

RESOLUÇÃO CONSEACC/BP 9/2024

**APROVA O QUADRO DE EQUIVALÊNCIAS DO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA, CURRÍCULOS 0013-T E 0014-TS,
MODALIDADE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA, DA
UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO – USF.**

A Presidente do Conselho Acadêmico de Câmpus – CONSEACC do Câmpus Bragança Paulista, no uso das atribuições que lhe confere o art. 24 do Regimento da Universidade São Francisco – USF e em cumprimento à deliberação do Colegiado em 13 de março de 2024, constante do Parecer e Processo CONSEACC/BP/CP/IT 1/2024, baixa a seguinte

RESOLUÇÃO

Art. 1.º Fica aprovado o quadro de equivalências do curso superior de Tecnologia em Gastronomia, currículos 0013-T e 0014-TS, modalidade educação a distância, da Universidade São Francisco – USF, conforme anexo.

Art. 2.º Esta Resolução entra em vigor nesta data, revogadas disposições contrárias.

Art. 3.º Dê-se ciência aos interessados e a quem de direito para que a presente produza seus efeitos.

Publique-se.

Bragança Paulista, SP, 13 de março de 2024.

Patrícia Teixeira Costa
Presidente

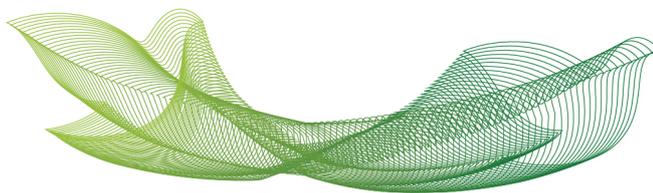


Anexo à Resolução CONSEACC/BP 9/2024

EQUIVALÊNCIAS DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA MODALIDADE DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

SEM.	CÓDIGO	CURRÍCULO 0013-T	CH	CÓDIGO	EQUIVALÊNCIAS 0014-TS	CH
1.º	EV50744	GARDE MANGER	72	TS50744	GARDE MANGER	72
	EV50750	HABILIDADES EM COZINHA	72	TS50750	HABILIDADES EM COZINHA	72
	EV50751	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	72	TS50751	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	72
	EV50765	PRÁTICA PROFISSIONAL EXTENSIONISTA: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	144	TS50765	PRÁTICA PROFISSIONAL EXTENSIONISTA: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	144
2.º	EV50734	COZINHA BRASILEIRA	72	TS50734	COZINHA BRASILEIRA	72
	EV50759	NUTRIÇÃO, DIETÉTICA E TÉCNICA DOS ALIMENTOS	72	TS50759	NUTRIÇÃO, DIETÉTICA E TÉCNICA DOS ALIMENTOS	72
	EV50761	PANIFICAÇÃO	72	TS50761	PANIFICAÇÃO	72
	EV50767	PRÁTICA PROFISSIONAL: COZINHA INTERNACIONAL	144	TS50767	PRÁTICA PROFISSIONAL: COZINHA INTERNACIONAL	144
3.º	EV50733	CONFEITARIA	72	TS50733	CONFEITARIA	72
	EV50735	CRIATIVIDADE EM GASTRONOMIA	72	TS50735	CRIATIVIDADE EM GASTRONOMIA	72
	EV50763	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	72	TS50763	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	72
	EV50766	PRÁTICA PROFISSIONAL: COZINHA CONTEMPORÂNEA	144	TS50766	PRÁTICA PROFISSIONAL: COZINHA CONTEMPORÂNEA	144
4.º	EV50740	ENOGASTRONOMIA	72	TS50740	ENOGASTRONOMIA	72
	EV50742	ESTUDO DAS BEBIDAS	72	TS50742	ESTUDO DAS BEBIDAS	72
	EV50743	ETIQUETA E SERVIÇO DE SALA	72	TS50743	ETIQUETA E SERVIÇO DE SALA	72
	EV50745	GASTRONOMIA E BEM-ESTAR	72	TS50745	GASTRONOMIA E BEM-ESTAR	72
	EV50774	PRÁTICA PROFISSIONAL: PROJETO APLICADO EM GASTRONOMIA	144	TS50774	PRÁTICA PROFISSIONAL: PROJETO APLICADO EM GASTRONOMIA	144

SEM.	CÓDIGO	CURRÍCULO 0014-TS	CH	CÓDIGO	EQUIVALÊNCIAS 0013-T	CH
1.º	TS50744	GARDE MANGER	72	EV50744	GARDE MANGER	72
	TS50750	HABILIDADES EM COZINHA	72	EV50750	HABILIDADES EM COZINHA	72
	TS50751	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	72	EV50751	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	72
	TS50765	PRÁTICA PROFISSIONAL EXTENSIONISTA: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	144	EV50765	PRÁTICA PROFISSIONAL EXTENSIONISTA: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	144
2.º	TS50734	COZINHA BRASILEIRA	72	EV50734	COZINHA BRASILEIRA	72
	TS50759	NUTRIÇÃO, DIETÉTICA E TÉCNICA DOS ALIMENTOS	72	EV50759	NUTRIÇÃO, DIETÉTICA E TÉCNICA DOS ALIMENTOS	72
	TS50761	PANIFICAÇÃO	72	EV50761	PANIFICAÇÃO	72
	TS50767	PRÁTICA PROFISSIONAL: COZINHA INTERNACIONAL	144	EV50767	PRÁTICA PROFISSIONAL: COZINHA INTERNACIONAL	144



3.º	TS50733	CONFEITARIA	72	EV50733	CONFEITARIA	72
	TS50735	CRIATIVIDADE EM GASTRONOMIA	72	EV50735	CRIATIVIDADE EM GASTRONOMIA	72
	TS50763	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	72	EV50763	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	72
	TS50766	PRÁTICA PROFISSIONAL: COZINHA CONTEMPORÂNEA	144	EV50766	PRÁTICA PROFISSIONAL: COZINHA CONTEMPORÂNEA	144
4.º	TS50740	ENOGASTRONOMIA	72	EV50740	ENOGASTRONOMIA	72
	TS50742	ESTUDO DAS BEBIDAS	72	EV50742	ESTUDO DAS BEBIDAS	72
	TS50743	ETIQUETA E SERVIÇO DE SALA	72	EV50743	ETIQUETA E SERVIÇO DE SALA	72
	TS50745	GASTRONOMIA E BEM-ESTAR	72	EV50745	GASTRONOMIA E BEM-ESTAR	72
	TS50774	PRÁTICA PROFISSIONAL: PROJETO APLICADO EM GASTRONOMIA	144	EV50774	PRÁTICA PROFISSIONAL: PROJETO APLICADO EM GASTRONOMIA	144