomia.

4. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, edição 2010 de MEC, “O tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês, entre outras, são possibilidades de locais de atuação deste profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nesta profissão, em que o alimento é uma arte.”

O egresso do curso de tecnologia em Gastronomia é um profissional com competências cognitivas, comportamentais e atitudinais desenvolvidas para a atuação no mercado de alimentos e bebidas e em todas as empresas correlatas da área de hospitalidade. Seu papel como indivíduo social deve ser ter como princípios norteadores a ética, a visão crítica da realidade profissional e sua atualização permanente.

O egresso do curso de tecnologia em Gastronomia deve ser capaz de gerenciar cozinhas em geral, padarias, confeitarias e todas as empresas da párea de alimentos e bebidas. Deve planejar, organizar e programar eventos do setor gastronômico, individualmente ou integrando equipes. Deve também observar e cumprir as normas de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos equipamentos e utensílios na manipulação dos alimentos.

É de suma importância que o profissional formado no curso de Tecnologia em Gastronomia observe e cumpra as normas de segurança no trabalho e os aspectos legais que envolvem a seleção, contratação e gestão de pessoas.

Finalmente, o egresso deve supervisionar a estrutura e o funcionamento de todos os serviços que envolvam o setor gastronômico, levando em consideração práticas sustentáveis com relação aos insumos, sua produção e distribuição, de forma que respeite tanto o meio ambiente, as pessoas responsáveis pela produção e o consumidor final.

5. FORMAS DE ACESSO AO CURSO

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

O ingresso ao curso será por meio do 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.

6. LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

Fundamentação Legal: comum a todos os cursos superiores

- LDB: [Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996](#), que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

- ACESSIBILIDADE: [Decreto n.º. 5.296 de 2 de dezembro de 2004](#) - Regulamenta as Leis n.º 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e n.º 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.

- ESTÁGIO: [Lei n.º. 11.788, de 25 de setembro de 2008](#), que dispõe sobre o estágio de estudantes.

[Portaria n.º. 1204/IFSP, de 11 de maio de 2011](#), que aprova o Regulamento de Estágio do IFSP.

- 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](#)

- EDUCAÇÃO AMBIENTAL : [Decreto n.º 4.281, de 25 de junho de 2002](#) - Regulamenta a [Lei n.º 9.795, de 27 de abril de 1999](#), que institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

- Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS): [Decreto n.º 5.626 de 22 de dezembro de 2005](#) - Regulamenta a Lei n.º 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei n.º 10.098, de 19 de dezembro de 2000.

- [Lei n.º. 10.861, de 14 de abril de 2004](#), institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências.

- [Portaria MEC n.º40, de 12 de dezembro de 2007](#), reeditada em 29 de dezembro de 2010. Institui o e-MEC, processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, entre outras disposições.

- [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.

- [Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação Presencial e à Distância edição de 2015 do ENEP/MEC](#) – Dispõe sobre os atos autorizativos de cursos –

autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento – nos graus de tecnólogo, de licenciatura e de bacharelado para a modalidade presencial e a distância.

- Resolução CNE/CES n.º1, de 30 de maio de 2012 – Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

▪ **Legislação Institucional**

- Regimento Geral: [Resolução nº 871, de 04 de junho de 2013](#)
- Estatuto do IFSP: [Resolução nº 872, de 04 de junho de 2013](#).
- Projeto Pedagógico Institucional: [Resolução nº 866, de 04 de junho de 2013](#).
- Organização Didática: [Resolução nº 859, de 07 de maio de 2013](#)
- [Resolução n.º 283, de 03 de dezembro de 2007](#), do Conselho Diretor do CEFETSP, que aprova a definição dos parâmetros dos planos de cursos e dos calendários escolares e acadêmicos do CEFETSP (5%).
- [Resolução nº 26 de 11 de março de 2014](#) – Delega competência ao Pró-Reitor de Ensino para autorizar a implementação de atualizações em Projetos Pedagógicos de Cursos pelo Conselho Superior.

6.2. 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.

[Parecer CNE/CP n.º 29, de 3 de dezembro de 2002](#)

Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia.

[Resolução CNE/CP n.º 3, de 18 de dezembro de 2002](#)

Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia.

[Parecer CNE/CES nº 277/2006, aprovado em 7 de dezembro de 2006](#)

Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação.

[Parecer CNE/CES nº 239/2008, aprovado em 6 de novembro de 2008](#)

Carga horária das atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia.

[Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia](#) - Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?Itemid=86&id=12352&option=com_content&view=article

7. ORGANIZAÇÃO 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 sócio ambiental 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 (considerado-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.

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.

7.1. Identificação do Curso

Curso Superior: Tecnologia em Gastronomia	
<i>Campus</i>	Avaré
Previsão de abertura	1º/ 2018
Período	Matutino
Vagas semestrais	40 vagas
Vagas Anuais	40 vagas
Nº de semestres	4 semestres
Carga Horária mínima obrigatória	1600 horas
Duração da Hora-aula	50 minutos
Duração do semestre	20 semanas

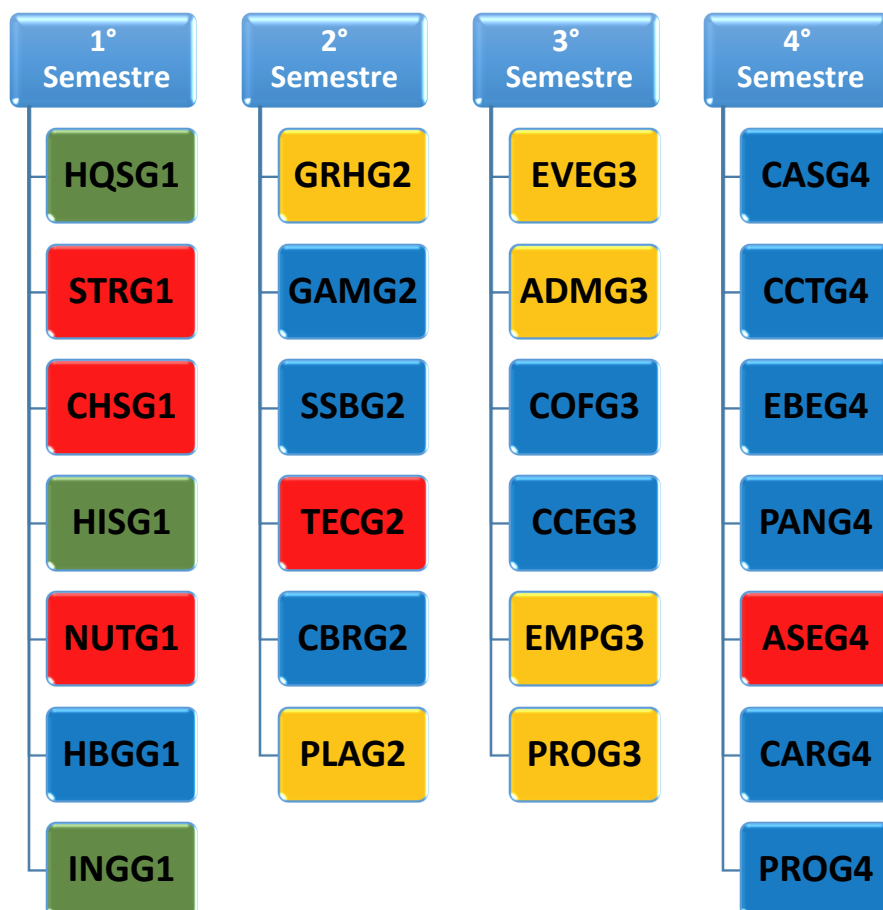
7.2. Estrutura Curricular

INSTITUTO FEDERAL DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE SAO PAULO (Criação: Lei nº 11.882 de 29/12/2008) Campus Avaré ESTRUTURA CURRICULAR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA Base Legal: Lei 9394/96, Resolução CNE/CP nº 3, de 18/12/2002 e Decreto 5154 de 23/07/2004 Resolução de autorização do curso no IFSP nº: 87/2016 de 08 de setembro de 2016							Carga Horária Mínima do Curso: 1600
							Início do Curso: 1º sem./2018
	Componente Curricular	Códigos	Teoria/Prática	Nº Profs.	Aulas/semana	Total Aulas	Total Horas
1º Sem.	HOSPITALIDADE E QUALIDADE NOS SERVIÇOS	HOSG1	T	1	2	40	33.3
	SEGURANÇA DO TRABALHO	STRG1	T	1	2	40	33.3
	CONTROLE HIGIENICO SANITARIO DOS ALIMENTOS	CHSG1	T	1	4	80	66.7
	HISTORIA DA GASTRONOMIA	HISG1	T	1	4	80	66.7
	INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO	NUTG1	T	1	4	80	66.7
	HABILIDADES BÁSICAS DA GASTRONOMIA	HBGG1	T/P	1	4	80	66.7
	PLANO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS 1	HBGG1	T/P	1	4	80	66.7
	Subtotal					24	480
2º Sem.	GESTÃO DAS RELAÇÕES HUMANAS	GRHG2	T	1	4	80	66.7
	GARDE MANGER	GAMG2	T/P	1	4	80	66.7
	SERVIÇO DE SALA E BAR	SSBG2	T	1	4	80	66.7
	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	TECG2	T	1	4	80	66.7
	COZINHA BRASILEIRA	CBRG2	T/P	1	4	80	66.7
	PLANO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS 2	CBRG2	T/P	1	4	80	66.7
	Subtotal					24	480
3º Sem.	ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	EVEG3	T	1	4	80	66.7
	ADMINISTRAÇÃO E MARKETING EM A&B	ADMG3	T	1	4	80	66.7
	CONFEITARIA	COFG3	T/P	1	4	80	66.7
	COZINHA CLASSICA E EUROPEIA	CCEG3	T/P	1	6	120	100.0
	ANÁLISE SENSORIAL	ASEG3	T	1	2	40	33.3
	PROJETO DE CRIAÇÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS 1	ASEG3	T/P	1	4	80	66.7
Subtotal					24	480	400.0
4º Sem.	COZINHA ASIÁTICA	CASG4	T/P	1	4	80	66.7
	COZINHA CONTEMPORÂNEA E DE CRIAÇÃO	CCTG4	T/P	1	4	80	66.7
	ESTUDOS DAS BEBIDAS E ENOLOGIA	EBEG4	T	1	4	80	66.7
	PANIFICAÇÃO	PANG4	T/P	1	4	80	66.7
	EMPREENDEDORISMO	EMPG4	T	1	2	40	33.3
	ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO	CARG4	T	1	2	40	33.3
	PROJETO DE CRIAÇÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS 2	CARG4	T	1	4	80	66.7
Subtotal					24	480	400.0
TOTAL ACUMULADO DE AULAS						1920	-
TOTAL ACUMULADO DE HORAS							1600.0
CARGA HORÁRIA TOTAL MÍNIMA							
LIBRAS - Disciplina Facultativa		LIBS7	T/P	1	2	40	33.3
CARGA HORÁRIA TOTAL MÁXIMA							1633.3

obs: Aulas com duração de 50 minutos - 30 semanas por semestre

7.3. Representação Gráfica do Perfil de Formação

TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA



Legenda

	Fundamentos da Gastronomia
	Nutrição, Alimentos e Segurança
	Cultura e Identidade
	Gestão

7.4. Pré-requisitos

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

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

Conforme determinado pela Resolução CNE/CP Nº 01/2004, que institui as *Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana*, as instituições de Ensino Superior incluirão, nos conteúdos de disciplinas e atividades curriculares dos cursos que ministram, a Educação das Relações Étnico-Raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes e indígenas, objetivando promover a educação de cidadãos atuantes e conscientes, no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil, buscando relações étnico-sociais positivas, rumo à construção da nação democrática.

Visando atender a essas diretrizes, além das atividades que podem ser desenvolvidas no *campus* envolvendo esta temática, algumas disciplinas abordarão conteúdos específicos enfocando estes assuntos. Por exemplo, as disciplinas de História da Gastronomia, Hospitalidade e Qualidade nos Serviços, Cozinha Brasileira, Confeitaria e Estudos das Bebidas e Enologia.

7.6. 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 Hospitalidade e Qualidade nos Serviços de Alimentos e Bebidas, História da Gastronomia, Introdução à Gastronomia, Habilidades Básicas da Gastronomia, Garde Manger, Tecnologia de Alimentos, Cozinha Brasileira, Administração e Marketing em Alimentos e Bebidas, Confeitaria, Cozinha Asiática, Panificação, Elaboração de Cardápio e em projetos, palestras, apresentações, programas, ações coletivas, dentre outras possibilidades.

