



HOMOLOGAÇÃO			
D.M.	3 / 5 / 00		
D.O.U.	5 / 5 / 00	Seção	1 E P. 10
ATO:	PM - 604	3/5/00	
D.O.U.	5 / 5 / 00	Seção	1 E P. 9

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO**

INTERESSADO/MANTENEDORA: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC		UF: SP
ASSUNTO: Autorização para funcionamento do curso de Tecnologia em Gastronomia		
RELATOR (a) CONSELHEIRO (a): Arthur Roquete de Macedo		
PROCESSO Nº: 23000-005321/96-30		
PARECER Nº: CES 292/2000	CÂMARA OU COMISSÃO CES	APROVADO EM: 04/04/2000

I – RELATÓRIO

O presente aprecia pedido de autorização para funcionamento do curso de Tecnologia em Gastronomia, a ser ministrado pelo Centro de Estudos de Administração em Turismo e Hoteleira, nas Unidades de São Paulo, Águas de São Pedro e Campos do Jordão, no Estado de São Paulo, com 100 vagas para cada Unidade, perfazendo um total de 300 vagas totais anuais.

O pedido inicial, que contemplava também a unidade do SENAC em São Paulo, foi negado na Câmara de Educação Superior (Parecer CES nº385/97) e apreciado em grau de recurso no Conselho Pleno que se manifestou, pelo Parecer CP nº107/99, favorável ao prosseguimento da tramitação do processo, para fins de visita de Comissão de Avaliação.

Na tramitação no Pleno, inicialmente, o processo foi baixado em diligência, entendendo o relator que houve erro na tramitação do processo, pois o recurso da Instituição, foi instruído pela mesma Comissão de Especialistas de Ensino de Nutrição que avaliou o projeto em primeira instância e, cujo relatório, fundamentou a negativa inicial. Acatando as razões da Instituição que apontou a maior afinidade do curso com a área de Administração, o relator determinou o encaminhamento do recurso a Comissão de Hotelaria que se manifestou favorável ao pleito. Finalmente, com base nessa manifestação da Comissão de Especialistas de Ensino de Administração o processo teve o prosseguimento acima citado.

A Comissão de Avaliação designada apresentou (processo fl. nº82 e 124) relatórios favoráveis à autorização do curso nas unidades de São Pedro e Campos do Jordão. Segundo informação da Comissão Verificadora, por iniciativa própria, a Instituição adiou o pedido de oferta em São Paulo.

Os relatórios foram encaminhados a Comissão de Especialistas de Ensino de Nutrição e, com base neles, feitas as necessárias adaptações o projeto foi avaliado utilizando-se os padrões de qualidade para o curso de Nutrição, em virtude da inexistência de padrão de qualidade para o curso de Tecnologia em Gastronomia, que são os primeiros na área, em nível superior.

Ao recomendar a aprovação do curso, a Comissão de Especialistas de Ensino de Nutrição atribuiu conceito global final B à condições iniciais de oferta na unidade de São Pedro e C para a unidade de Campos do Jordão.

Frente aos resultados das avaliações observamos que quanto à infra-estrutura e recursos materiais, ambas as unidades foram consideradas de excelente qualidade pela Comissão de Verificação, atendendo sobremaneira ao curso pleiteado (Processo fls. nº72 e

117). Foram consideradas, também, de alta qualidade a infra-estrutura tecnológica, ressaltando a excelência dos laboratórios. (Processo fls. nº 120 e 741).

Quanto ao projeto pedagógico, o parecer da Comissão Verificadora faz referência ao ineditismo do projeto, destacando o compromisso do SENAC de desenvolver o ensino superior em Tecnologia em Gastronomia de forma a atender as necessidades do mercado (Processo fls. nº 89 e 124). O curso perfaz um total de 2.300 horas e período mínimo de integralização de 2 anos.

Em relação ao corpo docente, a Comissão de Especialistas destacou que, pelas conversas mantidas com os professores, foi possível observar o comprometimento dos mesmos com as disciplinas do curso, dando sustentação à proposta pedagógica. Apontou que, em relação à titulação, o corpo docente apresenta um perfil adequado sendo constituído da seguinte forma:

Campos do Jordão:

Titulação	%
Graduação	36,4
Especialização	27,2
Mestrado	31,8
Doutorado	4,6
Total	100

Águas de São Pedro:

Titulação	%
Graduação	23,53
Especialização	29,41
Mestrado	17,65
Doutorado	29,41
Total	100

Não obstante considerar que a Instituição apresentou docentes com titulação fora dos padrões mínimos exigidos, consideração esta com a qual não concordamos, a Comissão Verificadora ressaltou que são profissionais de comprovada experiência e com cursos profissionalizantes nas áreas de Gastronomia, Hotelaria e afins nos EUA, Suíça e França.

Em relação à Biblioteca, a Comissão Verificadora apresentou quadro do acervo de Campos do Jordão por área de conhecimento que no total conta com 2734 títulos e 3822 volumes, com assinatura corrente de 35 periódicos. Apresentou também relação do bibliografia adquirida para os 1º e 2º semestres do curso (Processo fls. nº 75 a 79). Em relação à unidade de Águas de São Pedro, o acervo conta com 6.690 títulos e 11.500 volumes e 84 assinaturas correntes de periódicos.

As observações registradas acima, colhidas nos relatórios de verificação anexados aos autos, demonstram, no nosso entender, que a Instituição reúne condições de implantar o curso proposto.

O ineditismo do projeto encontra amparo na legislação vigente (LDB art.81) e conta com o comprometimento de um corpo docente afeto à área.

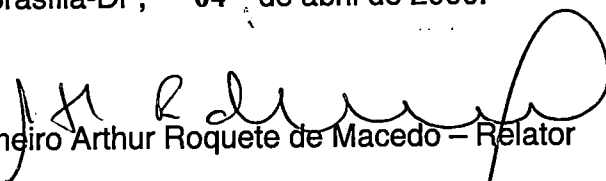
O SENAC é uma Instituição de reconhecida experiência, nessa área, oferecendo vários cursos nas unidades de Campos do Jordão e Águas de São Pedro e colocando no mercado profissionais de alta qualidade e reconhecida competência.

As condições de oferta são plenamente satisfatórias, devendo ser ressaltada a excelência da infra-estrutura apresentada.

II - VOTO DO RELATOR

Pelo exposto, votamos pela autorização para o funcionamento do curso de Tecnologia em Gastronomia, para oferta na Faculdade SENAC de Turismo e Hotelaria de Águas de São Pedro e na Faculdade SENAC de Turismo e Hotelaria de Campos do Jordão, nas cidades de Águas de São Pedro e Campos do Jordão, respectivamente, no Estado de São Paulo, ambas mantidas pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial-SENAC, com sede na cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, com 100 (cem) vagas totais anuais para cada Faculdade, em turmas de 50 (cinquenta) alunos, no turno diurno, em regime seriado semestral.

