

GASTRONOMIA - TECNOLÓGICO
Currículo Ativo - 201901 - 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: 1950 horas

| ORDEM/ SEMESTRE | PERÍODO | CÓDIGO | COMPONENTE CURRICULAR | TOTAL | REQUISITOS | CORREQUISITOS |
|--------------------|--------------|--------|---|-------|----------------------------|---------------|
| 1 | 01º Semestre | 235534 | HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS | 50,0 | | |
| 1 | 01º Semestre | 255334 | TÉCNICAS BÁSICAS EM GASTRONOMIA I | 50,0 | | 235534 - |
| 1 | 01º Semestre | 339944 | COZINHA FRIA E GARDE MANGER | 50,0 | 235534 - | |
| 1 | 01º Semestre | 339954 | FUNDAMENTOS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE | 50,0 | | |
| 1 | 01º Semestre | 339964 | INTRODUÇÃO A PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA | 50,0 | 235534 - | |
| 1 | 01º Semestre | 339974 | CULTURA E HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO | 50,0 | | |
| 2 | 02º Semestre | 255344 | TÉCNICAS BÁSICAS EM GASTRONOMIA II | 50,0 | 255334 - | |
| 2 | 02º Semestre | 255364 | TECNOLOGIA DE ALIMENTOS | 50,0 | | |
| 2 | 02º Semestre | 255374 | ZITOGASTRONOMIA | 50,0 | | |
| 2 | 02º Semestre | 339984 | SUSTENTABILIDADE | 50,0 | | |
| 2 | 02º Semestre | 339994 | PESQUISA EM HOSPITALIDADE | 50,0 | | |
| 2 | 02º Semestre | 340004 | ANÁLISE SENSORIAL E MERCEOLOGIA | 50,0 | | |
| 3 | 03º Semestre | 230284 | FUNDAMENTOS DE MARKETING | 50,0 | | |
| 3 | 03º Semestre | 231864 | ADMINISTRAÇÃO CONTEMPORÂNEA | 50,0 | | |
| 3 | 03º Semestre | 255384 | ENOGASTRONOMIA | 50,0 | | |
| 3 | 03º Semestre | 340014 | CONFEITARIA AVANÇADA | 50,0 | 339964 - | |
| 3 | 03º Semestre | 340024 | OPERAÇÕES DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO I | 50,0 | 339954 - | |
| 3 | 03º Semestre | 340034 | PANIFICAÇÃO AVANÇADA | 50,0 | 339964 - | |
| 4 | 04º Semestre | 229994 | FUNDAMENTOS DA REALIDADE BRASILEIRA E CIDADANIA | 50,0 | | |
| 4 | 04º Semestre | 235714 | COZINHA INTERNACIONAL I | 50,0 | 255334 - 255344 - 339964 - | |
| 4 | 04º Semestre | 340044 | BEBIDAS E MIXOLOGIA | 50,0 | | |
| 4 | 04º Semestre | 340054 | COZINHA REGIONAL BRASILEIRA I | 50,0 | 255334 - 255344 - 339964 - | |
| 4 | 04º Semestre | 340064 | PROJETO INTEGRADOR I | 75,0 | | |
| 4 | 04º Semestre | 340074 | EVENTOS EM HOSPITALIDADE | 50,0 | | |
| 5 | 05º Semestre | 230104 | PSICOLOGIA GERAL | 50,0 | | |
| 5 | 05º Semestre | 235604 | COZINHA REGIONAL BRASILEIRA II | 50,0 | 255334 - 255344 - 339964 - | |
| 5 | 05º Semestre | 235724 | COZINHA INTERNACIONAL II | 50,0 | 255334 - 255344 - 339964 - | |

| ORDEM / SEMESTRE | PERÍODO | CÓDIGO | COMPONENTE CURRICULAR | TOTAL | REQUISITOS | CORREQUISITOS |
|------------------|--------------|--------|---|-------|-------------------------------------|---------------|
| 5 | 05º Semestre | 340084 | COZINHA INTERNACIONAL III | 50,0 | 255334 - 255344 - 339964 - | |
| 5 | 05º Semestre | 340094 | COZINHA REGIONAL BRASILEIRA III | 50,0 | 255334 - 255344 - 339964 - | |
| 6 | 06º Semestre | 340104 | COZINHA CONTEMPORÂNEA E AUTORAL | 50,0 | 255334 - 255344 - 339964 - | |
| 6 | 06º Semestre | 340114 | COZINHA INTERNACIONAL IV | 50,0 | 255334 - 255344 - 339964 - 340034 - | |
| 6 | 06º Semestre | 340124 | DIETAS ESPECIAIS | 50,0 | | |
| 6 | 06º Semestre | 340134 | OPERAÇÕES DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO II | 50,0 | | |
| 6 | 06º Semestre | 340146 | PRÁTICA PROFISSIONAL OBRIGATÓRIA | 125,0 | | |
| 6 | 06º Semestre | 340154 | PROJETO INTEGRADOR II | 50,0 | | |

| 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 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 20h |
| Participação em visitas técnicas vinculadas à área de formação acadêmica | Aproveitamento de até 20h |
| 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 |
| 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: