



CURRÍCULO DO CURSO

| | | | |
|---------------|--------------------------------|---------------|----------|
| Curso | 5580 Gastronomia - (GRADUAÇÃO) | | |
| Versão | 2 | Início | 2019 / 1 |

1º Semestre

| Atividade Curricular | Créditos | T | E | P | EAD | CH | Estrutura | Tipo pré-requisito | Pré-requisito |
|--|-----------|---|---|---|-----|-----------------|------------------------------|--------------------|---------------|
| 10910039 - ALIMENTAÇÃO, HISTÓRIA E CULTURA | 4 | 4 | | | | 60 | ATIVIDADE CURRICULAR EXTINTA | | |
| 16400034 - ALIMENTAÇÃO, HISTÓRIA E CULTURA | 4 | 4 | | | | 60 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | | |
| 16400035 - AMBIENTAÇÃO, FLUXOS, LAYOUT, EQUIP. E UTENS. | 2 | 2 | | | | 30 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | | |
| 16400036 - MERCEOLOGIA DOS ALIMENTOS | 2 | 2 | | | | 30 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | | |
| 16400037 - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS | 2 | 2 | | | | 30 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | | |
| 16400038 - TÉCNICAS DE BASE, CONSERV, PREPARO E COCÇÃO I | 8 | 4 | | 4 | | 120 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | | |
| 16400039 - COZINHA CLÁSSICA | 2 | 2 | | | | 30 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | | |
| 16400040 - NUTRIÇÃO E QUÍMICA DOS ALIMENTOS | 2 | 2 | | | | 30 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | | |
| Total de créditos | 22 | | | | | Total CH | 330 | | |

2º Semestre

| Atividade Curricular | Créditos | T | E | P | EAD | CH | Estrutura | Tipo pré-requisito | Pré-requisito |
|--|-----------|---|---|---|-----|-----------------|------------------------|---|--|
| 12000190 - ENOLOGIA E ENOGASTRONOMIA | 4 | 2 | | 2 | | 60 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas Disciplinas | 16400037 16400038 |
| 16400041 - PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA BÁSICA | 4 | | | 4 | | 60 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas Disciplinas Disciplinas | 16400036 16400037 16400040 |
| 16400042 - TÊC DE BASE, CONSERVAÇÃO, PREPARO COCÇÃO II | 4 | 2 | | 2 | | 60 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas | 16400038 |
| 16400043 - PLANEJAMENTO E ENGENHARIA DE CARDÁPIOS | 4 | 2 | | 2 | | 60 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas Disciplinas Disciplinas | 16400035 16400036 16400040 |
| 16400044 - COZINHA INTERNACIONAL I | 8 | 2 | | 6 | | 120 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas Disciplinas Disciplinas Disciplinas Disciplinas | 16400035 16400036 16400037 16400038 16400039 |
| 16400045 - BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS | 2 | 2 | | | | 30 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas | 16400037 |
| Total de créditos | 26 | | | | | Total CH | 390 | | |



CURRÍCULO DO CURSO

| | | | |
|---------------|--------------------------------|---------------|----------|
| Curso | 5580 Gastronomia - (GRADUAÇÃO) | | |
| Versão | 2 | Início | 2019 / 1 |

3º Semestre

| Atividade Curricular | Créditos | T | E | P | EAD | CH | Estrutura | Tipo pré-requisito | Pré-requisito |
|---|-----------|---|---|---|-----|-----------------|------------------------|---|----------------------------------|
| 16400046 - PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA AVANÇADA | 4 | | | 4 | | 60 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas Disciplinas | 16400041 16400045 |
| 16400047 - BASES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL | 2 | 2 | | | | 30 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | | |
| 16400048 - COZINHA INTERNACIONAL II | 4 | 1 | | 3 | | 60 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas | 16400044 |
| 16400049 - GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS | 2 | 2 | | | | 30 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | | |
| 16400050 - BEBIDAS E CAFÉS | 4 | 2 | | 2 | | 60 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas Disciplinas Disciplinas | 16400036 16400040 16400045 |
| 16400051 - GESTÃO DE CUSTOS EM GASTRONOMIA | 2 | 2 | | | | 30 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | | |
| 16400052 - COZINHA INTERNACIONAL III | 6 | 2 | | 4 | | 90 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas | 16400044 |
| Total de créditos | 24 | | | | | Total CH | 360 | | |

