

GR12016 - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - DIURNO (Manhã) e NOTURNO - (Habilitação 001 - Matriz Curricular 004) currículo 3

Reconhecimento: Portaria SERES/MEC 20/2012 - DOU 16/03/2012; Renovação de Reconhecimento: Portaria SERES 210/2020 - DOU 07/07/2020

Coordenação de Curso: Flavia da Silveira e Silva e Sarah Winck de Almeida - Telefone: 3590-8751 - E-mail: gastronomia@unisinos.br
 Duração na UNISINOS: 1800 horas (2040h-a mais 100 horas), desdobradas em: 1550h (1860horas aula em Atividades Acadêmicas, 150 horas (180h-a) de Estágio Supervisionado e 100h de atividades complementares.

PA	N.	ATIVIDADE ACADÊMICA	OBS.	CRED.	HORAS-AULA
1	20552	Experiência 1- Pesquisa e Experimentos em Gastronomia		2	30
	20553	Habilidades Básicas de Cozinha	15	6	90
1	20554	Ingredientes e Insumos 1	15	4	60
1	20555	Ciências do Alimento	15	4	60
1	20556	Segurança Alimentar		4	60
2	20557	Experiência 2- Análise Sensorial	5,15	2	30
2	20558	Técnicas Gastronômicas Europeias	5,15	6	90
2	20559	Panificação	5,15	2	30
2	20560	Técnicas de Harmonização de Vinhos 1	5,15	2	30
2	20561	Contexto Histórico e Cultural da Comensalidade	5	4	60
2	20562	Planejamento e Operação de Empreendimentos de Alimentos e Bebidas	5	2	30
2	20563	Gestão de Equipes e Liderança	5	2	30
	-----	Atividades Complementares	16		
3	20564	Experiência 3- Criatividade	6, 12 e 15	2	30
3	20565	Técnicas Gastronômicas Orientais	6,15	6	90
3	20566	Ingredientes e Insumos 2	6,15	2	30
3	20567	Técnicas de Harmonização de Vinhos 2	6,15	2	30
3	20568	Confeitaria	6,15	4	60
3	20569	Logística e Compras em Alimentos e Bebidas	6	2	30
3	20570	Marketing de Alimentos e Bebidas	6	2	30
3		Optativa	10	4	60
4	20572	Experiência 4- Simulação de Restaurante	7 e 12	2	30
4	20573	Gastronomia das Américas	7,15	6	90
4	20574	Gastronomia Contemporânea	7,15	2	30
4	20575	Técnicas de Harmonização de Vinhos 3	7,15	2	30
4	20521	América Latina, Cultura e Arte	7	2	30
4	20577	Gestão de Pessoas	7	2	30
4	20578	Gastronomia e Ensino	7	2	30
4	20579	Gastronomia na Hospitalidade e no Turismo	7	2	30
	20748	Estágio Obrigatório	11,15	6	180
	-----	Atividades Complementares	16		
5	20580	Experiência 5- Simulação de Evento	8 e 12	2	30
5	20581	Gastronomia Brasileira 1	8,15	6	90
5	20582	Zitogastronomia	8,15	2	30
5	20522	História dos Hábitos Alimentares Regionais Brasileiros	8	2	30
5	20495	Antropologia Filosófica, Ética e Cultura	8	4	60
5	20583	Formação do Preço de Venda	8	2	30
5	20584	Projeto de Empreendimento em Alimentos e Bebidas	8	2	30
Para matricular-se em atividades do 6º semestre, você deve ter concluído o total de horas de atividades complementares					
6	20585	Experiência 6- Mostra de Novos Talentos	9, 12 e 15	4	60
6	20586	Gastronomia Brasileira 2	9,15	4	60
6	20587	Doçaria brasileira	9,15	2	30
6	20588	Técnicas de Harmonização de Vinhos 4	9,15	2	30
6	20589	Tecnologia e Inovação em Alimentos	9,15	4	60
6	20590	Gastronomia e Saúde	9	2	30
6	20591	Tópicos Especiais em Gastronomia	9	2	30
Atividades Optativas					
	20500	Francês Aplicado à Gastronomia	14	2	30
	21369	Cultura Culinária Coreana		3	45
	92227	Comportamento do Consumidor e do Comprador Organizacional	14	4	60
	50431	Empreender e Inovar em Organizações	14	4	60
	20576	Intercâmbio em Gastronomia	14 e 15	4	60
	98278	Introdução à Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	14	2	30
	80056	Oficina de Criatividade	14	2	30
	20318	Alimentos e Ambiente	14	4	60
	10356	Afrodescendentes na América Latina	14	4	60
	10357	Povos Indígenas na América Latina Contemporânea	14	4	60
	30637	Fotografia de Gastronomia	14	2	30
	10530	Inclusão e Acessibilidade em Contextos Profissionais	14	4	60
	30973	Cidadania Social e Soluções Criativas	14	4	60

