

GASTRONOMIA - TECNOLÓGICO
Currículo Atual - 202401 - NOTURNO
Autorização por Portaria n.º 36 de 01/10/2009 - CONSU 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: 1600 horas

ORDEM / SEMESTRE	PERÍODO	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	TOTAL	REQUISITOS	CORREQUISITOS
1	MÓDULO I	383510	CENÁRIOS DO BRASIL CONTEMPORÂNEO	120,0		428100 -
1	MÓDULO I	428100	FUNDAMENTOS DA HOSPITALIDADE EM TURISMO E GASTRONOMIA	80,0		383510 -
1	MÓDULO II	424260	GARDE MANGER	40,0		427600 -
1	MÓDULO II	427600	TÉCNICAS BÁSICAS EM GASTRONOMIA	80,0		424260 -
1	MÓDULO III	424380	GASTRONOMIA E TURISMO	80,0		428720 -
1	MÓDULO III	428720	MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO EM GASTRONOMIA	40,0		424380 -
2	MÓDULO IV	421660	CONFEITARIA BÁSICA	40,0		422850 -
2	MÓDULO IV	422850	SERVIÇOS EM HOSPITALIDADE	80,0		421660 -
2	MÓDULO V	425880	PROJETO EM HOSPITALIDADE	80,0		428730 -
2	MÓDULO V	428730	CONFEITARIA	40,0		425880 -
2	MÓDULO VI	423630	EVENTOS EM HOSPITALIDADE	80,0		428000 -
2	MÓDULO VI	428000	PANIFICAÇÃO	80,0		423630 -
3	MÓDULO VII	422080	CULTURA GASTRONÔMICA EUROPÉIA	40,0		424970 -
3	MÓDULO VII	424970	REGIONALIDADES GASTRONÔMICAS BRASILEIRAS DAS REGIÕES SUL	40,0		422080 -
3	MÓDULO VIII	421060	BEBIDAS DESTILADAS	40,0		428740 -
3	MÓDULO VIII	428740	REGIONALIDADES GASTRONÔMICAS BRASILEIRAS DA REGIÃO SUDESTE	40,0		421060 -
3	MÓDULO IX	427590	CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS	100,0		428750 - 428760 -
3	MÓDULO IX	428750	BEBIDAS FERMENTADAS	40,0		427590 - 428760 -
3	MÓDULO IX	428760	CULTURA GASTRONÔMICA MEDITERRÂNEA	40,0		427590 - 428750 -
4	MÓDULO X	424950	REGIONALIDADES GASTRONÔMICAS BRASILEIRAS DAS REGIÕES DO NORTE E CENTRO-OESTE	40,0		428360 -
4	MÓDULO X	428360	DESAFIO DE INOVAÇÃO	80,0		424950 -
4	MÓDULO XI	422060	CULTURA GASTRONÔMICA DAS AMÉRICAS	40,0		428770 -
4	MÓDULO XI	428770	REGIONALIDADES GASTRONÔMICAS BRASILEIRAS DA REGIÃO NORDESTE	40,0		422060 -
4	MÓDULO XII	421070	HARMONIZAÇÃO E COQUETELARIA	80,0		428780 -
4	MÓDULO XII	428780	CULTURA GASTRONÔMICA DO ORIENTE MÉDIO E ÁSIA	40,0		421070 -

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 idiomas	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
Monitorias	Aproveitamento de até 60h
Participação em eventos organizados pelo curso ou entidades parceiras.	Aproveitamento de até 50h
Participação em eventos, seminários, congressos, cursos e palestras relacionados a 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 eventos, seminários, congressos, cursos e palestras relacionados às áreas da Gastronomia e da Hospitalidade.	Aproveitamento de até 80h
Participação em intercâmbios acadêmicos	Aproveitamento de até 40h
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 viagens de estudos	Aproveitamento de até 40h
Participação em visitas técnicas vinculadas à área de formação acadêmica	Aproveitamento de até 30h

Observações:

1. Integralização curricular: mínimo de 04 e máximo de 08 semestres.
2. Atividades Complementares: Visitas técnicas quando obrigatórias e vinculadas aos componentes curriculares do curso não serão aproveitadas.