

C U R S O

HÍ



BRI

DO

TECNOLÓGICO EM

**GASTRONOMIA**

GRADE CURRICULAR

ESCOLA  
da Indústria  
Criativa

 UNISINOS

# OBJETIVOS DO CURSO

## Gastronomia

Na graduação em Gastronomia, arte e técnica se encontram para satisfazer o paladar, o olfato e a visão.

### **Reflexão que vai para a mesa**

A graduação em Gastronomia coloca você diante de um desafio interessante: refletir sobre o aspecto sociocultural e econômico do alimento. Isso porque, para reunir arte e técnica na bancada e nas panelas, você precisa entender todo o contexto dos ingredientes e como as receitas respondem às necessidades do paladar, da visão e do olfato. É assim que você aprende na Unisinos, unindo reflexão e ação.

E que tal experimentar um formato de ensino que é on e off ao mesmo tempo? Esse é um curso que alia a excelência da Gastronomia presencial com a flexibilidade da educação online. Assim, você organiza os estudos do seu jeito e tem a oportunidade de viver a experiência no campus.

Por aqui, já passaram grandes chefs que atuam no mercado, como Marcelo Schambeck, Leonardo Magni e Liliana Andriola. Você está pronto para entrar para o time e colocar a mão na massa?

## CURSO HÍBRIDO



A Graduação Híbrida é para você que quer estudar onde, quando e como quiser, mas sem abrir mão da vivência e da prática na universidade. Nesse modelo, você tem mais flexibilidade para organizar sua rotina de estudos online. E ainda participa de encontros quinzenais no campus para trocar ideias com colegas e professores, além de desenvolver projetos colaborativos.

Essa é uma proposta que se conecta às demandas da sociedade para formar o profissional e o cidadão do futuro. É também um modelo que não une e replica formatos, mas nasce a partir do melhor de dois mundos: a conveniência do online e a vivência do presencial. Sabe o que isso significa para você? Ainda mais liberdade para estudar do seu jeito e contar sempre com a excelência da Unisinos!

Saiba como variam as cargas horárias presenciais de cada disciplina pela legenda:

Legendas de horas-aula presenciais no campus:





# GRADE CURRICULAR

## Resumo do curso

2.160 Horas-Aula em Atividades  
Acadêmicas

576 Horas em Atividades no Campus

1.056 Horas em Atividades Online

50 Horas em Atividades  
Complementares

# GRADE CURRICULAR



## Gastronomia

### CERTIFICAÇÕES:

- C1** Cozinheiro Básico
- C2** Cozinheiro Intermediário

### LEGENDAS DE HORAS-AULA PRESENCIAIS NO CAMPUS:



### 1º SEMESTRE

1º Bimestre

Higiene e Legislação dos Alimentos 16(hp) - 44(ho)	Ingredientes e Insumos 32(hp) - 28(ho)	Ecologia Nutricional 0(hp) - 60(ho)
---	---	--

2º Bimestre

Contexto Histórico e Cultural da Comensalidade 0(hp) - 60(ho)	Habilidades Básicas de Cozinha 36(hp) - 24(ho)	Ciências do Alimento 12(hp) - 48(ho)
--	---	---

### 2º SEMESTRE

3º Bimestre

Panificação 32(hp) - 28(ho)	Fundamentos da Restauração 16(hp) - 44(ho)	Comunicação da Ciência 0(hp) - 60(ho)
--------------------------------	---	--

4º Bimestre

Gestão de Pessoas e Desenvolvimento de Liderança 0(hp) - 60(ho)	Confeitaria 32(hp) - 28(ho)	Análise Sensorial 16(hp) - 44(ho)
--	--------------------------------	--------------------------------------

### 3º SEMESTRE

5º Bimestre

Técnicas Gastronômicas Europeias I 32(hp) - 28(ho)	Técnicas de Harmonização de Vinhos I 16(hp) - 44(ho)	Cultura e Ecologia Integral 0(hp) - 60(ho)
---	---	---

6º Bimestre

Marketing e Vendas em Alimentos e Bebidas 0(hp) - 60(ho)	Técnicas Gastronômicas Europeias II 32(hp) - 28(ho)	Bebidas e Coquetelaria 16(hp) - 44(ho)
---	--	---