Brasília-DF, 04 de abril de 2000.

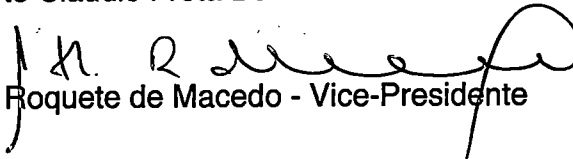

Conselheiro Arthur Roquete de Macedo – Relator

III – DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Superior acompanha o voto do Relator.

Sala das Sessões, 04 de abril de 2000.


Conselheiros: Roberto Cláudio Frota Bezerra – Presidente


Arthur Roquete de Macedo - Vice-Presidente

*OK
C.D.
G.C.*

Arthuro

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR
DEPARTAMENTO DE POLÍTICA DO ENSINO SUPERIOR
COORDENAÇÃO GERAL DE SUPERVISÃO DO ENSINO SUPERIOR

RELATÓRIO/SESu/COSUP/ Nº 202 '2000

Processo nº : 23000.005321/96-30
Interessado : SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC
CGC : 33469172/0001-68
Assunto : Autorização para o funcionamento do curso de Tecnologia em Gastronomia, a ser ministrado pela Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Campos do Jordão e pela Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Águas de São Pedro, nas cidades de Campos do Jordão e Águas de São Pedro, respectivamente, ambas no Estado de São Paulo.

I - HISTÓRICO

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial solicitou a este Ministério, nos termos da Portaria Ministerial nº 181/96, a autorização para o funcionamento do curso de Tecnologia em Gastronomia, a ser ministrado pelo Centro de Estudos de Administração em Turismo e Hotelaria, nas Unidades de São Paulo, Águas de São Pedro e Campos do Jordão, no Estado de São Paulo, com 100 (cem) vagas para cada Unidade, perfazendo um total de 300 (trezentas) vagas totais anuais.

O projeto do curso foi avaliado preliminarmente pela Comissão de Especialistas de Ensino de Nutrição e Economia Doméstica, que, pelo Parecer DEPES/SESu/MEC nº 1872/97, manifestou-se contrária à aprovação do referido curso.

O processo foi encaminhado à Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que expediu o Parecer nº 385/97, com voto igualmente contrário ao prosseguimento da tramitação do processo.

Em 10 de outubro de 1997, o Diretor Regional do SENAC em São Paulo protocolizou, na extinta Delegacia do MEC em São Paulo, recurso contra a decisão exarada no Parecer supracitado, apresentando novas considerações sobre o projeto do curso.

O processo foi submetido novamente à Comissão de Especialistas de Ensino de Nutrição, que, pelo Parecer DEPES/SESu nº 805, de 17 de abril de 1998, manteve-se desfavorável ao pleito, por considerar que os fatores que levaram ao parecer contrário permaneciam inalterados.

Encaminhado ao Conselho Nacional de Educação, o presente processo foi convertido na Diligência CP/CNE nº 02/99, de 24 de fevereiro de 1999, para que o recurso fosse instruído pela "Comissão de Especialistas de Hotelaria".

Pelo Parecer DEPES/SESu datado de 13 de abril de 1999, a Comissão de Especialistas de Ensino de Administração, responsável pela análise dos processos de cursos de Hotelaria, manifestou-se favorável à continuidade da tramitação dos processos de autorização do curso, nas três Unidades solicitadas, com 100 (cem) vagas para cada uma.

Após a análise da Comissão de Especialistas de Ensino de Administração, o processo foi encaminhado ao Conselho Nacional de Educação, que emitiu o Parecer CP nº 107/99, com voto favorável ao prosseguimento de sua tramitação.

A fim de verificar *in loco* as condições existentes para a oferta do curso pretendido, esta Secretaria, através da Portaria nº 1232, de 23 de agosto de 1999, designou Comissão de Avaliação constituída pelos professores Carlos Alberto Tomelin, da Universidade do Vale do Itajaí, Gilberto Paixão Rosado, da Universidade Federal de Viçosa, e Ana Maria Tiseo, Técnica em Assuntos Educacionais da Representação do MEC no Estado de São Paulo, substituída por José Alberto Alves de Oliveira, conforme Portaria SESu/MEC nº 1829, de 13 de outubro de 1999.

A visita às instalações das Faculdades de Campos do Jordão e de Águas de São Pedro foi realizada no período de 14 a 17 de outubro de 1999. A Comissão de Avaliação apresentou relatórios favoráveis à autorização para o funcionamento do curso de Tecnologia em Gastronomia, com 100 (cem) vagas totais anuais para a Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Campos do Jordão e 100 (cem) para a Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Águas de São Pedro, distribuídas em duas turmas de 50 (cinquenta) alunos, uma no turno matutino e outra no vespertino. Quanto ao curso solicitado para a Faculdade de Turismo e Hotelaria de São Paulo, a Comissão de Avaliação informou sobre a iniciativa da Instituição de adiar a sua implantação, comunicando a este Ministério quando desejar retomá-lo.

A Comissão de Especialistas de Ensino de Nutrição, representada pelo professor Gilberto Paixão Rosado, membro da Comissão de Avaliação que visitou a Instituição, atribuiu conceito final "B" para o curso de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac de Turismo de Águas de São Pedro e conceito "C" para o da Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Campos do Jordão.



II – MÉRITO

O pedido original para a autorização do curso apresentava como entidade mantida o CEATEL – Centro de Estudos de Administração em Turismo e Hotelaria. O curso seria oferecido nas “Unidades” de Águas de São Pedro, Campos do Jordão e São Paulo. Entretanto, foram aprovados, pela Portaria MEC nº 1223/99, os regimentos da Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Águas de São Pedro, da Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Campos do Jordão e da Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de São Paulo, passando as referidas “Unidades” a adotar as denominações respectivas.

Apenas as instalações das Faculdades de Águas de São Pedro e Campos do Jordão foram analisadas, pois, segundo informações da Comissão de Avaliação, a Instituição, por iniciativa própria, deliberou adiar o pedido referente à oferta do curso pela Faculdade de Turismo e Hotelaria de São Paulo.

Quando o projeto do curso foi analisado, por duas vezes, pela Comissão de Especialistas de Ensino de Nutrição e Economia Doméstica, esta se manifestou contrária ao pleito, observando, entre outros fatores, que “(...) o curso apresentava interface com outros já existentes que formavam profissionais de nível superior socialmente valorizados, cujas profissões já são legalmente regulamentadas”.

Atendendo à determinação do Conselho Nacional de Educação, o processo foi então submetido à análise da Comissão de Especialistas de Ensino de Administração, responsável pelos cursos de Hotelaria, e esta, após análise das disciplinas e da carga horária do currículo do curso, apresentou parecer favorável à autorização solicitada, por considerar que “(...) o curso proposto objetiva formar um profissional que, além do domínio e habilidades técnicas de um Chefe de Cozinha possua, ainda, algumas atividades típicas do campo de gestão, tais como: planejamento, previsão, orçamento, controle e supervisão.”

