

Em atendimento ao art. 99 da Portaria Normativa MEC 23/2017, publicamos as condições de oferta do **Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**, conforme segue:

I – Ato autorizativo, expedido pelo MEC, com a data de publicação no DOU:

MODALIDADE	AUTORIZAÇÃO	RECONHECIMENTO	RENOVAÇÃO DE RECONHECIMENTO	Nº DE VAGAS
Presencial	Portaria UNAR nº 41/17, publicada em 06/11/2017	Não se aplica	Não se aplica	80

II – Dirigentes da Instituição e Coordenador de curso efetivamente em exercício:

Dirigentes da IES:

- Profa. Raquel Cristina Barbosa Ulson Spindler
- Prof. MSc. Wdson de Oliveira – Pró-Reitor Administrativo/Administrativo

Coordenador do Curso:

- Prof. Douglas Martins de Oliveira

III – Relação dos professores que integram o corpo docente do curso, com a respectiva formação, titulação e regime de trabalho:

Docente	Titulação	Regime de Trabalho	Lattes
DOUGLAS MARTINS DE OLIVEIRA	Mestre	Parcial	http://lattes.cnpq.br/5063195510144574
GABRIELA FERNANDA DIAS VICENTE	Especialista	Horista	http://lattes.cnpq.br/0874549839816460
HELDER HENRIQUE JACOVETTI GASPEROTO	Mestre	Parcial	http://lattes.cnpq.br/0371855805064932
JAQUELINE NASCIMENTO MOREIRA	Mestre	Parcial	http://lattes.cnpq.br/7545267078851782
NATALY MARIA VIVA DE TOLEDO	Doutora	Parcial	http://lattes.cnpq.br/9834397695213238
RAQUEL POIATTI FACTOR	Especialista	Parcial	http://lattes.cnpq.br/6509739513500438
RITA DE CÁSSIA CAMPOS GALO	Especialista	Horista	http://lattes.cnpq.br/3257817402313594
SEBASTIÃO DONIZETI BAZON	Mestre	Integral	http://lattes.cnpq.br/3228950089945226
SILVIA SATIE TUYAMA	Mestre	Parcial	http://lattes.cnpq.br/2979364150053374
VERA LUCIA MASSONI XAVIER DA SILVA	Doutora	Integral	http://lattes.cnpq.br/6634280959271734
WLAMIR JOSÉ PASCHOALINO	Mestre	Parcial	http://lattes.cnpq.br/5764911092661788

IV – Matriz Curricular do Curso

Semestre	Disciplinas	CH Teórica	CH Prática	CH Total (H/A)	CH Total (Horas)
1º SEMESTRE Conceitos básicos	Antropologia Alimentar	60	-	60	
	Habilidades de Cozinha I	30	30	60	
	Ciência dos Alimentos	40	20	60	
	Princípios Básicos de Nutrição	40	20	60	
	higiene e segurança alimentar	60	-	60	
	metodologia do trabalho científico (ead)	60	-	60	
	leitura e produção textual (ead)	60	-	60	
	atividades complementares i	-	-	-	50
Subtotal		350	70	420	50
2º SEMESTRE Técnicas	cozinha fria	30	30	60	
	habilidades de cozinha ii	30	30	60	
	cozinha brasileira	30	30	60	
	psicologia da inovação	30	30	60	
	meio ambiente e sustentabilidade (ead)	60	-	60	
	planejamento físico de cozinha profissional	30	30	60	
	mundo contemporâneo, movimentos sociais e globalização (ead)	60	-	60	
	atividades complementares ii	-	-	-	50
Subtotal		270	150	420	50
3º SEMESTRE Técnicas	Cozinha Francesa	30	30	60	
	Cozinha Italiana	30	30	60	
	Cozinha Asiática e das Américas	30	30	60	
	Hospitalidade e Tendências	60	-	60	
	Planejamento de Cardápios e Custos	60	-	60	
	empreendedorismo e planejamento de negócios (ead)	60	-	60	
	fundamentos de marketing (ead)	60	-	60	
	atividades complementares iii	-	-	-	
subtotal		330	90	420	50
4º SEMESTRE Específicas	cozinha mediterrânea	30	30	60	
	panificação	30	30	60	
	gastronomia molecular e avanços tecnológicos	30	30	60	
	princípio da enologia	30	30	60	
	serviço de salão e bar	30	30	60	
	ética e legislação profissional (ead)	60	-	60	
	relações étnicas raciais, diversidade e direitos humanos (ead)	60	-	60	
	atividades complementares iv	-	-	-	50
	Subtotal		270	150	420

5º SEMESTRE Gestão	Disciplinas	CH Teórica	CH Prática	CH Total (H/A)	CH Total (Horas)
	gestão financeira	60	-	60	
	confeitaria	30	30	60	
	cozinha de criação e inovação	30	30	60	
	cozinha industrial e hospitalar	30	30	60	
	gestão de pessoas (ead)	60	-	60	
	gestão de projetos (ead)	60	-	60	
	subtotal	270	90	360	
	total sem disciplinas optativas	1490	550	2.040	200
	libras - língua brasileira de sinais (optativa)	60	-	60	
total com disciplinas optativas	1550	550	2160	200	

Resumo

Descrição	CH (horas/aula)	CH (horas)
Atividades teóricas-práticas em sala de aula e laboratórios	2.040	1.700
Atividades Complementares	-	200
Carga horária total do curso	-	1.900
LIBRAS (Optativa)	60	-
Carga horária mínima exigida pelo MEC: 1600 horas		

V – Resultados obtidos nas últimas avaliações realizadas pelo MEC, quando houver: O curso ainda não passou por avaliações

VI – Valor corrente dos encargos financeiros a serem assumidos pelos alunos, incluindo mensalidades, taxas de matrícula e reajustes e todos os ônus incidentes sobre a atividade educacional: Não há oferta do curso em 2022

Taxa de Serviços ***	
Serviço	Valor
Declaração	R\$ 10,00
Histórico Escolar Parcial e 2ª via	R\$ 20,00
Histórico Escolar final	Gratuito
Diploma Simples	Gratuito
Diploma – Papel Cartão	R\$ 70,00
2ª via de Diploma	R\$ 70,00
Plano de Ensino	R\$ 15,00 (por disciplina)
2ª via de Carteirainha	R\$ 10,00
Prova Substitutiva	R\$ 30,00 (por disciplina)

*** Valores estabelecidos pela Portaria Mantenedora nº 03/2014, publicada em 01/04/2014.
Araras, 25 abr. 22