7.7. Disciplina de 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.

7.8. Planos de Ensino

1º SEMESTRE

HOSPITALIDADE E QUALIDADE NOS SERVIÇOS
 SEGURANÇA DO TRABALHO
 CONTROLE HIGIÊNICO E SANITÁRIO DOS ALIMENTOS
 HISTÓRIA DA GASTRONOMIA
 INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO
 HABILIDADES BÁSICAS DA GASTRONOMIA
 INGLÊS INSTRUMENTAL

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SÃO PAULO</p>	<p><i>CAMPUS</i></p> <p>AVARÉ</p>	
<p>1- IDENTIFICAÇÃO CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA Componente Curricular: HOSPITALIDADE E QUALIDADE NOS SERVIÇOS</p>		
<p>Semestre: 1º</p>	<p>Código: HQSG1</p>	
<p>Nº aulas semanais: 2</p>	<p>Total de aulas: 40</p>	<p>Total de horas: 33,3</p>
<p>Abordagem Metodológica: T (X) P () () T/P</p>	<p>Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual(is)?</p>	
<p>2 - EMENTA:</p> <p>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. O gerenciamento de negócios nos bares, restaurantes e similares e a hospitalidade. A gestão das brigadas de trabalho com foco na hospitalidade e a importância do respeito à diversidade (Educação para os Direitos Humanos).</p>		
<p>3 - OBJETIVOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Reconhecer a importância da gestão das brigadas de trabalho, com foco na 		

hospitalidade e no respeito à diversidade.

4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

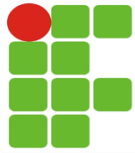
- Os domínios da hospitalidade;
- A hospitalidade em serviços de alimentação;
- Estratégia, competitividade e hospitalidade;
- Gestão do trabalho das brigadas de trabalho, com foco na hospitalidade e no respeito à diversidade;
- Hospitalidade no desenvolvimento sustentável da gastronomia;
- Liderança estratégica e hospitalidade.

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- [1] CAMPOS, José Ruy Veloso. **Introdução ao universo da hospitalidade**. Campinas, SP: Papyrus, 2005.
- [2] CHON, Kye-Sung (Kaye); SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade: Conceitos e Aplicações**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
- [3] LASHLEY, Conrad, MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2004.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] BOEGER, Marcelo Assad. **Hotelaria Hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização**. São Paulo: Senac, 2009.
- [2] CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.
- [3] GREGSON, Paul William. **Hotelaria na prática**. São Paulo: Manole, 2009.
- [4] MONTANDON, Alain (Org.). **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e na cultura**. São Paulo: Senac, 2011.
- [5] **Revista Conhecimento & Diversidade**. ISSN 2237-8049. Disponível em: http://www.revistas.unilasalle.edu.br/index.php/conhecimento_diversidade/index.
- [6] WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. São Paulo: Manole, 2002.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SÃO PAULO

CAMPUS

AVARÉ

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Componente Curricular: SEGURANÇA DO TRABALHO

Semestre: 1°

Código: STRG1

Nº aulas semanais: 2

Total de aulas: 40

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 - EMENTA:

A história da Segurança do Trabalho; Situações de urgência e emergência em empreendimentos de alimentos e bebidas; Acidentes e doenças ocupacionais: conceitos, causas, fatores, custos, aspectos sociais e econômicos; inspeções de higiene e segurança em ambientes laborais.

3 - OBJETIVOS:

- Identificar situações de urgência e emergência em empreendimentos de alimentos e bebidas;
- Identificar as situações de risco para acidentes nos locais de trabalho.

4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- A história da Segurança do Trabalho;
- Reconhecimento de situações de emergência, análise de risco e preservação do local para o socorrista e a vítima;
- Acidentes e doenças ocupacionais: conceitos, causas, fatores, custos, aspectos sociais e econômicos;
- Inspeções de higiene e segurança em ambientes laborais

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

[1] MALVESTIO M. A. **Primeiros Socorros**. Editora SENAC-SP, 2002.

[2] MENDES, R. **Patologia do trabalho**. São Paulo, ed. Atheneu, 1999.

[3] PAULINO, Naray Jesimar Aparecida; MENEZES, João Salvador Reis. **O acidente do trabalho: perguntas e respostas**. 2ª ed. São Paulo: LTR, 2003.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] CARDELLA, Benedito. **Segurança no trabalho e prevenção de acidentes uma abordagem holística**: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. São Paulo: Atlas, 1999.
- [2] GARDIN, Eduardo Oliveira. **Alerta de perigo**. São Paulo: LTR, 2001.
- [3] MATSUO, Myrian. **Acidentado do trabalho**: reabilitação ou exclusão? São Paulo: Fundacentro, 2002.
- [4] MTE. **Caminhos da análise de acidentes do trabalho**. Brasília: MTE, 2003.
- [5] ZOCCHIO, Álvaro. **Prática da prevenção de acidentes**: ABC da segurança do trabalho. 7ª ed.rev. e ampl. São Paulo: LTr, 2002. 278 p



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SÃO PAULO

CAMPUS

AVARÉ

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Componente Curricular: CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO DOS ALIMENTOS

Semestre: 1º

Código: CHSG1

Nº aulas semanais: 4

Total de aulas: 80

Total de horas: 66,7

Abordagem Metodológica:

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

() SIM (X) NÃO Qual(is)?

2 - 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.

3 - 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;
- Eleger medidas preventivas para o fornecimento de alimentos e de alimentação

seguras, atendendo aos requisitos sanitários da legislação vigente.

4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Doenças veiculadas por alimentos;
- Microorganismos contaminantes em alimentos;
- Conceitos básicos de limpeza e sanitização
- Métodos de Higienização
- Agentes detergentes e sanitizantes
- Parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em empreendimentos de alimentos e bebidas;
- Programas de Controle de Qualidade;
- Legislação

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- [1] SILVA JR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. São Paulo: Varela, 7ª ed., 2014.
- [2] GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Varela, 4ª ed. 2011.
- [3] ASSIS, L. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2ª ed., 2014.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2ª ed., 2003.
- [2] MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2006.
- [3] JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar - Boas práticas para os serviços de alimentação**. Rio de Janeiro: Rubio, 2ª ed., 2013.
- [4] JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 6ª ed., 2005.
- [5] AZEREDO, M. C. **Fundamentos de estabilidade de alimentos**. Brasília: EMBRAPA, 2ª ed. 2012.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SÃO PAULO

CAMPUS

AVARÉ

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Componente Curricular: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

Semestre: 1º

Código: HISG1

Nº aulas semanais: 4

Total de aulas: 80

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 - EMENTA:

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 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 - OBJETIVOS:

- Identificar a alimentação como parte da cultura de base da humanidade;
- Perceber a evolução da alimentação ao longo da história humana;
- Identificar a formação da culinária brasileira;
- Conhecer importantes nomes da gastronomia ao longo do tempo.

4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Entre o alimento e a comida: uma definição antropológica;
- Transformações alimentares ao longo dos tempos e seu contexto histórico;
- As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar.
- Transformações do consumo alimentar no século XIX e XX:
- A formação da culinária brasileira;
- Importantes nomes da gastronomia ao longo do tempo
- Globalização e alimentação: A era do McDonald's.

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- [1] CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- [2] FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- [3] FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2014.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] ALGRANTI, Marcia. **Cozinha judaica: 5.000 anos de historias e gastronomia**. São Paulo Ed. Saraiva 2000.
- [2] CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: Uma História da Alimentação**. São Paulo: Campus, 2010.
- [3] DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** . Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- [4] DIAS LOPES, J. A. **A canja do imperador**. Rio de Janeiro: Editora Nacional. 2004.
- [5] GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro. Objetiva, 1999.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SÃO PAULO

CAMPUS

AVARÉ

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Componente Curricular: INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO

Semestre: 1º

Código: NUTG1

Nº aulas semanais: 4

Total de aulas: 80

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 - EMENTA:

Conhecimentos básicos de nutrição e principais grupos de alimentos; Propriedades, funções e fontes de nutrientes na alimentação humana: carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e sais minerais; Digestão, absorção e transporte de nutrientes no organismo. Noções de técnica dietética aplicada a dietoterapia; Noções sobre dietas especiais.

Legislações: Alimentos diet e light; Alimentos funcionais, Rotulagem de alimentos e informações nutricionais.

3 - OBJETIVOS:

- Conhecer os fundamentos básicos de nutrição, identificando os grupos de alimentos e principais fontes na alimentação;
- Compreender os processos de digestão, absorção e transporte de nutrientes;
- Classificar as dietas hospitalares e relacioná-las com a gastronomia hospitalar;
- Conhecer sobre as principais dietas especiais;
- Conhecer as principais legislações que regulamentam alimentos especiais e a rotulagem de alimentos.

4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução à nutrição
- Propriedades, funções e fontes de nutrientes na alimentação humana: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, Vitaminas, Sais minerais
- Digestão, absorção e transporte de nutrientes no organismo humano
- Dietas especiais para diabéticos, celíacos, hipertensos e intolerantes à lactose,
- Dietas hospitalares e gastronomia hospitalar
- Alimentos com propriedades especiais (Alimentos diet e light, Alimentos funcionais e funções biotivas)
- Rotulagem de alimentos;

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- [1] ESCOTT-STUMP, S.; MAHAN, K. L.; RAYMOND, J. L. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 13ª ed. 2013.
- [2] ROBERTO, T. S.; MAGNONI, D. CUKIER, C.; STIKAN, R. **Gastronomia Hospitalar No Conceito do “Comfort Food”**. São Paulo: Editora Balieiro, 2012.
- [3] SIMON, M. I. S. S. **Manual de Dietas Hospitalares**. São Paulo: Atheneu, 2014.

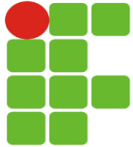
6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. C. G. **Nutrição básica e metabolismo**. Viçosa: Editora UFV
- [2] PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos Alimentos: Fundamentos Básicos da Nutrição**. Barueri: Manole, 2ª ed. 2014.

[3] Isosaki, M.; Nakasato, M.; Cardoso, E.; Casseb, M. O. **Gastronomia Hospitalar para Paciente em Situações Especiais: Cardiologia e Pneumologia**, São Paulo: Atheneu, 2014.

[4] GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro. Objetiva, 1999.

[5] Camargo, E. B.; Botelho, R. B. A. **Técnica Dietética Pré-preparo de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2ª ed; 2012.

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SÃO PAULO</p>	<p><i>CAMPUS</i></p> <p>AVARÉ</p>	
<p>1- IDENTIFICAÇÃO</p> <p>CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</p> <p>Componente Curricular: HABILIDADES BÁSICAS DA GASTRONOMIA</p>		
<p>Semestre: 1º</p>	<p>Código: HBGG1</p>	
<p>Nº aulas semanais: 4</p>	<p>Total de aulas: 80</p>	<p>Total de horas: 66,7</p>
<p>Abordagem Metodológica: T () P (X) () T/P</p>	<p>Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual? Laboratório de Alimentos</p>	
<p>2 - EMENTA:</p> <p>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.</p>		
<p>3 - OBJETIVOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 		

4 - 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
- Manipulação de Vegetais: Cortes clássicos em vegetais: juliënne, brunoise, chiffonade, batonnet, rondelle, tourné, haché
- Branqueamento e armazenamento de vegetais.
- Aromáticos: Mirepoix, bouquet garni, sachet d'épices, cebolas piquée, cebolas brulée
- Espessantes: Roux, slurry, crème liaison, gelatina, ovo.
- Composição e Tipos de fundos: Fundo de carne claro e escuro, Fundo de vegetais, Fumet, Fundo de crustáceos, Courte Boullion, Remouillage.
- Sopas: Sopas Claras e Sopas Espessas
- Molhos: Reconhecimento, preparação e Armazenamento de molhos nobres e derivados
- Métodos de Cocção: diferentes tipos de métodos.
- Manipulação de Carnes: Identificação de tipos de carnes e aves; Execução de cortes clássicos de carnes e aves.
- Manipulação de Peixes e Frutos do Mar: Identificação de tipos de peixes e frutos do mar; Cortes clássicos de peixes e frutos do mar
- Massas: Identificação e Receita básica de massas em geral

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

[1] BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 3 ed. São Paulo: SENAC, 2000.

[2] INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: Senac, 2013.

[3] WRIGHT, J., TREUILLE, E. **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.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

[1] KAUFMANN,R.J. **Escoffier** : the complete guide to the art of modern cookery. New York :Jonh Wiley Trade, 1983.

[2] POLLAN, Michael. **Em Defesa da Comida**: Um Manifesto. São Paulo: Intrinseca, 2014.

[3] POLLAN, Michael. **Cozinhar**: uma história natural da transformação. São Paulo: Intrinseca, 2014.

[4] TEICHMANN, I. M. **Tecnologia Culinária**. Canela: Educs, 2000.

[5] THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **The professional chef**. New York: John Wiley, 2002.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SÃO PAULO

CAMPUS

AVARÉ

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Componente Curricular: INGLÊS INSTRUMENTAL

Semestre:1º

Código: INGG1

Nº aulas semanais: 4

Total de aulas: 80

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? Laboratório de Alimentos

2 - EMENTA:

Técnicas de comunicação oral e escrita em inglês voltadas a área de gastronomia permitindo a identificação de expressões, termos e frases de uso corrente utilizadas em conversação telefônica, na recepção de clientes, em eventos gastronômicos ou atividades diversas da área.