Devidamente instruído com o relatório da Comissão de Avaliação, a Comissão de Especialistas de Ensino de Nutrição, representada por um de seus membros, atribuiu o conceito “B” ao curso a ser oferecido pela Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Águas de São Pedro e conceito “C” ao curso a ser oferecido pela Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Campos do Jordão, esclarecendo que sua avaliação fora realizada utilizando-se dos padrões de qualidade dos cursos de Nutrição, com as adaptações necessárias, em virtude da inexistência de padrões próprios para os cursos de Tecnologia em Gastronomia.

Com relação ao corpo docente apontado para o curso, tanto na Faculdade de Campos do Jordão como na de Águas de São Pedro, a Comissão de Avaliação destacou que, por se tratar de um curso pioneiro no



gênero, alguns docentes (seis em Campos do Jordão e cinco em Águas de São Pedro) apresentam titulação fora dos padrões mínimos exigidos, porém “(...) são profissionais de comprovada experiência e com cursos profissionalizantes nas áreas de Gastronomia, Hotelaria ou afins, nos Estados Unidos da América, Suíça e França.” Assim, a Comissão aceitou o quadro docente apresentado, acreditando que eles podem, nesse campo do saber emergente no País, dar grande contribuição como pioneiros da Gastronomia.

Destaque-se que não constam do presente processo registros de revalidação dos cursos realizados pelos docentes no Exterior.

Os professores Aristides de Oliveira Pacheco, David Lord Tuch, Eduardo Linzmayer e Ronaldo Lopes Pontes Barreto, integrantes do corpo docente indicado para o curso de Gastronomia, foram aprovados pelo Parecer nº 377/88 do Conselho Federal de Educação, para o curso de Tecnologia em Hotelaria, já ministrado pelo SENAC na cidade de São Paulo.

Esta Secretaria observa que não há, no caso de vários docentes, compatibilidade entre sua titulação e as disciplinas que irão ministrar. Entretanto, conforme exposto, a Comissão de Avaliação, ao aprovar o corpo docente, considerou também fatores como experiência e conhecimento na área.

Acompanham este relatório os anexos:

A - Síntese das informações do processo e dos relatórios da Comissão de Avaliação;

B - Corpo docente;

C - Grade curricular.

III - CONCLUSÃO

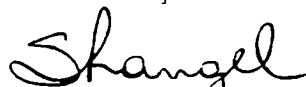
Encaminhe-se o presente processo à Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, acompanhado dos relatórios da Comissão de Avaliação e dos Pareceres Técnicos da Comissão de Especialistas de Ensino de Nutrição, que se manifestaram favoráveis à autorização para o funcionamento do curso de Tecnologia em Gastronomia, com os conceitos globais “B” e “C” atribuídos às condições iniciais existentes para sua oferta na Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Águas de São Pedro e na Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Campos do Jordão, respectivamente, ambas mantidas pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC, com sede na cidade de São Paulo, no Estado de São Paulo, com 100 (cem) vagas totais anuais para cada Faculdade, em duas turmas de 50 (cinquenta) alunos, no turno diurno, em regime seriado semestral. Recomenda-se ao Conselho Nacional de Educação determinar à Instituição que:



- no Edital de abertura do processo seletivo, divulgue os conceitos resultantes da avaliação do curso, conforme previsto no Art. 4º da Portaria SESu/MEC nº 2297/99, de 08 de novembro de 1999, que dispõe sobre procedimentos de avaliação e verificação de cursos superiores;
- inclua os referidos conceitos no catálogo previsto na Portaria MEC nº 971/97, de 22 de agosto de 1997.

À consideração superior.

Brasília, 10 de março de 2000.



SUSANA REGINA SALUM RANGEL
Coordenadora Geral de Supervisão do Ensino Superior
DEPES/SESu



LUIZ ROBERTO LIZA CURI
Diretor do Departamento de Política do Ensino Superior
DEPES/SESu

ANEXO A

SÍNTESE DAS INFORMAÇÕES DO PROCESSO E DOS RELATÓRIOS DA COMISSÃO DE AVALIAÇÃO

A.1 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Nº do Processo: 23000.005321/96-30

Instituições: Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Águas de São Pedro
Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Campos do Jordão

Curso	Mantenedora	Total vagas/ Anuais	Turno(s) funcionamento	Regime de matrícula	Carga horária total	Tempo mínimo de IC*	Tempo máximo de IC*
Tecnologia em Gastronomia	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC	100 para cada Faculdade	Diurno	Seriado Semestral	2300 h/a	02 anos	04 anos

* Integralização curricular

A.2 - CORPO DOCENTE – FACULDADE SENAC DE TURISMO E HOTELARIA DE CAMPOS DO JORDÃO

QUALIFICAÇÃO		
Titulação	Área do conhecimento	Totais
Doutores	Ciências – História Social	01
Mestres	Ciência de Alimentos, Ciências, Psicologia, Serviço Social, Administração de Empresas, Administração de Recursos Humanos, Administração Hoteleira (Título obtido no Exterior; docente aprovado pelo Parecer CFE nº 377/88, para o curso de Tecnologia em Hotelaria)	07
Especialistas	Ciências Políticas, Administração Hoteleira (02), Economia Brasileira, Produtividade de Recursos Humanos	05
Graduados	Educação Física, Engenharia de Alimentos, Tecnologia em Hotelaria (02), Tecnologia da Computação, Engenharia Agrônoma, Administração, Engenharia de Produção (docente aprovado pelo Parecer CFE nº 377/88, para o curso de Tecnologia em Hotelaria)	08

Há outros 06 docentes cuja titulação, obtida no Exterior, não encontra correspondência com as acima apontadas. Destes, 02 foram aprovados pelo Parecer CFE nº 377/88, para o curso de Tecnologia em Hotelaria, já em funcionamento na cidade de São Paulo. Há, ainda, 01 docente com curso técnico e 01 com 2º grau que, segundo informações contidas no processo, é especialista em culinária japonesa e proprietário de um restaurante no gênero.	08
TOTAL	29
Esta Secretaria observa que não há, no caso de vários docentes, compatibilidade entre sua titulação e as disciplinas que irão ministrar. Entretanto, conforme exposto anteriormente, a Comissão de Avaliação, ao aprovar o corpo docente, considerou também fatores como experiência e conhecimento na área.	