4º Semestre

| Atividade Curricular | Créditos | T | E | P | EAD | CH | Estrutura | Tipo pré-requisito | Pré-requisito |
|---|-----------|---|---|---|-----|-----------------|------------------------|---|----------------------------------|
| 16400053 - DOÇARIA | 4 | 1 | | 3 | | 60 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas | 16400046 |
| 16400054 - GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS | 2 | 2 | | | | 30 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas | 16400051 |
| 16400055 - COZINHA BRASILEIRA | 8 | 2 | | 6 | | 120 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas Disciplinas Disciplinas | 16400036 16400039 16400045 |
| 16400056 - SERVIÇOS DE SALÃO, ATENDIMENTO E EVENTOS | 4 | 2 | | 2 | | 60 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas Disciplinas Disciplinas | 12000190 16400043 16400050 |
| 16400057 - COZINHA INTERNACIONAL IV | 4 | 1 | | 3 | | 60 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas | 16400044 |
| 16400058 - ÉTICA, SUSTENTABILIDADE E MEIO AMBIENTE | 2 | 2 | | | | 30 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | | |
| Total de créditos | 24 | | | | | Total CH | 360 | | |



CURRÍCULO DO CURSO

| | | | |
|---------------|--------------------------------|---------------|----------|
| Curso | 5580 Gastronomia - (GRADUAÇÃO) | | |
| Versão | 2 | Início | 2019 / 1 |

5º Semestre

| Atividade Curricular | Créditos | T | E | P | EAD | CH | Estrutura | Tipo pré-requisito | Pré-requisito |
|---|-----------|---|---|---|-----|-----------------|------------------------|--|--|
| 12000251 - ANÁLISE SENSORIAL | 3 | 1 | | 2 | | 45 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | | |
| 16400059 - COZINHA CONTEMPORÂNEA | 4 | 1 | | 3 | | 60 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas Disciplinas | 16400055 16400057 |
| 16400060 - DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E FOOD DESIGN | 2 | 2 | | | | 30 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas Disciplinas Disciplinas Disciplinas | 16400051 16400053 16400054 16400055 16400057 |
| 16400061 - GESTÃO DE MARKETING DE NEGÓC. DE ALIMENTAÇÃO | 2 | 2 | | | | 30 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Disciplinas Disciplinas | 16400054 16400058 |
| 16400062 - EMPREENDEDORISMO E DESENVOLVIM. DE NEGÓCIOS | 2 | 2 | | | | 30 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | | |
| 16400063 - ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO | | | | | 153 | 153 | DISCIPLINA OBRIGATÓRIA | Mínimo de Horas | 1482 |
| Total de créditos | 13 | | | | | Total CH | 348 | | |

77º Semestre

| Atividade Curricular | Créditos | T | E | P | EAD | CH | Estrutura | Tipo pré-requisito | Pré-requisito |
|--------------------------------------|----------|---|---|-----|-----|-----------------|------------------------|--------------------|---------------|
| 16400067 - ATIVIDADES COMPLEMENTARES | | | | 204 | | 204 | ATIVIDADE COMPLEMENTAR | | |
| Total de créditos | | | | | | Total CH | 204 | | |

88

| Atividade Curricular | Créditos | T | E | P | EAD | CH | Estrutura | Tipo pré-requisito | Pré-requisito |
|---|-----------|---|---|---|-----|-----------------|---------------------|--------------------|---------------|
| 12000192 - ENOLOGIA CONECTIVA APLICADA À ALIMENTAÇÃO | 4 | 2 | | 2 | | 60 | DISCIPLINA OPTATIVA | | |
| 15000532 - GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTOS | 4 | 2 | | 2 | | 60 | DISCIPLINA OPTATIVA | | |
| 16400064 - TURISMO E GASTRONOMIA GAÚCHA | 4 | 2 | | 2 | | 60 | DISCIPLINA OPTATIVA | | |
| 16400065 - ANÁLISE INSTRUMENTAL EM ALIMENTOS | 4 | 1 | | 3 | | 60 | DISCIPLINA OPTATIVA | | |
| 16400066 - METODOLOGIA CIENTÍFICA | 2 | 2 | | | | 30 | DISCIPLINA OPTATIVA | | |
| 20000054 - FRANCÊS PARA GASTRONOMIA | 4 | 4 | | | | 60 | DISCIPLINA OPTATIVA | | |
| 20000084 - LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I (LIBRAS I) | 4 | 4 | | | | 60 | DISCIPLINA OPTATIVA | | |
| 20000354 - INGLÊS PARA GASTRONOMIA | 2 | 2 | | 0 | | 30 | DISCIPLINA OPTATIVA | | |
| Total de créditos | 28 | | | | | Total CH | 420 | | |

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Disciplina obrigatória | 109 |
| Disciplina optativa | 28 |
| Disciplina eletiva | 0 |
| Atividade complementar | 0 |
| Formação livre | 0 |
| Total geral de créditos | 137 |
| Total geral de carga horária | 2412 |