3 - 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.

4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Técnicas de leitura instrumental, identificando cognatos, idéia geral e específica do texto, título, conteúdo, palavras-chave, vocabulário e expressões já conhecidas, etc
- Verbos, pronomes, preposições, 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: 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.

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

[1] LONGMAN. **Dicionário Escolar para Estudantes Brasileiros**. São Paulo: Longman, 2002.

[2] MUNHOZ, Rosângela. **Inglês Instrumental: estratégias de leitura I**. Ed. Textonovo, 2001.

[3] OXFORD University Press. **Oxford Escolar – Dicionário de Inglês para Estudantes Brasileiros**.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

[1] TAYLOR, J. **Gramática Delti da Língua Inglesa**. Ao Livro Técnico, RJ. 1995.

[2] MICHAELIS. **Dicionário inglês-português e português-inglês**. São Paulo: Melhoramentos, 1989.

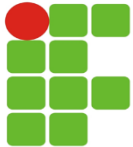
[3] POLLAN, Michael. **Cozinhar: uma história natural da transformação**. São Paulo: Intrínseca, 2014.

[4] TEICHMANN, I. M. **Tecnologia Culinária**. Canela: Educs, 2000.

[5] THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **The professional chef**. New York: John Wiley, 2002.

2º SEMESTRE

GESTÃO DAS RELAÇÕES HUMANAS
GARDE MANGER
SERVIÇO DE SALA E BAR
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COZINHA BRASILEIRA
PLANO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS 1

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SÃO PAULO</p>	<p><i>CAMPUS</i></p> <p>AVARÉ</p>	
1- IDENTIFICAÇÃO		
CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		
Componente Curricular: GESTÃO DAS RELAÇÕES HUMANAS		
Semestre: 2º	Código: GRHG2	
Nº aulas semanais: 4	Total de aulas: 80	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?	
2 - EMENTA: Estudo das interfaces entre comportamento alimentar, desenvolvimento (afetivo-emocional, cognitivo e social) e atuação profissional em gastronomia. Identificação do papel da alimentação como elemento intermediário das relações sociais humanas (negócios, família, vínculos afetivos). Estudo dos aspectos sociais e ambientais em que estão inseridos os Recursos Humanos e a gestão dos processos administrativos específicos da área, tais como recrutamento e seleção e integração/socialização de pessoas, com respeito à dignidade humana e à igualdade de direitos (Educação para os Direitos Humanos).		
3 - OBJETIVOS: <ul style="list-style-type: none">• Conhecer e compreender o RH como um conjunto de práticas.• Compreender a relação do RH com as demais áreas da organização a fim de obter uma visão sistêmica.• Compreender a importância da atuação do profissional de RH e líder de empresas no papel de gestor de pessoas, com respeito à dignidade humana e à igualdade de direitos.		

- Compreender que o meio ambiente influencia a prática dos talentos em um empreendimento de alimentos e bebidas.

4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- As organizações e o respeito à dignidade humana e à igualdade de direitos.
- As Pessoas e as Organizações
- A Administração de Recursos Humanos
- Organizações das diretrizes e procedimentos da área de recrutamento e seleção de pessoas.
- Desenvolvimento de capacidade crítica na entrevista de seleção de pessoas.
- Avaliação em período de experiência funcional.
- Acompanhamento de programas de integração no ambiente de trabalho.
- Importância da entrevista e desligamento dos colaboradores.
- Análise periódica do *turnover* nas organizações.
- Conhecimento de cada função do conjunto de cargos da empresa.
- Descrição de cargos.
- Requisitos necessários que os ocupantes dos cargos devem atender.
- Remuneração e remuneração estratégica.
- Plano de carreira; análise, desenhos e avaliação de cargos.
- Estrutura e pesquisa salarial.

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

[1] CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006.

[2] CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de Pessoas**. Campus, 2004.

[3] MARRAS, Jean Pierre. **Administração de Recursos Humanos: do Operacional ao Estratégico**. Saraiva, 2009.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

[1] BAHIA, Melissa Santos; SCHOMMER, Paula Chies. Inserção profissional de pessoas com deficiência nas empresas: responsabilidades, práticas e caminhos. **Organ. Soc.**, Set


2010, vol.17, n. 54, p.439-461. ISSN 1984-9230.

[2] CARVALHO, Maria do Carmo. **Gestão de Pessoas**. Senac Nacional, 2004. Coleção Biblioteca de Competências.

[3] DESSLER, Gary. **Administração de Recursos Humanos**. Prentice Hall Pearson, 2004.

[4] FLEURY, Maria Tereza Leme. **As pessoas na organização**. São Paulo: Gente, 2002.

[5] PIMENTA. **Gestão de pessoas em turismo: sustentabilidade, qualidade e comunicação**. Alinea. 2004.

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SÃO PAULO</p>		CAMPUS AVARÉ	
1- IDENTIFICAÇÃO CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA Componente Curricular: GARDE MANGER			
Semestre: 2°		Código: GAMG2	
Nº aulas semanais: 4		Total de aulas: 80	Total de horas: 66,66 horas
Abordagem Metodológica: T () P (X) () T/P		Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual? Laboratório de Alimentos	
2 - EMENTA: Habilidades técnicas básicas em cozinha fria profissional; reconhecimento e execução de preparos de saladas, patês, terrines, mousses, canapés e entradas; vivencia e organização da estrutura do setor responsável pelas preparações frias, conhecido como garde-manger em cozinhas profissionais contemporâneas.			
3 - OBJETIVOS: <ul style="list-style-type: none">• Compreender a organização e o funcionamento da cozinha fria.• Preparar e apresentar as produções de cozinha fria tais como: saladas, canapés, patês e embutidos.• Empregar a técnica de apresentação em prato, espelho e buffet , usando conceitos de higiene e manipulação segura de alimentos.			

4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Saladas clássicas e contemporâneas
- Montagem de saladas clássicas e contemporâneas em diversos níveis de complexidade.
- Elaboração e uso de molhos frios
- Curas e Salmouras
- Produção e uso de Curas e salmouras e itens curados.
- Uso da gelatina.
- Estabilização de molhos.
- Produção de mousses e mousselines e itens gelatinizados
- Canapés
- Montagem, produção e uso de canapés e Hors d'Oeuvres
- Embutidos simples sem cura
- Produção e uso de patês, terrines, galantines e outros embutidos simples sem cura.
- Buffet de Garde Manger
- Planejamento, pré-preparo e elaboração de um buffet frio
- Apresentação em espelhos.
- Prática de Buffet

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:


- [1] SONNENSCHMIDT, F., NICOLAS, J.F. **The professional chef's art of garde manger**. 5 ed. New York: Van Nostrand Reinhold, 1993.
- [2] THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. 7 ed. **The professional chef**. New York: John Wiley, 2002.
- [3] WRIGHT, J, TREUILLE, E. **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.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] FREIXA, Dolores. **Gastronomia do Brasil e No Mundo**. São Paulo: SENAC, 2014.
- [2] KAUFMANN,R.J. **Escoffier** : the complete guide to the art of modern cookery. New York : Jonh Wiley Trade, 1983.
- [3] LAROUSSE GASTRONOMIQUE. Londres / Paris: Hamlyn / Paris, 2001.
- [4] PETRINI, Carlo. **Slow Food**: Princípios da Nova Gastronomia. São Paulo: SENAC, 2014.

[5] POLLAN, Michael. **Em Defesa da Comida**: Um Manifesto. São Paulo: Intrínseca, 2014.

[6] CLEAVER, Anthony; MALZONI, Juliana Cleaver; MALZONI, Julie Cleaver. **Garde Manger: a arte o ofício da cozinha fria**. 4.ed. Senac São Paulo: Instituto de Culinária da América, 2014.

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SÃO PAULO</p>	<p><i>CAMPUS</i></p> <p>AVARÉ</p>	
<p>1- IDENTIFICAÇÃO</p> <p>CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</p> <p>Componente Curricular: SERVIÇO DE SALA E BAR</p>		
<p>Semestre: 2º</p>	<p>Código: SSBG2</p>	
<p>Nº aulas semanais: 4</p>	<p>Total de aulas: 80</p>	<p>Total de horas: 66,7</p>
<p>Abordagem Metodológica: T () P (X) () T/P</p>	<p>Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual? Laboratório de Alimentos</p>	
<p>2 - EMENTA:</p> <p>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.</p>		
<p>3 - OBJETIVOS:</p> <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 - mise-en-place, 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 técnicas de coquetelaria. 		
<p>4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etiqueta social 		

- Etiqueta à mesa
- Restaurante (Brigada Clássica de Salão e de Cozinha)
- Bar (Funções de administração; Funções específicas; Cargos e tarefas da brigada do bar; Utensílios e equipamentos; Mise-en-place do bar; Os coquetéis clássicos e contemporâneos)

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

[1] CANDIDO, Í., VIEIRA, E. V. **Maitre D'Hotel**: técnicas de serviço. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

[2] PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar**. São Paulo: Editora SENAC, 1996.

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

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:


[1] CASTRO, Claudine. **Etiqueta**: um guia prático e atual para as boas maneiras. 3ªed. Rio de Janeiro: Ediouro, 1997.

[2] FREIXA, Dolores. **Gastronomia do Brasil e No Mundo**. São Paulo: SENAC, 2014.

[3] KAUFMANN,R.J. **Escoffier** : the complete guide to the art of modern cookery. New York : Jonh Wiley Trade, 1983.

[4] PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: Editora SENAC, 2000.

[5] _____. **Manual de serviço do garçom**. São Paulo: Editora SENAC, 1997.

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SÃO PAULO</p>	<p>CAMPUS</p> <p>AVARÉ</p>	
<p>1- IDENTIFICAÇÃO</p> <p>CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</p> <p>Componente Curricular: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</p>		
<p>Semestre: 2º</p>	<p>Código: TCEG2</p>	
<p>Nº aulas semanais: 4</p>	<p>Total de aulas: 80</p>	<p>Total de horas: 66,7</p>
<p>Abordagem Metodológica T () P (X) () T/P</p>	<p>Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual? Laboratório de Alimentos</p>	

2 - EMENTA:

Conceito de Tecnologia de Alimentos. Principais alterações em alimentos. Técnicas de conservação de alimentos. Fermentações de alimentos. Aditivos em alimentos. Embalagens. Processamento de alimentos de origem vegetal. Processamento de leite e derivados. Processamento de carnes e derivados. Impactos ambientais, tratamentos e destino de resíduos e efluentes.

3 - OBJETIVOS:

- Apresentar os princípios de tecnologia de alimentos.
- Conhecer os principais processos e equipamentos utilizados pela Indústria.
- Estudar as alterações em alimentos, os princípios de conservação e os principais métodos para preservação dos alimentos.
- Estudo dos diversos processamentos na indústria de alimentos.

4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Industrialização de alimentos: Importância. Tipos de indústrias.
- Matérias-primas.
- Alterações nos alimentos.
- Microrganismos e enzimas na indústria de alimentos.
- Conservação de alimentos pelo uso do frio: Refrigeração e congelamento.
- Conservação de alimentos pelo uso do calor: Tratamentos térmicos.
- Conservação de alimentos pelo controle da umidade: Secagem, desidratação e concentração.
- Conservação de alimentos: Adição de açúcar, salga, defumação e irradiação.
- Conservação de alimentos: Fermentação alcoólica, acética e láctica.
- Aditivos em alimentos.
- Embalagem em alimentos.
- Rotulagem em alimentos.
- Processamento de produtos de origem vegetal: Processamento mínimo, vegetais desidratados, geleias e compotas.
- Processamento de produtos de origem animal: Elaboração de produtos cárneos formatados e embutidos. Elaboração de produtos lácteos.
- Tratamento e destino de resíduos e efluentes industriais.

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- [1] GAVA, A. J. **Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.
- [2] ORDÓÑEZ, J. A. e colaboradores. **Tecnologia de alimentos**. Vol.1 Porto alegre: Artmed, 2005.
- [3] ORDÓÑEZ, J. A. e colaboradores. **Tecnologia de Alimentos. Alimentos de origem Animal**. Vol. 2 Porto Alegre: Artmed, 2005.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Ateneu. 2008.
- [2] FERNANDES, M. S.; GARCIA, R. K. A. **Princípios e Inovações em Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: AMCGuedes, 2015.
- [3] CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2015.
- [4] ALMEIDA, M.E.M. et al. **Processamento de Compotas, Doces em Massa e Geléias: Fundamentos Básicos**. Campinas: ITAL/FRUTHOTEC, 1999.
- [5] OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole. 2014.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SÃO PAULO

CAMPUS

AVARÉ

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Componente Curricular: COZINHA BRASILEIRA

Semestre: 2º

Código: CBRG2

Nº aulas semanais: 4

Total de aulas: 80

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? Laboratório de Alimentos

2 - EMENTA:

A formação da gastronomia brasileira através de um enfoque sociológico e cultural. A importância das diversas culturas formadoras da identidade brasileira. As matérias primas mais utilizadas nas receitas brasileiras. As produções mais representativas e importantes

da culinária das regiões sul, sudeste, centro-oeste, nordeste e norte, identificando ingredientes e técnicas específicas.