A.3 - CORPO DOCENTE – FACULDADE SENAC DE TURISMO E HOTELARIA DE ÁGUAS DE SÃO PEDRO

QUALIFICAÇÃO		
Titulação	Área do conhecimento	Totais
Doutores	Ciências – História Social, Educação (02), Ciências Biológicas, Ciências	05
Mestres	Relações Públicas e Propaganda, Serviço Social, Administração de Empresas	03
Especialistas	Psicopedagogia, Administração Hoteleira (02), Gerência de Recursos Humanos, Gerenciamento de Operação na Construção Civil	05
Graduados	Educação Física, Ciência da Computação, Administração	03
Há outros 06 docentes cuja titulação, obtida no Exterior, não encontra correspondência com as acima apontadas. Destes, 02 foram aprovados pelo Parecer CFE nº 377/88, para o curso de Tecnologia em Hotelaria, já em funcionamento na cidade de São Paulo. Há, ainda, 01 docente com curso técnico e 01 com 2º grau que, segundo informações contidas no processo, é especialista em culinária japonesa e proprietário de um restaurante no gênero.		08
TOTAL		24
Esta Secretaria observa que não há, no caso de vários docentes, compatibilidade entre sua titulação e as disciplinas que irão ministrar. Entretanto, conforme exposto anteriormente, a Comissão de Avaliação, ao aprovar o corpo docente, considerou também fatores como experiência e conhecimento na área.		

A. 4 - INFRA-ESTRUTURA FÍSICA, INSTRUMENTAL TECNOLÓGICO E DIDÁTICO-PEDAGÓGICO

INSTALAÇÕES FÍSICAS (condições gerais)

Segundo informou a Comissão de Avaliação, a infra-estrutura apresentada para a oferta do curso, tanto na Faculdade de Campos do Jordão como na de Águas de São Pedro, "(...) é de excelente qualidade no que diz respeito ao espaço físico das salas, mobiliários áudio-visuais e sistema de circulação, atendendo sobremaneira o curso pleiteado."

LABORATÓRIOS (instalações e equipamentos)

Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Campos do Jordão: A IES dispõe de 01 laboratório de Informática (com 08 microcomputadores Pentium 100 e 01 impressora), 01 laboratório para demonstração, 01 cozinha pedagógica, 01 laboratório de idiomas (com 09 cabines de estudo), 01 laboratório de restaurante e 01 laboratório hotel-escola.

Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Águas de São Pedro: A Instituição conta com 01 laboratório de Informática (com 15 microcomputadores Pentium 100, 01 Servidor Pentium II 350, 01 Impressora e 01 Scanner), 01 laboratório de cozinha, 01 cozinha pedagógica, 01 laboratório de idiomas, 01 laboratório de restaurante, 01 laboratório de Química, 01 laboratório de bar, 01 laboratório de demonstração e 01 laboratório hotel-escola.

A Comissão considerou todos os laboratórios adequados às necessidades do curso, por apresentarem boa infra-estrutura, bons equipamentos e boa funcionalidade.

BIBLIOTECA

Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Campos do Jordão: A biblioteca da IES ocupa uma área de 142 m², mobiliada adequadamente para facilitar o manuseio e a conservação dos livros e o conforto dos usuários. O atendimento é feito por 01 bibliotecária habilitada e 03 auxiliares de documentação técnica. Há 02 pontos de acesso à Internet. O acervo específico do curso é composto de 56 títulos e 280 volumes.

Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Águas de São Pedro: Ocupando uma área de 177 m², também considerada adequada pela Comissão de Avaliação, a biblioteca dispõe também, para atendimento, de 01 bibliotecária habilitada e 03 auxiliares de documentação técnica. Possui 02 pontos de acesso à Internet. Não há, no relatório da Comissão sobre esta IES, menção ao acervo específico para o curso.



ANEXO B

4 - CORPO DOCENTE INDICADO

4.1 QUADRO DO CORPO DOCENTE POR DISCIPLINA, PROFESSOR, TITULAÇÃO, SITUAÇÃO E ENDEREÇO

DISCIPLINA	PROFESSOR	TITULAÇÃO	SITUAÇÃO POSTERIOR ANÁLISE PERMANECE/ EXCLUÍDO/ SUBSTITUÍDO	ENDEREÇO
1º SEMESTRE				
Terminologia Gastronômica	Ronaldo Lopes Pontes Barreto	Aprovado segundo o Parecer 377/88/MEC; Especialista em "Etudes Hoteliers"/Escola Hoteleira da Sociedade Suíça de Hotelaria/ Lausanne/Suíça.	Permanece.	Rua Costa, 52/81; São Paulo - SP; 01304-000; F: (11)258-6547
História da Gastronomia	Ricardo F. A. Maranhão	Mestre em Ciências Sociais/USP, 1979 Doutor em Ciências – História Social/USP, 1993	José Ruy Veloso Campos desligou-se do Senac.	Av. Francisco Matarazzo, 249 São Paulo - SP; 05001-150; F: (11)282-4671
Sociologia do Trabalho	Ricardo Antonio Gomes Barbosa	Bacharel em Filosofia/ PUCCAMP; Especialista em Ciências Políticas/UNICAMP	Permanece.	Av. Icatu, 1840/103B; São José dos Campos; 12237-010; F: (12) 332-5146
Higiene de Alimentos	Eliane Maria Ferrarezzo	Engenharia de Alimentos/ UNICAMP, 1988; Mestre em Ciência de Alimentos/ UNICAMP,	Marlene Maria Amaral Scheid no momento não tem disponibilidade para ministrar a disciplina.	Rua José Antonio Pinto Borges, 173; Campinas – SP; 13073-200; F: (19) 242-3304 E-mail: ferroeli@fea.unicamp.br
Nutrição	Flávia La Villa	Graduação em Nutrição/ PUCCAMP, 1993; Especialização em Administração Hoteleira/ SENAC, 1995	Marlene Maria Amaral Scheid no momento não tem disponibilidade para ministrar a disciplina.	Av. Frei Orestes Girardi, 3549; Campos do Jordão – SP; 12460-000; F: (12) 262-3177; E-mail: ghj@sp.senac.br
Preparo de Carnes e Aves	Luis Carlos Capellari	Licenciado em Educação Física/ UNIMEP, 1977	Andrew Scott Bushee foi substituído por docente altamente qualificado na área de carnes e aves.	Rua Major Clementino Mendes, 07; São Pedro – SP; 13520-000; F: (19) 481-1970

