

GR12016 - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - DIURNO (Manhã) e NOTURNO - (Habilitação 001 - Matriz Curricular 005) currículo 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: 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 (1860 horas aula em Atividades Acadêmicas, 150 horas (180h-a) de Estágio Supervisionado e 100h de atividades complementares.

PA	N.	ATIVIDADE ACADÊMICA	OBS.	CRED.	HORAS-AULA	CORREQUISITO	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 Gastronomia - 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	Portfólio 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					

GR12016 - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - DIURNO (Manhã) e NOTURNO - (Habilitação 001 - Matriz Curricular 005) currículo 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	CORREQUISITOS	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.