3 - OBJETIVOS:

- Caracterizar a cozinha brasileira.
- Confeccionar pratos típicos da cozinha brasileira.
- Aprimorar os métodos e as técnicas culinárias anteriormente adquiridas.
- Discriminar as características essenciais das preparações tais como: sabor, cor, textura, bem como sua apresentação.

4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Cozinha Paulista
- Cozinha Mineira
- Cozinha Goiana
- Cozinha do Mato Grosso
- Cozinhas do Sul
- Cozinha Capixaba
- Cozinhas do Nordeste
- Cozinha Amazônica
- Cozinha Carioca

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

[1] BOSISIO, Arthur. **Culinária Amazônica**. São Paulo: SENAC, 2000.

[2] CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2004.

[3] FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 5a ed.. São Paulo: SENAC, 2001.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

[1] ALVES FILHO, Ivan. **Cozinha Brasileira**. Rio de Janeiro: Revan, 2000.

[2] CHRISTO, Maria Stella Libânio. **Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais**. Petrópolis: Vozes, 1984.

[3] FERNANDES, Caloca. **A Culinária Paulista Tradicional nos Hotéis Senac São Paulo**. São Paulo: Editora Senac, 1998.

[4] FREIXA, Dolores. **Gastronomia do Brasil e No Mundo**. São Paulo: SENAC, 2014.

[5] PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. São Paulo: Editora SENAC, 2000.



CAMPUS

AVARÉ

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Componente Curricular: PLANO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS 1

Semestre: 2º

Código: PABG2

Nº aulas semanais: 4

Total de aulas: 80

Total de horas: 66,66

Abordagem Metodológica:

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

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

() SIM (X) NÃO Qual?

2 - EMENTA:

O mercado gastronômico contemporâneo. Competitividade no mercado gastronômico contemporâneo. Desenvolvimento do empreendedorismo no âmbito gastronômico; Investigação sobre as competências e habilidades do empreendedor na área da gastronomia; elaboração do plano de negócio para um empreendimento da área de alimentos e bebidas.

3 - OBJETIVOS:

- Compreender a dinâmica do mercado gastronômico contemporâneo;
- Compreender o empreendedorismo no cenário gastronômico;
- Investigar as competências e habilidades do empreendedor na área da gastronomia;
- Elaboração do plano de negócio para um empreendimento da área de alimentos e bebidas.

4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- O empreendedorismo no âmbito gastronômico;
- Investigação sobre as competências e habilidades do empreendedor na área da gastronomia;

- Elaboração do plano de negócio para um empreendimento da área de alimentos e bebidas

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:


- [1] DOLABELA, F. **O segredo de Luísa**: uma idéia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa. São Paulo: Cultura, 2006.
- [2] DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando idéias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
- [3] SALIM, C. S. **Construindo planos de negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] BRITTO, F.; WEVER, L. **Empreendedores brasileiros**: vivendo e aprendendo com grandes nomes. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- [2] CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. Caxias do Sul: Educs, 2000.
- [3] DRUCKER, P. F. **Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship)**: práticas e princípios. Thomson Learning, 2005.
- [4] INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: Senac, 2013.
- [5] WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. (tradução: Élcio de Gusmão Verçosa Filho). Barueri: Manole, 2002.

3º SEMESTRE

ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS
 ADMINISTRAÇÃO E MARKETING EM A&B
 CONFEITARIA
 COZINHA CLÁSSICA E EUROPEIA
 ANÁLISE SENSORIAL
 PLANO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS 2

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SÃO PAULO</p>	<p><i>CAMPUS</i></p> <p>AVARÉ</p>
<p>1- IDENTIFICAÇÃO</p> <p>CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</p> <p>Componente Curricular: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS</p>	
<p>Semestre:3º</p>	<p>Código: EVEG3</p>

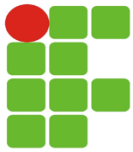
Nº aulas semanais:4	Total de aulas:80	Total de horas:66,7
AbordagemMetodológica: T (X) P () () T/P	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual?	
<p>2 - EMENTA:</p> <p>A Organização de Eventos como objeto de estudos da Gastronomia. Conceituação, tipos e função dos 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 (Educação para os Direitos Humanos).</p>		
<p>3 - OBJETIVOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 		
<p>4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos, tipos, funções, características 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 		

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- [1] GOMES, S. **Guia do Cerimonial**: do trivial ao formal. São Paulo: LGE, 2003.
- [2] FREUND, Francisco Tommy. **Festas e Recepções**: gastronomia, organização e cerimonial. Senac, 2009.
- [3] LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. São Paulo: Contexto, 2003. Coleção Turismo Passo a Passo.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] ALLEN, Johnny. Willian O'Toole, Ian McDonnell e Robert Harris. **Organização e Gestão de Eventos**. Rio de Janeiro: Campus, 2008.
- [2] GIACAGLIA, Maria Cecília. **Eventos: Como Criar, estruturar e captar recursos**: São Paulo: Thomson Pioneira, 2006.
- [3] GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos**: teoria e prática. São Paulo: Thompson, 2006.
- [4] MATIAS, Marlene. **Organização de Eventos**: Procedimento e Técnicas. Barueri: Manole, 2007.
- [5] TACHIZAWA, Takeshy. **Gestão Ambiental e Responsabilidade Social Corporativa**. São Paulo: Atlas, 2004.
- [6] ZANELLA, Luis Carlos. **Manual de Organização de Eventos**. São Paulo: Atlas, 2006.

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SÃO PAULO</p>	<p><i>CAMPUS</i></p> <p>AVARÉ</p>	
1- IDENTIFICAÇÃO		
CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		
Componente Curricular: ADMINISTRAÇÃO E MARKETING EM A&B		
Semestre: 3°	Código: ADMG3	
Nº aulas semanais: 4	Total de aulas: 80	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?	

2 - 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. Análise das técnicas de negociação e vendas. Marketing ambiental (Educação para os Direitos Humanos).

3 - 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;
- 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.

4 - 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

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

[1] KOTLER, Philip. **Administração de Marketing**. São Paulo: Prentice Hall, 2000.

[2] KOTLER, Philip. **Marketing Essencial: Conceitos, Estratégias e Casos.** Prentice Hall Pearson, 2005.

[3] MATTAR, F. N. **Pesquisa de Marketing.** São Paulo: Atlas, 2001.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

[1] DIAS, Reinaldo. **Marketing Ambiental: Ética, Responsabilidade Social e Competitividade nos Negócios.** São Paulo: Atlas, 2007.

[2] KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de Marketing: A Bíblia do Marketing.** Pearson, 2006.

[3] LAS CASAS, Alexandre. **Marketing: Conceitos, Exercícios e Casos.** Atlas, 2001.

[4] SCHIMITT, Bernd H. **Marketing Experimental.** Nobel, 2002.

[5] ZARDO, E. F. **Marketing Aplicado ao Turismo.** Roca, 2003.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SÃO PAULO

CAMPUS

AVARÉ

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Componente Curricular: CONFEITARIA

Semestre:3°

Código: COFG3

Nº aulas semanais: 4

Total de aulas:80

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? Laboratório de Alimentos

2 - EMENTA:

Doçaria tradicional, com ênfase em Geléias, cookies, petit-fours, bolos básicos e sobremesas empratadas. Terminologia e técnicas de confeitaria básica. Estudos das técnicas e tecnologias principais da confeitaria clássica européia. Produções relevantes na área de confeitaria. Análise, estudo e produção das bases de confeitaria francesa, recheios, coberturas e decoração. Massa folhada, brisé e sablé, genoise e jaconde. Trabalho com chocolate e caramelo. Buffet de sobremesa. Análise, estudo e produção de decorações e modelagens com preocupação na estética das apresentações das mais diversas produções da área da confeitaria.

3 - OBJETIVOS:

- Produzir doçaria tradicional, com ênfase em geléias, cookies, petit-fours, bolos básicos e sobremesas empratadas;
- Reconhecer as técnicas de confeitaria básica;
- Aplicar as técnicas e tecnologias principais da confeitaria clássica européia;
- Produzir as bases de confeitaria francesa, recheios, coberturas e decoração, como Massa folhada, brisé e sablé, genoise e jaconde;
- Produzir trabalhos com chocolate e caramelo;
- Montar buffet de sobremesa;
- Conhecer as técnicas de pesquisa de mercado;
- Produzir decorações e modelagens com preocupação na estética das apresentações das mais diversas produções da área da confeitaria.

4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Doçaria tradicional, com ênfase em geléias, cookies, petit-fours, bolos básicos e sobremesas empratadas;
- Técnicas de confeitaria básica;
- Técnicas e tecnologias principais da confeitaria clássica européia;
- Bases de confeitaria francesa, recheios, coberturas e decoração, como Massa folhada, brisé e sablé, genoise e jaconde;
- Trabalhos com chocolate e caramelo;
- Buffet de sobremesa;
- Decorações e modelagens com preocupação na estética das apresentações das mais diversas produções da área da confeitaria.

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:


[1] ELEUTERIO, Helio; GALVES, Mariana De Castro Pareja. **Técnicas de Confeitaria**. São José: Editora Érica, 2014.

[2] GISSLEN, Wayne. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Barueri: Manole, 2013.

[3] SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. São Paulo: Senac, 2014.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] FARIAS, Luiz. **Confeitaria Nacional**: Conceitos; Receitas. São Paulo: Lma, 2014.
- [2] _____. **Confeitaria Nacional**: Massa Folhada – do Canapé a Sobremesa. São Paulo: Lma, 2014.
- [3] HERME, Pierre. **Enciclopédia do Chocolate**. São Paulo: Senac, 2013.
- [4] KÖVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400 G: **Técnicas de Cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2012.
- [5] VALASTRO, Buddy. **Cake Boss**: Receitas e Técnicas Essenciais. São Paulo: Benvirá, 2014.

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SÃO PAULO</p>	<p><i>CAMPUS</i></p> <p>AVARÉ</p>	
1- IDENTIFICAÇÃO		
CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		
Componente Curricular: COZINHA CLÁSSICA E EUROPEIA		
Semestre: 3º	Código: CCEG3	
Nº aulas semanais: 6	Total de aulas: 120	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? Laboratório de Alimentos	
2 - EMENTA:		
<p>A cozinha francesa, a italiana e a culinária do continente europeu dentro de um contexto de regionalização geográfica e histórica. A importância da culinária italiana e francesa para o desenvolvimento da gastronomia mundial e sua influência na formação da gastronomia brasileira. A importância das influências da Europa Oriental, Central, Setentrional e Escandinava. Técnicas e terminologias. Produções culinárias, usando-as como ferramenta para emprego da criatividade e desenvolvimento das habilidades profissionais dos alunos.</p>		

3 - OBJETIVOS:

- Produzir pratos da culinária francesa e italiana clássica, com grau máximo de perfeição e excelência de qualidade, além da apresentação esteticamente correta;
- Identificar produções culinárias mais representativas da Itália, França e países da Europa Oriental, Central, Setentrional e Escandinava, estabelecendo conexões entre geografia, clima, história e cultura, estudando a gastronomia como fenômeno antropológico e cultural;
- Identificar produtos típicos e seus usos tradicionais;
- Aprimorar os conhecimentos culinários anteriormente adquiridos;
- Identificar e discriminar as características essenciais das preparações: sabor, cor, textura, bem como sua apresentação adequada, de acordo com as especificações do Chef.

4 - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:


- Produções clássicas da cozinha francesa;
- Produções clássicas da cozinha italiana;
- Produções de cozinhas específicas da Europa Oriental (Blinis com caviar, Gutap, Salada de batata russa, Bef Stroganoff, Samsa, Sopa de beterraba, Palmeni, Bigos, Raznijici, Piroski)
- Produções de cozinhas específicas da Europa Central (Torta de queijo, Batata Rösti, Tiras à moda de Zurique, Linzertorte, Apfelstrudel, Salada de batata alemã, Schinitzel vienense, Boagracsgulyas, Spätzle, Palacsinta)
- Produções de cozinhas específicas da Europa Setentrional (Snert, Kaasaardappalen, Hutspot, Speculaas, Waterzooi, Carbonades a la flamandes, Pulet Façon, Torta de maçã)
- Produções de cozinhas específicas da Europa Escandinava (Tea scones, Boxyt pancakes, Cock-a-leeke, Irish stew, Roast beef, Yorkshire pudding, Irish whisky trifle, Christmas pudding/Christmas mull, Bergens fiskesuppe, Salada de beterraba, Fish and chips, Frikadeller com salada de pepino, Ostkaka)

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- [1] DAVID, E. **Cozinha francesa**. São Paulo: CIA das Letras, 2001
- [2] DOMINÉ, André, RÖMER, Joachim, DITTER, Michael. **Culinária: Especialidades Europeias**. Könemann, 2001.
- [3] HAZAN, M. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] KAUFMANN, R. **Escoffier: the complete guide to the art of modern cookery**. New York : John Wiley Trade, 1983.
- [2] LAROUSSE. **Larousse da cozinha do mundo: Europa e Escandinávia**. Larousse do Brasil, São Paulo, 2005.
- [3] _____. **Larousse da cozinha do mundo: Mediterrâneo e Europa Central**. Larousse do Brasil, São Paulo, 2005.
- [4] PETRINI, Carlo. **Slow Food: Princípios da Nova Gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2014.
- [5] POLLAN, Michael. **Em Defesa da Comida: Um Manifesto**. São Paulo: Intrínseca, 2014.