Desenvolvimento de Habilidades Básicas de Cozinha	Rita de Cássia Sicolin	Bacharel em Administração de Empresas/Rio Claro: Especialista em Administração Hoteleira/SENAC. 1996	Substitui Ana Beatriz Johansen Saraiva Gemha	Rua Vicente Cosneza, 95; Iracemápolis – SP; 13495-000; F: (19) 456-2380
Equipamentos e Segurança	Eduardo Linzmayer	Engenharia de Produção/USP (SP):	Permanece.	Rua Dom Paulo Pedrosa, 701/23A: São Paulo – SP; 05616-011 F: (11) 843-0478
Microbiologia de Alimentos	Isabel Obladen Piragine	Engenheira de Alimentos/PUC-PR. 1997	Nova disciplina	Rua General Jardim, 630, nº 74/ São Paulo – SP; F: (11) 255-0923
Introdução à Economia	Orlandino Roberto Pereira Filho	Graduado em Administração / Fac. Ciências e Administrativas Prof. Ulisses Vieira, 1971 Especialista em Economia Brasileira/ UNITAU, 1991	André Moraes Pousada foi substituído por docente com perfil mais voltado para a área hoteleira.	Rua Sete de Setembro, 146; Taubaté – SP; 12080-090; F: (12) 221-3238
Estrutura e Funcionamento de Cozinhas	Hanna Paula Locher Bermudes	Hotelaria e Gastronomia/ Escola Técnica de Hotelaria, Berna, Suíça	Substitui Ronaldo Lopes Pontes Barreto.	Rua Antonio S. B. Penteado, 245/64; Piracicaba – SP; 13417-380; F: (19) 426-1411
2º SEMESTRE				
Matemática Aplicada à Gastronomia	Ademir Antonio da Silva	Graduado em Engenharia Mecânica/UnB, Mestre em Ciências/Inst. Tecnologia da Aeronáutica, 1986.	O perfil de João Mucillo Neto não está de acordo com o perfil desejado para o curso.	Rua Raul Seixas, 45; São José dos Campos – SP; 12236-170; F: (12)331-9287; E-mail: ademirs@iconet.com.br
Psicologia Organizacional	Luisa Helena Brambilla	Licenciada em Psicologia / PUCCAMP, 1988; Mestre em Psicologia/ PUCCAMP, 1998	Substitui Maria Inês Martins, que tem atribuições administrativas na unidade de São Paulo.	Rua Hugo Soares Fagundes, 45; Guaratinguetá – SP; 12500-000; F: (12) 525-4949
Compras e Estocagem	Eliane Maria Ferrarezzo	Engenharia de Alimentos/ UNICAMP, 1988; Mestre em Ciência de Alimentos/ UNICAMP,	Marlene Maria Amaral Scheid no momento não tem disponibilidade para ministrar a disciplina.	Rua José Antonio Pinto Borges, 173; Campinas – SP; 13073-200; F: (19) 242-3304 E-mail: ferroeli@fea.unicamp.br
Cozinha Fria	Ana Beatriz Johansen Saraiva Gemha	Hotelaria/SENAC (SP); Chefe de Cozinha/SENAC (SP) e The Culinary Institute of America (CIA).	Substitui Andrew Scott Bushee	Rua Augusta 349/12 São Paulo – SP. CEP: 01.238-000 F: (11) 258-3174

Cozinha Quente	Ana Beatriz Johansen Saraiva Gemha	Tecnóloga em Hotelaria/SENAC.. Chefe de Cozinha/SENAC: The Culinary Institute of America/CIA	Pedro Ricardo S. da Silva desligou-se do corpo docente do Senac.	Rua Augusta 349/12 São Paulo – SP. CEP: 01.238-000 F: (11) 258-3174
Cozinha Clássica	Jérôme Louis Dardillac	Chefe de Cozinha Internacional – Chambre Des Métiers de Chassineuil – Charentes – França	Pedro Ricardo S. da Silva desligou-se do corpo docente do Senac.	Rua Vivaldo Lanconi, 20; São Carlos – SP; 13570-635; F: (16) 272-0879
Preparo de Peixes e Frutos do Mar	Rita de Cássia Sicolin	Bacharel em Administração de Empresas/Rio Claro: Especialista em Administração Hoteleira/SENAC, 1996	Felix Anthony MossoExcluído. Passa a ministrar as disciplinas Serviços de Café da Manhã e Cozinha Quente. Substituído por Andrew Scott Bushee.	Rua Vicente Cosneza, 95; Iracemópolis – SP; 13495-000; F: (19) 456-2380
Tecnologia da Informação	André Diniz de Castro	Tecnologia da Computação/UNITAU, 1995	O perfil de Rubens Ruiz não se enquadra nas necessidades do curso.	Rua Dois, 51; Campos do Jordão – SP; 12460-000; F: (12) 984-2484
Legislação Aplicada	José Luiz de Carvalho	Engenharia Agrônoma/UNITAU, 1986	Substitui Sonia Marly de A. Miranda	Rod. Oswaldo Cruz, km 14; Caixa Postal 102; Taubaté – SP; F: (12) 226-1114; E-mail: jlccarv@iconet.com.br
3º SEMESTRE				
Cozinha Internacional Contemporânea	Alessandro Danieli Nicola	Graduado em Administração/PUCCAMP, Cozinheiro Chef Internacional/SENAC	Substitui Ronaldo Lopes Pontes Barreto.	Rua Dom Afonso Henrique, 428; Campinas – SP; 13088-240; F: (19) 251-9047
Cozinha das Américas	Andrew Scott Bushee	Chefe de Cozinha Internacional /The Culinary Institute of America (CIA) – NY – USA	Incluído.	Rua Mal. Humberto de Alencar Castelo Branco, 439; Águas de São Pedro – SP; F: (19) 482-1424
Cozinha Asiática	Oscar Tadaiochi Izumi	2º Grau completo/Colégio Bilac-SP Especialista em Culinária Japonesa Proprietário do Buffet Izumi	Permanece.	Rua das Igrejas, 122; São Paulo – SP; 04110-010; F: (11) 578-6974

Confeitaria e Doceria	Sandra Cássia Canella	Graduada em Serviço Social/Univer. Estadual de Londrina, 1982 Artes Culinárias/Johnson & Wales University/USA, 1990; Mestre em Serviço Social/PUC, 1995	Analisa Huber faz parte do corpo docente da unidade de São Paulo.	Rua Jornalista Ricardo Marinho, 300/205; : Rio de Janeiro – SP; 22260-000; F: (21) 385-1727
Custos em Gastronomia	Luiz Carlos da Cunha Colombo	Engenharia/USP, 1986; Mestre em Administração de Empresas/FGV, 1995	Embora João Mucillo Neto tenha perfil adequado para a área de administração, preferiu-se profissional com perfil voltado para a área específica..	Rua Bernardino de Campos, 1779/14; Piracicaba – SP; 13417-420; F: (19) 422-4021
Marketing de Serviços Gastronômicos	Ieda Lima Pereira Dourado	Bacharel em Administração/ Univ. Católica de Salvador, 1989 Especialista em Produtividade de Recursos Humanos/Univ. Católica de Salvador, 1991	Substitui Heliodoro T. Bastos Filho, que se desligou do Senac	Rua Saga, 172; São José dos Campos – SP; 12236-170; F: (12) 979-1373
Organização de Banquetes e Eventos	Siwla Helena Silva	Tecnóloga em Hotelaria/SENAC, 1997	Substitui Aristides de Oliveira Pacheco	Rua Fábio Cássio, 134; São Sebastião – SP; 11600-000; F: (11) 263-2511
4º SEMESTRE				
Café da Manhã e Lanches	Felix Anthony Mosso	Chefe de Cozinha Internacional /The Culinary Institute of America (CIA) – NY – USA	Substitui Andrew Scott Bushee	Rua Paraguaçu, 244/151; São Paulo – SP; 05006-010; F: (11) 3666-9340
Cozinha Brasileira	Fábio de Freitas Gomes	Q.P.I. Cozinheiro Básico/SENAC, 1994; Técnico em Nutrição e Dietética/SENAC, 1996	Ana Beatriz Johansen Saraiva Gemha foi substituída por profissional com perfil mais voltado para a docência prática.	Rua das Margaridas, 65; Águas de São Pedro – SP; 13525-000; F: (19) 482-1211
Panificação	Sandra Cássia Canella	Graduada em Serviço Social/Univer. Estadual de Londrina, 1982 Artes Culinárias/Johnson & Wales University/USA, 1990; Mestre em Serviço Social/PUC, 1995	Analisa Huber faz parte do corpo docente da unidade de São Paulo.	Rua Jornalista Ricardo Marinho, 300/205; Rio de Janeiro – SP; 22260-000; F: (21) 385-1727

