MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO

RESOLUÇÃO N.º 77/2019, DE 05 DE NOVEMBRO DE 2019

Aprova a implantação do Curso Técnico em Cervejaria na forma subsequente ao Ensino Médio do Câmpus Sertãozinho

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO, no uso de suas atribuições regulamentares e, considerando a decisão do Conselho Superior na reunião do dia 05 de novembro de 2019,

RESOLVE:

Art. 1.º - Aprovar a implantação do Curso Técnico em Cervejaria na forma subsequente ao Ensino Médio do Câmpus Sertãozinho, conforme estrutura curricular anexa.

Art. 2.º - Esta Resolução entra em vigor a partir desta data.

EDUARDO ANTONIO MODENA
REITOR

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO

Criado pela Lei nº 11.892 de 29/12/2008

Campus Sertãozinho

Criado pela Portaria Ministerial nº 403, de 30 de abril de 1996

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM CERVEJARIA NA FORMA SUBSEQUENTE

Base Legal: Lei nº 9.394/1996, Decreto n° 5.154/2004, Resoluções CNE/CEB nº 02/2012 e nº 06/2012.

Resolução de autorização do Curso no IFSP, nº 77/2019 de 05 de novembro de2019.

Carga Horária Mínima Obrigatória
1211,3
Total semestral de semanas
19

Habilitação Profissional: TÉCNICO EM CERVEJARIA

Duração da hora aula (minutos) 45

Módulos	Componente Curricular	Cód.	Trat. Met.	Núm. Prof.	Aulas semanais 1º	Aulas semanais 2º	Aulas semanais 3º	Carga Horária Presencial	Carga Horária EAD	Total Aulas	Total Horas
1°	Informática Básica	INFC1	T/P	1	5			42,8	28,5	95	71,3
	Introdução à Tecnologia Cervejeira	ITCC1	T/P	2	5			71,3		95	71,3
	Boas Práticas e Legislação	BPLC1	T/P	2	5			42,8	28,5	95	71,3
	Matemática Aplicada	MAPC1	T	1	3			42,8		57	42,8
	Química Geral	QGEC1	T/P	1	4			57,0		76	57,0
	Desenho Técnico	DTEC1	T/P	2	2			28,5		38	28,5
2°	Bioquímica e Microbiologia Aplicada	BMAC2	T/P	2		5		71,3		95	71,3
	Materiais, Instalações e Equipamentos	MIEC2	T/P	1		3		42,8		57	42,8
	Saúde e Segurança do Trabalho	SSTC2	T	1		2		28,5		38	28,5
	Processo Cervejeiro 1	PCEC2	T/P	2		9		71,3	57,0	171	128,3
	Projeto Integrador 1	PINC2	T/P	2		7		71,3	28,5	133	99,8
	Marketing Cervejeiro	MKTC2	T	1		2		28,5		38	28,5
	Empreendedorismo	EMPC2	T	1		2		28,5		38	28,5
3°	Processo Cervejeiro 2	PCEC3	T/P	2			9	71,3	57,0	171	128,3
	Análises Físico-Químicas e Microbiológicas	AQBC3	T/P	2			4	57,0		76	57,0
	Gestão da Qualidade	GQUC3	T	1			2	28,5		38	28,5
	Automação de Processos Cervejeiros	APCC3	T/P	1			3	42,8		57	42,8
	Gestão Sensorial	GSEC3	T/P	1			3	42,8		57	42,8
	Logística	LOGC3	T	1			2	28,5		38	28,5
	Projeto Integrador 2	PINC3	T/P	2			8	71,3	42,8	152	114,0
Total					**24**	**30**	**31**	**969,0**	**242,3**	**1615**	**1211,3**
Componente Curricular Optativo	Libras	LIBC1	T/P	1		2		28,5	0,0	38	28,5
Estágio supervisionado (optativo)											160,0
Carga Horária Total Mínima Obrigatória											**1211,3**
Carga Horária Total Máxima (CH mínima + Estágio Supervisionado + Componente Curricular Optativo)											**1399,8**