

HISTÓRICO ESCOLAR

Folha: 1 de 2

IDENTIFICAÇÃO DO ACADÊMICO						
Nome: ROBSON LUCHESI DOS ANJOS						R.A. 15.3993
Nacionalidade: Brasileira		Naturalidade: Vera Cruz do Oeste				UF: PR
Data de nascimento: 08/11/1996	Identidade: 13.158.779-1	Estado Emissor: PR	C.P.F: 098.259.279-50			
ESCOLARIDADE						
Estabelecimento: Colégio Estadual Marquês de Paranaguá						
Cidade: Vera Cruz do Oeste		UF: PR	Conclusão: 2014			
PROCESSO SELETIVO / INGRESSO						
Classificação: 65ª		Pontuação: 16,0		Data de realização: 12/10/2014		
Instituição: Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas de Cascavel						
Forma de ingresso: Processo Seletivo				Ano de Ingresso: 2015/1		
DADOS DO CURSO						
Curso: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA						
Habilitação: ---		Modalidade: Tecnológico				
Reconhecimento: reconhecimento renovado nos termos da Portaria nº 206, de 25/06/2020, publicada no D.O.U. nº 128, Seção 1, p. 58, de 07/07/2020						
RELAÇÃO DE DISCIPLINAS						
SEMESTRE	NOME DA DISCIPLINA	C.H.	PERÍODO LETIVO	MÉDIA	% Freq.	SITUAÇÃO FINAL
1º	Fundamentos da Gastronomia	70	2015/1	7,2	100	Aprovado
1º	Panificação	70	2015/1	7,7	93	Aprovado
1º	Higiene e Segurança na Produção de Alimentos	70	2015/1	7,4	100	Aprovado
1º	Garde Manger - Cozinha Fria	70	2016/1	6,4	91	Aprovado
1º	Comunicação Empresarial	35	2015/1	7,2	100	Aprovado
1º	Controle e Custos Aplicados a Gastronomia	35	2015/1	7,7	100	Aprovado
1º	Projeto Experimental: Tendências Gastronômicas	70	2015/1	7,0	100	Aprovado
2º	Habilidades Básicas de Cozinha	70	2015/2	6,7	95	Aprovado
2º	Confeitaria	70	2015/2	7,7	97	Aprovado
2º	Nutrição e Dietética dos Alimentos	70	2015/2	7,1	100	Aprovado
2º	Lanches e Finger Food	70	2015/2	7,0	100	Aprovado
2º	Francês Aplicado à Gastronomia	35	2015/2	7,1	100	Aprovado
2º	Gestão de Equipes e Liderança	35	2015/2	7,2	100	Aprovado
2º	Projeto Experimental: Eventos Gastronômicos	70	2015/2	9,5	82	Aprovado
3º	Cozinha Brasileira e Regional	70	2016/1	7,9	95	Aprovado
3º	Cozinha Clássica	70	2016/2	7,4	100	Aprovado
3º	Planejamento de Cardápios	70	2016/1	7,5	98	Aprovado
3º	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	35	2016/1	6,8	93	Aprovado
3º	História da Gastronomia: Antiga e Medieval	35	2016/1	8,0	100	Aprovado
3º	Enologia	35	2016/1	7,0	100	Aprovado
3º	Tópicos Integradores em Gastronomia	35	2016/1	6,1	91	Aprovado
3º	Projeto Experimental: Cozinha Brasileira	70	2016/1	7,3	91	Aprovado
3º	Empreendedorismo Gastronômico	35	2016/1	8,0	100	Aprovado
4º	Cozinha Internacional	70	2016/2	7,7	82	Aprovado
4º	Cozinha Contemporânea	70	2016/2	7,7	84	Aprovado
4º	Serviços de Salão	70	2016/2	7,9	95	Aprovado
4º	Produção de Eventos Gastronômicos	35	2016/2	8,4	100	Aprovado
4º	História da Gastronomia: Moderna e Contemporânea	35	2016/2	7,3	95	Aprovado
4º	Enogastronomia	35	2016/2	6,0	100	Aprovado
4º	Eletiva	35	2016/2	6,8	100	Aprovado
4º	Projeto Experimental: Cozinha Internacional	70	2016/2	8,2	100	Aprovado
CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS			EXIGIDA:	1715 H	CUMPRIDA:	1715 H



