

**CONSELHO UNIVERSITÁRIO**

**RESOLUÇÃO n. 06/2017/CONSU**

Cria o curso superior de graduação Tecnologia em Gastronomia, modalidade presencial.

O Presidente do Conselho Universitário, CONSU, no uso de suas atribuições, *ad referendum* do Colegiado Pleno,  
RESOLVE:

Art. 1º - Criar o curso superior de graduação Tecnologia em Gastronomia, modalidade presencial.  
Parágrafo único - O curso será ofertado no *campus* sede da UNESC, na cidade de Criciúma, SC.

Art. 2º - O curso terá a seguinte estruturação básica:

- I. Carga horária total de 1.720 (um mil setecentos e vinte) horas, 108 (cento e oito) créditos.
- II. Tempo de integralização: mínimo de 2 (dois) anos e 6 (seis) meses e máximo de 3 (três) anos e 6 (seis) meses.
- III. Período de funcionamento: vespertino.
- IV. Vagas: 30 (trinta) vagas anuais.
- V. Modalidade: presencial.
- VI. Estágio curricular não obrigatório, vinculado ao currículo e as especificidades do curso está previsto no Projeto Pedagógico, ficando a critério do aluno a opção de realizá-lo ou não.

Art. 3º - O ingresso no curso será anual e far-se-á por processo seletivo.

Parágrafo único - As exigências e condições de participação no processo seletivo ficarão expressas em edital específico.

Art. 4º - Caberá à Direção da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde a supervisão da execução do curso.

Art. 5º - A matriz curricular n. 01 constituirá anexo da presente Resolução.

Art. 6º - Esta Resolução entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

Criciúma, 12 de abril de 2017.



**PROF. DR. GILDO VOLPATO**  
**PRESIDENTE DO CONSU**

A presente Resolução contém correção de erro material no anexo e foi publicada reeditada em  
26/04/2017.



**PROF. DR. GILDO VOLPATO**  
**PRESIDENTE DO CONSU**

A presente Resolução foi homologada pelo Colegiado em reunião do dia 23/11/2017.



**PROF.ª Dra. LUCIANE BISOGNIN CERETTA**  
**PRESIDENTE DO CONSU**

**FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)**

**ANEXO DA RESOLUÇÃO n. 06/2017/CONSU**  
**MATRIZ CURRICULAR n. 01 - CURSO SUPERIOR DE GRADUAÇÃO TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA,**  
**MODALIDADE PRESENCIAL**

Prazo de Integralização: mínimo de 2 (dois) anos e 6 (seis) meses e máximo de 3 (três) anos e 6 (seis) meses.  
Carga Horária Total: 1.720 horas Total de Créditos: 108

Disciplinas	Fases					Crédito	Hora/aula 50 min.	Hora 60 min.
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª			
Metodologia Científica e da Pesquisa	2					2	36	30
Historia e tendências da gastronomia	2					2	36	30
Microbiologia dos Alimentos	2					2	36	30
Nutrição Básica e Humana	2					2	36	30
Bases da Culinária	6					6	108	90
Vegetais e derivados	2					2	36	30
Controle Sanitário e Legislação dos Alimentos	2					2	36	30
Projeto Integrador I	2					2	36	30
Sociologia		2				2	36	30
Legislação e Segurança no Trabalho		2				2	36	30
Produtos de origem animal e derivados		4				4	72	60
Panificação		4				4	72	60
Gastronomia Internacional I - Itália		4				4	72	60
Gerenciamento de A & B		2				2	36	30
Projeto Integrador II		2				2	36	30
Cozinha Fria			2			2	36	30
Gerenciamento de Cardápios			2			2	36	30
Confeitaria			4			4	72	60
Gastronomia Internacional II - França			4			4	72	60
Bebidas			2			2	36	30
Bases da Administração de Empreendimentos Gastronômicos I			4			4	72	60
Projeto Integrador III			2			2	36	30
Gastronomia Internacional III - Mediterrâneo				4		4	72	60
Serviço de Bar e Salão				4		4	72	60
Projetos em Empreendimentos Gastronômicos				2		2	36	30
Gastronomia Internacional IV - América Latina				4		4	72	60
Tecnologia de Alimentos				4		4	72	60
Gastronomia e Desenvolvimento Sustentável				2		2	36	30
Optativa I				2		2	36	30
Projeto Integrador IV					4	4	72	60
Bases da Administração de Empreendimentos Gastronômicos II					4	4	72	60
Eventos Gastronômicos					2	2	36	30
Gastronomia e Hospitalidade					2	2	36	30
Gastronomia Regional					4	4	72	60
Gastronomia Brasileira					4	4	72	60
Gastronomia Internacional V - Ásia					4	4	72	60
Optativa II					2	2	36	30
Projeto Integrador V					2	2	36	30
ENADE - Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Componente curricular obrigatório para conclusão do curso)								
<b>SUBTOTAL</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>108</b>	<b>1944</b>	<b>1620</b>
Atividades Complementares - AC								100
<b>108 CRÉDITOS = 1.620 HORAS + 100 HORAS AC</b>							<b>TOTAL GERAL: 1.720 HORAS</b>	

ROL DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS	CRÉDITOS	Hora/aula	Hora
		50 min.	60 min.
Libras	02	36	30
Saúde e Educação Ambiental	02	36	30
Cultura Afro-Brasileira e Indígena	02	36	30
Produção e Interpretação de Texto	02	36	30
Atividade Física e Qualidade de Vida	02	36	30
Gastronomia Molecular	02	36	30
Produção de Cerveja Artesanal	02	36	30
Introdução à Charcutaria	02	36	30
Bebidas Destiladas e Mixologia	02	36	30
Finger Food	02	36	30
Cozinha Campeira	02	36	30
Antropologia da Alimentação	02	36	30
Gastronomia Funcional	02	36	30
Gastronomia hospitalar	02	36	30

Criciúma, 12 de abril de 2017.



PROF. Dr. GILDO VOLPATO  
PRESIDENTE DO CONSU

**FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)**