

# CALENDÁRIO ALTERNATIVO para 2020/01

## Curso de Gastronomia

Oferta de DISCIPLINAS	Para alunos do 2º semestre			
Disciplina	Módulo	Professor	Horário Síncrono	Turma
1.Gestão de recursos humanos - 16400049	2	Carla Aldrighi Gomes	(3ª) terça-feira, (manhã) das 9:00hs as 10:40hs	50
2.Gestão de Custos em Gastronomia - 16400051	1	Alcides Gomes Neto	(3ª) terça-feira, (tarde) das 14:00hs as 15:40hs	51

Oferta de DISCIPLINAS	Para alunos do 4º semestre			
Disciplina	Módulo	Professor	Horário Síncrono	Turma
3.Gestão de marketing de negócios de alimentação - 16400061	2	Jamile Wayne Ferreira; Angela Galvan de Lima	(5ª) quinta-feira, (manhã) das 10:00hs as 11:40hs	56
4.Desenvolvimento de produtos e food design - 16400060	2	Cassandra Dalle Mulle Santos	(4ª) quarta-feira, (manhã) das 10:00hs as 11:40hs	58

Oferta de DISCIPLINAS	Para alunos do 2º e do 4º semestre			
Disciplina	Módulo	Professor	Horário Síncrono	Turma
5.Ética, sustentabilidade e meio ambiente - 16400058	1	Tatiane kuka Valente Gandra	(4ª) quarta-feira, (tarde) das 14:00hs as 15:40hs	57

### EM RELAÇÃO AS DISCIPLINAS

- A. Todos os alunos poderão se matricular nas disciplinas, MESMO NÃO TENDO OS PRÉ-REQUISITOS ou não sendo de seu semestre. Pois, poderão solicitar quebra de pré-requisitos;
- B. O ordenamento dos alunos, para todas as disciplinas, seguirá a resolução nº47/2018 do COCEPE;
- C. Os módulos, com suas respectivas disciplinas, terão duração de seis semanas. As disciplinas pertencentes ao Módulo 1, terão início em 22/06/2020 e as do Módulo 2, em 03/08/2020.

ATIVIDADES Complementares / PROJETOS	
<p>6. Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar</p> <p>Professor tutor/Coordenador: Tatiane K. V. Gandra</p> <p>Professor Colaborador: Carla Aldrighi Gomes</p>	<p>a. Ação dentro do projeto: A gastronomia brasileira no século XVI,</p> <p>b. Período: 18/06 a 26/08, via webconf, às quintas-feiras</p> <p>c. Horário: 14h (5ª)</p> <p>d. Duração do encontro: 50 minutos</p> <p>e. Carga horária total da ação: 24h (atestado via cobalto)</p> <p>f. Número de vagas: 30 (lembrando que já existem 14 cadastrados no projeto que participam de todas as ações, dessa forma para essa ação poderão entrar mais 16 acadêmicos externos ao projeto)</p> <p>g. Inscrição: 8 a 12/06 pelo e-mail tkvgandra@yahoo.com.br</p>
<p>7. Seminários sobre Práticas Alternativas em Alimentação e Nutrição</p> <p>Professor tutor/Coordenador: Sônia Teresinha De Negri</p> <p>Professor Colaborador: Jamile Wayne Ferreira</p>	<p>a. Oferta: Alunos dos Cursos de Nutrição e de Gastronomia</p> <p>b. Ênfase: ensino,</p> <p>c. Início: 20/04/2020</p> <p>d. Objetivo: Proporcionar aos estudantes as oportunidades de ampliação de conhecimentos a respeito de práticas alimentares não convencionais em nossa sociedade, com ênfase em alimentos orgânicos de base agroecológica.</p> <p>e. Terá a realização de Seminários a partir de leituras de textos científicos.</p>

Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Pelotas 01 de junho de 2020.

Valdecir Carlos Ferri, **Coordenador do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**



ferriufpel@gmail.com



(53)981184090