

GR12016 - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - MATUTINO e NOTURNO - Unisinos Porto Alegre (Habilitação 002 - Matriz Curricular 001) currículo 1

Reconhecimento: Portaria SERES/MEC 340/2018 - DOU 21/05/2018

Coordenação de Curso: Flavia da Silveira e Silva e Sarah Winck de Almeida - Telefone: 3591-1122 ramal 3413 - 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 |
| 1 | 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 e 15 | 2 | 30 |
| 2 | 20558 | Técnicas Gastronômicas Europeias | 5 e 15 | 6 | 90 |
| 2 | 20559 | Panificação | 5 e 15 | 2 | 30 |
| 2 | 20560 | Técnicas de Harmonização de Vinhos 1 | 5 e 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 | | Opativa | 10 | 4 | 60 |
| 4 | 20572 | Experiência 4- Simulação de Restaurante | 7, 12 e 15 | 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, Arte e Cultura | 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 | 8,12 e 15 | 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 Opativas | | | | | |
| | 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 | Afrodscendentes 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 |
| | 30850 | Pensamento Computacional | | 4 | 60 |
| | 30973 | Cidadania Social e Soluções Criativas | 14 | 4 | 60 |

O estágio não obrigatório é uma atividade facultativa, acrescida às atividades curriculares obrigatórias e regulares previstas para o curso. Não implica alteração da carga horária estabelecida para a obtenção do diploma. Regulamentado pela Lei 11788/2008, o estágio deverá ser conduzido com autorização prévia do Unisinos Carreiras. Informações podem ser obtidas no Atendimento Unisinos Carreiras.

GR12016 - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - MATUTINO e NOTURNO - (Habilitação 002 - Matríz Curricular 001) - (continuação)

| OBSERVAÇÕES: | |
|---|---|
| <p>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.</p> <p>2. Representação Estudantil - Informações: movestudantil@unisinos.br ou ramal 4101.</p> <p>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 Unisinos.</p> <p>4. A matrícula simultânea em todas as atividades acadêmicas que compõem os PAs deste curso é obrigatória.</p> <p>5. Para matricular-se no PA2, você deve ter concluído o PA1. A matrícula simultânea em todas as atividades acadêmicas do PA2 é obrigatória.</p> <p>6. Para matricular-se no PA3, você deve ter concluído o PA2. A matrícula simultânea em todas as atividades acadêmicas do PA3 é obrigatória.</p> <p>7. Para matricular-se no PA4, você deve ter concluído o PA3. A matrícula simultânea em todas as atividades acadêmicas do PA4 é obrigatória.</p> <p>8. Para matricular-se no PA5, você deve ter concluído o PA5. A matrícula simultânea em todas as atividades acadêmicas do PA5 é obrigatória.</p> | <p>9. Para matricular-se no PA6, você deve ter concluído o PA5. A matrícula simultânea em todas as atividades acadêmicas do PA6 é obrigatória.</p> <p>10. Para matricular-se em Atividades Acadêmicas optativas ou de livre escolha, o aluno deve estar cursando ou ter concluído o PA3.</p> <p>11. Para cursar esta atividade acadêmica, você deverá ter concluído o PA3.</p> <p>12. Esta atividade acadêmica tem cunho prático ou metodologia especial e não admite Grau C.</p> <p>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 Unisinos e na Coordenação de Curso.</p> <p>14. Verifique o campus em que esta Atividade Acadêmica está sendo ofertada.</p> <p>15. Esta atividade não poderá ser cursada em Regime especial de estudos.</p> <p>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.</p> |

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 | Límite 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-semestre. | 1h = 1h | 76 horas |
| 85 | Atividade Acadêmica ou disciplina não aproveitada como créditos no Curso (inclusive disciplinas cursadas em outras universidades) | 15h-a = 12h | 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 Unisinos | 1h = 1h | 70 horas |
| 38 | Autoria ou coautor 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 | 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 Unisinos | 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, DA, Liga ou Atlética do curso | 20h por exercício | 40 horas |
| 109 | Participação em equipe esportiva ou em Atlética da Unisinos | 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 | Monitor de Projetos | 1h = 1h | 50h |
| 198 | Participação em Grupos de Estudos promovidos na Unisinos | 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 Unisinos 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 Unisinos, mediante a apresentação da documentação comprobatória original. No caso de atividades de extensão e monitoria realizadas na Unisinos 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 Unisinos, 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.