Enologia	Aristides de Oliveira Pacheco	Técnico em Alimentos e Bebidas: Especialista/ Lausanne/Suíça; Parecer 377/88/MEC	Permanece.	Rua Paraguaçu, 244/151; São Paulo – SP; 05006-010; F: (11) 3666-9340
Prática Profissional	Flávia La Villa	Graduação em Nutrição/ PUCCAMP, 1993; Especialização em Administração Hoteleira/ SENAC 1995	Analisa Huber faz parte do corpo docente da unidade de São Paulo.	Av. Frei Orestes Girardi, 3549; Campos do Jordão – SP; 12460-000; F: (12) 262-3177; E-mail: ghj@sp.senac.br
Planejamento Físico de Instalações	David Lord Tuch	Bacharel em Administração de Empresas/Daker University; Mestre em Administração Hoteleira/Cornell University.	Permanece.	Av. Francisco Matarazzo, 249; São Paulo – SP; 05001-150; F: (11) 263-2511
Gestão Empreendedora	José Ricardo Law da Silva	Bacharel em Administração de Empresas/ Faculdade de Economia e Administração de Empresas Clóvis Salgado, 1981 Mestre em Administração de Recursos Humanos/Inst. Metodista de Ensino Superior, 1991	Waldemar A. Di Giacomo têm perfil profissional que não se enquadra nas necessidades do curso.	Rua Nassau, 185/51; São José dos Campos – SP; 12245-170; F: (12) 322-7400
Estágio Supervisionado	Flávia La Villa	Graduação em Nutrição/ PUCCAMP, 1993; Especialização em Administração Hoteleira/ SENAC 1995	Substitui Ana Lúzia A. Carneiro que não se enquadra no perfil desejado para o curso.	Av. Frei Orestes Girardi, 3549; Campos do Jordão – SP; 12460-000; F: (12) 262-3177; E-mail: ghj@sp.senac.br

4 – Corpo Docente Indicado

4.1 QUADRO DO CORPO DOCENTE POR DISCIPLINA, PROFESSOR, TITULAÇÃO, SITUAÇÃO E ENDEREÇO

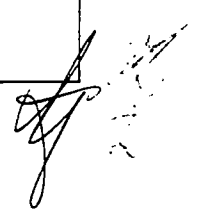
DISCIPLINA	PROFESSOR	TITULAÇÃO	SITUAÇÃO POSTERIOR ANÁLISE PERMANECE/ EXCLUÍDO/ SUBSTITUÍDO	ENDEREÇO
1º SEMESTRE				
Terminologia Gastronômica	Ronaldo Lopes Pontes Barreto	Aprovado segundo o Parecer 377/88/MEC; Especialista em "Etudes Hoteliers"/Escola Hoteleira da Sociedade Suiça de Hotelaria/ Lausanne/Suiça.	Permanece	Rua Costa, 52/81; São Paulo - SP; 01304-000; F: (11)258-6547
História da Gastronomia	Ricardo F. A. Maranhão	Mestre em Ciências Sociais/USP, 1979 Doutor em Ciências – História Social/USP, 1993	José Ruy Veloso Campos desligou-se do Senac.	Av.Francisco Matarazzo, 249 São Paulo – SP; F. res: (11)282-4671
Sociologia do Trabalho	Luiz Gonzaga Godoi Trigo	Bacharel em Turismo/ PUCCAMP, 1983; Licenciado em Filosofia/ PUCCAMP, 1988; Mestre em Filosofia Social/ PUCCAMP, 1991; Doutor em Educação/ UNICAMP, 1996.	Substitui João Ribeiro Júnior.	Av. Washington Luiz, 2600, Torre 2; Apto. 164; Campinas- SP; 13043-000;
Higiene de Alimentos	Ingrid Schmidt-Hebbel Martens	Farmácia-Bioquímica (Mod. Alimentos)/USP (SP), 1982; Mestre em Ciência de Alimentos/ UNICAMP, 1987; Doutora em Ciências Biológicas/ UNICAMP, 1999	Substitui Sérgio Luis de Almeida Rochelle, já que se desejava um profissional voltado para a área de alimentos.	Rua Dez de Setembro, 94/401; Campinas – SP; 13023-100; F: (19) 231-6995

Nutrição	Magali Rogge Mugnani	Bacharel em Nutrição/Fac. São Camilo, 1989 Especialista em Adm. Hoteleira/SENAC, 1997	Docente original não possui titulação em nutrição	Rua Luiza Fossato Oliveira, 845 - Jd. Itapoã, Limeira - SP Cep 13482-500 Fone: (019) 442-1924
Preparo de Carnes e Aves	Luis Carlos Capellari	Licenciado em Educação Física/UNIMEP, 1977.	O profissional indicado é altamente qualificado na área de carnes e aves. Substitui Andrew Scott Bushee.	Rua Major Clementino Mendes, 07: São Pedro - SP; 13520-000; F: (19) 481-1970
Desenvolvimento de Habilidades Básicas de Cozinha	Rita de Cássia Sicolin	Bacharel em Administração de Empresas/Rio Claro: Especialista em Administração Hoteleira/SENAC, 1996	Apesar do perfil profissional Ana Beatriz Johansen Saraiva Gemha se enquadrar nas necessidades do curso, a mesma não tem mais disponibilidade para ministrar aulas. Substituída por Rita de Cássia Sicolin.	Rua Vicente Cosneza, 95; Iracemápolis - SP; 13495-000; F: (19) 456-2380
Equipamentos e Segurança	Celso Martins Guerra	Bacharel em Administração de Empresas: Especialista em Gerência de Recursos Humanos/Inst. de Ciências Sociais de Americana, 1988	Eduardo Linzmayer pertence ao corpo docente da unidade de Campos do Jordão. Substituído por Celso Martins Guerra.	Rua Argentina, 520, Bl.19, Apto.21; Limeira - SP; 13484-900; F: (19) 451-9052
Microbiologia de Alimentos	Ingrid Schmidt-Hebbel Martens	Farmácia-Bioquímica (Mod. Alimentos)/USP (SP), 1982; Mestre em Ciência de Alimentos/UNICAMP, 1987; Doutora em Ciências Biológicas/UNICAMP, 1999	Nova Disciplina	Rua Dez de Setembro, 94/401; Campinas - SP; 13023-100; F: (19) 231-6995