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SÃO PAULO</p>	CAMPUS AVARÉ	
1- IDENTIFICAÇÃO		
CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		
Componente Curricular: ANÁLISE SENSORIAL		
Semestre: 4º	Código: ASEG3	
Nº aulas semanais: 2	Total de aulas: 40	Total de horas: 33,3
Abordagem Metodológica: T () P () T/P (X)	Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? (X) SIM () NÃO Qual? Laboratório de Alimentos	

2 - EMENTA:

Objetivo e importância da análise sensorial. Estímulos e receptores sensoriais. Condições para testes sensoriais. Ambiente, amostra, seleção e treinamento de equipe. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Métodos de análise sensorial. Interpretação de resultados.

3 - OBJETIVOS:

- Organizar o funcionamento de um laboratório de análise sensorial.
- Preparar amostras para realização de testes sensoriais.
- Demonstrar e empregar as metodologias de análise sensorial.
- Saber selecionar o teste adequado para o objetivo a ser avaliado.
- Aplicar, analisar e interpretar os testes sensoriais.

4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução: Definição. Importância e aplicação da análise sensorial na indústria e pesquisa científica.
- 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.
- Seleção e treinamento de equipe sensorial
- Fatores que influenciam a resposta dos julgadores.
- 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".
- Tipos de escalas e questionários.
- Interpretações de resultados.

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

[1] CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Editora Unicamp. 2 edição. 1999.

[2] ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas [NBR 12994]**. Rio de Janeiro, RJ: ABNT, 1993.

[3] DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 2. ed. Curitiba: Champagnat, 2007.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

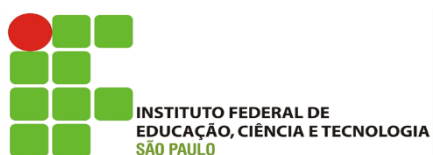
[1] CHAVES, J.B.P., SPROESSER, R.L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 1999.

[2] ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. **Avanços em análise sensorial**. São Paulo: Varela, 1999.

[3] FARIA, E. V. **Técnicas de análise sensorial**. Campinas: Itai, 2002.

[4] INSTITUTO ADOLFO LUTZ - IAL. **Métodos físico-químicos e sensoriais para análise de alimentos**. 4.ed., 1.ed.digital. São Paulo, 2008.

[5] BRASIL. Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Laboratório Nacional de Referência Animal (LANARA). **Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus derivados**. Brasília. 1981.



CAMPUS

AVARÉ

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Componente Curricular: PLANO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS 2

Semestre: 2°

Código: PABG3

Nº aulas semanais: 4

Total de aulas: 80

Total de horas: 66,66

Abordagem Metodológica:

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

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

() SIM (X) NÃO Qual?

2 - EMENTA:

O mercado gastronômico contemporâneo. Competitividade no mercado gastronômico contemporâneo. Desenvolvimento do empreendedorismo no âmbito gastronômico; Investigação sobre as competências e habilidades do empreendedor na área da gastronomia; continuação na elaboração do plano de negócio para um empreendimento da área de alimentos e bebidas.

3 - OBJETIVOS:

- Compreender a dinâmica do mercado gastronômico contemporâneo;
- Compreender o empreendedorismo no cenário gastronômico;
- Investigar as competências e habilidades do empreendedor na área da gastronomia;
- Elaboração do plano de negócio para um empreendimento da área de alimentos e bebidas.

4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- O empreendedorismo no âmbito gastronômico;
- Investigação sobre as competências e habilidades do empreendedor na área da gastronomia;
- Elaboração do plano de negócio para um empreendimento da área de alimentos e bebidas

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

[1] DOLABELA, F. **O segredo de Luísa**: uma idéia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa. São Paulo: Cultura, 2006.

[2] DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando idéias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

[3] SALIM, C. S. **Construindo planos de negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

[1] BRITTO, F.; WEVER, L. **Empreendedores brasileiros**: vivendo e aprendendo com grandes nomes. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

[2] CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. Caxias do Sul: Educ, 2000.


[3] DRUCKER, P. F. **Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship)**: práticas e princípios. Thomson Learning, 2005.

[4] INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: Senac, 2013.

[5] WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. (tradução: Élcio de Gusmão Verçosa Filho). Barueri: Manole, 2002.

4º SEMESTRE

COZINHA ASIÁTICA
COZINHA CONTEMPORÂNEA E DE CRIAÇÃO
ESTUDOS DAS BEBIDAS E ENOLOGIA
PANIFICAÇÃO
EMPREENDEDORISMO
ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO
PROJETO DE CRIAÇÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS 2

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SÃO PAULO</p>	<p><i>CAMPUS</i></p> <p>AVARÉ</p>	
1- IDENTIFICAÇÃO CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA Componente Curricular: COZINHA ASIÁTICA		
Semestre: 4º	Código: CASG4	
Nº aulas semanais: 4	Total de aulas: 80	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? Laboratório de Alimentos	
2 - EMENTA: A culinária dos países asiáticos dentro de um contexto histórico e cultural, suas principais produções culinárias e ingredientes conforme rituais e tradições da culinária. Habilidades técnicas para a realização das produções levando em conta estética, refinamento e sofisticação e o contexto cultural em que cada produção se insere.		
3 - OBJETIVOS: <ul style="list-style-type: none">• Executar as principais técnicas das cozinhas indiana, vietnamita, chinesa, japonesa, coreana e tailandesa.• Identificar ingredientes e conhecer sua utilização.• Estabelecer vínculos entre as diferentes práticas culinárias e seus processos culturais.		
4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: <ul style="list-style-type: none">• Produções características da Cozinha Chinesa• Produções características da Cozinha Indiana• Produções características da Cozinha Tailandesa• Produções características da Cozinha Vietnamita		

- Produções características da Cozinha Japonesa

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- [1] FRASER, Linda. **Comida indiana**. São Paulo, SP: Editora Manole, 1997.
- [2] SINCLAIR, K. **O mais belo livro da cozinha da China**. São Paulo: Verbo (Brasil), 1993.
- [3] YAMAMOTO, Katsuji; HICKS, Roger. **O livro do sushi**. São Paulo, SP: AMPUB, 2001.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] HAWKINS, Kathryn. **Comida chinesa light**. São Paulo, SP: Editora Manoel, 1997.
- [2] NGV BRASIL. Wok: **Cozinha asiática para o dia a dia**. NGV, 2012.
- [3] TAN, Terry. **A cozinha asiática**. Portugal: Estampa, 2005.
- [4] WEBER, Tatiana de. **O livro essencial da cozinha asiática**. H. F. Hullman. 2007.
- [5] WANG, Lydia. **Cozinha chinesa**. São Paulo, SP: Art Editora; Círculo do Livro, 1994.



CAMPUS

AVARÉ

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Componente Curricular: COZINHA CONTEMPORÂNEA E DE CRIAÇÃO

Semestre: 4º

Código: CCTG4

Nº aulas semanais: 4

Total de aulas: 80

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? Laboratório de Alimentos

2 - EMENTA:

Estéticas contemporâneas de apresentação. Os movimentos contemporâneos da cozinha mundial. A fusão das culinárias e seu espaço no mundo contemporâneo. A preocupação com a saúde. Criação de pratos.

3 - OBJETIVOS:

- Estabelecer novos padrões estéticos e de apresentação para produções clássicas.
- Analisar o funcionamento do mercado atual de gastronomia, as novas tecnologias e suas implicações.
- Desenvolver produções criativas e consistentes, tendo como base as técnicas clássicas e contemporâneas, usando o conceito de fusão de tendências e diferentes culturas.

4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- A globalização da comida e dos gostos;
- Massificação de tendências e a proteção de valores culturais locais;
- A nova estética da culinária: as novas técnicas de apresentação de pratos;
- A fusion food;
- Cozinha molecular;
- A influência dos grandes chefs contemporâneos.

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

[1] POLLAN, Michael. **Em Defesa da Comida: Um Manifesto**. São Paulo: Intrínseca, 2014.

[2] _____. **Cozinhar: uma história natural da transformação**. São Paulo: Intrínseca, 2014.

[3] THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **The professional chef**. New York: John Wiley, 2002.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

[1] ATALA, A. Alex Atala - **Por uma gastronomia brasileira**. 2 ed. São Paulo: BEI, 2005.

[2] DUCASSE, A. **L'Atelier of Alain Ducasse**. New York: John Wiley Trade, 2000.

[3] NACCHACHIE, Andrea. **Criatividade brasileira**. Barueri: Manole, 2012.

[4] SONNENSCHMIDT, F., NICOLAS, J.F. **The professional chef's art of garde manger**. 5 ed. New York: Van Nostrand Reinhold, 1993.

[5] WRIGHT, J. TREUILLE, E. **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.



CAMPUS

AVARÉ

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Componente Curricular: ESTUDOS DAS BEBIDAS E ENOLOGIA

Semestre:4°

Código: EBEG4

Nº aulas semanais:4

Total de aulas:80

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? Laboratório de Alimentos

2 - EMENTA:

A história, composição, processos de fabricação dos diversos vinhos. As castas e tipos de vinho. Técnicas de degustação-padrão para vinhos. Análise organoléptica do vinho. O conceito de destilados e fermentados. Legislação brasileira sobre destilados. Tipos de destilados e fermentados. Técnicas de degustação. Técnicas de harmonização.

3 - OBJETIVOS:

- Identificar e reconhecer as principais castas vinícolas e vinhos, regiões produtoras, métodos de elaboração e plantio das uvas;
- Utilizar as técnicas de degustação-padrão para vinhos;
- Realizar análise organoléptica do vinho para melhor classificar, apreciar e estudar o assunto;
- Identificar os aromas e sabores das bebidas destiladas e fermentadas;
- Combinar adequadamente as bebidas com as produções culinárias salgadas (quentes e frias) e doces.

4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conceito, legislação, história do vinho, história do vinho no Brasil, terroir, videira, vida útil e produção de uma videira;
- Clima, solo, plantio e colheita;
- Armazenamento, adega, guarda e conservação do vinho, profissões do vinho, técnicas de degustação, serviços do vinho (taças, rolhas e abridores);
- Produção de vinhos fortificados e sobremesa;
- Produção de espumantes e seus tipos;

- Classificação das uvas, principais tipos de vinho, vinificação de vinhos tintos, brancos e roses;
- Produtos derivados do vinho, castas mais importantes, identificação de um vinho por meio de seu rótulo;
- Vinho brasileiro e suas regiões produtoras;
- Vinho do novo mundo (Argentina, Chile, Uruguai, EUA, África do sul, Austrália e Nova Zelândia);
- Vinho do velho mundo (Portugal, Espanha, Itália e França);
- Conceito de Destilados e Fermentados, Legislação brasileira sobre destilados, Conceito Destilação;
- Destilados vegetais: Rum, Tequila
- Destilados frutas: Grappa, Cognac, Armagnac, Brandy, Cachaça
- Destilados de Grão: Whisky, Whiskey, Estilos de Scotch Whisky, Vodka, Gim Vermutes e Saque.
- Cervejas
- Técnicas de degustação

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

[1] ALBERT, Aguinaldo Zäckia; **O Admirável Novo Mundo do Vinho: e suas Regiões Emergentes**, São Paulo: SENAC 2004.

[2] AMARANTE, José Osvaldo Albano. **Os Segredos do Vinho para Iniciantes e Iniciados**. São Paulo: Mescla 2005.

[3] MACNEIL, Karen – **A Bíblia do Vinho**. Ed. Ediouro, Rio de Janeiro, 2003.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

[1] HAMPSON, Tim. **O grande livro da cerveja**. São Paulo: Publifolha Editora, 2014.

[2] MORADO, Ronaldo. **Larousse da cerveja**. São Paulo: La fonte, 2014.

[3] SANTOS, José Ivan Cardoso dos - **Vinhos: O Essencial**, 3º ed., São Paulo: SENAC 2005.

[4] SILVA, Helena Siwla; PACHECO, Aristides de Oliveira. **Vinhos & Uvas: Guia Internacional com mais de 2.000 citações**, 4º ed. São Paulo: Senac 2003.

