

GASTRONOMIA - TECNOLÓGICO
Currículo Ativo - 201302 - 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 570 de 17/10/2024 - Diário Oficial da União de 18/10/2024.
Duração: 1675 horas

ORDEM/ SEMESTRE	PERÍODO	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	TOTAL	REQUISITOS	CORREQUISITOS
1	01º Semestre	235524	GESTÃO EM GASTRONOMIA I	50,0		
1	01º Semestre	235534	HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS	50,0		
1	01º Semestre	235554	INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO BÁSICA	50,0		
1	01º Semestre	235574	ESTRUTURA DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	50,0		
1	01º Semestre	235732	FRANCÊS INSTRUMENTAL	25,0		
1	01º Semestre	255322	COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS	25,0		
1	01º Semestre	255334	TÉCNICAS BÁSICAS EM GASTRONOMIA I	50,0		
2	02º Semestre	235624	COZINHA FRIA	50,0		
2	02º Semestre	235654	PANIFICAÇÃO	50,0		
2	02º Semestre	235664	CONFEITARIA	50,0		
2	02º Semestre	255344	TÉCNICAS BÁSICAS EM GASTRONOMIA II	50,0		
2	02º Semestre	255352	ORGANIZAÇÃO DE BANQUETES E EVENTOS I	25,0		
2	02º Semestre	255364	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	50,0		
3	03º Semestre	235582	PROJETO INTEGRADO I	25,0		
3	03º Semestre	235614	PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS	50,0		
3	03º Semestre	235764	ORGANIZAÇÃO DE BANQUETES E EVENTOS II	50,0		
3	03º Semestre	255374	ZITOGASTRONOMIA	50,0		
3	03º Semestre	255384	ENOGASTRONOMIA	50,0		
3	03º Semestre	255396	TÉCNICAS DE SERVIÇOS EM RESTAURANTE	75,0		
4	04º Semestre	229994	FUNDAMENTOS DA REALIDADE BRASILEIRA E CIDADANIA	50,0		
4	04º Semestre	235594	COZINHA REGIONAL BRASILEIRA I	50,0		
4	04º Semestre	235604	COZINHA REGIONAL BRASILEIRA II	50,0		
4	04º Semestre	235714	COZINHA INTERNACIONAL I	50,0		
4	04º Semestre	235724	COZINHA INTERNACIONAL II	50,0		
4	04º Semestre	255404	COZINHA INTERNACIONAL III	50,0		
5	05º Semestre	230104	PSICOLOGIA GERAL	50,0		
5	05º Semestre	235642	PROJETO INTEGRADO II	25,0		

ORDEM / SEMESTRE	PERÍODO	CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	TOTAL	REQUISITOS	CORREQUISITOS
5	05º Semestre	235744	COZINHA CONTEMPORÂNEA	50,0		
5	05º Semestre	235774	GESTÃO EM GASTRONOMIA II	50,0		
5	05º Semestre	235794	GESTÃO EMPREENDEDORA E MARKETING	50,0		
5	05º Semestre	255414	FOOD DESIGN	50,0		
5	05º Semestre	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 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 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: