

RESOLUÇÃO CONSEPE 3/2013

ALTERA EMENTA E OBJETIVOS DE DISCIPLINAS DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, DO CAMPUS CAMPINAS DA UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO – USF.

O Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEPE, no uso das atribuições que lhe confere o art. 17 do Estatuto e em cumprimento à deliberação do Colegiado em 2 de abril de 2013, constante do Processo CONSEPE 3/2013 – Parecer CONSEPE 3/2013, baixa a seguinte

R E S O L U Ç Ã O

Art. 1º Ficam alteradas, conforme anexo, ementas e objetivos de disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Campus Campinas da Universidade São Francisco – USF.

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

Itatiba, 2 de abril de 2013.

Prof. Héctor Edmundo Huanay Escobar
Presidente

Anexo à Resolução CONSEPE 3/2013

TE00376 – ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS, CERIMONIAL E PROTOCOLO

EMENTA: Planejamento de serviços e eventos, com ênfase na análise de cardápios para diferentes públicos. Protocolo. Cerimonial. Tipologia. Montagem de eventos. Legislação e contratos para eventos. Mercado de eventos e tendências gastronômicas no setor.

OBJETIVOS: Proporcionar conhecimento em planejar, desenvolver, executar, organizar, promover e coordenar eventos nas diversas áreas do mercado. Capacitar o discente para realização de atividades protocolares e de cerimonial, com todos os requisitos de cerimonial e etiqueta.

TE00378 – VIVÊNCIAS GASTRONÔMICAS I

EMENTA: Fundamentos da sustentabilidade na Gastronomia. Alimentos orgânicos. Dietas alternativas com alimentos orgânicos. Funcionamento de empresas alimentícias.

OBJETIVOS: Possibilitar ao discente conhecimento básico a respeito de sustentabilidade e alimentos orgânicos na contemporaneidade. Identificar a atuação de empresas alimentícias.

TE00385 – VIVÊNCIAS GASTRONÔMICAS II

EMENTA: Técnicas fundamentadas na gastronomia francesa. Termos técnicos utilizados na gastronomia francesa, assim como para seus utensílios específicos.

OBJETIVOS: Possibilitar ao discente a identificação e a compreensão dos termos técnicos da língua francesa, com ênfase no contexto da Gastronomia. Capacitá-lo a utilizar o idioma francês na linguagem oral e escrita.

TE00391 – VIVÊNCIAS GASTRONÔMICAS III

EMENTA: Conceito *Slow Food*. Movimento *Slow Food* e práticas sustentáveis.

OBJETIVOS: Ampliar os conceitos de sustentabilidade, identificando sua importância na área gastronômica. Introduzir os conceitos de *Slow Food*. Analisar os procedimentos de empresas alimentícias, buscando viabilizar um empreendimento alimentício sustentável.