

CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

RESOLUÇÃO n. 14/2018/CÂMARA ENSINO DE GRADUAÇÃO
Aprova matriz curricular do Curso de Tecnologia em Gastronomia.

A Presidente da Câmara de Ensino de Graduação, no uso de suas atribuições e tendo em vista a decisão do Colegiado no dia 24 de outubro de 2018,

RESOLVE

Art. 1º - Aprovar matriz curricular do curso superior de graduação: Tecnologia em Gastronomia, matutino.

Art. 2º - A matriz curricular n. 01, matutino, terá 1.720 (um mil setecentos e vinte horas) horas, 108 (cento e oito) créditos.

Art. 3º - Constitui anexo da presente Resolução, a matriz curricular n. 01 que entrará em vigor para os ingressantes a partir do 1º semestre/2019.

Art. 4º - Esta Resolução entra em vigor, revogadas as disposições em contrário.
Criciúma, 24 de outubro de 2018.



PROF.ª DRA. INDIANARA REYNAUD TORETI
PRESIDENTE DA CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

**ANEXO DA RESOLUÇÃO n. 14/2018/CÂMARA ENSINO DE GRADUAÇÃO
MATRIZ CURRICULAR N. 01 - CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - MATUTINO**

Carga Horária Total: 1.720 horas

Total de Créditos: 108

DISCIPLINA	FASES					TOTAL CRED.	HORA AULA	
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª		50 min.	60 min.
Metodologia Científica e da Pesquisa	4					4	72	60
História 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
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 I		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 II			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 III				2		2	36	30
Bases da Administração de Empreendimentos Gastronômicos II					4	4	72	60
Eventos Gastronômicos					4	4	72	60
Gastronomia e Hospitalidade					2	2	36	30
Gastronomia Regional					2	2	36	30
Gastronomia Brasileira					4	4	72	60
Gastronomia Internacional V - Ásia					4	4	72	60
Optativa II					2	2	36	30
Projeto Integrador IV					2	2	36	30

FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)

DISCIPLINA	FASES					TOTAL CRED.	HORA AULA	
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª		50 min.	60 min.
SUBTOTAL	20	20	20	24	24	108	1944	1620
Atividades Complementares - AC								100h
ENADE - Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Componente curricular obrigatório para conclusão do curso)								
TOTAL GERAL	20	20	20	24	24	108	1944	1720

108 créditos = 1.620 horas+100 horas de AC = 1720 horas

*Atividades Complementares - AC realizadas ao longo do curso e normatizadas por legislação específica.

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

* Optativa - Caberá à Coordenação do Curso definir que disciplina optativa será ofertada.

Criciúma, 24 de outubro de 2018.



PROF.ª DRA. INDIANARA REYNAUD TORETI
PRESIDENTE DA CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO