

GASTRONOMIA - TECNOLÓGICO
Currículo Ativo - 201302 - DIURNO
Autorização por Portaria n.º 36 de 01/10/2009 - de 01/10/2009.
Reconhecimento por Portaria n.º 41 de 14/02/2013 - Diário Oficial da União de 15/02/2013.
Renovação de Reconhecimento por Portaria n.º 211 de 25/06/2020 - Diário Oficial da União de 07/07/2020.
Duração: 1675 horas

ORDEM / SEMESTRE	PERÍODO	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	TOTAL	REQUISITOS	CORREQUISITOS
1	MÓDULO I - GASTRONOMIA BÁSICA	235524	GESTÃO EM GASTRONOMIA I	50,0		
1	MÓDULO I - GASTRONOMIA BÁSICA	235534	HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS	50,0		
1	MÓDULO I - GASTRONOMIA BÁSICA	235554	INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO BÁSICA	50,0		
1	MÓDULO I - GASTRONOMIA BÁSICA	235574	ESTRUTURA DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	50,0		
1	MÓDULO I - GASTRONOMIA BÁSICA	235732	FRANCÊS INSTRUMENTAL	25,0		
1	MÓDULO I - GASTRONOMIA BÁSICA	255322	COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS	25,0		
1	MÓDULO I - GASTRONOMIA BÁSICA	255334	TÉCNICAS BÁSICAS EM GASTRONOMIA I	50,0		
2	MÓDULO II -TÉC PADARIA, CONFEITARIA E COZINHA FRIA	235624	COZINHA FRIA	50,0		
2	MÓDULO II -TÉC PADARIA, CONFEITARIA E COZINHA FRIA	235654	PANIFICAÇÃO	50,0		
2	MÓDULO II -TÉC PADARIA, CONFEITARIA E COZINHA FRIA	235664	CONFEITARIA	50,0		
2	MÓDULO II -TÉC PADARIA, CONFEITARIA E COZINHA FRIA	255344	TÉCNICAS BÁSICAS EM GASTRONOMIA II	50,0		
2	MÓDULO II -TÉC PADARIA, CONFEITARIA E COZINHA FRIA	255352	ORGANIZAÇÃO DE BANQUETES E EVENTOS I	25,0		
2	MÓDULO II -TÉC PADARIA, CONFEITARIA E COZINHA FRIA	255364	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	50,0		
3	MÓDULO III - GASTRONOMIA E SERVIÇOS	235582	PROJETO INTEGRADO I	25,0		
3	MÓDULO III - GASTRONOMIA E SERVIÇOS	235614	PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS	50,0		
3	MÓDULO III - GASTRONOMIA E SERVIÇOS	235764	ORGANIZAÇÃO DE BANQUETES E EVENTOS II	50,0		
3	MÓDULO III - GASTRONOMIA E SERVIÇOS	255374	ZITOGASTRONOMIA	50,0		
3	MÓDULO III - GASTRONOMIA E SERVIÇOS	255384	ENOGASTRONOMIA	50,0		
3	MÓDULO III - GASTRONOMIA E SERVIÇOS	255396	TÉCNICAS DE SERVIÇOS EM RESTAURANTE	75,0		
4	MÓDULO IV - GASTRONOMIA BRASILEIRA E INTERNACIONAL	229994	FUNDAMENTOS DA REALIDADE BRASILEIRA E CIDADANIA	50,0		
4	MÓDULO IV - GASTRONOMIA BRASILEIRA E INTERNACIONAL	235594	COZINHA REGIONAL BRASILEIRA I	50,0		

ORDEM / SEMESTRE	PERÍODO	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	TOTAL	REQUISITOS	CORREQUISITOS
4	MÓDULO IV - GASTRONOMIA BRASILEIRA E INTERNACIONAL	235604	COZINHA REGIONAL BRASILEIRA II	50,0		
4	MÓDULO IV - GASTRONOMIA BRASILEIRA E INTERNACIONAL	235714	COZINHA INTERNACIONAL I	50,0		
4	MÓDULO IV - GASTRONOMIA BRASILEIRA E INTERNACIONAL	235724	COZINHA INTERNACIONAL II	50,0		
4	MÓDULO IV - GASTRONOMIA BRASILEIRA E INTERNACIONAL	255404	COZINHA INTERNACIONAL III	50,0		
5	MÓDULO V - GESTÃO E MARKETING	230104	PSICOLOGIA GERAL	50,0		
5	MÓDULO V - GESTÃO E MARKETING	235642	PROJETO INTEGRADO II	25,0		
5	MÓDULO V - GESTÃO E MARKETING	235744	COZINHA CONTEMPORÂNEA	50,0		
5	MÓDULO V - GESTÃO E MARKETING	235774	GESTÃO EM GASTRONOMIA II	50,0		
5	MÓDULO V - GESTÃO E MARKETING	235794	GESTÃO EMPREENDEDORA E MARKETING	50,0		
5	MÓDULO V - GESTÃO E MARKETING	255414	FOOD DESIGN	50,0		
5	MÓDULO V - GESTÃO E MARKETING	386205	PRÁTICA SUPERVISIONADA	125,0		

CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	TOTAL	REQUISITOS	CORREQUISITOS

ATIVIDADES COMPLEMENTARES - 100h	CARGA HORÁRIA A SER APROVEITADA
Atuação como mesário nos processos eleitorais	Aproveitamento de até 30h
Curso de línguas	Aproveitamento de até 20h
Disciplinas cursadas em outros cursos e/ou outras instituições de ensino superior	Aproveitamento de até 30h
Estágio curricular não obrigatório realizado na Feevale ou em instituições conveniadas com a IES (em conformidade com a legislação vigente)	Aproveitamento de até 40h
Monitoria	Aproveitamento de até 60h
Participação como ministrante de palestras, conferências vinculadas à área de formação acadêmica	Aproveitamento de até 20h
Participação em comissão organizadora de eventos científicos	Aproveitamento de até 20h
Participação em Congressos, Seminários, Palestras e outros relacionados com a área de estudos.	Aproveitamento de até 30h
Participação em cursos de extensão relacionados com a área do curso	Aproveitamento de até 40h
Participação em eventos organizados pelo curso ou entidades parceiras.	Aproveitamento de até 50h
Participação em eventos, seminários, congressos, cursos e palestras relacionados à área de Direitos Humanos.	Aproveitamento de até 80h
Participação em eventos, seminários, congressos, cursos e palestras relacionados à Educação Ambiental	Aproveitamento de até 80h
Participação em eventos, seminários, congressos, cursos e palestras relacionados à Educação das Relações Étnico-raciais e às temáticas que dizem respeito à Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena.	Aproveitamento de até 80h
Participação em intercâmbios acadêmicos	Aproveitamento de até 20h
Participação em programa de iniciação científica	Aproveitamento de até 20h
Participação em programas e projetos de ensino, pesquisa e extensão, relacionados a área de Direitos Humanos.	Aproveitamento de até 80h
Participação em programas e projetos de ensino, pesquisa e extensão, relacionados com a área do curso.	Aproveitamento de até 80h
Participação em projetos de ensino, pesquisa e extensão relacionados às temáticas: Educação Ambiental, Educação das Relações Étnico-raciais e Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena.	Aproveitamento de até 80h

Participação em projetos de extensão vinculados à Feevale ou entidades parceiras	Aproveitamento de até 60h
Participação em viagens de estudos	Aproveitamento de até 20h
Participação em visitas técnicas vinculadas à área de formação acadêmica	Aproveitamento de até 20h
Participação na organização ou apoio de atividades acadêmicas da Universidade Feevale, relacionadas à área de estudo.	Aproveitamento de até 100h
Participação voluntária em atividades desenvolvidas em instituições conveniadas com a Feevale (em conformidade com a legislação vigente)	Aproveitamento de até 20h
Premiação de trabalhos científicos e/ou trabalhos técnicos	Aproveitamento de até 10h
Premiação de Trabalhos Científicos ou Trabalhos Técnicos	Aproveitamento de até 10h
Publicação de artigo em Anais de Congressos, Seminários, Iniciação Científica e Eventos de Extensão	Aproveitamento de até 12h
Publicação de artigos ou trabalhos técnicos em jornais ou revistas científicas indexadas	Aproveitamento de até 36h
Publicação de resumos em Anais de Congressos, Seminários, Iniciação Científica, Eventos de Extensão ou revista científica	Aproveitamento de até 20h

Observações:

1. Integralização curricular: mínimo 5 semestres e máximo 10 semestres.
2. Atividades Complementares: A validação das atividades complementares e das respectivas cargas horárias de aproveitamento será realizada por uma comissão designada pela coordenação do curso para tal.
3. Optativa Eletiva: componente curricular de livre escolha do acadêmico, de caráter não obrigatório. Antropologia; Educação Ambiental e Sustentabilidade; Ecologia Geral; História da África; Libras; Microbiologia dos Alimentos.
4. Os cursos presenciais regularmente autorizados poderão oferecer até 20% de sua carga horária total na modalidade a distância, observando o que estabelece a legislação vigente.