



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

**RESOLUÇÃO N.º 67/2016, DE 06 DE SETEMBRO DE 2016**

*Aprova implantação do Curso  
Superior de Tecnologia em  
Gastronomia do Câmpus Avaré*

O PRESIDENTE DO EM EXERCÍCIO 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 06 de setembro de 2016,

RESOLVE:

Art. 1.º - Aprovar implantação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Câmpus Avaré, conforme estrutura curricular anexa.

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



SILMARIO BATISTA DOS SANTOS

**INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO**

(Criação: Lei nº 11.892 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 CNE/CP nº1, de 30 de maio de 2012

Resolução de autorização do curso no IFSP, nº 67/2016 de 06 de setembro de 2016.

Carga  
Horária  
Mínima do  
Curso:  
1600Início do Curso:  
1º sem./2017

	Componente Curricular	Códigos	Teoria/ Prática	Nº Profes.	Aulas/ semana	Total Aulas	Total Horas
1º Sem.	HOSPITALIDADE E QUALIDADE NOS SERVIÇOS	HQSG1	T	1	2	40	33.3
	SEGURANÇA DO TRABALHO	STRG1	T	1	2	40	33.3
	CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO DOS ALIMENTOS	CHSG1	T	1	4	80	66.7
	HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	HISG1	T	1	4	80	66.7
	INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO	NUTG1	T	1	4	80	66.7
	HABILIDADES BÁSICAS DA GASTRONOMIA	HBGG1	T/P	1	4	80	66.7
	INGLÊS INSTRUMENTAL	INGG1	T/P	1	4	80	66.7
Subtotal					24	480	400.0
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 1	PLAG2	T/P	1	4	80	66.7
Subtotal					24	480	400.0
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 CLÁSSICA E EUROPEIA	CEG3	T/P	1	6	120	100.0
	EMPREENDEDORISMO	EMPG3	T	1	2	40	33.3
	PLANO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS 2	PLAG3	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
	ANÁLISE SENSORIAL	ASEG3	T	1	2	40	33.3
	ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO	CARG4	T	1	2	40	33.3
	PROJETO DE CRIAÇÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS	PROG4	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 - 20 semanas por semestre