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO, Secretária Geral, em 13/08/2021 às 21:23, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: www.univel.br/certificador e insira o código verificador: 0e5aaa30-c66b-43ea-9db2-f26828e82c96

HISTÓRICO ESCOLAR

Folha: 2 de 2

IDENTIFICAÇÃO DO ACADÊMICO		
Nome: ROBSON LUCHESI DOS ANJOS		R.A. 15.3993
CARGA HORÁRIA DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES	EXIGIDA: 80 H	CUMPRIDA: 80 H
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	EXIGIDA: 1795 H	CUMPRIDA: 1795 H
Sistema de Avaliação do Desempenho Escolar: É considerado aprovado na disciplina o aluno que tenha frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) e obtenha o mínimo de 7,0 (sete) pontos na média aritmética dos bimestres ou 6,0 (seis) pontos na média final.		
ENADE: Ingressante: estudante dispensado de realização do ENADE 2015, conforme § 4º, do art. 9º, da Portaria Normativa nº 3, de 06/03/2015. Concluente: estudante dispensado de realização do ENADE 2016, em razão do calendário trienal.		
Competências Profissionais: Conhecer o setor gastronômico e ter uma visão geral da situação da gastronomia no Brasil e no mundo; conhecer uma estrutura gastronômica completa: cozinha, confeitaria e padaria, e serviço e administração gastronômica; compreender, analisar e interpretar a importância dos fenômenos gastronômicos, conhecendo a sua evolução na vida cultural, social e econômica do país, e as diversidades de desenvolvimento que possuem a nível local, regional e internacional, podendo então prever as consequências dos impactos do desenvolvimento do setor gastronômico; saber integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços e de cozinha, aos gêneros alimentícios de produção local, nacional e internacional, as relações de mercado, a ciência da alimentação e a enogastronomia, aos princípios nutricionais de alimentos e a cultura geral das regiões estudadas e das etnias que a formam; exercer funções técnicas, com habilidades de coordenação e agilidade na tomada de decisões, em cozinhas, em todos os seus níveis (planejamento de cardápios, compras, produção, treinamento de pessoal, serviço de sala e formação de preços), em cozinhas de complexos de lazer e recreação, hotéis, buffets, linhas aéreas, restaurantes variados, fast-food, e áreas correlatas ao conhecimento; conhecer a estrutura e funcionamento dos equipamentos de uma cozinha e dos serviços que envolvem o setor gastronômico; diferenciar os tipos de serviços realizados fora do ambiente restaurativo e sua importância como serviço gastronômico; relacionar os aspectos gastronômicos com o desenvolvimento turístico das regiões; dominar os conhecimentos sobre a higiene e segurança do trabalho e os aspectos legais que envolvem a seleção, contratação e gestão de pessoas; desenvolver o conhecimento de gestão, utilizado como ferramentas as técnicas de marketing, gestão de pessoas, gestão empreendedora; comunicar-se positivamente com os clientes, com outros membros presentes no grupo de trabalho e com outras pessoas que mantiver contato; atuar como agente multiplicador na área, contribuindo para a formação de pessoal; seja na atividade de docência, de assessoria, de consultoria, guia gastronômico ou ainda personal chef.		
Observações: - Eletiva: Fotografia da Gastronomia.		
CONCLUSÃO DO CURSO		
Conclusão: 09/12/2016	Colação de Grau: 27/01/2017	Expedição do Diploma: 14/08/2017



Documento assinado eletronicamente por NEIVA JANETE FINKEN FACHINELLO,
Secretária Geral, em 13/08/2021 às 21:23, conforme horário oficial de Brasília.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse: www.univel.br/certificador e insira o código verificador: 0e5aaa30-c66b-43ea-9db2-f26828e82c96