GR12016 - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - DIURNO (Manhã) e NOTURNO - (Habilitação 001 - Matriz Curricular 005) curriculo 4
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	COREQUISITO	PRÉ-REQUISITO
1	21370	Habilidades e Ciências Culinárias		4	60	21371, 21372 e 25055	
1	21371	Princípios da Alimentação e da Nutrição Humana		2	30	21370, 21372 e 25055	
1	21372	Cadeias Produtivas Alimentares		4	60	21370, 21371 e 25055	
1	25055	Higiene e Legislação dos Alimentos		4	60	21370, 21371 e 21372	
1	31337	Criativa TEC Experience 1		1	15		
1	50987	Planejamento de Carreira		1	15		
1	21373	Ensino e Pesquisa em Gastronomia		2	30		
1	21374	LAB Tools Gastronomia - Tecnologia Culinária		1	15		
		Atividades Complementares					
2	10573	Responsabilidade Social		1	15		
2	21375	Cozinha Europeia		4	60	21376, 21377, 21378, 21379 e 21380	21370, 21371, 21372 e 25055
2	21376	Cozinha Europeia da Península Ibérica		2	30	21375, 21377, 21378, 21379 e 21380	21370, 21371, 21372 e 25055
2	21377	Noções Básicas de Enogastronomia		2	30	21375, 21376, 21378, 21379 e 21380	21370, 21371, 21372 e 25055
2	21378	Operação físico-funcional em Negócios de Alimentação		2	30	21375, 21376, 21377, 21379 e 21380	21370, 21371, 21372 e 25055
2	21381	Técnicas de Panificação		4	60		
2	21382	LAB Tools Gastronomia - Gestão de Custos em Negócios de A&B		1	15		
2	21379	Charcutaria e Garde Manger		2	30	21375, 21376, 21377, 21378 e 21380	21370, 21371, 21372 e 25055
2	21380	Comida, Cultura e Patrimônio		2	30	21375, 21376, 21377, 21378 e 21379	21370, 21371, 21372 e 25055
		Atividades Complementares					
3	21383	Cozinha Africana e Oriental		4	60	21384, 31354, 21385 e 21386	21375, 21376, 21377, 21378, 21379 e 21380
3	21384	Enogastronomia - Velho Mundo		2	30	21383, 31354, 21385 e 21386	21375, 21376, 21377, 21378, 21379 e 21380
3	31354	Hospitalidade e Turismo		4	60	21383, 21384, 21385 e 21386	21375, 21376, 21377, 21378, 21379 e 21380
3	21385	Gastronomia Inclusiva		2	30	21383, 21384, 31354 e 21386	21375, 21376, 21377, 21378, 21379 e 21380
3	21386	Design e Alimentação		2	30	21383, 21384, 31354 e 21385	21375, 21376, 21377, 21378, 21379 e 21380
3	21387	Técnicas de Confeitaria		4	60		
3	21388	Lab Tools Gastronomia - Planejamento Estratégico de Cardápios		1	15		
3	31338	Criativa Tec Experience 2		1	15		
		Atividades Complementares					
4	20389	Cozinha das Américas		4	60	25067, 20390 e 21391	21383, 21384, 31354, 21385 e 21386
4	25067	Análise Sensorial		4	60	20389, 20390 e 21391	21383, 21384, 31354, 21385 e 21386
4	20390	Comida, Cultura, Cidadania e Patrimônio		4	60	20389, 25067 e 21391	21383, 21384, 31354, 21385 e 21386
4	21391	Técnicas Emergentes em Gastronomia		2	30	20389, 25067 e 20390	21383, 21384, 31354, 21385 e 21386
4	31347	Laboratório de Design de Eventos		4	60		
4	10574	Ética e Filosofia		4	60		
4	20748	Estágio Obrigatório		6	180		21383, 21384, 31354, 21385 e 21386
4	21392	Lab Tools - Marketing em Negócios de A&B		1	15		
		Atividades Complementares					
5	21393	Cozinha Regional Brasileira		4	60	21394, 21491 e 21395	20389, 25067, 20390 e 21391
5	21394	Enogastronomia - Novo Mundo		2	30	21393, 21491 e 21395	20389, 25067, 20390 e 21391
5	21491	Tecnologia e Desenvolvimento de Novos Produtos		4	60		
5	21395	Modelagem e prática de Negócios em A&B		4	60	21393, 21394 e 21491	20389, 25067, 20390 e 21391
5	21396	Zitogastronomia e Coquetelaria		2	30		
5	61433	Pensamento Projetual		1	15		
5	21397	Lab Tools Gastronomai - Gestão de Pessoas em Negócios de A&B		1	15		
5	31339	Criativa Tec Experience 3		1	15		
		Atividades Complementares					
6	21398	Cozinha do Sul do Brasil		4	60	21399, 21400, 21401 e 21402	21393, 21394, 21395 e 21491
6	21399	Alimentação, Meio Ambiente e Sociedade		2	30	21398, 21400, 21401 e 21402	21393, 21394, 21395, 21491 e 21402
6	21400	Enogastronomia - Vinhos do Brasil		2	30	21398, 21399 21401 e 21402	21393, 21394, 21395 e 21491
6	21401	Projeto de Empreendedorismo em Negócios de A&B		4	60	21398, 21399, 21400 e 21402	21393, 21394, 21395 e 21491
6	21402	Comida, Cultura e Tendências		2	30	21398, 21399, 21400 e 21401	21393, 21394, 21395 e 21491
6	21403	Portifólio empreendedor		4	60		021370, 021371, 021372, 021375, 021376, 021377, 021378, 021379, 021380, 021383, 021384, 021385, 021386, 021389, 021390, 021391, 021393, 021394, 021395, 021491, 025055, 025067, 031354
6	31296	Técnicas Comunicacionais		1	15		
		Optativa		4	60		
6		Optativa Lab Tools		3	45		
		Atividades Complementares					