[5] SLADE, Marina. **Guia ilustrado Zahar de cerveja**. São Paulo: Zahar, 2009.



CAMPUS

AVARÉ

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Componente Curricular: PANIFICAÇÃO

Semestre:4°

Código: PANG4

Nº aulas semanais: 4

Total de aulas:80

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? Laboratório de Alimentos

2 - EMENTA:

O processo fermentativo e seu desenvolvimento. As matérias primas da panificação: tipos de fermento, de farinhas, aditivos e agentes de sabor. Produção de pães. Técnicas de assar. Pães doces e salgados.

3 - OBJETIVOS:

- Utilizar técnicas direta e indireta para produção de pães;
- Avaliar o processo de fermentação e o funcionamento de diferentes fermentos;
- Executar o preparo dos principais tipos de pães doces e salgados;
- Identificar os principais ingredientes e aditivos empregados na panificação.

4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- A fermentação e os fermentos: processo fermentativo e os diferentes agentes biológicos. Fermento químico. Cuidados para a manutenção dos processos fermentativos;
- Tipos de farinha e tipos de pães: influência das farinhas no resultado final. Os diferentes tipos de grãos e de farinhas. Usos específicos;
- Técnicas para produção de pães: método direto e método indireto de produção (formação do glúten, repouso, assar, formação da casca);
- Aditivos e suas funções;
- Pães salgados: produção de diversos tipos de pães salgados, representativos de diferentes tipos, técnicas e origens;
- Pães doces: produção de diversos tipos de pães doces, representativos de diferentes tipos, técnicas e origens;


- Massas folhadas: técnicas de produção de massas folhadas, tipos de gorduras empregadas e usos.

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- [1] CANELLA-RAWLS, S. **Pão**: arte e ciência. São Paulo: SENAC, 2005.
- [2] CASAGRANDE, C. **O pão na mesa brasileira**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004.
- [3] CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **Baking and pastry** - Mastering the art and craft. New York: John Wiley Trade, 2004.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] BERTINET, Richard. **O livro do pão**. São Paulo: Marco Zero, 2014.
- [2] CAMARGO, Luiz Americo. **Pão nosso**. São Paulo: Panelinha, 2013.
- [3] FRIBERG, B. **The Professional pastry chef**: fundamentals of baking and pastry. 4 ed. New York: John Wiley Trade, 2002.
- [4] JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Nova Alexandria, 2004.
- [5] THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. 7 ed. **The professional chef**. New York: John Wiley, 2002.

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SÃO PAULO</p>	<p><i>CAMPUS</i></p> <p>AVARÉ</p>	
<p>1- IDENTIFICAÇÃO</p>		
<p>CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</p>		
<p>Componente Curricular: EMPREENDEDORISMO</p>		
<p>Semestre:4º</p>	<p>Código: EMPG4</p>	
<p>Nº aulas semanais:2</p>	<p>Total de aulas:40</p>	<p>Total de horas:33,3</p>
<p>Abordagem Metodológica: T (X) P () () T/P</p>	<p>Uso de laboratório ou outros ambientes além da sala de aula? () SIM (X) NÃO Qual?</p>	
<p>2 - EMENTA:</p>		
<p>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 ambientalmente)</p>		

para o empreendedor do século XXI.

3 - 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 negocio;
- Produzir um plano de negócios com viés de sustentabilidade.

4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Empreendedorismo: histórico e conceitos;
- Competências e habilidades do empreendedor;
- Carreiras empreendedoras;
- Perfil empreendedor;
- Estabelecimento de objetivos (SMART);
- O empreendedorismo e o mercado atual;
- Pesquisa de campo;
- Plano de negócios.

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:


- [1] DORNELAS, Jose Carlos Assis. **Empreendedorismo: Transformando Ideias em Negócios**. Campus, 2001.
- [2] ESSANT, John, Tidd, Joe. **Inovação e Empreendedorismo**. Bookman, 2009.
- [3] HISRICH, Robert. **Empreendedorismo**. Bookman, 2009.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- [1] BARON, Robert A., SHANE, Scott A. **Empreendedorismo: Uma Visão do Processo**. Thomson, 2007.
- [2] BERNARDI, Luiz Antonio. **Manual de Empreendedorismo e Gestão**. São Paulo: Atlas, 2003.
- [3] DORNELAS, Jose Carlos Assis. **Empreendedorismo Corporativo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- [4] MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Administração para empreendedores**. Prentice Hall, 2006.

Thomson, 2007.

[5] **Tourism & Management Studies**. Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo da Universidade do Algarve. Versão impressa ISSN 2182-8458.

 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SÃO PAULO</p>	<p><i>CAMPUS</i></p> <p>AVARÉ</p>	
1- IDENTIFICAÇÃO		
CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		
Componente Curricular: ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO		
Semestre: 4°	Código: CARG4	
Nº aulas semanais: 2	Total de aulas: 40	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?	
2 - 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.		
3 - OBJETIVOS:		
<ul style="list-style-type: none">• Identificação dos diferentes tipos de cardápios;• Desenvolver processo de gerenciamento de cardápios;• Desenvolver um cardápio específico pra cada tipo e categoria de empreendimento da área de alimentos e bebidas• Reestruturar cardápios já existentes por meio da adaptação às necessidades da organização.		
4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
<ul style="list-style-type: none">• Tipos de cardápios;• Lay-out de cardápios;• Menu engineering;		

- Ficha técnica;
- Fator de correção;
- Preço de custo e preço de venda;
- Elaboração do cardápio.
- Desenvolvimento de cardápios.

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

[1] SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra; BERNARDES, Silvia Martinez. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. São Paulo: ATHENEU EDITORA, 2001.

[2] TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: Técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

[3] VASCONCELLOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Lourdes. **Menu**: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: ROCA, 2007.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

[1] BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 3 ed. São Paulo: SENAC, 2000.

[2] CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. Caxias do Sul: EducS, 2000.

[3] INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: Senac, 2013.

[4] POLLAN, Michael. **Em Defesa da Comida**: Um Manifesto. São Paulo: Intrínseca, 2014.

[5] WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. (tradução: Élcio de Gusmão Verçosa Filho). Barueri: Manole, 2002.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SÃO PAULO

CAMPUS

AVARÉ

1- IDENTIFICAÇÃO

CURSO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Componente Curricular: PROJETO DE CRIAÇÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS

Semestre: 4º

Código: PROG4

Nº aulas semanais: 4

Total de aulas: 80

Total de horas: 66,66

Abordagem Metodológica:

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

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

(X) SIM () NÃO Qual? Laboratório de Alimentos

2 - 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.

3 - 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.

4- 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.

5 - BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

[1] BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. 3 ed. São Paulo: SENAC, 2000.

[2] INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: Senac, 2013.

[3] WRIGHT, J., TREUILLE, E. **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.

6 - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

[1] KAUFMANN, R.J. **Escoffier** : the complete guide to the art of modern cookery. New York : John Wiley Trade, 1983.

[2] POLLAN, Michael. **Em Defesa da Comida**: Um Manifesto. São Paulo: Intrínseca, 2014.

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

[4] TEICHMANN, I. M. **Tecnologia Culinária**. Canela: Educs, 2000.

[5] THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **The professional chef**. New York: John Wiley, 2002.



8. METODOLOGIA

Neste curso, 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/classe, as especificidades da disciplina, o trabalho do professor, dentre outras variáveis, podendo envolver: aulas expositivas dialogadas, com apresentação de slides/transparências, 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. Aulas práticas em laboratório. Projetos, pesquisas, trabalhos, seminários, debates, painéis de discussão, sociodramas, estudos de campo, estudos dirigidos, tarefas, orientação individualizada.

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).

A cada semestre, o professor planejará o desenvolvimento da disciplina, organizando a metodologia de cada aula / conteúdo, de acordo as especificidades do plano de ensino.

9. 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.

Assim, os componentes curriculares do curso prevêem que as avaliações terão caráter diagnóstico, contínuo, processual e formativo e serão obtidas mediante a utilização de vários **instrumentos**, 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 da disciplina. 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.

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 frações de 0,5 (cinco décimos), - por bimestre, nos cursos com regime anual e, por semestre, nos cursos com regime semestral; à exceção dos estágios, trabalhos de conclusão de curso, atividades complementares/AACCs e disciplinas com características especiais.

O resultado das atividades complementares, do estágio, do trabalho de conclusão de curso e das disciplinas 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.

É importante ressaltar que os critérios de avaliação na Educação Superior primam pela autonomia intelectual.

10. DISCIPLINA SEMI-PRESENCIAIS E/OU A DISTÂNCIA

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia prevê em sua matriz curricular a existência de disciplinas na modalidade semipresencial, que está devidamente regulamentada pelo Ministério da Educação por meio da Portaria nº. 4.059, de 10 de dezembro de 2004, que autoriza aos cursos de graduação a oferecerem até 20% de sua carga horária total nesta modalidade.

De acordo com a portaria emitida pelo MEC, são caracterizadas como atividades semipresenciais “quaisquer atividades didáticas, módulos ou unidades de ensino-aprendizagem centradas na autoaprendizagem e com a mediação de recursos didáticos organizados em diferentes suportes de informação que utilizem tecnologias de comunicação remota”.

Após o reconhecimento pelo MEC do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFSP – campus Avaré, poderão ser ofertadas atividades semipresenciais que totalizarão 128 horas (8%) da carga horária total obrigatória do curso (1.600 horas),

cujos componentes curriculares estão na Tabela a seguir.

Nome da Disciplina	Total de Horas Presenciais	Total de Horas a Distância	Percentual equivalente em relação ao curso
Inglês Instrumental	08	32	2%
Plano De Negócios Em Alimentos e Bebidas 1	08	32	2%
Projeto De Criação Em Alimentos e Bebidas 2	08	32	2%
Projeto De Criação Em Alimentos e Bebidas	08	32	2%

11. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

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

12. 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.

13. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

São oferecidas aos estudantes como enriquecimento extracurricular e os 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.

14. ATIVIDADES DE PESQUISA

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, tendo como princípios norteadores: (i) sintonia com o Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI; (ii) o desenvolvimento de projetos de pesquisa que reúna, preferencialmente, professores e alunos de diferentes níveis de formação e em parceria com instituições públicas ou privadas que tenham interface de aplicação com interesse social; (iii) o atendimento às demandas da sociedade, do mundo do trabalho e da produção, com impactos nos arranjos produtivos locais; e (iv) comprometimento com a inovação tecnológica e a transferência de tecnologia para a sociedade.

No IFSP, esta pesquisa aplicada é desenvolvida através de grupos de trabalho nos quais pesquisadores e estudantes se organizam em torno de uma ou mais linhas de investigação. A participação de discentes dos cursos de nível médio, através de Programas de Iniciação Científica, ocorre de duas formas: com bolsa ou voluntariamente.

Para os docentes, os projetos de pesquisa e inovação institucionais são regulamentados pela [Portaria N° 2627, de 22 de setembro de 2011](#), que instituiu os procedimentos de apresentação e aprovação destes projetos, e da Portaria N° 3239, de 25 de novembro de 2011, que apresenta orientações para a elaboração de projetos destinados às atividades de pesquisa e/ou inovação, bem como para as ações de planejamento e avaliação de projetos no âmbito dos Comitês de Ensino, Pesquisa e Inovação e Extensão (CEPIE).

Nesta perspectiva, as ações de Pesquisa, voltadas à produção e à divulgação de conhecimentos e saberes científicos e tecnológicos, visam o desenvolvimento por meio da investigação de fatos a fim de prover melhorias da

condição da vida coletiva. Neste sentido, o *Campus* desenvolve as atividades de pesquisa e inovação vinculadas aos seguintes programas e ações:

Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica (PIBIFSP) do IFSP, que oferece ao estudante de nível médio ou graduação a oportunidade de desenvolver atividades de pesquisa e/ou inovação em nível de iniciação científica com bolsa paga com recursos institucionais. O bolsista é vinculado a um servidor orientador com grau de Mestre ou Doutor, que acompanha suas atividades e analisa seus relatórios.

O *Campus Avaré* teve bolsas institucionais aprovadas desde 2012, sendo que a intensificação da demanda aconteceu em 2014, quando os recursos foram definidos pelo orçamento do *Campus*. Nesse ano, houve a aprovação de 5 bolsas de pesquisa, com um orçamento executado de R\$20.000,00. Em 2015, foram aprovados 6 projetos, num total de R\$21.600,00, em andamento.

Programa Institucional Voluntário de Iniciação Científica e/ou Tecnológica (PIVICT) do IFSP, que oferece ao estudante de nível médio ou graduação a oportunidade de desenvolver atividades de pesquisa e/ou inovação em nível de iniciação científica sem ou com bolsa paga com recursos por meio de fundação de apoio ou por órgãos de fomento obtidos diretamente pelos pesquisadores. Especialmente nos últimos anos, o *Campus Avaré* não demandou projetos voluntários, visto que os projetos para bolsas institucionais foram totalmente atendidos.