Introdução à Economia	Francisco Constantino Crócomo	Bacharel em Economia e Administração de Empresas e Finanças; Mestre em Economia Agrária/ UNIMEP, 1981; Doutor em Ciências/ ESALQ/USP, 1998.	Dimas Alcides Gonçalves foi substituído por profissional com maior titulação.	Rua José Ferraz de Guilherme Camargo, 577/12; Piracicaba – SP; 13416-060; F: (19) 433-2640
Estrutura e Funcionamento de Cozinhas	Hanna Paula Locher Bermudes	Hotelaria e Gastronomia/ Escola Técnica/ Berna/Suíça	Substitui Ronaldo Lopes Pontes Barreto.	Rua Antonio S. B. Penteado, 245/64; Piracicaba – SP; 13417-380; F: (19) 426-1411
2º SEMESTRE/SÉRIE				
Matemática Aplicada à Gastronomia	Luiz Carlos da Cunha Colombo	Engenharia/USP, 1986; Mestre em Administração de Empresas/FGV, 1995	Substitui Maria Imaculada M. Montebelo, cujo perfil profissional está voltado para a área de experimentação agrônômica, e não matemática.	Rua Bernardino de Campos, 1779/14; Piracicaba - SP; 13417-420; F: (19) 422-4028
Psicologia Organizacional	Silvia Aparecida Raimundo Ferreira	Licenciatura em Psicologia/ Fac. De Filosofia, Ciências e Letras Farias Brito, 1984; Especialista em Psicopedagogia/ Univ. Guarulhos, 1992	O perfil profissional de Dalila Alves Corrêa não se enquadrava nas necessidades do curso, sendo substituída por profissional da área de psicologia.	Rua Prof. Heinrich Nordoff, 57; São Paulo – SP; 02260-120; F: (11) 951-7320
Compras e Estocagem	Ingrid Schmidt-Hebbel Martens	Farmácia-Bioquímica (Mod. Alimentos)/USP (SP), 1982; Mestre em Ciência de Alimentos/ UNICAMP, 1987; Doutora em Ciências Biológicas/ UNICAMP, 1999.	Permanece.	Rua Dez de Setembro, 94/401, Campinas-SP 13023-100; F:(19) 231-6995
Cozinha Fria	Andrew Scott Bushee	Chefe de Cozinha Internacional /The Culinary Institute of America (CIA) – NY – USA	Permanece.	Rua Mal. Humberto de Alencar Castelo Branco, 439; Águas de São Pedro; F: (19) 482-1424



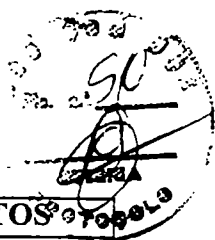
Cozinha Quente	Felix Anthony Mosso	Chefe de Cozinha Internacional /The Culinary Institute of America (CIA) – NY – USA	Pedro Ricardo S. da Silva desligou-se do corpo docente do Senac.	Fazenda Graminha: Águas de São Pedro – SP; 13525-000; F: (19) 983-2905
Cozinha Clássica	Jérôme Louis Dardillac	Chefe de Cozinha Internacional – Chambre Des Métiers de Chassineuil – Charentes – França	Pedro Ricardo S. da Silva desligou-se do corpo docente do Senac.	Rua Vivaldo Lanconi, 20; São Carlos – SP; 13570-635; F: (16) 272-0879
Preparo de Peixes e Frutos do Mar	Andrew Scott Bushee	Chefe de Cozinha Internacional /The Culinary Institute of America (CIA) – NY – USA	Felix Anthony Mosso passa a ministrar as disciplinas Serviços de Café da Manhã e Cozinha Quente.	Rua Mal. Humberto de Alencar Castelo Branco, 439; Águas de São Pedro; F: (19) 482-1424
Tecnologia da Informação	Francisco Carlos Guerreiro	Ciência da Computação/Univ. Santa Cecília dos Bandeirantes/ Santos, 1993	O perfil profissional de Renata Maria Ghedini Ramos não se enquadra nas necessidades do curso.	Rua Manoel Garcia, 195; Águas de São Pedro – SP; 13525-000; F: (19) 982-4151
Legislação Aplicada	Sonia Marly Arruda Miranda	Bacharel em Ciências Jurídicas/ São Carlos; Mestre em Relações Públicas e Propaganda/ USP, 1993.	Embora Jair Aparecido Cardoso apresente perfil adequado ao curso, foi substituído por profissional com perfil mais voltado para a área hoteleira.	Rua Fradique Coutinho, 237/3A; São Paulo – SP; 05416-010; F: (11) 3064-9644
3º SEMESTRE				
Cozinha Internacional Contemporânea	Alessandro Danieli Nicola	Graduado em Administração/ PUCCAMP, Cozinheiro Chef Internacional/ SENAC	Substitui Ronaldo Lopes Pontes Barreto.	Rua Dom Afonso Henrique, 428; Campinas – SP; 13088-240; F: (19) 251-9047
Cozinha das Américas	Andrew Scott Bushee	Chefe de Cozinha Internacional /The Culinary Institute of America (CIA) – NY – USA	Incluído	Rua Mal. Humberto de Alencar Castelo Branco, 439; Águas de São Pedro; F: (19) 482-1424
Cozinha Asiática	Oscar Tadaiochi Izumi	2º Grau completo/Colégio Bilac-SP Especialista em Culinária Japonesa Proprietário do Buffet Izumi	Permanece.	Rua das Igrejas, 122; São Paulo – SP; 04110-010; F: (11) 578-6974



