

# GASTRONOMIA

## CONTEÚDO DO CURSO:

- GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL - 32 HORAS
- GESTÃO DO CONHECIMENTO E GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL - 32 HORAS
- A IMPORTÂNCIA DOS RECURSOS HUMANOS - 31 HORAS
- A IDENTIDADE POR MEIO DA GASTRONOMIA - 31 HORAS
- A GASTRONOMIA E A PRÁTICA DO TURISMO: PASSÍVEIS DE SUSTENTABILIDADE - 31 HORAS
- O SURGIMENTO DA CULTURA GASTRONÔMICA - 31 HORAS
- O ALIMENTO COMO CULTURA: UM CONHECIMENTO QUE FASCINA - 31 HORAS
- PRODUTIVIDADE COM BAIXO CUSTO - 31 HORAS

### REGULAMENTAÇÃO PARA EMISSÃO DESTES CERTIFICADO

#### APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E HABILIDADES NO TRABALHO ARTIGO 41 DA LDB - LEI 9.394 DE 1996

**ART.41: O CONHECIMENTO ADQUIRIDO NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA, INCLUSIVE NO TRABALHO, PODERÁ SER OBJETO DE AVALIAÇÃO, RECONHECIMENTO E CERTIFICAÇÃO PARA PROSSEGUIMENTO OU CONCLUSÃO DE ESTUDOS. (REDAÇÃO DADA PELA LEI Nº11.741. DE 2008).**

**DOCENTE RESPONSÁVEL:**  
**VALDIRENE DE FÁTIMA E. LIMA**

Carga horária total: 250 Horas  
NOTA DE APROVEITAMENTO: **9.0**

O PRESENTE CERTIFICADO FOI REGISTRADO SOB O Nº **636375-00227-2788449**, EM FOLHA Nº **259** DO LIVRO Nº **2** DESTA INSTITUIÇÃO DE ENSINO.

### LOCAL E DATA DE EXPEDIÇÃO:

SÃO LOURENÇO-MG, 15 DE JUNHO DE 2024.

Confirme a autenticidade deste Certificado utilizando o QR Code abaixo ou no Site Educacional.



*Tamyres M. B. Lemos*  
**Tamyres M. B. Lemos**  
Secretaria  
FASUL EDUCACIONAL

### PRINCIPAIS REGULAMENTAÇÕES

1. - LDB Nº 9.394/96, art. 39 § 2º, Inciso I, art. 41, 42 e 43, Incisos VII e VIII;
2. - Decreto Federal nº 5.154/04;
3. - Decreto Federal nº 8.268/14;
4. - Deliberação CEE 14/97 (Indicação CEE 14/97);
5. - Regimento Escolar Interno da FASULMG;
6. - Lei nº 11.741/08, Art 1º;
7. - Resolução CNE/CEB nº 40/2004.