### 4º SEMESTRE

7º Bimestre

Técnicas Gastronômicas Orientais 32(hp) - 28(ho)	Food Design 16(hp) - 44(ho)	Operação e Logística em Alimentos e Bebidas 0(hp) - 60(ho)
---	--------------------------------	---

8º Bimestre

Tecnologia e Inovação em Alimentos e Bebidas 0(hp) - 30(ho)	Gastronomia das Américas 32(hp) - 28(ho)	Garde Manger e Eventos 16(hp) - 44(ho)
--	---	---

1º ANO

2º ANO

# GRADE CURRICULAR



## Gastronomia

### CERTIFICAÇÕES:

- C1** Cozinheiro Básico
- C2** Cozinheiro Intermediário

### LEGENDAS DE HORAS-AULA PRESENCIAIS NO CAMPUS:



### 5º SEMESTRE

9º Bimestre

Gastronomia Brasileira I 32(hp) - 28(ho) <b>C2</b>	Técnicas de Harmonização de Vinhos II 16(hp) - 44(ho)	Cultura e História da Gastronomia Brasileira 0(hp) - 60(ho)
---	--	--

10º Bimestre

Empreendedorismo e Solução de Problemas 0(hp) - 60(ho)	Gastronomia Contemporânea 24(hp) - 36(ho) <b>C2</b>	Restaurantes: Projeto e Simulação 24(hp) - 36(ho) <b>C2</b>
---	--	--

### 6º SEMESTRE

11º Bimestre

Gastronomia Brasileira II 32(hp) - 28(ho)	Pesquisa e Desenvolvimento de Novos Produtos 16(hp) - 44(ho)	Gastronomia e Ensino 0(hp) - 60(ho)
--	---	--

12º Bimestre

Optativa 0(hp) - 60(ho)	Projeto de Empreendimento em Alimentos e Bebidas 8(hp) - 52(ho)	Menu Degustação: Projeto e Simulação 40(hp) - 20(ho)
----------------------------	--	---

3º ANO

## Atividades Acadêmicas OPTATIVAS

Cultura Surda e LIBRAS 0(hp) - 60(ho)	Inclusão e Acessibilidade em Contextos Profissionais 0(hp) - 60(ho)	Educação das Relações Étnico-Raciais 0(hp) - 60(ho)
Relações Interpessoais 0(hp) - 60(ho)	Liderança nas Organizações 0(hp) - 60(ho)	Pensamento Computacional 0(hp) - 60(ho)



# **CERTIFICAÇÕES PROGRESSIVAS**

Gastronomia

# CERTIFICAÇÕES PROGRESSIVAS

## Gastronomia

O desenvolvimento de competências do egresso consiste em um ciclo de aprendizado colaborativo docente-discente que ocorre no período formativo. Essas competências vão se desenvolvendo ao longo da jornada formativa do aluno e as certificações intermediárias têm como objetivo reconhecer o desenvolvimento de tais competências a partir da conclusão, com aprovação, de um conjunto de Atividades Acadêmicas que compõem o currículo do curso.

A certificação intermediária constitui fator de estímulo para o aluno prosseguir e concluir os estudos em determinada área e avançar na trajetória de formação profissional. Sendo assim, não atesta, aos alunos, atribuições profissionais, uma vez que eles não concluíram o curso de graduação. O certificado de desenvolvimento de competências ou de qualificação profissional pode ser utilizado pelo aluno para acelerar a inserção profissional e em estágios durante o Curso de Graduação dando maior visibilidade para as competências.

Certificações Progressivas de Gastronomia:

<b>Certificação</b>	<b>Semestre de obtenção</b>	<b>AAs vinculadas</b>
<b>C1</b> Cozinheiro Básico	3º	Higiene e Legislação dos Alimentos
		Ingredientes e Insumos
		Habilidades Básicas de Cozinha
		Ciências do Alimento
		Técnicas Gastronômicas Europeias I
		Fundamentos da Restauração
		Panificação
		Análise Sensorial
		Técnicas Gastronômicas Europeias II
		Confeitaria
<b>C2</b> Cozinheiro Intermediário	5º	Técnicas Gastronômicas Orientais
		Food Design
		Gastronomia das Américas
		Restaurantes: Projeto e Simulação
		Gastronomia Brasileira I
		Gastronomia Contemporânea, Garde Manger e Eventos