UNISINOS

GR12016 - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - DIURNO (Manhã) e NOTURNO - (Habilitação 001 - Matriz Curricular 005) curriculo 4
Reconhecimento: Portaria SERES/MEC 20/2012 - DOU 16/03/2012; Renovação de Reconhecimento: Portaria SERES 210/2020 - DOU 07/07/2020

OPTATIVAS do CURSO - 4 créditos

N.	ATIVIDADES ACADÊMICAS OPTATIVAS	OBS.	CRED.	HORAS-AULA	HORAS PRÁTICAS	HORAS DE ESTÁGIO	COREQUISITOS	PRÉ-REQUISITOS
10356	Afrodescendentes na América Latina		4	60				
10357	Povos Indígenas na América Latina Contemporânea		4	60				
10536	Ética e Tecnocultura		4	60				
10537	Cultura e Ecologia Integral		4	60				
10575	Práticas Inclusivas em Contextos Profissionais		4	75				
20818	Mercado de Consumo: Alimentos e Bebidas		4	60				
20820	Ecologia Nutricional		4	60				
21404	Comida, Cultura e História: Alimentação no Brasil		4	60				
21405	Veganismo, Vegetarianismo e outras Tendências Alternativas de Alimentação		4	60				
21406	Enogastronomia Avançada		4	60				
31117	Redes e Mídias Sociais		4	60				
31297	Cultura Surda e LIBRAS em Contextos Profissionais		4	75				
98029	Nutracêuticos e Alimentos Funcionais		4	60				

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 Secretaria.
2. Representação Estudantil - Informações: movestudantil@unisinos.br ou ramal 4101.
3. Esta atividade acadêmica tem cunho prático ou metodologia especial e não admite Grau C.
4. Este currículo prevê a realização de atividades complementares. As diferentes modalidades dessas atividades e os seus critérios de aproveitamento estão disponíveis no portal Minha Unisinos e na Coordenação de Curso.
5. Esta atividade não poderá ser cursada em Regime especial de estudos.
6. 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.

UNISINOS

GR12016 - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - DIURNO (Manhã) e NOTURNO - (Habilitação 001 - Matriz Curricular 005) curriculo 4
Reconhecimento: Portaria SERES/MEC 20/2012 - DOU 16/03/2012; Renovação de Reconhecimento: Portaria SERES 210/2020 - DOU 07/07/2020