Programa de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica (PIBIC) e Programa de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico (PIBITI) do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), que, 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 Doutor ao longo de 12 (doze) meses. O *Campus Avaré* somente teve cursos superiores em 2014, quando os esforços foram direcionados para o PIBISFP, com uma bolsa de maior valor. Em 2015, foram encaminhados projetos, sendo que o resultado ainda não havia sido apresentado na redação deste texto.

Programa de Bolsas Institucional de Bolsas de Iniciação Científica para o Ensino Médio (PIBIC-EM) 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. Em relação ao PIBIC-EM, o *Campus Avaré* teve projetos aprovados desde 2012. Em 2013 foram 6 projetos, que foram prorrogados para 2014. Em 2015, foram encaminhados projetos, sendo que o resultado ainda não havia sido apresentado na redação deste texto.

Programa Pró-Equipamentos do IFSP, que provê a criação de infraestrutura mínima para a pesquisa com recurso institucional. Por meio da submissão de projetos pelos pesquisadores dos campi, após a seleção realizada pela PRP, os equipamentos são adquiridos pela própria Pró-Reitoria e o patrimônio é transferido para o *Campus*. O *Campus Avaré* apresentou dois projetos em 2014, sendo um deles contemplado.

Congresso de Iniciação Científica e Tecnológica do IFSP (CINTEC), que é 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. A primeira edição foi realizada no *Campus* de Guarulhos em 2010. Em números gerais, na 4^o edição do CINTEC houve 220 trabalhos inscritos de 21 diferentes *Campus* do IFSP e de outras instituições. Já em 2014, na 5^o edição realizada no *Campus* de São João da Boa Vista nos dias 24 e 25 de setembro, foram submetidos 270 trabalhos de 28 *Campus* do IFSP mais 20 trabalhos de outras instituições, com crescimento de 32% de uma edição para outra. Para o 6^o CINTEC que ocorrerá entre os dias 10, 11 e 12 de novembro de 2015 na cidade de Itapetininga, é previsto que mais de 400 trabalhos sejam submetidos, contando com a participação de mais de 1.000 pessoas. O 3^o CINTEC e o respectivo Workshop de Negócios e Inovação do IFSP foram realizados no *Campus Avaré* em 2012, mostrando a intenção dos seus servidores de se destacar na área de pesquisa e inovação. O *Campus Avaré* já realizou Semanas Tecnológicas, de divulgação científica e do próprio *Campus* em todos os anos de existência. Está programada, para 2015, a 5^a Semana Tecnológica do IFSP – *Campus Avaré*, que deverá ocorrer de 28 a 30 de outubro de 2015. A programação ainda está em elaboração, com palestras e debates nas áreas de Agroindústria, Agronegócio, Ciências Biológicas, Hospitalidade e Lazer e Mecatrônica.

O *Campus Avaré* conseguiu aprovar diversos projetos em instituições de fomento a pesquisa nos últimos dois anos. Segue a descrição desses projetos:

1) Chamada CNPq - SETEC/MEC Nº 17/2014 - Apoio a Projetos Cooperativos de Pesquisa Aplicada e de Extensão Tecnológica Programa de Melhoramento Genético de Precisão em Bovinos da Raça Nelore.

2) Chamada MCTI/MAPA/MDA/MEC/MPA/CNPq Nº 81/2013 Núcleo de Estudos em Agroecologia e Produção Orgânica do IFSP - *Campus Avaré*.

3) Chamada MCTI/MAPA/CNPq Nº 40/2014 - Sementes e Extrativismo Tecnologias Aplicadas à Produção de Sementes e Mudanças no Desenvolvimento da Agroecologia com Produtores Rurais do Município de Avaré e Região

Os alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia do *Campus Avaré* serão incentivados a participar de atividades de pesquisa por meio dos programas de iniciação científica tanto na modalidade bolsista quanto na modalidade voluntária, por meio de editais específicos para essa modalidade de ensino de forma a concretizar a cultura da pesquisa dentro da licenciatura.

15. ATIVIDADES DE EXTENSÃO

A Extensão é um processo educativo, cultural e científico que, articulado de forma indissociável ao ensino e à pesquisa, enseja a relação transformadora entre o IFSP e a sociedade. Compreende ações culturais, artísticas, desportivas, científicas e tecnológicas que envolvam a comunidades interna e externa.

As ações de extensão são uma via de mão dupla por meio da qual a sociedade é beneficiada através da aplicação dos conhecimentos dos docentes, discentes e técnicos-administrativos e a comunidade acadêmica se retroalimenta, adquirindo novos conhecimentos para a constante avaliação e revigoração do ensino e da pesquisa.

Deve-se considerar, portanto, a inclusão social e a promoção do desenvolvimento regional sustentável como tarefas centrais a serem cumpridas, atentando para a diversidade cultural e defesa do meio ambiente, promovendo a interação do saber acadêmico e o popular. São exemplos de atividades de extensão: eventos, palestras, cursos, projetos, encontros, visitas técnicas, entre outros.

A natureza das ações de extensão favorece o desenvolvimento de atividades que envolvam a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africanas, conforme exigência da Resolução CNE/CP nº 01/2004, além da Educação Ambiental, cuja obrigatoriedade está prevista na Lei 9.795/1999.

Documentos Institucionais:

Portaria nº 3.067, de 22 de dezembro de 2010 – Regula a oferta de cursos e palestras de Extensão.

Portaria nº 3.314, de 1º de dezembro de 2011 – Dispõe sobre as diretrizes relativas às atividades de extensão no 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 de julho de 2013 – Aprova o regulamento de Bolsas de Extensão para discentes

No Curso de Tecnologia em Gastronomia o estudante poderá participar dos projetos de extensão relacionados às visitas técnicas em complementação aos temas abordados em sala de aula, às palestras, às Bolsas de Extensão (Programa de Bolsas Institucionais, antiga monitoria), ao Programa Institucional de Apoio a Projetos de Extensão do IFSP com o recebimento de Bolsas de Extensão vinculadas a projetos de extensão, a Projetos Voluntários, e aos projetos sociais, além da oportunidade de articulação para o desenvolvimento de estágio no ambiente escolar, visando à preparação para o trabalho produtivo do educando relacionado ao curso que está frequentando regularmente.

No *Campus Avaré* do IFSP tem se desenvolvido atividades acadêmicas, científicas e culturais, as quais estão englobadas palestras de sensibilização e orientação, atividades de cunho cultural tais como a festa junina, a semana de resistência e memória, a semana da consciência negra e o evento “um dia no *Campus*”. Programas sociais têm se desenvolvido por meio de cursos ofertados pelo

Pronatec e Programa Nacional Mulheres Mil implantados em 2012, e em 2015 iniciou-se a oferta do Cursinho Popular do IFSP, que objetiva a preparação para o ingresso no Ensino Superior e a formação de um cidadão crítico e atuante. Há também a possibilidade de complementação da formação através dos cursos de Formação Inicial e Continuada (FICs) que já são ofertados no *Campus*, em 2015 estão sendo ofertados cursos de “Boas Práticas na Produção e Manipulação de Alimentos”, “Cursinho Preparatório para o ENEM”, bem como em outros cursos FIC que deverão ser propostos e ofertados.

Com o envolvimento nas atividades de extensão, os alunos terão oportunidade de formação durante o período em que estiverem cursando o Tecnólogo e também de complementarem os seus conhecimentos após a conclusão do curso, além de acompanhamento após a sua formação.

16. 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. 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, mediante formulário próprio, individualmente para cada uma das disciplinas, anexando os documentos necessários, de acordo com o estabelecido na [Organização Didática do IFSP](#) (resolução 859, de 07 de maio de 2013):

O aproveitamento de estudo será concedido quando o conteúdo e carga horária da(s) disciplina(s) analisada(s) equivaler(em) a, no mínimo, 80% (oitenta por cento) 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 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo por meio da [Instrução Normativa nº 001, de 15 de agosto de 2013](#) institui orientações sobre o Extraordinário Aproveitamento de Estudos para os estudantes.

17. APOIO AO DISCENTE

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 nº859, de 07 de maio de 2013 - Organização Didática do IFSP.

Quando a dispensa solicitada compreende período superior a 15 (quinze) dias, o aluno deverá solicitar o Regime de Exercícios Domiciliares, que também está regulamentado na Organização Didática do IFSP (Resolução nº859, de 07 de maio de 2013), nos artigos 44, 45, 46, 47 e 48.

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 *Campus* (<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 *Campus*, 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.

18. Ações Inclusivas

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 *Campus Avaré* conta com o Núcleo de Atendimento a 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 *Campus*, contribuindo com as condições adequadas para o seu acesso, permanência e conclusão com êxito.

A partir de junho de 2015 a pedido dos docentes do curso de Licenciatura contaremos com a participação de alunos .

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 *Campus*);
- Organização dos atendimentos e encaminhamentos feitos aos alunos.
- Dialogo 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 *Campus*: “Sensibilizar para incluir”(nome sugerido), cujo público alvo foi os servidores docentes, técnico administrativos e terceirizados do *Campus*. 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/*Campus 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 Estatuante;
- 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 campi, 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 compus 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 campus 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.

19. AVALIAÇÃO DO CURSO

O planejamento e a implementação do projeto do curso, assim como seu desenvolvimento, serão avaliados no *campus*, 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 *campus*, especificamente, da **CPA – Comissão Permanente de Avaliação**¹, com atuação autônoma e atribuições de conduzir os processos de avaliação internos da

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 Permanente de Avaliação (CPA).

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.

20. EQUIPE DE TRABALHO

20.1. 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 Nº 01, de 17 de junho de 2010](#). A constituição, as atribuições, o funcionamento e outras disposições são normatizadas pela [Resolução IFSP nº833, de 19 de março de 2013](#).

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

Nome do professor	Titulação	Regime de Trabalho
Paulo Renato de Paula Frederico	Doutor	RDE
Pércia Helena Sabbag Mazo	Mestre	RDE
Ádria de Sousa Bentes	Doutor	RDE
Mariana Schmidt Rechsteiner	Doutor	RDE
Luciana Pereira de Moura Carneiro	Doutor	RDE

20.2. 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: 18 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>

20.3. 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**, será composto pelos seguintes membros:

- I. Coordenador de Curso (ou, na falta desse, pelo Gerente Acadêmico), que será o presidente do Colegiado.
- II. No mínimo, 30% dos docentes que ministram aulas no curso.
- III. 20% de discentes, garantindo pelo menos um.
- IV. 10% de técnicos em assuntos educacionais ou pedagogos, garantindo pelo menos um;

Os incisos I e II devem totalizar 70% do Colegiado, respeitando o artigo n.º 56 da LDB.

As competências e atribuições do Colegiado de Curso, assim como sua natureza e composição e seu funcionamento estão apresentadas na INSTRUÇÃO NORMATIVA nº02/PRE, de 26 de março de 2010.

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.

Os **registros** das reuniões devem ser lavrados em atas, a serem aprovadas na sessão seguinte e arquivadas na Coordenação do Curso.

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

20.4. Corpo Docente

Nome do Professor	Titulação	Regime de Trabalho	Área
Paulo Renato de Paula Frederico	Doutor	RDE	Gastronomia
Adriana de Menezes Tavares	Mestre	RDE	Hospitalidade
Luciana Pereira de Moura Carneiro	Doutor	RDE	Hospitalidade
Raquel Ribeiro de Souza Silva	Mestre	RDE	Hospitalidade
Raquel Marrafon Nicolosi	Mestre	RDE	Hospitalidade
Pércia Helene Sabbag Mazo	Mestre	RDE	Gastronomia
Alexandre José Romagnoli	Mestre	RDE	Administração
Ádria de Sousa Bentes	Doutor	RDE	Nutrição
Mariana Schmidt Rechsteiner	Doutor	RDE	Alimentos
Daniele Souza de Carvalho	Doutor	RDE	Alimentos
Alexandre Menezes de Camargo	Mestre	RDE	Engenharia Elétrica

De acordo com a Planilha de Impacto do campus, o curso de Tecnologia em Gastronomia poderia começar a funcionar a partir de agora com os servidores existentes no campus. Entretanto, é necessário salientar a necessidade da contratação de mais um professor da área de Gastronomia, pois como a coordenação do curso está a cargo de um professor dessa área, a carga horária de mais um profissional da Gastronomia será de grande valia para o bom andamento do curso no que tange as disciplinas prática ao longo dos quatro semestres.

