

GR12016 - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - DIURNO (Manhã) e NOTURNO - (Habilitação 002 - Matriz Curricular 002) currículo 2
 Reconhecimento: Portaria SERES 340/2018 - DOU 21/05/2018

Coordenação de Curso: Flavia da Silveira e Silva e Sarah Winck de Almeida - Telefone: 3590-8751 - E-mail: gastronomia@unisin.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.	CREC.	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, 021491 e 21395	20389, 25067, 20390 e 21391
5	21394	Enogastronomia - Novo Mundo		2	30	21393, 021491 e 21395	20389, 25067, 20390 e 21391
5	21491	Tecnologia e Desenvolvimento de Novos Produtos		4	60	21393, 21394 e 21395	20389, 25067, 20390 e 21391
5	21395	Modelagem e prática de Negócios em A&B		4	60	21393, 21394 e 021491	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	61433	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 021491
6	21399	Alimentação, Meio Ambiente e Sociedade		2	30	21398, 21400, 21401 e 21402	21393, 21394, 21395 e 021491
6	21400	Enogastronomia - Vinhos do Brasil		2	30	21398, 21399, 21401 e 21402	21393, 21394, 21395 e 021491
6	21401	Projeto de Empreendedorismo em Negócios de A&B		4	60	21398, 21399, 21400 e 21402	21393, 21394, 21395 e 021491
6	21402	Comida, Cultura e Tendências		2	30	21398, 21399, 21400 e 21401	21393, 21394, 21395 e 021491
6	21403	Portfólio empreendedor		4	60		
6	31296	Técnicas Comunicacionais		1	15		
		Atividades Complementares					

GR12016 - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - DIURNO (Manhã) e NOTURNO - (Habilitação 002 - Matriz Curricular 002) currículo 2

OPTATIVAS do CURSO - 4 créditos

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

Observações:

- 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.
- Representação Estudantil - Informações: movestudantil@unisinos.br ou ramal 4101.
- Esta atividade acadêmica tem cunho prático ou metodologia especial e não admite Grau C.
- 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.
- Esta atividade não poderá ser cursada em Regime especial de estudos.
- 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.

GR12016 - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - DIURNO (Manhã) e NOTURNO - (Habilitação 002 - Matriz Curricular 002) currículo 2
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.

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	70h
21	Ministrante de curso de extensão, de palestra; debatedor em mesa-redonda e similar	1h = 1h	70h
3	Atividade de monitoria em Atividade(s) Acadêmicas ou Disciplinas de Graduação de, no mínimo, 30 horas-semestre	1h = 1h	76h
85	Atividade acadêmica ou disciplina não aproveitada como créditos no Curso (inclusive disciplinas cursadas em outras universidades)	15h-a = 12h	50h
5	Atividade de iniciação científica ou equivalente de, no mínimo, 150 horas	1h = 1h	70h
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	50h
39	Publicação de artigo científico ou resumo em anais de eventos científicos como autor ou coautor	30h por publicação	60h
41	Publicação de produção autoral (foto, artigo, reportagem ou similar), em periódicos ou sites	20h por publicação	40h
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 Carreiras.	1h = 1h	70h
38	Autor ou coautor de capítulo de livro	50h por publicação	50h
146	Participação em concurso acadêmico	10h por participação; 30h por prêmio recebido	60h
12	Participação em evento (congresso, seminário, simpósio, workshop, palestra, conferência, feira) e similar, de natureza acadêmica, profissional)	1h = 1h	70h
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 Unisinos	1h = 1h	70h
14	Apresentação de trabalho científico (inclusive pôster) em evento de âmbito regional, nacional ou internacional, como autor ou coautor	10h por apresentação	60h
20	Viagem de estudo e visita técnica	1 dia = 6h	60h
16	Realização de curso de idioma	1h = 1h	70h
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	30h
22	Participação em comissão organizadora de evento, na diretoria de ligas e similar	10h por evento	70h
34	Exercício de cargo eletivo na diretoria do DCE, DA, Liga ou Atlética do curso	20h por exercício	40h
109	Participação em equipe esportiva ou em Atlética da Unisinos	20h por semestre	20h
113	Participação em projeto vinculado ao curso.	1h=1h	50h
114	Participação como jurado em júri popular	4h por sessão	36h
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	60h
183	Monitor em projetos vinculados ao curso.	1h=1h	60
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	60h
106	Participação em atividades/eventos promovidos ou apoiados pelos professores e/ou pelo curso com a devida comprovação da Coordenação	1h=1h	70h
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	60h

Observações:

- 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.
- A critério da Comissão de Coordenação, as atividades não previstas poderão ser, mediante solicitação junto ao Atendimento Unisinos, aproveitadas como Atividades Complementares.
- 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 um ano, 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.

GR12016 - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - DIURNO (Manhã) e NOTURNO - (Habilitação 002 - Matriz Curricular 002) currículo 2
 Reconhecimento: Portaria SERES 340/2018 - DOU 21/05/2018

OPTATIVAS LAB TOOLS							
N.	ATIVIDADES ACADÊMICAS OPTATIVAS	CRED.	HORAS-AULA	HORAS PRÁTICAS	HORAS DE ESTÁGIO	CORREQUISITOS	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 Oraís	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 Success - 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 Industriais	1	15				
80301	Lab Tools Segurança Ofensiva: Anatomia de ataques Cibernéticos Gestão do Design	1	15				
80341	Lab Tools Cultura do Design: 4ª Revolução Industrial	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 Kubernetes	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 Logística	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				