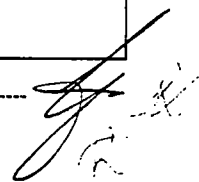
Confeitaria e Doceria	Sandra Cássia Canella	Graduada em Serviço Social/Univer. Estadual de Londrina. 1982 Artes Culinárias/Johnson & Wales University/USA. 1990; Mestre em Serviço Social/PUC. 1995	Analisa Huber faz parte do corpo docente da unidade de São Paulo.	Rua Jornalista Ricardo Marinho, 300/205; Rio de Janeiro – RJ; 22260-000; F: (21) 385-1727
Custos em Gastronomia	Luiz Carlos da Cunha Colombo	Engenharia/USP. 1986; Mestre em Administração de Empresas/FGV, 1995	Substitui Jair Antonio de Suoza.	Rua Bernardino de Campos, 1779/14; Piracicaba – SP; 13417-420; F: (19) 422-4028
Marketing de Serviços Gastronômicos	Antonio Carlos Giuliani	Administração de Empresas; Mestre em Administração Educacional/UNIMEP. 1982; Doutor em Educação/UNIMEP. 1999	Luciano Néri Buecofin desligou-se do Senac.	Rua Ipiranga, 337; Piracicaba – SP; 13400-480; F:(19) 434-8588/433-6399
Organização de Banquetes e Eventos	Aristides de Oliveira Pacheco	Técnico em Alimentos e Bebidas; Especialista/Lausanne/Suíça; Parecer 377/88/MEC.	Permanece.	Rua Paraguaçu, 244/151; São Paulo – SP; 05006-010; F: (11) 3666-9340
4º SEMESTRE				
Café da Manhã e Lanches	Felix Anthony Mosso	Chefe de Cozinha Internacional /The Culinary Institute of America (CIA) – NY – USA	Substitui Andrew Scott Bushee.	Fazenda Graminha; Águas de São Pedro – SP; 13525-000; F: (19) 983-2905
Cozinha Brasileira	Fábio de Freitas Gomes	Q.P.I. Cozinheiro Básico/SENAC, 1994; Técnico em Nutrição e Dietética/SENAC, 1996	Substitui Ronaldo Lopes Pontes Barreto	Rua das Margaridas, 65; Águas de São Pedro – SP; 13525-000; F: (19) 482-1211
Panificação	Sandra Cássia Canella	Graduada em Serviço Social/Univer. Estadual de Londrina. 1982 Artes Culinárias/Johnson & Wales University/USA. 1990; Mestre em Serviço Social/PUC, 1995	Felix Anthony Mosso foi substituído	Rua Jornalista Ricardo Marinho, 300/205; Rio de Janeiro – RJ; 22260-000; F: (21) 385-1727

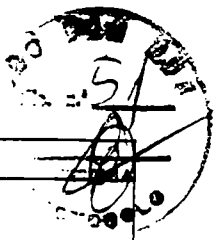
Enologia	Aristides de Oliveira Pacheco	Técnico em Alimentos e Bebidas: Especialista/ Lausanne/Suíça: Parecer 377/88/MEC	Permanece.	Rua Paraguai, 244/151; São Paulo – SP; 05006-010; F: (11) 3666-9340
Prática Profissional	Ronaldo Lopes Pontes Barreto	Aprovado segundo o Parecer 377/88/MEC: Especialista em “Etudes Hoteliers”/Escola Hoteleira da Sociedade Suíça de Hotelaria/ Lausanne/Suíça.	Analisa Huber faz parte do corpo docente da unidade de São Paulo..	Rua Costa, 52/81; São Paulo – SP; 01304-000; F: (11) 258-6547
Planejamento Físico de Instalações	Mauro Motoda	Arquitetura e Urbanismo/USP, 1987; Especialista em Gerenciamento de Operação na Construção Civil/ USP (Poli), 1997	Permanece.	Av. Aureliano Coutinho, 259/21; São Paulo – SP; 05001-150; F: (11) 263-2511
Gestão Empreendedora	Antonio Carlos Giuliani.	Administração de Empresas: Mestre em Administração Educacional/ UNIMEP, 1982; Doutor em Educação/ UNIMEP, 1999	Luçiano Néri Buecofin desligou-se do Senac.	Rua Ipiranga, 337; Piracicaba – SP; 13400-480; F:(19) 434-8588/ 433-6399
Estágio Supervisionado	Ingrid Schmidt-Hebbel Martens	Farmácia-Bioquímica (Mod. Alimentos)/USP (SP), 1982; Mestre em Ciência de Alimentos/ UNICAMP, 1987; Doutora em Ciências Biológicas/ UNICAMP, 1999.	Maurício Destefani Filho desligou-se do Senac.	Rua Dez de Setembro, 94/401; Campinas – SP; 13023-100; F: (19) 231-6995

3.3 - QUADRO COM NOVA GRADE CURRICULAR POR SEMESTRE/SÉRIE



DISCIPLINAS	C / H	PRE-REQUISITOS
1º Semestre		
Terminologia Gastronômica	20	
História da Gastronomia	20	
Sociologia do Trabalho	20	
Higiene de Alimentos	40	
Nutrição	80	
Preparo de Carnes e Aves	60	
Desenvolvimento de Habilidades Básicas de Cozinha	100	
Equipamentos e Segurança	60	
Microbiologia de Alimentos	60	
Introdução à Economia	20	
Estrutura e Funcionamento de Cozinhas	20	
Total	500	
2º Semestre		
Matemática Aplicada à Gastronomia	40	
Psicologia Organizacional	40	
Compras e Estocagem	60	
Cozinha Fria	80	- Terminologia Gastronômica - Desenvolvimento de Habilidades Básicas de Cozinha - Higiene de Alimentos
Cozinha Quente	80	- Terminologia Gastronômica - Desenvolvimento de Habilidades Básicas de Cozinha - Higiene de Alimentos
Cozinha Clássica	80	- Terminologia Gastronômica - Desenvolvimento de Habilidades Básicas de Cozinha - Higiene de Alimentos
Preparo de Peixes e Frutos do Mar	60	- Terminologia Gastronômica - Desenvolvimento de Habilidades Básicas de Cozinha - Higiene de Alimentos
Tecnologia da Informação	40	
Legislação Aplicada	20	
Total	500	





3º Semestre		
Cozinha Internacional Contemporânea	80	- Cozinha Quente - Cozinha Fria
Cozinha das Américas	80	- Cozinha Quente - Cozinha Fria
Cozinha Asiática	80	- Cozinha Quente - Cozinha Fria
Confeitaria e Doceria	100	
Custos em Gastronomia	60	- Matemática Aplicada à Gastronomia
Marketing de Serviços Gastronômicos	60	
Organização de Banquetes e Eventos	40	
Total	500	
4º Semestre		
Café da Manhã e Lanches	60	
Cozinha Brasileira	80	
Panificação	60	- Doceria e Confeitaria
Enologia	60	
Prática Profissional	40	
Planejamento Físico de Instalações	40	- Estrut. e Funcion. de Cozinhas - Equipamentos e Segurança
Gestão Empreendedora	60	
Total	400	
Estágio Supervisionado	400	
Total de carga horária e estágio supervisionado	2.300	
Total Geral	2.300	

Distribuição da Estrutura Curricular	Carga Horária (h/a)
Formação Básica	240
Formação Complementar	340
Formação Profissional	1320
Estágio	400
Total	2300