GR12016 - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - DIURNO e NOTURNO - (Habilitação 001 - Matriz Curricular 004) - (continuação)
OBSERVAÇÕES:

1. Sugere-se que você procure a Coordenação de Curso antes de efetuar a matrícula. Consulte os horários de atendimento na Sala da Coordenação ou na Secretária.
2. Representação Estudantil - Informações: movestudantil@unisinossinos.br ou ramal 4101.
3. Este curso possui Certificação Intermediária aos alunos aprovados em todas as Atividades Acadêmicas até o quarto semestre inclusive. Você pode solicitar o certificado de Cozinheiro Internacional, junto ao Atendimento Unisinossinos.
4. A matrícula simultânea em todas as atividades acadêmicas que compõem os PAs deste curso é obrigatória.
5. Para matricular-se no PA2, você deve ter concluído o PA1. A matrícula simultânea em todas as atividades acadêmicas do PA2 é obrigatória.
6. Para matricular-se no PA3, você deve ter concluído o PA2. A matrícula simultânea em todas as atividades acadêmicas do PA3 é obrigatória.
7. Para matricular-se no PA4, você deve ter concluído o PA3. A matrícula simultânea em todas as atividades acadêmicas do PA4 é obrigatória.
8. Para matricular-se no PA5, você deve ter concluído o PA5. A matrícula simultânea em todas as atividades acadêmicas do PA5 é obrigatória.9. Para matricular-se no PA6, você deve ter concluído o PA5. A matrícula simultânea em todas as atividades acadêmicas do PA6 é obrigatória.
10. Para matricular-se em Atividades Acadêmicas optativas ou de livre escolha, o aluno deve estar cursando ou ter concluído o PA3.
11. Para cursar esta atividade acadêmica, você deverá ter concluído o PA3.
12. Esta atividade acadêmica tem cunho prático ou metodologia especial e não admite Grau C.
13. Este currículo prevê a realização de atividades complementares. As diferentes modalidades dessas atividades e os seus critérios de aproveitamento estão disponíveis no portal Minha Unisinossinos e na Coordenação de Curso.
14. Verifique o campus em que esta Atividade Acadêmica está sendo ofertada.
15. Esta atividade não poderá ser cursada em Regime especial de estudos.
16. As atividades complementares fazem parte da carga horária mínima de formação do curso e estão indicadas na grade curricular. Sugere-se que você cumpra 20 horas por semestre até atingir o total de 100 horas. Busque mais informações sobre o aproveitamento de Atividades Complementares no Guia do Aluno
17. Se desejar, você pode cursar a atividade Inclusão e Acessibilidade em Contextos Profissionais. No entanto ela não contabilizará carga horária para fins de integralização curricular.

QUADRO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares têm como objetivo estimular a sua participação em experiências diversificadas que contribuam para a sua formação profissional e pessoal. Para a conclusão do Curso, você deve realizar **100 horas** dessas atividades, que serão contabilizadas de acordo com o estabelecido.