OPTATIVAS LAB TOOLS - 3 créditos

N.	ATIVIDADES ACADÊMICAS OPTATIVAS	CRED.	HORAS-AULA	HORAS PRÁTICAS	HORAS DE ESTÁGIO	COREQUISITOS	PRÉ-REQUISITOS
80266	Lab Tools Inglês: E-mails	1	15				
80267	Lab Tools Inglês: Curriculum Vitae e Carta de Apresentação	1	15				
80268	Lab Tools Inglês: Participação em Conferência	1	15				
80269	Lab Tools Inglês: Reuniões	1	15				
80270	Lab Tools Inglês: Apresentações Orais	1	15				
80271	Lab Tools Inglês: Artigo Científico	1	15				
80279	Lab Tools Métodos Ágeis: Scrum	1	15				
80280	Lab Tools Métodos Ágeis: Kanban	1	15				
80281	Lab Tools Métodos Ágeis: OKR (objective & Key Results)	1	15				
80282	Lab Tools Métodos Ágeis: Lean	1	15				
80283	Lab Tools Métodos Ágeis: Midset Ágil	1	15				
80284	Lab Tools Desenvolvimento Pessoal: Autoconhecimento	1	15				
80285	Lab Tools Desenvolvimento Pessoal: Inteligência Emocional e Liderança	1	15				
80286	Lab Tools Desenvolvimento Pessoal: Carreira Sustentável	1	15				
80288	Lab Tools Desenvolvimento Pessoal: (Auto) Gestão do tempo	1	15				
80289	Lab Tools Vendas: Gestão de Vendas - da Estratégia à Ação	1	15				
80290	Lab Tools Vendas: Vendas de Alta Performance	1	15				
80291	Lab Tools Vendas: Estratégias de Customer Sucess - Foco no Cliente	1	15				
80292	Lab Tools Vendas: Prospecção de Clientes mais assertiva	1	15				
80293	Lab Tools Vendas: Negociação	1	15				
80294	Lab Tools Marketing Digital e E-Commerce: Introdução a E-Commerce	1	15				
80295	Lab Tools Marketing Digital e E-Commerce: Relacionamento com o cliente	1	15				
80296	Lab Tools Marketing Digital e E-Commerce:Estratégias da Omnichannel	1	15				
80297	Lab Tools Marketing Digital e E-Commerce: Mídias Sociais	1	15				
80298	Lab Tools Marketing Digital e E-Commerce: UX - User Experience e Plataformas Digitais	1	15				
80299	Lab Tools Cultura do Design: Gestão do Design	1	15				
80300	Lab Tools Cultura do Design: 1ª, 2ª e 3ª Revoluções Indústriais	1	15				
80301	Lab Tools Segurança Ofensiva: Anatomia de ataques Cibernéticos Gestão do Design	1	15				
80341	Lab Tools Cultura do Design: 4ª Revolução Indústrial	1	15				
80342	Lab Tools Contratando e Desligando Pessoas sendo Empático e Humano	1	15				
80343	Lab Tools liderando Equipes do Jeito Certo	1	15				
80344	Lab Tools Liderança pela Transformação, cultura e motivação dos Liderados	1	15				
80345	Lab Tools Liderança na Prática, Descomplicada e Positiva	1	15				
80346	Lab Tools Erros, Falhas e Armadilhas na Liderança	1	15				
80347	Lab Tools Matemática Financeira para Negócios	1	15				
80348	Lab tools Formação do Preço de Venda	1	15				
80349	Lab Tools Finanças Pessoais	1	15				
80350	Lab Tools Ferramentas de Gestão Financeira	1	15				
80351	Lab Tools Aprendendo a Investir em Ações	1	15				
80352	Lab Tools Design Digital: UX Design	1	15				
80353	Lab Tools Design Digital: Semiótica e Linguagem Visual	1	15				
80354	Lab Tools Design Digital: Portfólio e Criação Audiovisual	1	15				
80355	Lab Tools Design Digital: Marketing Aplicado ao Design de Produto	1	15				
80356	Lab Tools Design Digital: Ferramentas Gráficas: Edição de Imagens e Vetorização	1	15				
80357	Lab Tools Cultura do Design: Propriedade Intelectual e Startups	1	15				
80358	Lab Tools Cultura do Design: Pesquisa de Tendências e Comportamento do Consumidor	1	15				
80379	Lab Tools Segurança Ofensiva: Introdução ao Kali Linux	1	15				
80380	Lab Tools Security Intelligence: Threat Intelligence: Fundamentos	1	15				
80381	Lab Tools Security Intelligence: Open Souce	1	15				
80382	Lab Tools Microserviços: Introdução ao Docker	1	15				
80383	Lab Tools Microserviços: Introdução à Kubernets	1	15				
80393	Lab Tools: Comunicação Não Violenta	1	15				
80396	LAB Tools Segurança Ofensiva: Metasploit: Coleta de Informações, Exploração e PósExploração Ética de Sistemas Computacionais	1	15				
80455	Lab Tools - Fundamentos: Introdução à Programação	1	15				
80456	Lab Tools - Fundamentos: Projeto Aplicado de Ciências de Dados	1	15				
80457	Lab Tools - Fundamentos: Redes Neurais	1	15				
80458	Lab Tools - Fundamentos: Análise de Regressão Logistíca	1	15				
80459	Lab Tools - Fundamentos: Estatística de Análise de Regressão	1	15				
80460	Lab Tools – Ciência de dados Fundamentos: Estatística – Análise de Regressão Descritiva	1	15				
80461	Lab Tools - Autoconhecimento Empreendedor e Redes	1	15				
80462	Lab Tools - Problemas, Ideias e Oportunidades	1	15				
80463	Lab Tools - Modelagem e Negócio	1	15				
80464	Lab Tools - Testes e Validações de Mercado	1	15				
80465	Lab Tools - Estudos de viabilidade econômico-financeiro	1	15				
80466	Lab Tools - Pitch para Comunicação e Negócio	1	15				