

RESOLUÇÃO Nº 108/2021/CONSUN

Aprova a Matriz Curricular do Curso de Tecnólogo em Gastronomia, do Centro Universitário Avantis

O Presidente do Conselho Universitário, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Regimento e de acordo com Reunião realizada nesta data,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a Matriz Curricular do Curso de Tecnólogo em Gastronomia, conforme Anexo I.

Art. 2º A matriz curricular do curso entrará em vigor no período letivo de 2021-II.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Balneário Camboriú, 29 de setembro de 2021.

Dr. André Gobbo

Presidente do Conselho Universitário

Curso			Em Vigor a partir de		
GASTRONOMIA			2021-II		
Grau	Periodicidade de Oferta	Periodicidade Total		Modalidade:	
Tecnólogo	Semestral	04 semestres		Presencial	
CARGA HORÁRIA DO CURSO (Hora Relógio)					
Carga Horária Total	A Distância	Estágio	Ativ. Comp.	TCC	Libras
1.620	272 (16,79%)	NSA	100h	NSA	76h (optativa)
Ato Aprovação Matriz:			Observação:		
Matriz Aprovada pela Resolução nº 108/2021/CONSUN			De acordo com o Regimento do UniAvan as matrizes curriculares não poderão ser alteradas sem aprovação da Reitoria e Pró-Reitoria e do CONSUN.		

MATRIZ CURRICULAR

1º SEMESTRE				
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
	Teoria	EAD	Prática	TOTAL
Metodologia do Trabalho Acadêmico	76	-	-	76
Princípios de Panificação e Confeitaria	24	16	36	76
Matérias Primas e Nutrição	60	16	-	76
Microbiologia, Higiene e Conservação dos Alimentos	60	16	-	76
Técnicas Básicas de Gastronomia	24	16	36	76
Subtotal	244	64	72	380

2º SEMESTRE				
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
	Teoria	EAD	Prática	TOTAL
Cozinha Fria	24	16	36	76
Técnicas Avançadas de Panificação e Massas	24	16	36	76
Técnicas Avançadas de Confeitaria	24	16	36	76
Planejamento de Serviços de Alimentação e Gestão de Equipes	60	16	-	76
Ergonomia e Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	60	16	-	76
Subtotal	192	80	108	380

3º SEMESTRE				
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
	Teoria	EAD	Prática	TOTAL
Cozinhas Clássicas: Francesa e Italiana	24	16	36	76
História e Cultura da Gastronomia e Cozinha das Américas	24	16	36	76
Cozinha Regional Brasileira	24	16	36	76
Cozinha Asiática e Europeia	24	16	36	76
Filosofia, Ética, Direitos Humanos e Cidadania	76	-	-	76
Subtotal	172	64	144	380

4º SEMESTRE				
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
	Teoria	EAD	Prática	TOTAL
Finanças e Serviços Gastronômicos	60	16	-	76
Técnicas de Bar e Enologia	24	16	36	76
Planejamento de Cardápios e Cozinha Contemporânea	24	16	36	76
Gastronomia para Eventos e Buffets	24	16	36	76
Optativa	76	-	-	76
Subtotal	208	64	108	380

COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS			
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA		
	Teoria	EAD	TOTAL
Bromatologia	60	16	76
Cozinha Hospitalar, Natural e Dietética	60	16	76
Educação Ambiental e Sustentabilidade	60	16	76
Francês Instrumental	60	16	76
Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	60	16	76
Marketing aplicado à Gastronomia	60	16	76
Sociologia, estudos antropológicos e relações étnico raciais	60	16	76

QUADRO RESUMO		
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA	%
• Conteúdos Teórico-Práticos	1248	77,03%
• Atividades Complementares	100	6,18%
• Carga Horária EAD	272	16,79%
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	1.620	100%

OBSERVAÇÕES

1. Aprovação da Matriz:

- a) Matriz aprovada pela Resolução nº 108/2021/CONSUN, em vigor a partir de 2021-I.

2. Atividades Complementares:

- a) As Atividades Complementares são oferecidas na forma do PPC do Curso.
b) As Atividades Complementares segue Regulamento de acordo com a Resolução nº 060/2019/CONSUN.

3. Componentes Curriculares Optativos:

- a) Os Componentes Curriculares Optativos seguem Regulamento de acordo com a Resolução nº 118/2019/CONSUN.
b) LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais - Na forma do § 2º - Art. 3º, do **Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005 a disciplina é optativa.**

4. Estágio Curricular Supervisionado

- a) De acordo com o PPC o curso não prevê o Estágio Curricular.

5. Projeto Pedagógico do Curso (PPC)

- a) A organização didático-pedagógica do Curso consta de forma ampla no PPC.

6. Sistema de Avaliação

- a) A Avaliação do Rendimento Acadêmico está previsto no art. 215 do Regimento.
b) O Sistema de Avaliação do Rendimento Acadêmico está contemplando na Resolução CONSUN nº 170/2019 que aprova o Regulamento do Plano Ensinando com Excelência – Versão III, que disciplina o Processo Avaliativo dos Cursos de Graduação, Modalidade Presencial, do Centro Universitário Avantis.

7. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

- a) De acordo com o PPC o curso não prevê a apresentação do TCC.

8. Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE)

- a) O ENADE é componente curricular obrigatório de acordo com a Lei nº 10.861/2004.

9. Oferta de Carga Horária na modalidade a distância em cursos de graduação presenciais

- a) O PPC do curso atende a Portaria MEC nº 2.117 de 06 de dezembro de 2019 que dispõe sobre a introdução da oferta de carga horária a distância na modalidade EAD na organização pedagógica e curricular de seus cursos de graduação presenciais até o limite de 40% da carga horária total do curso.

b) Institucionalizado de acordo com a Resolução nº 160/2019/CONSUN.

10. Curricularização da Extensão

a) O Curso atende a Resolução nº 07 de 17 de dezembro de 2018 que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014 que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE 2014-2024 e da outras providências.