20.5. Corpo Técnico-Administrativo / Pedagógico

Nome do Servidor	Formação	Cargo/Função
Aline Aparecida Justo	Graduação-Licenciatura em Matemática	Assistente de Alunos

Anna Carolina Gomes Dias	Graduação-Bacharelado em Biblioteconomia	Bibliotecário – Documentalista Biblioteca
Antônio Spitaleri Neto	Técnico em Informática	Téc. Laboratório
Artur da Silva Moreira	Graduação-Bacharelado em Biblioteconomia	Bibliotecário
Carina Maratta Montanha	Tecnólogo em Informática para Gestão de Negócios	Gerente administrativo
Carolina Cunha Seidel	Licenciatura em Pedagogia	Pedagoga
Elenice Aparecida Fioreto Fiorucci	Tecnólogo em Administração de Pequenas e Médias Empresas	Assistente em Administração Setor de Registros Escolares
Fernanda Silva	Licenciatura em Pedagogia	Pedagoga Setor sociopedagógico
Gisele Elios da Silva	Tecnólogo e Marketing	Auxiliar em Administração Recursos Humanos

Gustavo Guerra Damiano	Técnico em Eletrônica	Téc. Laboratório
Gustavo Yoshio Watanabe	Graduação-Bacharelado em Administração Pública	Coordenador Administrativo
Isabel Cristina Correa Cruz	Licenciatura em Pedagogia	Téc. Assuntos Educacionais
Juliana Aparecida Ferreira	Graduação em Secretariado	Assistente em Administração
Juliana Alves de Aguiar	Ensino Médio	Tradutora/Intérprete em Libras
Kátia HatsueEndo	Graduação em Psicologia	Psicóloga
Luana Rocha da Silva	Graduação - Serviço Social	Assistente Social
Marcelo Dias Martinez	Licenciatura em Letras	Coordenador Sociopedagógico
Maria Clara Damião	Graduação-em Ciências	Assistente em Administração
Mauricio Thomazini	Graduação em Ciências	Téc. Assuntos Educacionais

	do 1º Grau	
Meliane Akemi Koike	Técnico em Alimentos	Téc. Laboratório - Alimentos
Renato Guerra Santos	Licenciatura em Pedagogia	Coordenador Apoio ao Ensino
Renato Silvano Pires Baptista	Graduação-Bacharelado em Administração	Administrador
Silvana Aparecida Klosowski	Licenciatura em Matemática	Assistente de Alunos
Tatiane de Fátima Amaral Mansueto	Licenciatura em Matemática	Assistente em Administração
Vinicius Roberto Mariano	Licenciatura em Matemática	Coordenador de registros escolares

21. BIBLIOTECA

A biblioteca do IFSP – *Campus Avaré* está instalada provisoriamente numa sala onde inicialmente estava prevista a instalação do Anfiteatro da instituição. A previsão é que, após a fase de expansão prevista para os próximos anos, seja construído um Auditório de aproximadamente 500 m². Com esta ampliação, a

Biblioteca “volta” para sua área de destino no projeto inicial do *Campus*, onde atualmente encontra-se o Auditório, com cerca de 280 m².

Sendo assim, atualmente a Biblioteca ocupa uma sala ampla de aproximadamente 122 m². Nela os livros estão acondicionados em estantes, onde ainda existe grande capacidade para expansão e ampliação do acervo, que conta atualmente com aproximadamente 900 títulos e cerca de 3000 exemplares.

Dentro da biblioteca existe uma ampla área de estudos, equipada com 8 computadores com acesso à internet, ficando sob a tutela do responsável pela Biblioteca, a divisão das mesas de estudo, dos computadores e sua utilização adequada.

O horário de atendimento da biblioteca é das 8h00 às 22h00, visando atender todo o horário de funcionamento do *Campus* e todos os alunos dos diferentes cursos oferecidos pela instituição.

22. INFRAESTRUTURA

Tabela06. Infraestrutura física do Campus		
1	Terreno	Área(m²)
1.1	Área total	29.650
1.2	Projeção da área ocupada por edificações (coberta)	19.081,30
1.3	Área ocupada para projetos agropecuários	0
1.4	Área urbanizada	21.077,20
1.5	Área sem ocupação	696,90
1.6	Área não aproveitável	10
1.7	Área do terreno disponível para expansão	9.650
2	Tipo de área construída	Área(m²)
2.1	Área construída coberta	4.081,30
2.2	Área construída descoberta	15.000
2.3	Área construída total	19.081,30
3	Tipo de utilização	Área(m²)
3.1	Área de salas de aula teóricas	40
3.2	Área de laboratórios de Informática	62
3.3	Área de laboratórios específicos	321,60
3.4	Área de bibliotecas	287,60
3.5	Área de apoio pedagógico	305,70
3.6	Área de atividades esportivas	0
3.7	Área de oficinas para manutenção de equipamentos de ensino	11,80
3.8	Área de atendimento médico/odontológico	32,70
3.9	Área de alojamento para outros usuários	0
3.1	Área para serviços de apoio	321,50
3.11	Área para atividades administrativas	606
3.12	Outras áreas construídas	7,10
3.13	Total	1.995,90
4	Cercamento da divisa	Metrolinear
4.1	Muro de alvenaria	0
4.2	Alambrado (Mureta e tela ou gradil)	548,00
4.3	Cerca (Montante e arame)	0

22.1. Infraestrutura Física

Local	Quantidade	Quantidade prevista	Área (m ²)
	Atual	até ano: 2017	
Auditório¹	1 (provisório)	1 (novo)	500
Biblioteca²	1 (provisória)	1 (realocada)	122
Anfiteatro	0	1 (biblioteca)	288
Instalações Administrativas	10	10	460
Laboratórios	10	14 (4 novos)	571

Salas de aula	9	21 (12 novas)	563
Salas de Coordenação	2	3 (1 nova)	66
Salas de Docentes	2	3 (1 nova)	91
Gabinetes de trabalho para os professores	0	20 (novos)	-

¹ funciona provisoriamente na área destinada à Biblioteca;

² funciona provisoriamente na área destinada ao Anfiteatro

22.2. Acessibilidade

Atendendo a Lei 10.098 de 19 de dezembro de 2000, o *Campus 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;

O *Campus Avaré* conta com banheiros adaptados para deficientes, piso tátil, vagas para deficientes, rampas, portas nas medidas oficiais que facilitam o acesso e um servidor Tradutor e Interpretador de Libras. Na fase dois de expansão do *Campus* outras ações serão desenvolvidas.

22.3. Laboratórios de Informática

LABORATÓRIOS DE USO GERAL

Equipamento	Especificação	Quantidade
Computadores	Computador PessoalPC	60
Impressoras	Laser	1
Projetores	Multimídia	8
Televisores	LCD	4

LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA

Como citado anteriormente, o IFSP *Campus Avaré* possui atualmente 3 laboratórios de Informática, que deverão ser utilizados com maior frequência pelos diferentes componentes curriculares curso de Tecnologia em Gastronomia e, portanto, têm seus equipamentos detalhados a seguir.

Laboratório de informática 01

1. 21 Computadores completos com monitores de LCD 17”
2. Processador AMD 2.8 Ghz
3. HD 300 GB
4. Memória de 2GB
5. Sistema Windows 7 Profissional 64 Bits

Laboratório de informática 02

- 22 Computadores completos com monitores de LCD 17”
- Processador AMD 2.8 Ghz
- HD 300 GB
- Memória de 2GB
- Sistema Windows 7 Profissional 64 Bits

Laboratório de informática 03

1. 21 Computadores completos com monitores de LCD 20”
2. Processador AMD 3.2 Ghz
3. HD 500 GB
4. Memória de 4GB
5. Sistema Windows 7 Profissional 32 Bits

22.4. 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 Processamento de produtos de origem animal (Cozinha fria e quente); Laboratório de processamento de produtos de origem vegetal (Cozinha fria e quente); Laboratório de panificação e confeitaria; Laboratórios de microbiologia (Laboratório de bebidas); Laboratório de química e análise de alimentos (Laboratório de bebidas); Laboratório de análise sensorial; Laboratório de química Instrumental; e Restaurante didático.

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 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	logureteira em aço inoxidável	1
Liquidificador Industrial - 25 litros	Liquidificador industrial 6 litros	1
Liquidificador Industrial - 6 litros	Liquidificador industrial 25 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	1

	pintura epóxi.	
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 construção• do 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 de panificação		
Equipamento	Especificação	Quantidade
Ar condicionado	Ar condicionado tipo split	1
Armário de aço	Armário de aço com 2 portas de abrir	2

Balança	Balança 30kg x 5g, fonte de	1
Mesa de manipulação	Mesa em aço inoxidável	1
Planta de panificação	Forno com pré-fermentador, forno simples, pré-fermentador, amassadeira rápida, amassadeira de 8 kg, amassadeira de 25 kg, modeladora, cilindro, batedeiras de 5 e 10 litros, máquina divisora de 30 partes, máquina fatiadora.	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 construção• do 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 corpo 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	5

	4 litros	
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 termostatizado	Ultratermostatizado, 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	1

	de uso 1 a 10ml, incremento de escala de 10l	
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 análise sensorial		
Equipamento	Especificação	Quantidade
Ar condicionado	Ar condicionado tipo split	1
Banho Maria	Banho Maria gabinete construção em aço inoxidável, sensor de temperatura, 10 litros	1
Banquetas	Usadas para sentar nas cabines individuais	10

Cabines para a realização da análise	Cabines individuais em MDF	10
Fogão	fogão a gás, 4 bocas, branco, acendimento automático total	1
Forno micro-ondas	Forno doméstico tipo micro-ondas de 20 litros	1
Garrafa térmica	Em aço inoxidável de 5 litros	1
Geladeira	Geladeira duplex- 334 L	1
Mesa	Mesa redonda com 10 lugares	1
Panelas	Conjunto de panelas de diferentes tamanhos em teflon	1
Suporte para vidraria e louça	Suporte para secar vidraria e louça	2

LABORATÓRIO de química Instrumental		
Equipamento	Especificação	Quantidade
Ar condicionado	Ar condicionado tipo split	1
Condutímetro	Condutímetro de bancada mod 856, resolução de 0,01 e suporte p/ cálculo. Com controlador de bancada touch controle de condutividade e mede simultaneamente, condutividade e temperatura	1
Cromatógrafo gasoso a gás automático	Cromatógrafo gasoso para acoplar no módulo ultrafast	1
Cromatógrafo líquido	Sistema de bombeamento quaternário para cromatografia a líquido: com mistura a baixa pressão, com sistema de degaseificação da fase móvel para quatro solventes integrado;	1
Desumidificador	Desumidificar de ambiente	1
Determinador de umidade- Karl Fisher	Titulador universal de karl fischer volumétrico	1
Espectrofotômetro	Espectrofotômetro UV-visível, sistema ótico de duplo feixe, 190 a 1100nm,	2

Espectrômetro FT-IR	Espectrômetro FT-IR, contendo: - resolução espectral de 0,4 cm ⁻¹ ; - relação sinal: ruído de 35,000:1; - beamsplitter em kbr estendido (11000 - 375 cm ⁻¹) e detector dlatgs/kbr;	1
Modulo didático	Módulo ultrafast para instalação em injetor ssl e detector fid, temperatura de operação: 40- 370°C, tempo resfriamento: 1 min	1
Sistema de cromatografia gasosa acoplada a espectrometria de massas	Sistema de cromatografia a gás GC/MS quadrupolo de alta performance.	1
Sistema de espectrometria acoplada a cromatografia líquida	Espectrômetro de massa LC/MS/MS triploquadrupolo.	1

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

23. 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.

24. MODELOS DE CERTIFICADOS E DIPLOMAS

REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo

O Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo, no uso de suas atribuições e tendo em vista a conclusão do Curso Superior de _____ do Campus _____, em _____ de _____, confere o grau de _____ a _____

NOME DO ALUNO _____

brasileiro, natural de São Paulo, Estado de São Paulo, nascido em _____ de _____ de 19____, RG _____, e outorga-lhe o presente Diploma, a fim de que possa gozar de todos os direitos e prerrogativas legais.

São Paulo, de _____ de _____.

Diretor Geral do Campus

Diplomado(a)

Arnaldo Augusto Ciquielo Borges
Reitor

 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SÃO PAULO

FICHA PARA CADASTRO INICIAL DO CURSO NO e-MEC

Curso: Superior de TECNOLOGIA

LICENCIATURA

BACHARELADO

Nome do Curso: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Campus: Avaré

Data de início de funcionamento: 1º / 2018 (*semestre/ano*)

Integralização: 2,5 anos *ou* 5 semestres

Periodicidade: semestral anual

Carga horária mínima: 1.600 horas

Turno(s) de oferta: Matutino Vespertino Noturno

Integral _____

Vagas ofertadas por semestre: 40

Total de Vagas ofertadas anualmente: 40

Dados do Coordenador(a) do curso:

Nome: Paulo Renato de Paula Frederico

CPF: 171.747.198-64

E-mail: paulo.frederico@ifsp.edu.br

Telefones: (14) 3711-1465

OBS.: Quando houver qualquer alteração em um destes dados, especialmente em relação ao Coordenador do Curso, é preciso comunicar a PRE para que seja feita a alteração no e-MEC.

PRE - Cadastro realizado em: _____ **Ass.:** _____