Grupos	Descrição	Paridade	Limite máximo de aproveitamento
44	Participação em curso (oficina, minicurso, extensão, capacitação, treinamento) e similar, de natureza acadêmica, profissional ou cultural	1h = 1h	70 horas
21	Participação em curso de extensão, em palestra como ministrante; em mesa-redonda e similar como debatedor	1h = 1h	70 horas
3	Atividade de monitoria de, no mínimo, 30 horas-semester.	1h = 1h	76 horas
85	Atividade Acadêmica ou disciplina não aproveitada como créditos no Curso (inclusive disciplinas cursadas em outras universidades)	60ha = 50h	50 horas
5	Atividade de iniciação científica ou equivalente de, no mínimo, 150 horas	1h = 1h	70 horas
46	Publicação de artigo científico completo (artigo efetivamente publicado ou com aceite final de publicação) em periódico especializado, com comissão editorial, como autor ou coautor.	50h por publicação	50 horas
39	Publicação de artigo científico ou resumo em anais de evento científico como autor ou coautor	30h por publicação	60 horas
41	Publicação de produção autoral (foto, artigo, reportagem ou similar), em periódico ou site	20h por publicação	40 horas
9	Estágio não obrigatório de, no mínimo, 60 horas. Regulamentado pela Lei 11788/2008, o estágio realizado com aprovação poderá ser aproveitado como atividade complementar se conduzido com autorização prévia da Universidade e do Atendimento Unisinossinos Carreiras.	1h = 1h	70 horas
13	Autoria ou coautoría de capítulo de livro	50h por publicação	50 horas
25	Participação em concurso acadêmico	10h por inscrição 30h por prêmio recebido	60 horas
12	Participação em evento de âmbito acadêmico (congresso, seminário, simpósio, workshop, palestra, conferência, feira) e similar, de natureza acadêmica, profissional	1h = 1h	70 horas
28	Serviço voluntário de caráter sociocomunitário, devidamente comprovado, realizado conforme a lei 9.608 de 18/02/1998 junto a entidades públicas de qualquer natureza, a instituições privadas sem fins lucrativos, a organizações não governamentais ou à Unisinossinos.	1h = 1h	70 horas
14	Apresentação de trabalho científico (inclusive pôster) em evento de âmbito regional, nacional ou internacional, como autor ou coautor.	10 h por apresentação	60 horas
20	Viagem de estudo e visita técnica	1 dia = 6h	60 horas
16	Realização de curso de idioma	1h = 1h	70 horas
100	Participação como ouvinte em banca de trabalho de conclusão de curso de graduação, dissertação de mestrado e tese de doutorado de qualquer curso da Unisinossinos	1h por banca	30 horas
22	Participação em comissão organizadora de evento, na diretoria de ligas e similar	10h por evento	70 horas
34	Exercício de cargo eletivo na diretoria do DCE ou do DA do Curso	20h por exercício	40 horas
109	Participação em equipe esportiva ou em Atletica da Unisinossinos	20h por semestre	20 horas
130	Prestação de serviços à Justiça Eleitoral em eleições (para o trabalho realizado, em cada turno eleitoral, nas funções de Presidente, Primeiro Mesário, Segundo Mesário e Secretário)	6h por turno eleitoral	36h
131	Participação, na condição de representante discente, em reuniões de Colegiado de Curso, órgãos do CONSUN, Comissão Própria de Avaliação (CPA) e outros Comitês formalmente constituídos na Universidade.	2h por reunião	40h
182	Participação em Projetos Governamentais de âmbito municipal, estadual ou federal	1h = 1h	50h
183	Monitoria em Projetos vinculados a um curso de graduação da Unisinossinos	1h = 1h	50h
198	Participação em Grupos de Estudos promovidos na Unisinossinos	1h = 1h	50h
199	Avaliador em trabalho acadêmico	10h por evento	50h
208	Fundador de Startup	50h por Startup	50h
261	Atividade Profissional (Atividade Profissional mais Estágio não obrigatório, não podem juntos exceder 50% do total de Atividades Complementares do Curso)	1h = 1h	6h por mês/máximo 50h
Atividades Específicas do Curso			
105	Participação, como brigada de cozinha ou salão, na Mostra de Novos Talentos da Gastronomia, com a devida comprovação da Coordenação.	1h = 1h	60 horas
106	Participação em atividades/eventos promovidos ou apoiados pelos professores e/ou pelo curso com a devida comprovação da Coordenação.	1h = 1h	70 horas
123	Participação em concursos da área de Alimentos e Bebidas realizados na Unisinossinos ou em outras entidades e instituições. As horas não são cumulativas.	10h por inscrição 30h por prêmio recebido	60 horas

Observações:

4. O aproveitamento de atividades complementares se dará de acordo com os critérios, limites e prescrições estabelecidas e publicadas na grade curricular do respectivo curso, devendo ser requerido pelo aluno no Atendimento Unisinossinos, mediante a apresentação da documentação comprobatória original. No caso de atividades de extensão e monitoria realizadas na Unisinossinos a partir de 6 de novembro de 2008, haverá aproveitamento automático das horas de atividades complementares, conforme o quadro de cada curso, sem necessidade de solicitação por parte do aluno.
5. A critério da Comissão de Coordenação, as atividades não previstas poderão ser, mediante solicitação no Atendimento Unisinossinos, aproveitadas como Atividades Complementares.
6. O aproveitamento de atividades realizadas antes do ingresso do aluno no Curso só será concedido nas seguintes condições:
as atividades devem ter sido realizadas durante o período de vínculo regular do aluno com outro curso de graduação;
se o aluno estiver sem matrícula em curso de graduação por um período maior do que três anos, ele não poderá aproveitar as atividades realizadas antes ou durante o período de afastamento do curso anterior;
o aproveitamento de cada atividade deverá obedecer aos limites estabelecidos para cada grupo, e o total de aproveitamento das atividades antes da entrada do aluno no curso atual não poderá ultrapassar 50% do total de horas previstas para as Atividades Complementares nesse curso.